



## カクテルミモザ

ミモザの花を連想させることから名付けられたカクテル スパークリングワインとオレンジジュースを組み合わせたシンプルなカクテルです。その名は、鮮やかな黄色がミモザの花を連想させることから名付けられました。味わいは、オレンジジュースの爽やかな甘酸っぱさと、スパークリングワインのシュワっとした軽やかな口当たりが絶妙に調和した、飲みやすい仕上がりです。

## 使用商品

マルカ・オーロ

(2人分)

材  
料

- ・ プロセッコ(辛口スパークリングワイン) 150ml
- ・ オレンジジュース 150ml
- ・ オレンジ(スライス) 2枚

- ①グラス（シャンパングラスがおすすめ）をよく冷やしておく。
- (2)オレンジジュースをグラスに半分(約75mlずつ)注ぐ。
- (3)プロセッコをゆっくり注ぎ、泡が落ち着いたら軽く混ぜる。
- (4)スライスしたオレンジを飾る。

手  
順

★ お好みで氷を加えてもOK。また、スライスしたオレンジやミントの葉を飾ると、見た目も華やかに仕上がります。