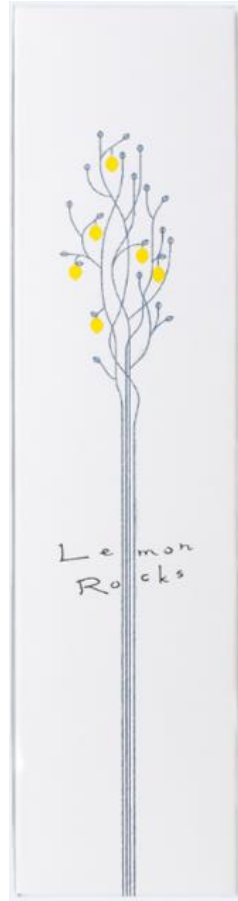


Lemon Rocks



広島生まれ



レモンの恵み レモンロックス



I fell in love with lemon when I was teenage, for plenty of Vitamin C and refreshing taste, and, of course, the cute shape. I meet her always. Lemon water is my true love along with me for over ten years. When I came to Japan for foreign study in Hiroshima University, I knew lemon is the specialty of Hiroshima. At the same time, I knew a kind of famous lemon, Setouchi Lemon, for its good quality. This made me excited. Setouchi Lemon always come to my eyes when I went to supermarket. She is a little bigger, with smoother peel and more juicy than the general one, although a little expensive. However, I love her. I joint CHUGOKU Brewery when I graduated. In my second year here, I was appointed to develop a kind of Lemon liqueur. I, and co-developer, Mr. Yamamoto, insisted to use Setouchi Lemon. People, long away from Hiroshima, could savour true taste of Setouchi Lemon by LemonRocks, even the people all over the world. With high heat and humidity, people easily lose their appetites. LemonRocks with soda is refreshing and will wake up your mouth. You might want to give them a try!

目次

レモンロックス誕生のきっかけ.....	1
お土産	1
カクテルを彩る.....	1
レモンロックスの概要	1
レモンロックスの特徴	2
瀬戸内レモン使用	2
ダブルフレグランスメソッド.....	2
レモンアロマオイル	2
ストレートレモン果汁 20%	2
高アルコール：16%	3
上白糖を使用	3
レモンロックスのできかた	3
*製造流れ.....	3
*レモンスピリッツ	3
*レモンアロマオイル.....	4
*製造工程.....	4
レモンロックスの飲みかた	4
ストレート.....	5
ロック	5
ソーダ割り	5
トニックウォーター割り	5
ソフトドリンク割り	6
レモンロックスを使ったオリジナルカクテル	6
レモンロックスの他の使いかた.....	7
パウンドケーキ.....	7
ビールのトッピング	7
お知らせ	7
「瀬戸内ブランド登録商品」に登録されました！	7
「ひろしまグッドデザイン賞 奨励賞」を受賞しました！	8
注意事項	8



レモンロックス誕生のきっかけ

日本で一番生産されている「瀬戸内レモン」をまるごと使ったレモンロックス。ご自宅やBarで簡単にアレンジメントを楽しんでいただくために、カクテルベースとして使用できるよう造りました。「瀬戸内レモン」の美味しさをたくさんの人々に伝えたい、多彩な飲み方を楽しんでほしい、そのような想いでレモンロックスは生まれました。

お土産

レモンはすべて瀬戸内産レモンです。レモン精油(天然アロマオイル)を使用しているため、合成香料・着色料は無添加の瀬戸内産レモンリキュールです。広島に旅行に来る方や、広島で働いている方が広島のお土産として選び、ご家族や友達と一緒に瀬戸内レモンを味わうことができます。お土産にしても1人1人の好みに合わせた飲み方が可能です。食前酒、食後酒としても最適です。食前は料理を待っている間のお喋りと一緒に、食後はゆっくりとお話しながら、といったシーンをイメージして造っています。

カクテルを彩る

ロックスはロックミュージックの意味があります。バーでロックミュージックを聞きながら、レモンロックスを飲んでいただき、心身をリラックスしてほしいという思いでネーミングしました。また、レモンを丸ごと使用したことで、レモンの動いている状態を表現した、レモンロックスの名前を採用しました。



レモンロックスの概要



商品名:レモンロックス
 内容量:500 mL
 Alc :16%
 原材料:レモン果汁、レモンスピリッツ、糖類、レモン香料(天然アロマオイル)
 果汁:20%
 サイズ:縦・横 6.5 cm
 高さ 29.5 cm
 重さ 920 g



レモンロックスの特徴

瀬戸内レモン使用



瀬戸内は温暖少雨でレモンの栽培に最適です。絶好の環境で育った瀬戸内レモンは穏やかな酸味で国内生産量1位を誇っています。瀬戸内レモンは減農薬、ノーワックスで栽培されているので栄養の詰まった皮まで食べることができます。レモンロックスは、そのような瀬戸内レモンをふんだんに使用しています。

ダブルフレグランスメソッド

独自開発技術である「ダブルフレグランスメソッド」。レモンピールをアルコール浸漬蒸留法により抽出したレモンスピリッツと水蒸気蒸留法により抽出した天然アロマオイルをブレンドしました。瀬戸内産レモンの果皮から香りを2つの方法で取り出し、それぞれが持つ天然のレモンの香りを相乗させた世界初のお酒です。

