

# AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「アメリカン・グロッサリー」



## バッファローチキンウイングの 和風マヨソース

お手軽でカッコイイ！ アメリカンスタイルのおつまみ

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー  
**AEONLIQUOR**

## お手軽でカッコイイ！ アメリカンスタイルのおつまみ バッファローチキンウイングの和風マヨソース

### 材料 (3~4人分)

鶏の唐揚げ(市販)……………10個  
パプリカ(赤・黄)……………お好みで各適量

### 【和風マヨソース】

レッドホットソース……………大さじ2 ※  
しょうゆ……………大さじ1  
マヨネーズ……………大さじ1と1/2  
ハチミツ……………大さじ1と1/2 ※

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

### 作り方

1. 【和風マヨソース】の材料すべてを小鍋に入れ、中火で混ぜあわせる。  
注) お急ぎの場合は、火を通さなくてもOK。
2. パプリカは、さっと茹でる。
3. 鶏の唐揚げに、1をからめ、2と皿に盛る。

### 🍲 クッキングポイント

レッドホットソースにマヨネーズとしょうゆ、ハチミツを加えて、甘味とコクのある黒ビールにあわせました。クセになる美味しさです。

### 🍷 マッチングポイント

コクと甘みがある黒ビールの代表スタウト。夏の夜に楽しみたいスタイルです。マッチングポイントはコクと甘み、そして酸味です。隠し味のハチミツとしょうゆがビールをまろやかクリーミーに仕上げます。

【このタイプの一例】……………  
レフトハンド ナイトロ



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**