

夏に人気の定番カクテルといえば「ブルーハワイ」。ラムやパイナップルジュースを使用したトロピカルな味わいは、その名にぴったりです。リキュールの「ブルーキュラソー」がハワイの青く美しい海を表しています。

本場ハワイの味をいつか体験してみたいと思っていました。実はこのカクテル、米人気ロック歌手のエルビス・プレスリーのため、バーテンダーが考案したのが誕生のきっかけだという説があるのです。プレスリーが映画「ブルー・ハワイ」の撮影でハワイを訪れた際、宿泊したホテル「ヒルトン・ハワイアン・ビレッジ」



ブルーハワイ



風や景色も一緒に

2019.8.2 (金) 西日本

ジ」での出来事だそうです。

10年前、旅行でハワイを訪れました。宿泊先はもちろんそのホテル。ホテルに着くなり真っ先に向かったのはプールサイドのバーです。家族連れや高齢の夫婦などさまざまな人たちが日光浴やカラフルなドリンクを楽しみ、バカンスを満喫していました。

私もプールサイドの椅子に座り、注文したブルーハワイをゴクゴクと一気に飲み干しました。日本で飲んでいるものと比べると甘みが強いようにも感じましたが、後味はさっぱり。気持ちのいい気候やゆったりとした時間の流れなど、ハワイ独特の雰囲気も相まって最高の味わいでした。日本ではクラッシュドアイス(細かく砕いた氷)で作るのが一般的ですが、そこで飲んだのはシャーベット状にした氷のフローズンスタイル。現地で購入したカクテルブックにも、そのレシピが紹介されていました。

ブルーハワイの注文が入ると、現地の風や匂い、景色をお客さんにも感じてもらうと、この旅を思い出しながら作っています。

(ホテルオークラ福岡・大谷哲司)

次回回は9月6日