



スクラピース社は、オイル精油やエキスを一切使用せず、常に最高級のハーブや新鮮な柑橘類の果皮を、手摘みで厳選しています。
一貫して全てのバッチで高品質な有機原料のみを使っており、人工甘味料や着色料などの、化学原料薬品または染料などは一切使用しておりません。



スクラピース・ビターズ社は、米国シアトルのバーテンダー、マイルズ・トーマス（MILES THOMAS）によって設立されました。彼はより高品質なビターズを求め、トーマスはまずはハーブの世界とハーブ抽出方法の研究開発に身を浸し没頭し、2008年にスクラピース社を会社として正式にスタートさせました。職人が丹念に造りあげられた手作りビターズを商業生産しているのは、新しいアメリカの新興ビターズ系会社の中でも、として、スクラピース・ビターズ社が最初の会社になります。

スクラピース社は、人々が五感を通して充実した生活をおくるために「五感」を満たすことがことの重要大切だと性を信じており、美味しいカクテルを飲むことを口にすることも豊かな生活に欠かせません豊かな生活の一部だと考えています。一杯のカクテルを口にし、その味や香りを楽しむことを通じて、スクラピース社の追求する「の卓越」への想いや取り組みがコミットメントを感じて本物である頂けることを感じてほしい。私たちは、そう願ってまいります。また、奥深い奥深いアロマ濃厚なアロマやライム及び、グレープフルーツなどの強いパンチの効いた後味ある後味が口の中に広がっていきく中で、あなたの五感がを鋭く刺激されることをすることのお手伝いできれば幸いです。願ってやみません。

「会社目標：持続可能性を尊重し、製造その過程で地域社会に貢献しながら、人工甘味料、化学薬品、や着色料などの化学原料染料を一切使用せずに、最上級の有機原料食材をできる限り用いて原料として使っているビターズを造ること。ビターズを造りあげるのに必要なうえで、あらゆる全要素をが徹底的に追及追求されし、職人が精魂こめて造られてっています。」



「さらにもっと美味しいビターズがを造れるのではないか」、という単純な素朴な思い考えから、スクラッピーズ社が誕生し生まれました。 厳選された材料原料のみを使い、全工程で全てのバッチにおいて、厳しい基準を守るクリアすることが求められている弊社のビターズは、のより大胆で真の味を生み出しています。最高のベストなバーテンダー達へ、とっておきのビターズをお届けします。



COMPLETE SET OF SCRAPPY'S BITTERS

アロマテック・ビターズ

スクラッピーズ社がお勧めする、クラシックなアロマビターズの定番とは。。。これらはクラシック・カクテルのレシピで使うために造られました。お気に入りのスピリッツを絶妙なバランスに風味付けをもたらしたり、スパイシーさを追加スパイスを効かせしたり。。。また、とびっきりのバー・ジンジャー（バーテンダーのオリジナル特製ジンジャーエール）も作れます！



オールド・ファッション

- 60 ml ライ麦・ウイスキー
- 15 ml シロップ
- 3.75 ml クランベリージュース
- 1 卵白
- 3-4 ダッシュ スクラッピーズ・アロマティック・ビターズ

ステアミックスして、氷の上に注ぎ、レモンを添える。



ブラックレモン・ビターズ

スモーキーで落ち着いた風味の「ブラックレモン」は、中東料理で一般的に使用されているスパイスの一種ですが、その正体は本性は乾燥ライムです。実際には、、「ブラックレモン」は、このビターズの原料に「ブラックレモン」は入ってではありませんが、香り高い新鮮なレモンの風味は、「ブラックレモン」を彷彿とさせ、る豊かなフローラルの香りと豊穡な大地を思わせる奥行きがある土のようなスパイスの風味が特徴ですを持ち合わせています。

