

心くつろぐおもてなしを ボタニカルなドリンクで。

寒い季節に、大切な友達や家族を招いて料理や会話を楽しむ
カジュアルなホームパーティーは、からだも心も温めてくれるひととき。
今回草冠がおすすめるのは、ボタニカルなテーブルセッティングにもピッタリな、
フランスのリキュールを使ったドリンクレシピです。
背伸びしすぎず、頑張りすぎず、ホストもゲストと一緒にパーティーを楽しみましょう。
カクテルレシピを教えてくださいるのは、ドリンクスタイリストの齋藤久平さんです。



齋藤久平さん ドリンクスタイリスト
「シーンに合わせたドリンクで潤いの時間を」をコンセプトに、
様々なシチュエーションやライフスタイルに合わせた飲み物
を提案。現在は企業向けのレシピ開発やケータリングを中心
に幅広く活動しています。http://saitokyuei.com



女性に人気のカクテル「ファジー
ネーブル」のエッセンスを取り入
れたアペロドリンク。フルー
ティーを加え、アルコールは低
めに抑えてさっぱり飲みやすく
仕上げました。(齋藤さん)

ゲストが集まり始めたら、まずは乾杯! 「ファジー・コアントロー・ソーダ」

必要な道具 グラス(300ml程度入るもの)/マドラー/ストロー
材料 コアントロー 30ml/オレンジジュース 15ml/ピーチジュース
(ピーチネクター推奨) 15ml/炭酸水 80ml/クラッシュアイス適量/
ネーブルオレンジ(小さないちょう切りに)/タイム 1本(茎を絡ませ
て草冠状に)
作り方 ①グラスにコアントロー、オレンジジュース、ピーチジュース
を注ぎ、いちょう切りにしたネーブルオレンジを加える②クラッシュ
アイスを入れたらマドラーでしっかり混ぜる③炭酸水でグラスを満た
したら、再度マドラーで軽く混ぜる④タイムとストローを添えたら完成



ゲストに好みのハーブを選んでもらって、
はちみつ代わりにコアントローを加える、
ちょっと大人なハーブティーをどうぞ。

食後のティータイムにもおすすめ 「ル・ベネフィック コアントロー」

作り方 ①カップに熱湯(90℃が適温)を
注ぎ、LE BÉNÉFIQUE(ル・ベネフィック)
フランソワブルミエハーブティーのうち好
みのハーブ1本を優しく浸す②香りと花開
くハーブの様子を楽しみながら2~3分待
ち、そこにコアントローを適量注ぐ
※コアントローはカップに大きじ1~2杯
を目安にお好みで。
※写真ではLE BÉNÉFIQUEのエルダゲフ
ラワーとローズマリーを使用しています。
ワインと違って開栓後も長く保存できるリ
キュール。ハーブティーに加えたり、好きな
ジュースや炭酸で割ったり、パーティー以外で
も手軽に楽しめます。(齋藤さん)



COINTREAU 世界中で愛される
フランス生まれの
オレンジリキュール

注 いだ瞬間、クリスタルクリアであることに驚
く。ボトルの色からの想像を裏切ってく
れる「コアントロー」。1875年以来、添加物ゼロで
100% ナチュラルな原料で作られているこのオレ
ンジリキュールは、エッセンシャルオイルがたっ
ぷり含まれている一方、砂糖の含有量は控えめで
ドライな飲み口。割るだけで飲める手軽さで、世
代を超え長く愛されてきた裏切らない美味しさを
ご自宅にもどうぞ。

https://www.facebook.com/CointreauJP/

フランスのオーガニックハーブティー LE BÉNÉFIQUE ル・ベネフィック

リラックスタイムにもギフトにも

希 少性の高いフランス産のフランソワブルミエシリー
ズのハーブティー6種が1本ずつセットになったア
ソートメントパッケージが新発売。それぞれのフレーバー
を楽しんで、ぜひ、あなたのお気に入りを見つけてくださ
い。ギフトにもおすすめです。
2,700円(税別)
ヤーロウ/プリムローズ/
エルダゲフラワー/レッド
クローバー/メドウスイート
/ローズマリー各1本入り
原産国:フランス



NEW <新パッケージ>
フランソワブルミエ
ハーブティ6種入り

Follow us!!



@lebenefique.jp

ハーブの説明やフレーバーごとの写真、
ル・ベネフィックを楽しんでいる方々の
素敵な投稿をご紹介します。みなさ
んもハッシュタグ「#ルベネフィック」を
つけて、ぜひ写真を投稿してください。

恵比寿・代官山・中目黒 スタッフがおすすめるショップ

kusakanmuriスタッフがおすすめの、
ご近所のお店を紹介します

恵比寿 キッチン わたりがらす



kusakanmuriのスタッフも度々通っている自然派食
堂。国産の無農薬のお米や野菜と、健康に育ったフレッ
シュなお肉、瀬戸内から直送された魚たちは、村上シェ
フの手で多国籍な料理に美味しく変身! 身体にやさし
いビオワインやリキュールも充実していて、なんとシヤ
ルキュトリーやパン、手打ちパスタまで自家製です。



旬の有機野菜で作ら
れた料理は毎日でも
食べたいくらい

渋谷区恵比寿東3-24-14 エクセルハイム恵比寿1F
ランチ/月~金 11:30~14:30 デイナー/火~土 18:00~24:00(日祝休)
tel 03-3797-1515



kusakanmuri

〒150-0021
東京都渋谷区恵比寿西1-16-4 長谷戸ビル1F
tel 03-6415-4193
http://www.kusakanmuri.com
open 12:00 close 19:00(土日祝は18:00まで)
火曜定休

草冠の学校 kusakanmuri.school

「草冠の学校」が 玉川高島屋S・C「コミュニティクラブたまがわ」に登場

「草冠の学校」は、この秋から
「コミュニティクラブたまが
わ」に、新しいスタイルの花
レッスンとして、プログラムを
提供します。
「コミュニティクラブたまが
わ」は、玉川高島屋S・C東館4F
にある、1978年4月にスタート
した歴史あるコミュニティサロンです。二子玉川駅より徒歩5分のところ
に教室があり、生活充実型の多彩な講座やサークルを展開しています。



「草冠の学校」の
人気レッスンが
受講できます!



