



# Zum Wohl! (乾杯)

## 寒いときには、暖炉と ワインが、なによりのご馳走。

### 11月~1月

### 暖炉のあるリビング、フェーリエンドルフ ご宿泊のお客様限定

## アップル ワインのプレゼント (1リットル) 1組様に1本

なお、ワインが無くなり次第終了させて頂きます。ご了承ください。

ポスマン社はアップルワインで有名なフランクフルトで100年以上も伝統的な製造法を守り続ける。フレッシュで完熟したドイツ国内産りんごを原料にほとんど甘さを残さないで造るこのアップルワインは、現地ではビール感覚で飲める低アルコール飲料として親しまれています。

りんご酒(ホットりんご酒)は、冬とクリスマスの時期にはかかせない。シナモン、クローブ、レモンと砂糖。などのスパイスを加えたりんご酒をベースにした芳しい飲物です。この従来のレシピは、フランクフルトの内外でより寒い季節の間に非常に人気があります。アルコール分は、5%

お薦めは

**Apfelweinschorle**  
(アップルヴァインショール)

作り方は、冷やした Apfelwein と Sprudelwasser (炭酸水) を 4対1ぐらいの割合で混ぜるだけ。炭酸水の代わりに炭酸なしの水はお勧めできません。

お勧め、その2

**Gluhwein(グリューワイン=ホットワイン)**

ワイン(150ml)+水(50ml)+砂糖を60度くらいで温める。クローブや柑橘系を足し、シナモンステックでかき混ぜて出来上がり。とにかく寒い夜には最高の飲み物。ワインを水で割って、スパイスを入れて、熱する...これだけです。



〒089-1368 河西郡中札内村南常磐東4線  
Tel. 0155-68-3301 Fax. 0155-68-3223  
中札内農村休暇村フェーリエンドルフ  
Mail: zenrin@m2.octv.ne.jp