

# 寒い季節に美味しい「ホットワイン」

ホットワインとは、ワインに砂糖や香辛料などを入れて温めて作るカクテルの事です。主に赤ワインが利用されますが、白ワインが利用される場合もあります。

日本では「ホットワイン」の名称が最も浸透していますが、欧米諸国では「グリューワイン」や「マルドワイン」の名前で親しまれています。

## 赤ワインを使ったホットワインのレシピ

### 材料

赤ワイン

砂糖、はちみつなどの甘味

シナモン、クローブなどの香辛料

オレンジ、レモン等フルーツジュース

- 1.材料を鍋に全て入れて火にかけ、沸騰直前で火からおろす。
- 2.茶こしなどで香辛料を取り除き、カップに注ぐ。  
電子レンジで温めても同様に作れます。

味わいはフルーティで甘みがあって飲みやすく、「ワインが苦手」という方にもおススメ！

寒い日にはホットワインで「ホッと」するひと時を過ごしてはいかがでしょうか？