

IKA

designed for scientists

SUCCESS STORIES

カクテルづくりに、新たな可能性を

IKAのロータリーエバポレーターが、ノンアルコール飲料本来の魅力を引き出します



「IKAのロータリーエバポレーターを使用することで、高純度でクリーンな仕上がりが得られ、繊細で豊かな風味と香りを実現できました。」

- Giuseppe Santamaria氏

Campariブランドアンバサダー (スペイン・ポートフォリオ担当) 兼
Campariアカデミー・コーディネーター

調理技術や化学の知見、さまざまな先端技術は、以前からカクテルづくりに活用されてきました。近年では、カクテルバーなどでも、こうした技術の活用がますます注目されています。Campari Academy Spainは、受講生がIKAのロータリーエバポレーターを使ったカクテルづくりを体験し、装置の操作方法や、新たな風味・食感を生み出すための活用方法を学べる機会を提供したいと考えました。

お客様紹介

Campari Academy Spainは、バーテンダーの技術向上を支援することを使命としています。バルセロナに拠点を置くCampari Academy Spainは、先端設備を備えたバーテンダー向けの研修施設です。プロのバーテンダーを対象とした高度な研修プログラムを提供し、2016年の開設以来、1,000名を超えるバーテンダーのキャリアアップを支援してきました。

各マスタークラスは、世界で活躍する一流のバーテンダーとの交流を通じて、受講者が新たな発想や技術を学べる、高度な研修として企画されています。



IKA ジャパン株式会社

〒 577-0808, 大阪府東大阪市
横沼町 3-5-8
06-6730-6781 / voice@ika.ne.jp



www.ika.com



IKAworlwide // #lookattheblue

ソリューション

Campari Academy Spainは、IKAのロータリーエバポレーターRV 10 digitalを使用し、スロージン風の透明なジンの開発に成功しました。このジンは、赤いプラムやチェリーを思わせる凝縮されたフルーティーな風味と豊かな香りが特長です。このジンは、世界中の愛好家に広く知られるBulldog Ginを再蒸留してつくられました。フローラルハイドロゾルの製造には、さまざまな花を水に浸して得た抽出液を使用しました。この抽出液を蒸留することで、花の特徴を生かしたハイドロゾルが得られました。

この2つの主要な材料が、カクテルにフルーティーな風味と花の香りをもたらします。繊細でありながら奥行きがあり、夏を思わせる爽やかな味わいに仕上がっています。