



# 愛情たっぷり ビーフシチューの ハートハンバーグ

材料(4人分) 1食・約481kcal

- ・ビストロシェフ(ビーフシチュー).....1/2箱
- ・玉ねぎ.....小1個
- ・マッシュルーム.....100g
- ・にんじん.....中1/2本
- ・スナップえんどう.....8本
- ・チョコレート.....5g
- ・スライスチーズ(プロセスチーズ).....4枚
- ・サラダ油.....大さじ1
- ・水.....500ml

## 【ハンバーグ】

- ・牛豚ひき肉.....350g
- ・玉ねぎ.....小1/2個
- ・パン粉.....1/2カップ
- ・牛乳.....大さじ2
- ・卵.....1個
- ・サラダ油.....大さじ1/2
- ・ナツメグ(パウダー).....少々
- ・塩.....少々
- ・コショウ.....少々

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

### 【ハンバーグを作る】

- ①ボールに牛豚ひき肉、玉ねぎのみじん切り、パン粉、牛乳、卵、ナツメグ、塩、コショウを入れ、粘りが出るまでよく混ぜ合わせ、4等分し、ハート型に成型する。
- ②フライパンにサラダ油(大さじ1/2)を熱して、①のハンバーグを入れて、表面に焼き色がつくまで両面焼き、取り出しフライパンの油は紙などでふきとっておく。

### 【ビーフシチューを作る】

- ③玉ねぎ1個は一口大に切る。マッシュルームは薄切りにする。にんじんは約8mm幅の輪切りにする。スナップえんどうは筋を取ってゆでる。
- ④②のフライパンにサラダ油(大さじ1)を熱し、玉ねぎ、マッシュルーム、にんじんを炒める。
- ⑤水を加え、沸騰したらあくを取り、弱火～中火で材料が柔らかくなるまで約15分煮込む。
- ⑥いったん火を止め、トッピング用のにんじんを取り出し、チョコレート、ビーフシチューのルーを割り入れて溶かし、②のハンバーグを加えて、再び弱火でとろみがつくまで約10分煮込む。
- ⑦皿にハンバーグとビーフシチューを盛りつけ、ハンバーグの上にスライスチーズをのせる。⑥で取り出しておいたにんじんをハート型にして飾り、③のスナップえんどうを添えてできあがり。

## ぎゅーとらアドバイス

ビーフシチューにほんのりチョコレートの香りを添えて、バレンタインには愛情たっぷりハンバーグを作りましょう。



※掲載商品は店舗によりお取扱いのない場合がございます。



# チョコで隠し味☆ 焼きカレー

材料(2人分) 1食・976kcal

- ・合挽き肉.....150g
- ・水.....375ml
- ・玉ねぎ.....大1個
- ・ピザ用チーズ.....適量
- ・ごはん.....適量
- ・卵黄.....2個分
- ・ブラックチョコレート.....適量
- ・パセリ.....適量
- .....1かけ
- ・サラダ油.....適量
- ・横濱舶来亭フレークこだわりの中辛.....90g

## 作り方

- ①鍋にサラダ油を熱し、みじん切りにした玉ねぎをよく炒める。
- ②合挽き肉を加えて炒め、鍋に水を加えアクを取りながら弱火～中火で10分程煮込む。
- ③横濱舶来亭フレーク こだわりの中辛を加え、さらに弱火で5分程煮込む。煮込んだらブラックチョコレートを加える。
- ④ボウルに③を適量とごはんを加えて混ぜる。
- ⑤耐熱皿に④を移し、さらに③の残りを上からかける。ピザ用チーズをのせてオーブントースターで表面に焦げ目がつくまで焼く。
- ⑥最後に卵黄とパセリをのせたらできあがり。

この商品を使って

スパイスとハーブを20種類以上使用し、高温の直火釜で丹念に焼き上げた使いやすいフレークタイプのルーです。

・エバラ 横濱舶来亭  
**カレーフレーク  
こだわりの中辛** 180g



# あさりのワイン蒸し マスタード風味

材料(2人分) 1食・94kcal

- ・あさり.....12個
- ・サラダ油.....適量
- ・おろしにんにく.....小さじ1/2
- ・白ワイン.....大さじ3
- ・MAILLE種入りマスタード.....大さじ1
- ・ホワイトペッパー.....適量
- ・イタリアンパセリ.....適量