レモンアロマオイル

貴重なものでレモンの香りが凝縮しています。公的機関により食品の香料としても使用を認められています。レモンロックス1本あたり、レモン1個分の果皮のレモンアロマオイルが含まれています。



ストレートレモン果汁 20%

レモンロックスにはストレートレモン果汁が20%も配合されています。みずみずしいレモン果汁を贅沢に使用したレモンロックスは濃厚です。レモンロックス1本あたり、ストレートレモン果汁100mlが含まれています。レモンロックス1本あたりレモン3個分以上の果汁が配合されています。

※ストレート果汁と濃縮果汁の違い:濃縮果汁は一旦加熱して水分を飛ばすため、風味が薄くなります。ストレート果汁は果汁100%のジュースで、絞った果汁をそのまま詰めたものです。そのままに近い味と香りが特徴です。

高アルコール:16%

低アルコールのカクテル(ロングカクテル)にも高アルコールのカクテル(ショートカクテル)にも対応できるように試作をした結果、また料理や製菓にもレモンの代替として使っていただけるように考慮した結果、アルコール 16 度がベストでした。また、高アルコールなので、レモンの華やかな香りが良く出ます。

上白糖を使用

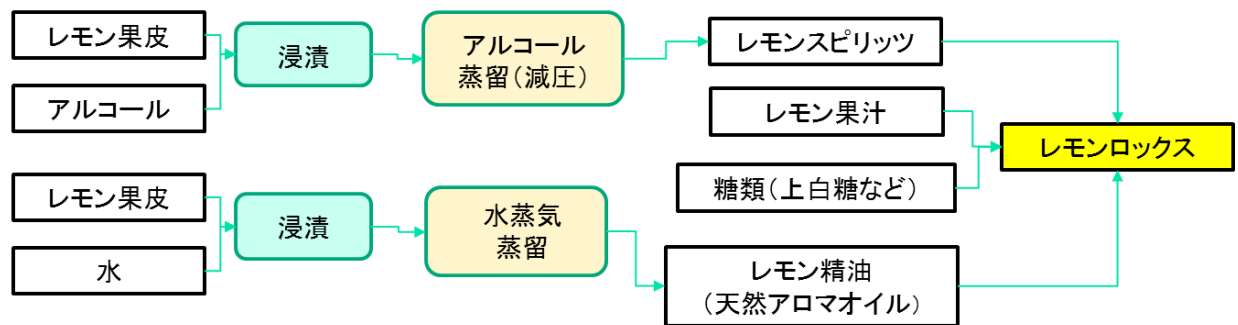
砂糖として多くはグラニュー糖が使用されます。グラニュー糖はさっぱりとした後切れの良い甘味ですが、上白糖はコクのある甘味が特徴です。レモンの強い酸味と上白糖のコクのある甘味の相性がよく、上白糖を使用しました。



レモンロックスのできかた

* 製造流れ

レモンロックス製造フロー



*レモンスピリッツ

瀬戸内レモンの果皮をアルコールに浸漬させます。



浸漬液はレモンの色素や香り成分が溶出するため、綺麗な黄色です。



レモン果皮の浸漬液を蒸留した後は、透明です。レモンの華やかな香りがします。

*レモンアロマオイル

瀬戸内レモンの果皮を削ります。

水に浸漬させ、水蒸気蒸留法によってレモンアロマオイルを抽出します。レモンアロマオイルと水が分離され、上層のレモンアロマオイルを天然香料として使用します。

抽出したレモンスピリッツとレモンアロマオイルをブレンドします。このとき、レモン果汁や糖類もブレンドします。

*製造工程

できたレモンロックスを瓶につめていきます。



瓶に充填したあと、火入れをします。



乾燥させて、ラベルを貼ります。



1本1本、丁寧にチェックをしてダンボールにつめます。

レモンロックスは皆様のもとへ届けられます。



レモンロックスの飲みかた

高めのアルコール度数なので、多彩なアレンジが可能です。アレンジ次第でお酒が好きな人やお酒が苦手な人等、様々な人にお楽しみいただけます。

ストレート

食後に飲めば消化を助けてくれます。

ロック

濃厚ですが、レモンチェッコよりも飲みやすくなっています。

※レモンチェッコとの違い:レモンリキュールではイタリアのレモンチェッコが有名です。レモンチェッコはレモンの果皮を高濃度のアルコールに浸漬した後、砂糖を加えて作ります。果汁は含まれていません。レモンロックスは、果皮をアルコールに浸漬し、十分に果皮成分をアルコールに溶解させた後に香り成分を蒸留により取り出した「レモンスピリッツ」をアルコールベースにして、これに果汁、上白糖などの糖類、レモン精油を加えたりキュールです。

ソーダ割り

*クォーターソーダ(レモンロックス:ソーダ=1:3)

Alc.4%。炭酸が強く、レモンの酸味を爽快に感じます。食中酒としてぴったり。

*ハーフソーダ(レモンロックス:ソーダ=1:1)

