

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＞	合鴨ときのこの味噌鍋 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。	まぐろのたたきガーリック風味 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。
②軽やか赤 ＜ライト ボディ＞	地鶏とごぼうの鍋 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。	れんこん肉団子 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。
③きりっと白 ＜辛口＞	旬の素材で手巻き寿司 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。	かきと大根のちり鍋 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。
④まろやか白 ＜やや甘口＞	里芋とえびの重ね蒸し 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。	ロール白菜のクリーム煮 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。