ザ・モンシニョール

60 ml	ウォッカ
7.5 ml	マラスキーノ
7.5 ml	ドライ・ベルモット酒
2	ダッシュ スクラピーズ・ブラックレモン・ビターズ

ミックスステアして、グラスに注ぐ。



カルダモン・ビターズ

カルダモンのピュアな香料りとほのかな柑橘類の絶妙なバランスが特徴。濃厚なラムパンチやホット・トディなど、あらゆるカクテルにコクを与えがしみ出るカルダモン・ビターズは、深い味わいを出します。



ザ・エレガントスパイス

- 45 ml ホワイトラム酒
- 75 ml グレープフルーツジュース
- 15 ml コアントロー
- 15 ml ドライ・ベルモット酒
- 1-2 ダッシュ スクラッピーズ・カルダモン・ビターズ

ライムを絞り、全部の材料をシェイクし振ってミックスし、氷が入りのロングった背の高めのグラスに注ぐ。フルーツを添える。

セロリ・ビターズ

昔からある秘伝レシピを使って、スクラピース社は19世紀のバーの味を引き出すことに成功しました。 軽い柑橘類の風味がアクセント風味を持つとなって、ほのかなセロリの種のほのかな味が広がるこのビターズで、誰もがその味を再現することができます。



ザ・グリーンガラス

60 ml ジン
15 ml ドライ・ベルモット酒
15 ml サンジェルマン
1~2 ダッシュ スクラピース・セロリ・ビターズ

扇形に切ったライムを絞り1つ握り、氷の上でステアしかき混ぜ、レモンを添える。



チョコレート・ビターズ

焙煎された有機ココアニブがこのブレンドに息を吹き込み、軽やかなスパイスとオークの風味が重なり合うことでと併せることで、どんなカクテルドリンクにでもチョコレート特有のまろやかな深い味を引き出すことができます。豊富な品揃えを誇るバーには不可欠な一品です。

パーフェクト

60 ml ロシアウォッカ
15 ml スウィート・ベルモット
7.5 ml リコール43
2-3 ダッシュ スクラッピーズ・チョコレート・ビターズ

氷の上でステアかき混ぜし、
レモンを添える。



ファイアウォーター・ビターズ

スクラピース社が、ビターズ以外のではない製品を初めて正式に販売したのが、このファイアウォーター・ハバネロのチンキです。基本原料成分の品質品位は決して妥協せず、どんなカクテルやお料理にもすっきりとしたスパイスと辛さ味を加えるのに最適です。このファイアウォーターハバネロ・チンキは、ハバネロ・ペパーの辛さと繊細なフローラル風味、そして微妙なほのかな甘さとのバランスが絶妙取れています。スパイシー！



ザ・ボリンジャー

- | | |
|-------|-------------------------------|
| 60 ml | ジン |
| 1 枚 | マッシュしたキュウリのスライス |
| 2個 | くさび形のレモン |
| 15 ml | イエロー・シャルトルーズ |
| 適量 | シロップ |
| 1 | ダッシュ スクラピース・ファイアウォーター・チンキビターズ |

シェイクし、振り混ぜた後に、氷の上で漉す。輪切りのキュウリを添える。

グレープフルーツ・ビターズ

グレープフルーツの果皮から生まれる天然の苦味を、リンドウと組み合わせてみました。現代風にアレンジされた、この昔からあるフレーバーは、限りなく幅広いカクテルレシピで重宝するで味を発揮してくれることでしょう。



サン・ペドロ

60 ml	シルバー・テキーラ
15 ml	ドライ・ベルモット酒
3.75 ml	コアントロー
3-4	ダッシュ スクラピース・ グレープフルーツビターズ

ステアミックスし、ライムを添える。

オリジナルラベンダー・ビターズ

スクラピース社のオリジナルで、ブランドを代表する発案のラベンダービターズは、フラッグシップブレンドです。しっかりと主張し存在感があり、甘いながらも非常に丸みがあります。まるで春の季節をそのまま瓶詰め爪したようなビターズなので、。ラベンダーの花の精をソウルをグラスに注ぎ入れたようないれたような一品が出来ます。キレがあり甘いのが特徴です。



