

<http://www.uncedre.com/>

↑↑↑HPへ下にスクロール動画見て下さ



ノリで行こう！
と言う番組に昔出させ
て頂きました。お笑い芸
人さんの次長課長さん、
しずるさん、椿鬼奴さん
がご来店いただきカク
テルを作らさせて頂き
ました。その時作ったの
がシャンパンベースでフ
レッシュ苺をふんだん
に使いフローズンにして
最後にココナッツ風味
のアイレ（泡）を浮かべ
た「プリーティーウーマ
ン」です。年を重ねてき
て体力消耗、練習不足で
中々納得できるパフォー
マンスができません。暖
かくなってきましたので
ちょっとと老体に鞭を
打って頑張らねばと思
うこの頃でございます。
リハビリに時間がかか
るとは思いますがフレ
ア頑張ってみます。

↓↓↓大昔の練習模様

<https://youtu.be/QDD0Y7DU2dw>

A
p
r
i
l



今シーズン



第02号
発行所
アンセドル委員会



三月三〇日、プロ野球
が開幕しましたね。そ
れに先駆けナゴヤド
ムでのオープン戦初戦
に行っていました。
その日は、星野仙一さ
んの追悼試合でもあり
ドラゴンズの選手は背
番号20、胸番号77
でプレーしていました。
そして、何と云っても
今年のドラゴンズは松
坂大輔選手ですね。試
合前upをまじかで見
ましたが球の延びが凄
いなど感じました。い
ちファンの素人目線
ですが怪我なく、五勝
てくれたら最高じゃな
いでしょ？頑張っ
て応援したいと思いま
す。
そして、もう一つのシ
ーズンはゴルフです。
シェネルヴオーネン時
代の後輩、今は錦で賑
わうのパーオーナーと東
桜で予約必須のワイ
バーのオーナースムリ
エールと初の組み合わ
せで楽しく回ってしま
した。野球観戦、ゴルフ
のお誘いはご遠慮なく
どうぞ（笑）

ジンといえばイギリスなど海外
の銘柄がほとんどでしたが、日
本らしさを最大限に引き出し
たジャパニーズ・クラフトジン
が今、どんどんリリースされて
います。
今回は、広島県産の素材でつく
る「SAKURAO GIN」。
華やかな香りを生み出すレモン
芳醇な香りの柚子などの柑橘類
やヒノキや牡蠣殻、そして「桜
尾」の象徴である桜といったボ
タニカルが豊かなアロマを生み
出します。
さらにLIMITEEDにおいて
は、ジュニパーベリーをはじめ
17種類すべてのボタニカルを
広島産にこだわりの、ドライ・ジ
ンの本場イギリスの伝統的な製
法で蒸留。
是非、ご賞味下さい。

ジャパニーズクラフトジンが
アツイ

4月のお薦め

アンセドルで定番の人
気メニュー、バーのポ
テトサラダ。つがこの
度マイナーチェンジ致
します。どう変わる
かって？
新じゃがの味を引き出
すため荒目にマッシュ
触感がいい！
それから、おっと、後は
ご注視！



ジンは穀物を原料としたスピ
リッツに杜松の実、
ハーブや果皮、スパイ
スなどの「ボタニカ
ル」を数種類加え蒸留
させてできるスピリ
ツ。ジュニパーベリー
（杜松の実）は必須だが、
ボタニカルの種類は
各銘柄様々。度数は
40〜50度が一般的。
ジントニック以外のカ
テリ沢山あります