

新しい「金麦」 × Bon Marché



13年目で初!
「金麦」が大刷新!

クセのない「金麦」と
しっかり味の餃子の相性抜群!
野菜たっぷり餃子
キャベツ、にら、玉ねぎをたっぷり。隠し味はナンブラー。飛田家の定番のつけダレは、レモンの絞汁、黒酢、柚子胡椒。後味さっぱり「金麦」が餃子の旨みを引き立てる。



[広告特集]
企画/朝日新聞社メディアビジネス局
Art Director: Ryoichi Shirashi/
Design: Sakiko Abe/Shirashi Design Office/
Editor: Kumiko Okamoto(Bon Marche)

驚くほど食事に合う! 新しい「金麦」と 春の食卓

ロングセラーの人気を続ける「金麦」が、発売以来13年目の今春、初の大刷新をした。これまでも、ふだんのお料理に「金麦」を合わせることが多かったという料理家の飛田和緒さんは、新しい「金麦」を、「深いコクがあるのに後味すっきりで、わが家の食卓に華やぎと上質感を与えてくれるし、本当に食事に合います」と高評価! 飛田家の食卓で「金麦」と合わせて食べる人が多いという定番おかずは?

(撮影:木村 拓/料理:飛田和緒/スタイリスト:久保原恵理/取材・文:宮本恵理子)

教えてくださったのは 飛田和緒さん

ひた・かずを 1964年東京生まれ。「常備業」で2014年度「料理レシピ本大賞」受賞。旬の身近な材料で作る味を大切にしながら、独自の感性を加えた料理が人気。湘南の自然豊かな町で暮らす。



[出典]※2018年12月、サントリーWEB調査夕食ビール類月1ユーザー(n=8,264)、新ジャンル主要ブランド平均



納豆おろしをたっぷり添えて
おしょうゆを少し添えて
ちくわ天

青のりを混ぜた天ぷら衣に軽くくせしたちくわを、170度の油で揚げる。ひきわり納豆にたっぷりの大根おろしを添えるとグッとボリュームが出てごはんのおかずにも!



「新しい金麦はわが家の食卓にぴったり! 食卓の幸福感を高めてくれます」

1日の仕事を終えて、「金麦」の缶を開けた時の「プシュ」という音。まるで「お疲れ様。さあ、召し上がれ!」と言っているようで、ふっと肩の力が抜けます。傍らには、気取らないわが家の普段の献立。「金麦」のブルーのパッケージが、いつもの料理をおしゃれに演出してくれます。

私が新しい「金麦」を選ぶのは、後味がスッキリといてクセがなく、どんな料理にもとても合うから。和洋中、作りながら急に思いついた味付けを試しても、なんでも受け入れてくれる懐の深さが頼りになるんです。例えば、わが家で定番の「野菜たっぷり餃子」には、レモンに黒酢、柚子胡椒、豆板醤など薬味をいくつも用意して、選ぶ楽しみの演出を。そして、その餃子

を作る時には、夫と娘を呼んで家族一緒に皮を包みながら、腹ペコ談義。「おいしいものをすぐ食べたい!」というゴールに向かって一致団結(笑)。次から次へと餃子を焼いて頬張りながら、新しい「金麦」を飲むというのが、わが家の週末の光景です。家族皆の好物、ちくわの天ぷらは、大根おろしと納豆をのせて食感豊かに。豚肉と野菜の蒸し煮は、お酢でサッパリとお肉のコクを引き出します。ヘルシーに仕上げた献立にも、後味が上品な新しい「金麦」はよく合いますね。

「いつもの味に、ちょっと手を加えて、もっとおいしくできないかな」とあれこれアイデアを膨らませ、毎日新鮮な気持ちでキッチンに立てること。私が大切にしている日々の楽しみに、新しい「金麦」は寄り添ってくれます。(飛田さん談)

火を通してまろやかになった酸味が
「金麦」とよく合う!
豚肉と玉ねぎの
ビネガー蒸し煮

豚肩ロース肉がおすす。玉ねぎとにんにくを香りよく炒め、豚肉、白ワインビネガーを加えてから蒸し煮する。豚肉にコクが増すのも蒸し煮の利点。爽やかな風味で、ヘルシーなおかず。



※レシピの詳細はボンマルシェ オンラインで!

新 絶対もらえる。 48点で! あいあい皿2019



A あいあい皿ペア1組

48点で絶対もらえる

B あいあい皿ペア3組

120点で絶対もらえる

C あいあい皿ペア1組 + 食卓アイテムセット

あいあい皿ペア1組 + ランチョンマットペア1組 + 豆皿ペア1組 OR 限定醸造金麦2本セット

120点で絶対もらえる

応募締切: 2019年4月15日(月)~2019年6月10日(月)



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転 妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう お酒はなによりも適量です
のんだあとはリサイクル ♻️ リキール(発泡性) ① サントリービール株式会社 ※金麦(糖質75%オフ) 史上最大の麦芽量 ※糖質75%オフ当「金麦」比による

水と生きる SUNTORY