

「一番搾り スタウト」でつくる

## ホットスタウト

*Hot Stout*



※写真のグラスは、取っ手の金属部分が取り外せる仕様になっています。

### 材料

- 「一番搾り スタウト」 適量
- 耐熱容器
- 角砂糖、シナモンスティック (お好みで)

### 作り方

1. 「一番搾り スタウト」を耐熱グラスに注ぐ。※1
2. 電子レンジで30秒～1分ほど、約50度になるまで温める。※2
3. お好みで、シナモンスティック・角砂糖を入れてお楽しみください。※3

※1 破裂する恐れがございますので電子レンジで使用可能な耐熱容器をご利用ください。

※2 ビールの液面から小さなツブツブが出てくる程度が目安です。(これ以上続けると電子レンジの中で泡があふれてしまいます)

※3 シナモンスティック・角砂糖を入れますとビールの泡が盛り上がりますので、ご注意ください。

一番搾り  
**STOUT**  
スタウト