たまがわ生活文化研究所株式会社
東京都世田谷区玉川3-17-1V-2
玉川高島屋S・C東館4F tel 03-3708-6125
http://www.ctamagawa.co.jp/

「草冠の学校」の詳細はこちらからご覧ください。
公式サイト <http://school.kusakanmuri.com/>
f <http://www.facebook.com/kusakanmuri-school>

Flower スタッフいちおしの草花をご紹介します。

ドライフラワーとしても楽しめるグリーンや実物をご紹介します。フレッシュな状態から
ドライになるまで長く飾っておくことができ、リースなどにもよく使われます。

リュウカデンドロン・ プルモーサス

オーストラリア原産のネイティ
ブフラワーです。つぼみはワイ
ルドですが、徐々に開花してふ
わふわのスター型になり、変化
も楽しめます。(吉田麗)



ユーカリ・ニッコリー

ヤナギのような風情があるユー
カリです。名前も可愛らしく、
印象的なグリーン。しなやかな
ラインをいかして飾るのがおす
めです。(中山千裕)



オリーブの実

愛らしい実がたわわになってい
るオリーブは、秋から冬の間に
出回ります。テーブルに置いて、
料理と一緒にコーディネート
しても素敵に演出できます。
(伊藤美穂子)



kusakanmuri

草冠通信
Autumn
2017
Winter

フラワーショップ
kusakanmuriより
草花にまつわる旬の
情報をお届けします。

白と
緑で
迎える
季節



Tips 1

揃えるのは、色か形だけ

お皿やカトラリーをすべて揃えなければいけないという決まりはありません。むしろ、あえて違うものを組み合わせることが、こなれたスタイリングのポイントに。色か形、どちらかを統一すれば、ちぐはぐな印象にはなりません。テーブルランナーに使うグリーンをお皿にもあしらえば、よりコーディネートが一体感が出ます。

Tips 2

テーブルランナーにグリーンをあしらう

人々が集まる賑やかなテーブルの中央には、テーブルランナーとしてグリーンを飾り付けるととても華やかです。グリーンは一方に流れるようにあしらひ、間には高さの違うキャンドルをランダムに置いて高低差をつけると、立体感が出ます。キャンドルの炎の色は、料理をさらに美味しく見せる効果も。

Saison avec blanc et vert

白と緑で迎える季節

あたたかな家の中で、気のおけない友人たちと過ごす時間が楽しい季節です。パーティーシーンを彩るのに、お花とグリーンは欠かせません。白と緑のコーディネートなら、色とりどりの美味しい料理やドリンクにも合わせやすい。大切な人たちと集い語らう時間が、ますます盛り上がります。

白と緑に惹かれる理由

フラワーショップで普遍的な人気のある色の組み合わせは、白と緑。シンプルでありながら、シックでナチュラルなこの色合わせは、時代・場所を問わず、たくさんの人に親まれてきました。白は汚れなき純粋な色として、聖職の衣にも使われる神聖な色、また、一年中葉を落とさない常緑樹（エバグリーン）は、縁起の良い植物とされています。

平和の象徴といわれるオリーブ、栄光と勝利の証とされるローリエ（月桂樹）など、歴史の中で、人々は植物に想いを込めてきたのです。

白や緑を見ると心が癒されるという人が多いのも、この色がいつの時代にも私たちの生活に息づいてきたからなのかもしれません。

花のおもてなし

気心の知れた友人や親戚たちが集まる、ホームパーティー。大切な人たちをもてなすとき、暖炉の上やテーブルなど、人々が集まり語らう空間に花のあしらは欠かせません。そんなシーンでも、白と緑はやっぱり定番の色。キャンドルの炎のあたたかな色を強調し、カラフルなパーティー料理の彩りを際立たせるお皿の白に、食欲をそそるような香りの良い植物とのコントラストで、センスの良いテーブルのできあがりです。

花のおもてなしといっても、難しく考えることはありません。お金をかけずに身の回りにあるものを使って楽しむのがポイントです。

たとえば、家に立派な花瓶がなかったって、ジャムの

空き瓶に、ハーブやユーカリ、落ち葉などをぐるりと巻き付けて装飾したら、一気に華やかな花瓶に。そこに庭で摘んで来た花やハーブをシンプルに束ねて活けるだけで、充分素敵なテーブルフラワーになります。それぞれのお皿の上に、「ようこそ」の気持ちをこめた小さなブーケをあしらったり、小枝をカトラリーレストに見立てたり。お酒のグラスの脚にハーブを巻き付け、誰のグラスかがわかるようにグラスマーカーとして使うこともあります。気軽に、そして自分も楽しみながら、おもてなしの準備をしましょう。

大切な人たちが集まる時には、花でおもてなししてみてください。大切なゲストを想ってあしらう花たちが、家の中で集い語らう時間を彩り、よりあたたかく感じられることでしょう。

Tips 3

まずは、ウェルカムドリンク

お酒を片手に語らうことが大好きなフランスの人たちは、パーティーの場でもゲストにまず、乾杯のお酒を振る舞います。その後、料理やそれぞれの好みに合わせて、順番に数種類のお酒をいただくのが一般的な流れ。冬は、ヴァン・ショー（ホットワイン）やホットカクテルも人気です。