## 作り方

- ①あさはよく洗って砂抜きをする。
- ②フライパンにサラダ油少々を熱し、にんにくを炒める。
- ③にんにくの香りが出てきたら、あさりを加えて炒め白ワインを入れてふたをする。
- ④あさりの殻があいたら火を止め、MAILLE種入りマスタードを加えて全体を混ぜる。
- ⑤ホワイトペッパー少々を振り、器に盛りつける。
- ⑥みじん切りにしたイタリアンパセリを振りかけてできあがり。

この商品を使って

マスタードの種をビネガーではなく白ワインに漬けて作った、ワインの香り高い、風味豊かなマスタードです。見た目にも美しい大粒の種をそのまま残しているため、独特のプチとした食感を楽しめます。

・S&B MAILLE種入りマスタード 103g



※掲載商品は店舗によりお取扱いのない場合がございます。





ラブちゃんの  
デリシャス  
レポート

トライくんキッチン228号で募集した  
『国産ワインに合う料理メニュー』  
受賞者発表!!

トライくんキッチン  
228号

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!

当選品

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

当選通知 当選されたお客様に個別でご連絡いたします。

昨年の流行語大賞にも選ばれた  
「インスタ映え」  
今回サントリーとぎゅーとらで、  
『国産ワインに合う料理メニュー』を  
皆さんからぎゅーとらのInstagramに  
たくさん投稿してもらったよ~♪  
それではたくさんの応募の中から  
賞に選ばれた投稿画像を  
紹介します!



それぞれの味わい、相性のいい料理は?

甲州 マスカット・ベリーA

繊細な和食に合う!

しょうゆ・タレの  
味わいに合う!

このワイン、  
生魚に合うんですよ!!

甲州 マスカット・ベリーA

デリシャス  
レポート Part 2

サントリー ジャパンプレミアム  
甲州 新酒 2017  
マスカット・ベリーA 新酒 2017

日本酒の発祥地甲州でマスカット・ベリーAを  
醸成した「白ワイン」の登場です。

1) 甲州山梨県・ワイナリー一帯の地で、2017年  
は涼しい夏が続いたため、上澄みの赤ワインの  
醸成に有利な、甲州の気候です。

新酒造りでは、マスカット・ベリーAは、日本の酒造  
業で唯一の国産品種です。日本の酒造  
業ならではの個性が、このワインに表れています。

※輸入されたワインの品質を向上させるために、  
日本酒造りの技術を活かして醸成されています。

ワイン一歩進んだたわりのポイント

① 山梨県内産のマスカット・ベリーAのみを使用  
② 醸成期間を長くし、熟成させたワイン  
③ 繊細な味わい、相性のいい料理

トライくんキッチン227号では  
『サントリー 甲州新酒2017』  
の商品のレポートも  
掲載しているよ!  
チェックしてみてね!

過去のトライくんキッチンは  
ぎゅーとらWEBサイトで  
ご覧いただけます。

サントリー賞  
1名様

@monp.74様



豪華な  
パーティー  
メニュー!  
おいしそう~



ぎゅーとら賞  
5名様

ん~♪  
インスタ  
映え~♪



@nana20141007様



おいしそう~♡

@joy.mayu様



お肉にも  
ぱっちりだね!

@aki103k様



ポケもつくて  
みよう~

@k\_tomoko427様



ワインに  
合いそう!

@zaomiao1224様



今後もぎゅーとらのInstagramでは、  
メニュー画像の募集企画を考えております。  
その他にもいろいろなイベント紹介も  
行なっています。  
皆さん、ぎゅーとらのInstagramを  
フォローしてくださいね~!



またぎゅーとらでは、  
LINE@もはじめました!  
こちらまで  
お友達に登録してください。  
詳しくは、店頭ポスターを  
ご利用ください。