

取扱説明書

HAC3293

Cocktail Shaker

カクテルシェイカー

このたびは、本製品をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。
本製品をより安全にご利用いただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
また、お読みいただいた後も大切に保管してください。



注意

- お酒は20歳になってから、健康のため飲みすぎにご注意ください。未成年者がお酒を飲むことは禁止されています。
- 本製品の使用によって生じた直接、間接の損害については弊社はその責を負わないものとします。予めご了承ください。
- 本製品は電子レンジ・食洗機の使用はできません。
- 本製品は直火・ガスコンロ・電磁調理器 (IH) での加熱はできません。

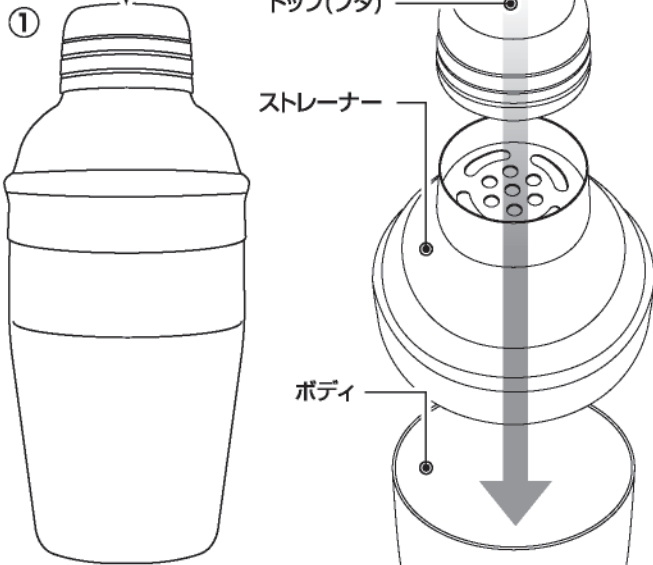
商品取り扱いに関する注意事項

●製造の際、内面に細かい汚れが付着していることがあります。ご購入後初めて使用される際は、柔らかいスポンジ等に食器用洗剤をつけて優しく洗い水気を十分に取り、乾かしてからご使用ください。●カクテルを作る目的以外でのご使用はお止めください。●本製品の都合上やむを得ない箇所がありますので、ご注意ください。●本製品の品質には万全を期しておりますが、製造工程上やむを得ない汚れ・バリ・キズが多少残ってしまう場合があります。ご使用前にご確認ください。●本製品を直接火にかけたり、電子レンジで加熱したり、傷つけたり、硬いものにぶつかけたりしないでください。●トップとストレーナーをはずした状態で振らないでください。●本製品に変形や破損があった場合は使用しないでください。●高温・多湿な場所を避けて保管してください。●小さなお子様の手が届かないところに保管してください。●ヒビが入っている、破損している箇所がある場合は使用しないでください。●本製品に強い衝撃を与えないでください。破損や変形する場合があります。●磨き粉やたわしや堅いスポンジ、ブラシ、洗浄用アルコール、ガンソシ、ベンジンなどを使用しないでください。変質・変形などの原因になります。●食器洗い機や食器洗い乾燥機の使用は避けてください。●ご使用になる洗剤(食器洗い機用洗剤、その他のアルカリ性洗剤)によっては腐食や変色の原因になります。●使用後は食器用洗剤で洗い、水滴をきれいに拭き取り保管してください。●お手入れが不十分な場合、白い粉状のものが付着する場合がありますが、水道水の微量成分が固まったものです。●品質向上や生産時期により、商品の仕様変更される場合があります。予めご了承ください。●廃棄の際は各地方自治体の指示に従ってください。

セット内容

本製品は、カクテルを作る時に使用する主な道具をセットしております。ご家庭で簡単にカクテル作りをお楽しみいただけます。裏面にはアルコール、ノンアルコールのレシピサンプルを掲載しています。※材料、氷入れは別売です。

セット時



①シェイカー

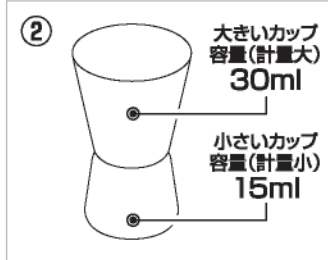
主にカクテルなどを作る際に、混ぜにくい材料や比重に差のあるアルコール同士などを攪拌(かくはん)したり、アルコール度数の高い物を空気と混ぜ合わせることでまろやかにしたり、氷と一緒にシェイクすることで急激に冷やしたりすることの出来る調理道具です。シェイカーは、材料や氷を入れる部分を「ボディ」、ボディに取り付ける逆漏斗状の部分を「ストレーナー」、全体のフタとなる部分を「トップ」と言い、それらのパーツから構成されています。

ストレーナー

ボディのフチにはめ、カクテルを注ぐ際に中の氷やフルーツの種などをグラスに入りにくく、ろ過するためのものです。※氷やフルーツの種などをすべてをろ過できるわけではありません。

