

# MAJANOを使った ホットワイン・ワインカクテルレシピ



青りんごの  
ホットワイン(白)

## 材料 (2~3杯分)

マハーノ(白)	500ml
はちみつ	大さじ3
シナモンスティック	1本
八角	1個
青りんご	3切れ
ドライフルーツ(あんず)	3個

- 1 全ての材料を鍋に入れて火にかけます。
- 2 リンゴが柔らかくなるまで煮込んだら火を止め、温かいうちにいただきます。



オレンジ  
ホットワイン(赤)

## 材料 (2~3杯分)

マハーノ(赤)	300ml
オレンジジュース	200ml
はちみつ	大さじ2
シナモンスティック	1本
八角	1個
オレンジ(輪切り)	3枚
ドライフルーツ(クランベリー)	5個

- 1 全ての材料を鍋に入れて火にかけます。
- 2 ひと煮立ちしたら火を止め、温かいうちにいただきます。



ワインミモザ

## 材料 (1杯分)

マハーノ(白)	90ml
オレンジジュース	90ml
オレンジ(輪切り)	1枚

※マハーノもオレンジジュースもよく冷やすとより美味しい!



アメリカン  
レモンスカッシュ

## 材料 (1杯分)

マハーノ(赤)	90ml
レモンスカッシュ	90ml
レモン(輪切り)	1枚

※マドラーなどでマハーノをゆっくり注ぐと綺麗なフロートが出来上がります。

※画像はイメージです。

PRECO FOODS

<ご注意>アルコール度数が20度以下のお酒をベースにした漬け込み酒や作り置きは禁じられています。フルーツやスパイスは、調理する直前に混ぜていただくようお願いします。調理後は短時間で消費ください。また、酒類によっては税務署へ申告が必要な場合もあります。関係法令を遵守し、調理・提供ください。

【酒類の購入について】20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。20歳未満の方への酒類の販売はお断りいたします。