

AEONLIQUOR FOOD MATCHING

with
Sake & wine



今月のテーマ「ミートグロッサリー」



サラミとわさび漬けのカナッペ

サラミ × わさび漬けで、お手軽リッチメニューを！

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR

サラミ × ポテトで、お手軽リッチメニューを！ サラミとわさび漬けのカナッペ

材料 (5個分)

サラミ	5切れ	※
わさび漬け	適量	
ピクルス(きゅうり)	適量	※
クラッカー	5枚	※
チャービル	適量	※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. クラッカーの上に、わさび漬けをのせ、薄くスライスしたサラミとピクルスをのせるだけ！

クッキングポイント

サラミとわさび漬けの意外な組み合わせ。サラミとわさび漬けをあわせて脂っぽさをさっぱりとしつつ、酒粕の甘味がお酒のおつまみとして万人受けする美味しさに仕上がります。

マッチングポイント

わさび漬けの酸味と甘みが合わせるお酒によって表情を変えます。日本酒は麴の甘味を、スパークリングワインはフレッシュな酸味と甘みを引き出します。

【このタイプの例】

- ・嘉美心 爽 (左)
- ・アントニーニ チェレーザ グレラ スプマンテ エクストラドライ (右)



イオンリカーのHPでも、
簡単でおいしい！お酒に合うレシピをご紹介します。
<http://www.aeonliquor.jp/>

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー
AEONLIQUOR