

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で用意したのは、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

&

(ジャ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。

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