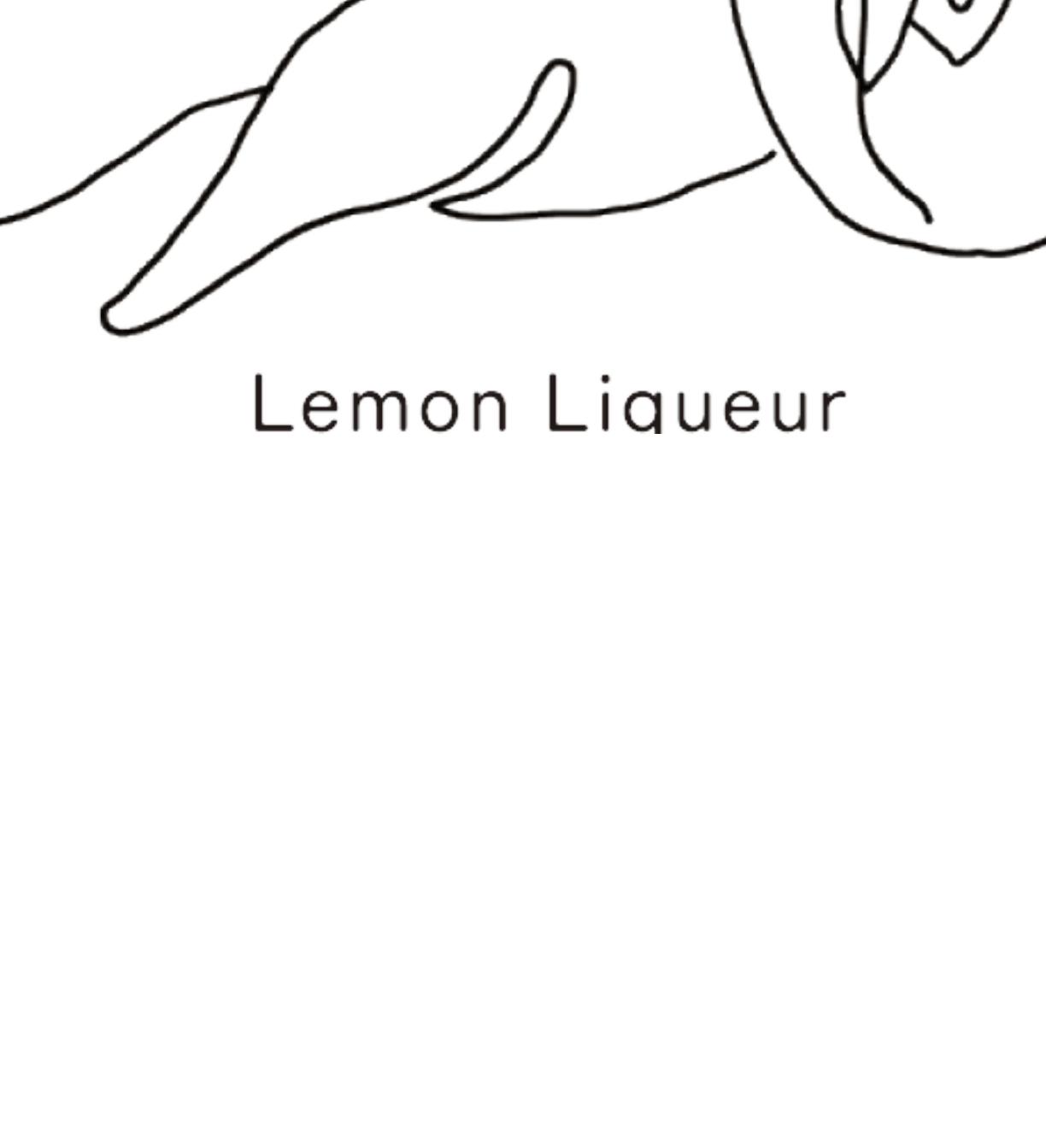


ダレモモン

お酒が苦手な全ての人へ
お酒が好きな全ての人へ



Lemon Liqueur

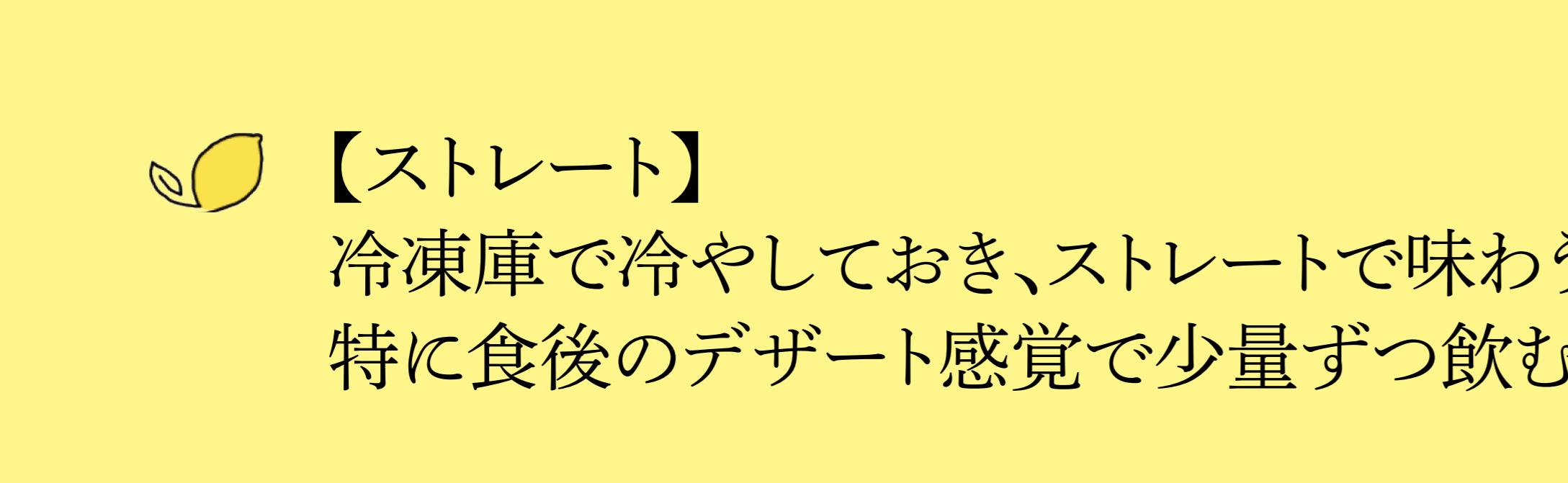


誕生秘話

みなさんが支援いただきありがとうございます。
この度、私がこの「レモンドモン」をご提供するきっかけを、少し聞いてください。
私自身、「お酒」とは、人とのコミュニケーションや文化の楽しさを共有する手段としてとても魅力があるツールだと思っています。
私は、そのコミュニケーションによって、沢山あった人生における辛いことや、困難を緩和してきたと思っています。(たまに失敗することもありましたが笑)
そこで私は、お酒が苦手な人にもお試して貰いやすい、レモンリキュールを製造することにしました。レモンリキュールは、強いお酒やビールが苦手な方なども、飲み方の工夫により自分好みに楽しんでいただけ、気軽にこの商品を通じて新しい体験を、人々に楽しい時間やリラックスを届けたいと考えていますので、単なる商品販売を超えた大きな役割があると思っています。
リキュールを製造するにあたり、まずこだわったのは素材です、厳選して選んだ素材は、「瀬戸内レモン」でした。瀬戸内レモンの特徴は、瀬戸内海の温暖な地域で栽培されている国産のレモンです、外国産レモンに比べると糖度が高く、酸味がそれほど強くありませんので、非常に飲みやすく、お酒の苦手な方にも大変おすすめです。
ご自身で濃度を自分好みに調整することももちろんでき、どんな食事にも合い、天然果汁そのままを使っているためビタミンCも多く含まれているため、エステティシャンをしている私にとっては一石二鳥の役割を担ってくれています。
ぜひ、ご支援いただき飲んでいただければ嬉しいです。
どうぞよろしくお願ひいたします。