ラスティ・レディ

- | | |
|--------|-----------------------|
| 60 ml | ジン |
| 15 ml | ライムジュース |
| 15 ml | シロップ |
| 7.5 ml | クランベリージュース |
| 1 | 卵白 |
| 2-3 | ダッシュ スクラピース・ラベンダービターズ |

泡立つまでシェイクし、振って、ブランデー漬チェリーを添える。

ライム・ビターズ

力強く新鮮な有機ライムは、多く数のカクテルで使われているにも関わらず、忘れられがちな存在です。一度味わえば、今まで探し求めていた味にようやく巡り合えた嬉しさに浸れる酔いしれるでしょう。



ロコキ

- | | |
|-------|----------------------|
| 60 ml | ウォッカ |
| 15 ml | シロップ |
| 15 ml | ドライ・ベルモット酒 |
| 適量 | マッシュしたきゅうり |
| 1 | 卵白 |
| 3-4 | ダッシュ スクラッピーズ・ライムビターズ |

シェイク振ってミックスしてグラスに注ぎ、オレンジを添える。



オレンジ・ビターズ

150年以上に渡わたるクラフトバーの定番商品
鮮やかで新鮮なオレンジとハーブ、そしてスパイスをミックスした伝統的な手法を受け継いで、スクラビーズ社のオレンジビターズは製造されています。



マルティネス

82.5 ml オールドトム・ジン
7.5 ml スウィート・ベルモット酒
7.5 ml マラスキーノ
3-4 ダッシュ スクラピーズ・オレンジ・ビターズ

ステアミックスしてしてグラスに注ぎ、オレンジを添える。



オーリンズ・ビターズ

スクラッピーズ・オーリンズビターズは、ニューオーリンズスタイルのビターズです。摘みたての新鮮なブーケとアニスの味わいと、柑橘類、シナモン、そしてほろ苦いフローラルな仕上がりの風味からくるが、絶妙なバランスを実現。提供するこのビターズは、サゼラックからやビュ・カレまで、などと幅広いカクテルに最適です。



サゼラック

90 ml ライ麦・ウイスキー
22.5 ml シロップ
3-4 ダッシュ スクラッピーズ・オーリンズ・ビターズ

ステアミックスし、漉したものをアブサンでウォッシュしたで冷やしたグラスに注ぐ。レモンの皮を添える。



“ボトルに詰められるのは、最上級品質のものだけ。
「絶品オンリーのボトル」

各ボトルの容量は0.5オンス（15ML）です。

この小さめのボトルでをご使用カクテルをつくる場合、6-8滴が1ダッシュに相当値します。

スクラッピーズ社の梱包ボックス各箱には、すべてレシピがついて含まれています。



クラシック・フレーバー・ミニセットには、伝統的なビターズに、スクラッピーズ社独自のひねりを加えた風味のビターズが4本セット。含まれています。この手造りビターズセットは、ご自宅でカクテルづくりを楽しむ人にも、プロお家バーでもお店のバーテンダーにも喜ばれるスターターズ・ギフトです！是非、お楽しみください。 種類：オレンジ、アロマテック、オーリンズ、セロリ

エキゾチック・フレーバー・ミニセットには、スクラッピーズ社がお届けする、これまでにない打ち出した斬新的でユニークな風味のビターズが4本含まれていますセット。この手造りビターズセットは、ご自宅でカクテルづくりを楽しむ人にも、お家バーでもお店プロのバーテンダーにも喜ばれるスターターズ・ギフトです！ 種類：ラベンダー、チョコレート、カルダモン、グレープフルーツ



WEST 45

米国パシフィックノースウェスト地域から発信される、手造りクラフトスピリッツ及びお
よびエリキシル、ビターズのキューレーターたち

www.west45.com
patrick@west45.com