

暮らしを遊ぶようにたのしむ

# Kurasobi

# 09

2021.

ライフスタイルマガジン「くらそび」

大人の時間

FELISSIMO

カタログ有効期限：2021年11月30日

ギターと情熱的な赤

今にもライブがはじまりそうな  
シチュエーション  
曲にはならないスローな  
アルペジオが心地いい  
情熱って  
激しさよりも深み  
今日はじっくり飲みたい気分

PINCHOS

TAPENADE

ベランダですがすがしくロゼ

外で飲みたい気分の日  
ベランダに小さなテーブルを  
セッティング  
オープンエアな開放感に  
グラスが進んで会話もはずみ  
笑い上戸になってたりして

### RED WINE

&

(トルティージャをピンチョスに)

熟成されたスペインの赤ワインには、定番  
タパス「トルティージャ」を。バゲットにの  
せて串をさせば、気軽につまめるピンチョス  
のできあがり。お好みで生ハムやサラミ、  
宝石みたいにオリーブを飾っても。

### ROSE WINE

&

(塗るより食べるタペナード)

屋外でロゼワインといえばプロヴァンス。南  
仏の味といたらこれかしら? 連想ゲームみ  
たいなイメージの広がりて用意したのは、タペ  
ナード。ペースト状にきざみすぎない、食感を  
残すアレンジが楽しくておいしい。



ハーブとさわやかな白

伸びてしまったにんじんの花や  
育ちすぎたハーブをコップに挿して  
ささやかに愛でる休日の午後  
ハッピーアワーには少し早いけれど  
ひとり気ままに栓を抜く  
至福のひとつき

WHITE WINE

&

(じゃがいもと丸ごとカマンベール)

ピノ・ブラン種の白ワインには、アルザス地方に  
ほど近いドイツな味をヘアリング。蒸したじゃが  
いもにハーブをまぶし、丸ごと焼いたチーズを  
ディップ。ワインがまるで調味料のように、料  
理に深みと変化をもたらします。



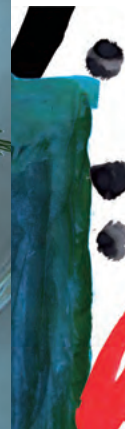
SPARKLING WINE

&

(カラフルトマトとチーズのマリネ)

雨粒をイメージしたトマトとミニモッツアレラ  
チーズを、オリーブオイルとビネガーでマリネ。  
塩をばらりと振りかけ、お好みではちみつを  
加えても。ほのかな酸味とやさしい甘さが、  
軽やかな泡のワインによく合います。

雨に  
きらめく泡  
ナーパスになりそうな  
雨の日の気分を爽快きげんにしてくれる  
スパークリングワイン  
今日はもう明るくひきこもって  
映画でも見ようよ  
楽しみを見つけると  
雨も好きになれるから



満月の夜に  
芳醇なグラッパ

食事のあとに  
デザート感覚で楽しむなら  
グラッパという選択も  
ぶどうを原料にした蒸留酒で  
熟成されるほどまろやかに  
魅惑的な琥珀色へと変化する  
月が満ちるエモーショナルな  
夜に似合う大人の味



CHOCOLATE

GRAPPA

（ドライオレンジとビスケットのチョコレートがけ）

ブランデーの一種であるグラッパは、チョコレートとの相性抜群。舌先から口いっぱい広がってまざりあう、苦味と甘さ。香りが逃げないふた付きグラスでちびちびと、ゆったり時間をかけて味わいたい。



GYOZA

キッチンで和むオレンジ

料理をしながら

ちょこっと飲むなら

自然派のオレンジワインが

最近のお気に入り

ごきげんな鼻歌が

おいしい連鎖のスパイスに

ORANGE WINE

（たっぷり野菜の蒸しギョーザ）

繊細すぎず渋味を主張しすぎないオレンジワインは、これまでにない自由なペアリングを探求できるという面でも注目。試したのは中華の王道「ギョーザ」。肉を使わず野菜だけ、塩とごま油のシンプルな味付けが白菜のうま味を際立てます。

Kurasobi Selection.  
From Reader's  
こよいのもう一品

# わたしの

お酒との相性ぴったりで、おかずにもなるから、優雅なおひとりさまタイムはもちろん、家族で囲む食卓の「もう1品」としてもおすすめ。目新しいのにパッと作れる&おいしい!「くらそび」読者さんより寄せられたアイデアから、今夜さっそくマネしたくなる「おつまみ」を編集部がセレクト。



神奈川県  
のーさんさま  
SELECTION:1

そら豆の塩麹  
トースター焼き

「そら豆に塩麹とオリーブオイルをからめてオープントースターで焼くだけ。豆に火が通ったらOK!」

東京都  
小町さま

SELECTION:2

笹かまの  
クリームチーズ  
磯辺焼き

「笹かまに切り込みを入れ、クリームチーズを入れて海苔で巻いてフライパンで焼き、しょうゆをたらして磯辺焼きに。」



千葉県  
だいちゃんさま  
SELECTION:3

根菜の  
ハニーマスタード

「れんこん、ごぼう、さつまいもを食べやすく薄切りにして、ビニール袋に入れて唐揚げ粉をまぶす。多めの油で焼き、はちみつ、粒マスタードであえます。」



兵庫県  
るるさま

SELECTION:4

シーフードと  
まのこの  
アヒージョ

「シーフードミックスときこの類をグラタン皿に入れて、たっぷりのオリーブオイルに、すりおろしたにんにく(チューブ)を少し入れてオープンへ。エリンギやしめじをたくさん入れると◎。」



長野県  
はむさま

SELECTION:5

ガーリック  
フライドポテト

「にんにくの芽と冷凍のフライドポテトを一緒に揚げます。ポテトにほんのりガーリックの風味がついて、にんにくの芽は素揚げするとホクホクに。塩をばらりと振りかけて完成。」



大阪府  
ぬりさま

SELECTION:6

韓国おつまみ  
トッコチ

「トッポギの餅を油をひいたフライパンで焼き、スイートチリソースをかけると、かんたん韓国おつまみの完成です。お酒の飲めない人にも◎」



Thank you everyone.

家飲みがもっともっと楽しくなりそう!  
みなさま、ありがとうございました♡



# おつまみ