瀬戸内レモンの特徴



瀬戸内レモンは、日本の瀬戸内海地域で生産されるレモンで、温暖で雨が少ない気候と豊富な日照量に恵まれたこの土地の特性から、特に香りが高く、爽やかな酸味と甘味が特徴です。瀬戸内海沿岸は、風通しも良く適度に塩分を含んだ空気が流れ込むため、果皮が柔らかく薄い、瑞々しいレモンが育ちます。

一般的なレモンと比べ、皮の苦味が少なく、香りが強いことから、果皮ごと使う料理や飲み物、デザートにも向いています。また、防腐剤を使わずに栽培されることが多いため、安心して皮まで楽しめるのも魅力です。

瀬戸内レモンは地元の名産品としても人気があり、今回のリキュールには最適な素材です。

飲み方

【ストレート】

冷凍庫で冷やしておき、ストレートで味わうと、レモンの風味が濃厚に楽しめます。
特に食後のデザート感覚で少量ずつ飲むのにぴったりです。

【ロック】

氷を入れたグラスに注ぎ、少しずつ氷が溶けて変わる味わいを楽しめます。
ロックにするとまろやかさが増し、暑い季節にもリフレッシュできる飲み方です。

【ソーダ割り】

レモンリキュールを炭酸水で割り、さっぱりとした味わいに仕上げる方法です。
お好みで氷を入れるとより冷たく、さらにレモンのスライスを飾ると見た目も華やかになります。

【カクテルベース】

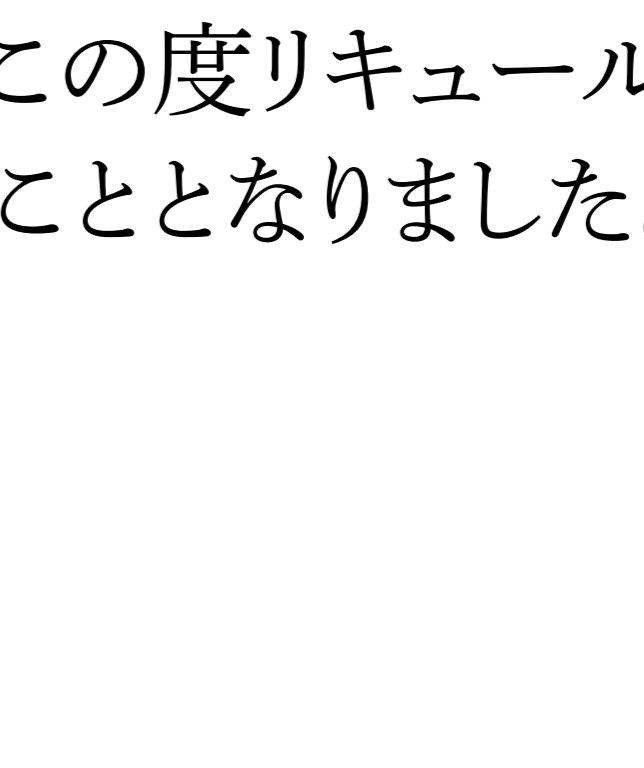
カクテルのベースとして、ジンやウォッカなどと組み合わせて楽しむことができます。
レモンリキュールをミックスすることで爽やかな風味のカクテルに仕上がり、色々なアレンジができます。

【デザートのトッピング】

アイスクリームやヨーグルトに少量かけると、デザートに大人な風味が加わり、新しい楽しみ方ができます。
パンケーキやケーキに少量かけるのもおすすめです。

アルコール分25%で、暑い夏には爽やかな『ソーダ割り』、寒い冬にはホットとする『お湯割り』など季節を問わずに、お好きな割材・割合でお楽しみいただけます。

profile



大手エステサロンなどで勤めた後 marry me kyotoを京都河原町にてオープンさせて頂きました。日々は、美しくなりたい女性のサポートをさせていただきながら、その女性たちが家に帰ってもストレスから解放され、癒しを感じていただくため、酒販免許を取得し、この度リキュールの販売をさせていただくこととなりました。