製品の容量:350ml

約2~3杯分のカクテル作りに最適

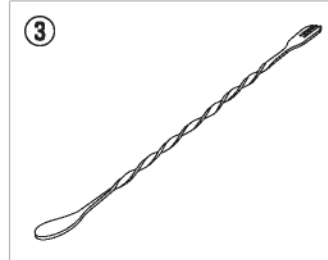


②メジャーカップ

カクテル用の酒の計量器です。大きいカップは30ml、小さいカップは15mlのカップが対になっているタイプです。※シングルと言われているお酒の量が丁度30mlとされています。

④アイストング

氷入れ(別売)から氷を挟んでとって、グラスなどに入れる道具です。先端は氷がすべらないようギザギザがついています。



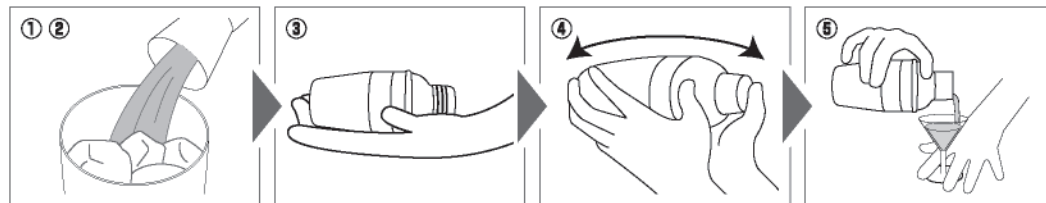
③マドラー(パースプーン)

スプーン部分は主に氷と材料をかき混ぜることに使用し、効率よく混ぜるように柄がなっています。カクテルをパースプーンで軽く混ぜる技法を「ステア」といいます。混ぜやすい材料のカクテルはシェイカーを使わなくてもステアで十分です。逆にシェイクするとカクテルが濁り、カクテルの味がまろくなり、美味しさが損なわれてしまいます。フォーク部分はフルーツやオリーブなどをカクテルに添える際や中に入れたレモンなどをつぶしたりするときに使用します。

使用方法

※シェイカーの構造上、シェイクする時に中身が溢れ出る可能性があります。予めご了承ください。使用時は周りにご注意ください。

- ①シェイカーのボディに氷(約8分目くらい)を入れます。※表記は目安です。氷・フルーツ等、材料はお好みに変えてください。
- ②材料を正確に計り、レシピに書いてある順に手早く入れたのち、ストレーナーとトップをはめます。※裏面にレシピサンプルあり。
- ③左手を前に出し、シェイカーの底を中指と薬指でささえます。
- ④右手の親指でトップを押え人さし指と中指でストレーナーとボディを押さえます。そして、前後に15回ほど振ります。
- ⑤トップを外し、ストレーナーが外れないようにし、冷やしておいたグラスに注ぎます。



お手入れ方法

水の中に含まれるミネラル成分などが各パーツに付着した場合は、以下の手順でお手入れしてください。

※白い浮遊物(ミネラル成分)や、緑色や紅色などの変色、付着する白色または赤色のさび状の斑点などは、衛生上の問題はありませぬので、ご安心ください。

通常のお手入れ

食器用洗剤をつけて水でよくすすぎ洗い、乾いたやわらかい布で拭き取ってください。

汚れが落ちにくい場合

以下の手順に従ってお手入れしてください。

- ①ヤカンなどに水道水とクエン酸を約30g程度入れて沸騰させたものを、本製品に入れる または 浸けてください。
- ②約30分~1時間程放置した後、お湯を捨て、水でよくすすいでください。
- ③汚れが落ちない場合は再度①~②の手順を繰り返してください。
- ④クエン酸のおいが気になる場合は、さらに水でよくすすいでから再度、沸騰させたお湯を入れる または 浸けてから捨てください。

※磨き粉や金属たわし、漂白剤をお使いになると傷や変色の原因になりますので、使用しないでください。

※本製品は固いスポンジ等を入れて洗わないでください。傷がついたり、破損の原因になります。※食洗機はご使用になれません。

裏面もチェック!! 裏面にアルコール&ノンアルコールカクテルレシピ サンプル一覧掲載 ※材料はすべて別売りです

アルコールカクテルレシピ サンプル一覧 ※表記は目安です。氷の量を含めお好みのバランスで調整してください。

ジン・トニック ジンをベースにしたカクテルの中で、最もポピュラーなカクテル。ジンの香りとトニックの爽快感。
材料:ジン 30ml/トニックウォーター 90ml

マティーニ 通に好まれる上級者向けカクテル。味わいは極めてドライな辛口。アルコール度数も非常に高い。
材料:ドライ・ジン 45ml/ドライ・ベルモット 15ml/[飾り:グリーン・オリーブ 1個/レモンピール 適量]

サムライ 日本酒本来のコクとキレはそのまま、柑橘系のさわやかなど越し。
材料:日本酒 45ml/ライムジュース 15ml/レモンジュース 小さじ1杯

ブルー・ハワイ 柑橘系でスッキリ爽やかなカクテル。
材料:ホワイトラム 30ml/ブルーキュラソー 15ml/パイナップルジュース 30ml/レモンジュース 15ml

