

ラブちゃんの
**デリシャス
レポート**

**アサヒ
今回の
テーマ**
アンリ・フェッシュ・ボージョレ・
ヴィラージュ・ヌーヴォー2017

ヴィラージュ地域のぶどうで造られたワンランク上のボージョレ。広がる果実味と心地よいコク、丸いタンニンが魅力です。フランス最大のボージョレ・ヌーヴォーのワインコンクール「トロフィー・リヨン」において、2年連続で表彰されているワインです。(2015年最高金賞・2016年銀賞)

今年のパッケージは、一目でフランスと伝わる華やかなデザインです。毎年変わるパッケージにも注目!!

一緒に楽しむ おすすめはコレ!

カマンベールで簡単おつまみメニュー!
カルボナーラ風コcottカマン

材料(1人分)
・明治十勝カマンベールチーズ 1/2個
・ベーコン(幅1cm) 1/2枚分
・パセリ(みじん切り) 適量
・卵黄 1個分
・粉チーズ 小さじ1
・生クリーム 小さじ2
・黒こしょう 少々

作り方
①横半分に切ったカマンベールをコcott皿に入れ、ベーコン・爪楊枝で数カ所穴をあけた卵黄・粉チーズをのせる。
②チーズがとろけるまでオーブントースター(1000W 約3分)または電子レンジ(500W 約1分30秒)で加熱する。
③加熱後、生クリームをかけ、黒こしょうをふり、パセリをちらしてできあがり。
★ポイント★
よく混ぜて食べるとまるでカルボナーラのような味わいです。

●明治
**ストロベリー
チョコレートBOX**
毎チョコの果実味と、赤ワインの果実味、渋さは邪魔をする事なく、実はとっても合います!お互いの味主張が強く思われがち商品ですが、苺とぶどうの果実感がしっかりとマッチする美味しい組み合わせです。

**ボジョレー
メニュー**

**スペアリブの
ママレード煮**

材料(2人分) 1食・513kcal

・スペアリブ 2本 [A]
・にんにく 1片 ・55ジャム オレンジママレード 大さじ2
・塩・こしょう 少々
・赤唐辛子 1/2本 ・白ワイン 50ml
・固形スープの素 1/2個 ・しょうゆ 大さじ1と1/2
・サラダ油 小さじ1
・水 200ml

この商品を使って
柑橘の酸味とほろ苦さをいかし、さわやかに仕上げました。
●アヲハタ
55ジャム オレンジママレード
150g

作り方
①スペアリブに塩・こしょうをする。
②ダッチオーブン(または鍋)にサラダ油をひいて熱し、つぶしたにんにくと種を取った赤唐辛子を加えて香りが出たら取り出し、①を入れて表面を焼きつける。
③弱火にし、水と固形スープの素を入れ、Aをよく混ぜ合わせたものを加えて約15分煮込んだらできあがり。
※お好みで、イタリアンパセリ・バジルなどを添えて、召し上がれ。

**カキの
トマトパスタ**

材料(3人分) 1食・479kcal

・スパゲティ 240g ・アンナマンマトマト&ガーリック1瓶
・カキ(むき身) 200g ・塩 少々
・ほうれん草 1束 ・こしょう 少々
・オリーブ油 小さじ1 ・パルメザンチーズ 大さじ1

この商品を使って
加熱時間の少ない製法で完熟トマトの風味と鮮やかな色合いを活かした、果肉感がたっぷりなパスタソースです。
●カゴメ
アンナマンマトマト&ガーリック
330g

作り方
①ほうれん草は3~4cm長さに切り、カキは洗塩水で洗って水気を切る。
②フライパンにオリーブ油を熱し、カキを炒め、色が変わったらほうれん草も加えて炒める。
アンナマンマトマト&ガーリックを加えてひと煮立ちさせ、塩・こしょうで味をととのえる。
③塩(分量外)を加えた湯でスパゲティを茹でる。
④②に③を加え和え、皿に盛り、パルメザンチーズをかけてできあがり。

