

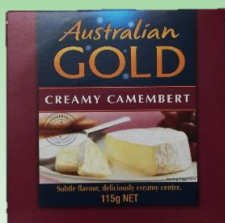
北野エース×エノテカ コラボ企画

ワインとマリアージュ* ♪



エノテカ近鉄上本町店のワインソムリエが選ぶ
北野エース近鉄上本町店のおすすめ商品に合うワインはこれだ!!

クセが無く
食べやすいカマンベール



日本マイセラ
オーストラリアン
ゴールドカマンベール

軽快で上品、
和食にも合う赤ワイン



シレーニ・エステート
セラー・セレクト
シヨン・
ピノ・ノワール

「淡路島の藻塩」を使い、
程良い塩気に仕上げました。



キタノセレクト
スモークサーモン

フルーティな濃い果実実
が楽しめるロゼ



バロン・フィリップ・ド・
ロスタヤイルド・マイボ・チリ
エスクード・ロホ・ロゼ

豚肉と塩だけを原料に
12ヶ月以上熟成させました。



フマガリ
イタリアンプロシュート

イタリア・ヴェネト州
No.1ワイナリーが手掛ける
上質な1本



アレグリーニ
コルテ・ジャラ・
ヴァルポリチェッラ



マリアージュ*とは

ワイン用語で「料理とワインとの組み合わせや相性」のことを言います。

ただ単に「組み合わせが良い」というだけでなく「ふたつの異なる存在だったものが、出会い、融合することによって、それ以上の素晴らしいものが生まれる」というニュアンスを持ちます。

上本町子さんの ☆秋レシピ☆

ぷちぷち鮭ほぐしのきのこご飯



〈材料〉

キタノセクションぷちぷち鮭ほぐし 1瓶
きのこ類
(しめじ・しいたけ・えのき・エリンギなど) お好みで
みょうが 5〜6個
醤油 少々
炊きたてご飯 2合



〈作り方〉

- ①みょうがはタテに2等分し、千切りにしておく。
- ②きのこはグリルで素焼きにし、食べやすい大き

きのこたっぷり♪
ヘルシーごはん☆



焼き塩さばの香りずし



〈材料〉

キタノセクション焼き塩さば 1瓶
ひじき白和えの素 1/2袋
ゆずがり(普通のガリでも可) 1袋
大葉 20枚
すだち 2個
酢飯 2合



〈作り方〉

- ①ガリと大葉は千切りにしておく。
- ②酢飯にすだちの絞り汁を合わせ、焼き塩さば・ひじき・①を混ぜる。
- ③器に盛って召し上がれ。

焼き塩さばずしのちらしバージョン♪
ご家庭でも手軽にさばずしを♪

新企画!!

谷元チーフのマリアージュコーナー

秋は日本酒のひやおろしが出回る季節ですね。
今回は日本酒に合う商品をご紹介します。



はじめまして!
お酒とあてが大好きな
谷元です。



ヤマサキ珍味

国内産焼めざし(135g)

塩辛くない! 苦くない! しっとい肉厚!

なのが魅力の焼きめざしです。

魚と日本酒の相性は抜群!!

塩のみのシンプルな味付けなので、

キリッと辛口の日本酒と合わせたいですね♪