Alc.8%。微炭酸で、味はしっかりと感じ飲み応えがあります。食後にどうぞ。

*ジンサワー(レモンロックス:ソーダ:ジン(alc.47%)=1:4:1)

Alc.11%。ジンの風味が良く感じられ、アルコール感もあり良好。

*ハイボール(レモンロックス:ソーダ:ウイスキー(alc.40%)=1:4:1)

Alc.9%。市販のハイボールよりもウイスキーの風味が良く感じられる。

トニックウォーター割り



*クォータートニック(レモンロックス:トニックウォーター=1:3)

Alc.4%。炭酸が強く、レモンの酸味が爽快。ソーダに比べ甘味があるので飲みやすい。食前や軽食向き。

*ハーフトニック(レモンロックス:トニックウォーター=1:1)

Alc.8%。炭酸は弱めだが、味が濃いので飲み応えがある。甘味があり微炭酸で食後向き。

*ジントニック(レモンロックス:トニックウォーター:ジン(alc.47%)=1:4:1)

Alc.11%。ジンの風味が良く感じられ、アルコール感もあり良好。ジンと苦味の相乗効果。

*トニックハイボール(レモンロックス:トニックウォーター:ウイスキー(alc.40%)=1:4:1)

Alc.9%。市販のハイボールよりもウイスキーの風味が良く感じられる。トニックウォーターは、ウイスキーよりもジンのほうが相性良し。

お湯割り



*レモンロックス:お湯=1:2

Alc.5% ほっと一息するのにぴったり。

ミントを入れると爽やかな風味になります。

ソフトドリンク割り(レモンロックス:ソフトドリンク=1:2.5)

☆コーラー割り



☆ジンジャー割り



☆オレンジジュース
割り



☆乳飲料割り



レモンロックスを使ったオリジナルカクテル



*はっさくサイダーをつかったカクテル

GRAND BAR YOU のバーテンダー、岡本さんに作っていただきました。

ブルーキュラソー 2 tsp, レモンロックス 30 mL, ポッカレモン 5 mL, はっさくサイダー 40 mL, レモンスライス



*アジアンジンジャーモヒート

GREEN LAB のバーテンダー、江角さんに作っていただきました。

パクチー適量、ミント適量、ジンジャーシロップ(自家製)適量、レモンロックス 30ml、レモン果汁 15ml、シロップ適量、種子島産の砂糖適量、アングスチュラビターズ適量、ジンジャー適量



*Frozen レモンロックス

BAR enishi のバーテンダー、大谷さんに作っていただきました。

レモンロックス適量、レモン果汁適量、ローズマリーシロップ(自家製)適量、ブルーキュラソー適量



レモンロックスの他の使いかた

香味が豊かでありながら、苦味が少なく、コクのある甘味を付与したことで、カクテルだけでなく、お菓子作りなど幅広い用途で使用できます。

パウンドケーキ

材料 (8×21×5cm パウンド紙型 1個)



*レモンロックス 100ml

*卵 2個

*グラニュー糖 50g

*牛乳 50g

*無塩バター 80g

*ホットケーキミックス 200g

レモンロックスを塗って、170℃で35分焼きました。

◎パウンドケーキはしっとりとした食感でした。

◎焼き上がり後、レモンロックス(30 mL)を表面に塗ると、レモンの風味をより一層感じることができます。大変オススメです。

ビールのトッピング

ビール：レモンロックス=5：1

ビールにレモンロックスをトッピングしたら、ビールの苦味が隠れ、レモンの風味で爽やかになります。アルコールが苦手な方はノンアルコールビールにしてもお勧めです。



お知らせ

レモンロックスについての NEWS です。

「瀬戸内ブランド登録商品」に登録されました！



「瀬戸内ブランド登録商品」とは、瀬戸内エリア特有の「自然(島や内海)」、「食」、「歴史」といった資産をもとに、創意工夫によって開発され、瀬戸内ブランドのアイデンティティを体現するような商品及びサービスなどを、登録基準に基づいてせとうち観光推進機構が登録したものです。

レモンロックスは温暖な気候に恵まれ育まれた瀬戸内産レモンを100%使用しています。レモンロックスを通じて瀬戸内産レモンを世界に知っていただこうと活動しています。

「ひろしまグッドデザイン賞 奨励賞」を受賞しました！



「ひろしまグッドデザイン賞」は、地元で生まれた優れたデザインの商品等を顕彰することにより、販売の促進やデザインにつながる産業の振興を図るとともに、デザインに対する理解を深めていただくことを目的として平成6年度に創設した顕彰制度です。

レモンロックスは「ひろしまグッドデザイン賞」のパッケージ部門において、奨励賞を受賞いたしました。



注意事項

レモンロックスの特徴であるレモンの香り成分は、酸化によって香りの変化しやすいです。香りの変化を防止するための保存料を使用していないことから開栓後は酸化しやすいため、冷蔵庫で保存してください。開栓後要冷蔵で2ヶ月を目処にお早めにお召し上がりください。中味成分が浮遊・沈殿しますので、よく振ってから飲んでください。