**ボジョレー
メニュー**

**ピック浅漬けの
盛り合わせ**

材料(8人分) 1食・各54kcal

[アボカド&エビ] [ミニトマト&モッツアレラ]
・むきエビ(ゆで) 8尾 ・ミニトマト(ヘタを切り落とす)
・アボカド(3cm角に切る) 8個
・パセリ 1/2個 ・モッツアレラチーズ
・浅漬けの素レギュラー (一口サイズ) 8個
・適量 ・浅漬けの素レギュラー 適量
★お好みで、イタリアンパセリ、バジルなど 適宜

作り方
①[アボカド&エビ]エビ・アボカドの順にピックでさし、浅漬けの素レギュラーで約5~10分漬ける。
②[ミニトマト&モッツアレラ]モッツアレラチーズ・ミニトマトの順にピックでさし、浅漬けの素レギュラーで約20~30分漬ける。
③①と②をそれぞれ汁気をきって皿に並べたら、できあがり。
※お好みで、イタリアンパセリ・バジルなどを添えて、召し上がれ。

この商品を使って
きざんで、つけて、もむだけで! 30分で、おいしく漬かる!
●エバラ
**浅漬けの素
レギュラー** 500ml

**サーモンとモッツアレラチーズの
カプレーゼ**

材料(2人分) 1食・246kcal

・サーモン(刺身用) 100g
・レモン 1/4個
・モッツアレラチーズ 1個
・イタリアンパセリソース 大さじ1

作り方
①サーモンは7mm幅のそぎ切りにする。
②モッツアレラチーズは7mm幅の輪切りにする。
③器に①と②を盛りつけ、くし形切りにしたレモンを添え、パセリソースをかけてできあがり。

この商品を使って
バジルの爽やかな風味とパルミジャーノ・レッジャーノのコクをいかに、香り豊かなソースです。
●キュービー
イタリアンパセリソース
150ml

**薄切りタン
シチュー**

材料(2人分) 1食・477kcal

・ビストロシェフ ビーフシチュー 170g
・玉ねぎ(中) 1/2個
・黒胡椒 少々
・牛タン(薄切り) 約150g
・ブラウンマッシュルーム 50g
・水 300ml

この商品を使って
赤ワインを加えて煮詰めたバルサミコソースと、コク深いデミグラスソースの風味が楽しめるビーフシチューです。
●ハウス
**ビストロシェフ
ビーフシチュー**
170g

作り方
①牛タンは1枚が大きい場合は半分に切り軽く塩胡椒を振る。フライパンにサラダ油小さじ2を熱し、牛タンをさっといためておく。
②厚手のなべにサラダ油小さじ2を熱し、薄切りにした玉ねぎとマッシュルームをいためる。
③水を加え、沸騰したら弱火~中火で約10分煮込む。
④いったん火を止め、ビストロシェフ ビーフシチューのルーを割り入れてよく溶かし、再び弱火でとろみがでるまで約10分煮込む。
⑤①の牛タンを加えて、ひと煮立ちさせたらできあがり。

サントリー × ぎゅーとら 共同企画
**国産ワインに合う料理
メニュー大募集!**

国産ワインに合う料理メニューを作って Instagramに料理画像投稿!
抽選で豪華賞品をプレゼント!
写真を撮る時は、必ず「ワイン」を画面に入れてね!

期間 **11月3日(金)~30日(木)**

応募方法 **「#ぎゅーとらワインメニュー」のハッシュタグをつけて、Instagramに料理画像投稿! 抽選で豪華賞品をプレゼント!**

当選景品
A賞 サントリー日本ワイン 登美の丘ワイナリー【登美赤】1名様 12,000円
B賞 ぎゅーとら商品券 3,000円分 5名様

当選通知 当選されたお客様に個別にご連絡いたします。