なごみ 日本酒と抹茶の風味を感じ、飽きのこないコクがある。クリーミーな味わいの日本酒と抹茶のカクテル。
材料:日本酒 40ml/梅酒 10ml/豆乳 または 牛乳 20ml/抹茶パウダー 小さじ2杯

スコッチ・コリンズ 甘酸っぱくてすっきりした味わいのウイスキーカクテル。
材料:スコッチウイスキー 60ml/レモンジュース 20ml/ソーダ 適量/砂糖 小さじ1杯

キティ 酸味と渋みが抑えられて、ジュースのような味わいで飲みやすい。
材料:赤ワイン 90ml/ジンジャーエール 90ml

ソルティドッグ グラスのフチに食塩をつけることで味わいを変えて楽しむことができます。
材料:ウォッカ 30ml/グレープフルーツジュース 60ml/食塩 適量(グラスのフチにつける)

レッドアイ トマトの栄養素がたっぷりヘルシーなビアカクテル。トマトがビールの苦味をマイルドに。
材料:ビール 120ml/トマトジュース 120ml ※ビール、トマトジュースとともに、よく冷やしておく

ギムレット ジンの香りとライムの酸味でシンプルながらもパンチのある味に。
材料:ジン 45ml/ライム 10ml/砂糖 小さじ1杯

マルガリータ 柑橘系でスッキリ爽やかなカクテル。
材料:テキーラ 30ml/コアントロー 15ml/ライムジュース 15ml

エスプレッソマティーニ コーヒーとウイスキーが織りなす濃厚な味わい。
材料:ウォッカ 50ml/エスプレッソ 10ml/シュガーシロップ 小さじ1杯

ノンアルコールカクテルレシピ サンプル一覧 ※グレナデン/シュガーシロップはガムシロップや砂糖を代わりに使用が可能です。 ※表記は目安です。氷の量を含めお好みのバランスで調整してください。

フロリダ フルーティな味わいのカクテル。
材料:オレンジジュース 40ml/レモンジュース 20ml/砂糖 小さじ1杯

ミルク・セーキ 卵と牛乳のやさしい味わい。
材料:牛乳 90ml/卵黄 1個/シュガーシロップ 10ml ※お好みでバニラエッセンスを振ってください

レモネード 夏場にぴったり。ノンアルコールの定番。
材料:レモンジュース 40ml/シュガーシロップ 10ml/飲用水 適量

シンデレラ フルーティで酸味を強く感じる味わい。
材料:オレンジジュース 20ml/パイナップルジュース 20ml/レモンジュース 20ml

ラッシー ヨーグルトの酸味と牛乳のミルクィさが合わさり、甘く爽やかな味わい。フルーツを混ぜても美味しい。
材料:プレーンヨーグルト 100g/牛乳 100ml/シュガーシロップ 15ml/レモンジュース 小さじ1杯

アリス トロピカルフルーツのようなミックスジュース。
材料:パイナップルジュース 15ml/オレンジジュース 10ml/グレナデンシロップ 10ml/生クリーム 25ml

シャリー・テンプル 炭酸の刺激があり、まるで本格的なカクテルを飲んでいる雰囲気を楽しめる。
材料:グレナデンシロップ 20ml/ジンジャエール 300ml/レモンピール 適量 または カットレモン 1カット

バージン・プリーズ クランベリーの甘酸っぱさと、グレープフルーツのほろ苦さが絶妙にマッチ。
材料:クランベリージュース:45ml/グレープフルーツジュース:45ml

サラトガ・クーラー ジンジャーエールにライムを加えて爽やかに。ノンアルコール版モスコー・ミュール。
材料:ライムジュース 20ml/ジンジャーエール 適量/シュガーシロップ 小さじ1杯

※イラストはイメージです。実際の商品と写真は多少異なる場合がございますが、ご了承ください。※本製品の使用による、破損・故障その他被害について、弊社はいかなる責任も負いかねますので予めご了承ください。※弊社ではカクテルの作成方法についてのお問い合わせは受け付けておりません。また詳しい作成方法のお問い合わせは受け付けておりません。予めご了承ください。※さらに詳しいカクテル作成方法はWEBサイトをご参照ください。※使用する材料にアレルギーがある方は作成前に必ず医師や薬剤師にご相談ください。

製品仕様	サイズ	約Φ7.5×H16.5cm(シェイカーセット時) 約W9×D2×H16.5cm(アイストング) 約Φ4×H6.5cm(メジャーカップ) 約W2×D0.8×H26cm(マドラー)
	重量	約170g(シェイカーセット時)/約20g(メジャーカップ)/約35g(アイストング)/約25g(マドラー)
	容量	350ml(シェイカー ボディ)/30ml(メジャーカップ 計量大)/15ml(メジャーカップ 計量小)
	主材質	ステンレス

お問い合わせ先

発売元:株式会社ハック

〒578-0984 東大阪市菱江5-9-10

☎0120-976-089

【お問い合わせ】月～金(祝日除く)9:30～17:00