

オリジナルレシピで販売支援

— 旬の素材を生かした料理とワインの相性学提案 —

ピタピタ理論に基づき、発売時にオリジナルレシピのミニ料理ブックを提供します

旬彩ワイン	ピタピタ相性メニュー	
①ふくよか赤 ＜ミディアム ボディ＞	<p>合鴨ときのこの味噌鍋</p> <p>あいがもは薄切りにしてたっぷりの長ねぎ、きのこを赤味噌仕立てで食べる。鍋はすき焼き用の鉄鍋で。好みで七味唐辛子、粉山椒をふる。</p>	<p>まぐろのたたきガーリック風味</p> <p>マグロのさくの表面を焼いて薄切りにし、たたき風につくり、マリネ液につける。白髪ねぎ、大葉の千切りとともに皿に盛る。薄切りにんにくをオリーブ油できつね色に炒め、熱々のガーリックオイルをかける。</p>
②軽やか赤 ＜ライト ボディ＞	<p>地鶏とごぼうの鍋</p> <p>地鶏（比内鶏など）の骨付き肉と地鶏のミンチをつくね団子にし、ごぼうのささがき、長ねぎ、焼き豆腐、三つ葉等とともに水炊き風にする。</p>	<p>れんこん肉団子</p> <p>れんこんは粗くすりおろして水気をきる。合挽き肉、卵、牛乳、みそを加えて混ぜ合わせ、楕円の団子状に作り、油で揚げる。すだちをしぼっていただく。</p>
③きりっと白 ＜辛口＞	<p>旬の素材で手巻き寿司</p> <p>ほたてといくら、かにとアボカド、まぐろと山芋を焼き海苔で巻く。好みでレモンマヨネーズソースまたはレモンをしぼった醤油をつけていただく。</p>	<p>かきと大根のちり鍋</p> <p>かきは沸湯した湯にさっと入れ冷水にとる。大根は長さ5センチの拍子切り。土鍋と昆布とかき、大根、水菜、豆腐などでちり鍋にする。長ねぎ、もみじおろし、あさつきの小口切りを添えてぼん酢につけていただく。</p>
④まろやか白 ＜やや甘口＞	<p>里芋とえびの重ね蒸し</p> <p>里芋は皮をむいて、1cm厚さに切り、茹でる。えびは粗めにたたいて、酒、片栗粉、しょうが汁を混ぜ合わせる。里芋2枚一組にえびをはさんで蒸し器で蒸す。器に盛り、味あんをかける。</p>	<p>ロール白菜のクリーム煮</p> <p>白菜は茹でて、ロールキャベツの要領で巻く。中味は鶏挽肉。ホワイトソースで煮詰めて、塩、こしょうする。</p>