

年末年始の
おうち飲みにぴったり！

泡が変わるとビールがもっと美味しくなる！ 「神泡サーバー」付きレシピBOOK

12/13*発売

ザ・プレミアム・モルツ「神泡サーバー」が付録の『ビールで乾杯！ 最高の晩酌つまみレシピBOOK』をセブンネットショッピング、セブン-イレブンの一部店舗限定で12月13日(月)*に発売します。

本誌は、「美味しいビール×お気に入りのつまみ」というビール好きの幸せを叶えるための、「神泡サーバー」と「レシピ」がセットになったムック本です。「おうちで手軽に、お店のような生ビールを飲みたい。」そんなビール好きの夢を叶えるビアサーバー「神泡サーバー」が付録に。BEAUTY&YOUTH UNITED ARROWSとのコラボデザインは本誌でしか手に入らない限定版です。誌面では名店、有名料理家によるビールに合う最高の晩酌つまみレシピを全58品掲載しています。年末年始の“おうち飲み”がもっと楽しくなる一冊です。

*地区により発売日が異なります



『ビールで乾杯！ 最高の晩酌つまみレシピBOOK』
価格：1760円(税込)
発売日：2021年12月13日
※一部の店舗では取り扱っていない場合があります
※在庫が無くなり次第販売終了となります
※店舗へのお問い合わせについてはお控えください
※一部地域では、発売日が異なります



サントリーご担当者様

「神泡サーバー」のここがすごい！

① **お店の生ビールのようなクリーミーな泡ができる超音波振動**
神泡サーバー史上最大の毎秒約4.1万回の振動が、きめ細かでクリーミーな泡を作り出します。丁寧に注ぐのが楽しくなる、上手に泡ができると嬉しくなる。新しいビール体験が、そこにあります。

缶につけるだけ！

動画もチェック！



② **コンパクト**
屋外にも持っていける手のひらサイズ



③ **冷蔵庫にくっつく**
マグネットホルダー付き！インテリアを邪魔しない洗練ネイビー

④ **洗淨いらず**
洗わずに何度でも使えるから面倒くさがり屋さんでも楽しく続けられる

年末年始のおうち飲みにぴったり！泡の違いでさらに美味しく。

1年の中でプレミアムビールを愉しむ方が最も増えるのが年末年始です。今年1年頑張った自分へのご褒美として、大切な方との乾杯で、多くのお客様にプレミアムビールを愉しんでいただいています。ビールの違いは泡に出ると言われています。きめ細かな泡があると口当たりがよくなり、更に泡がフタの役割をして炭酸ガスを逃がさず劣化を防止します。また、泡はいわば“香りの粒”なので華やかな香りがより引き立ち、麦芽本来のコクをより感じることができます。ぜひこの「神泡サーバー」を使って、お店で飲む生ビールようなザ・プレミアム・モルツをご家庭でも体験してください！

「syunkonカフェごはん」シリーズの山本ゆりさん、「sio」オーナーシェフの鳥羽周作さん、たけだバーベキューさんなど有名料理家考案の晩酌つまみレシピを全58品掲載！



本誌掲載の最高の晩酌つまみレシピから1品を公開！



豚月見塩つくね by山本ゆり

【材料(作りやすい分量)】

豚ひき肉……………200g
 玉ねぎ(みじん切り)… 1/8個分
 卵白…………… 1個分
 A パン粉…………… 大さじ3
 酒…………… 大さじ1
 砂糖、顆粒鶏がらスープの素、ごま油
 ……………各小さじ1
 にんにくチューブ、しょうがチューブ
 ……………各1cm
 塩、こしょう……………各少々
 サラダ油、大葉、お好みで粗塩、
 柚子こしょう、卵黄……………各適量

混ぜて丸めて焼くだけ！玉ねぎ入りのジューシーでやわらかいつくねです。ごま油やにんにくの風味、さらにお好みで柚子こしょうなど追加すればビールがどんどんすすみます

【作り方】

1. ボウルにひき肉と玉ねぎ、卵白、Aを混ぜ、8等分にして丸める。
2. フライパンに油を中火で熱して1を並べ、焼き目がついたら裏返す。水をつくねの高さ1/4まで注ぎ、フタをずらしてのせ、弱～中火で水がなくなるまで焼く。
3. 器に大葉を敷いて盛り、お好みで粗塩、柚子こしょう、卵黄を添える。

ビールに合う最高の晩酌つまみレシピ全58品！

がっつり大満足！肉＆魚介つまみ やめられない！炭水化物つまみ

バッファローウイング
 鶏手羽先とねぎのスパイシー焼き
 手羽先のカリカリ揚げ
 揚げずに簡単！ヤンニョムチキン
 若鶏とじゃがいものポワレ
 豚ロースのしょうが焼き
 イエガーシュニッツェル
 豚月見塩つくね
 ウィンナーパイ
 サバ缶とチーズの春巻き
 漬けまぐろのカナッペ
 梅マヨディップのサーモンフィッシュ＆チップス

えびとソーセージのパエリア
 天かす・らっきょうバター手巻き飯
 ひき肉とニラの焼き飯
 ラーメン風春雨
 2種類のソーセージの米粉お好み焼き
 ベーコンとたっぷり大葉のバター醤油うどん
 ミーゴレン
 バインミー風トーストサンド
 黄金比率de上海焼きそば

開放感を満喫！アウトドアつまみ

牛ステーキとマリネ豚のタコス
 川で作るとろ～りチーズチャーハン
 和風ミートローフ
 飯ごうローストビーフ
 ミートパトラ
 鶏せせりの焼き火焼き 宮崎風
 ラムチョップのダーティステーキ
 マグロのステーキ缶詰の簡単アレンジ
 ビーフのしぐれ煮
 ベーコンと野菜のチーズフォンデュ

凄腕つまみが夢の競演！ めくるめく小鉢ギャラリー

スペイン風ポテトサラダ
 きのこのおつまみピクルス
 シュリンプ＆マンゴーポキ
 長ねぎと厚揚げの和え物
 ちくわの磯辺バター炒め
 なすのkokumeshidare漬け——次の日もおいしい。
 タコきゅうナムル
 きゅうりとちくわの塩昆布ナムル

ヘルシーがうれしい！野菜つまみ

焼きなすのカナッペ(サラタ デ ヴィネテ)
 ひじきコロッケ
 れんこんのホットサラダ
 やみつきアボたまご
 スパイシー餃子の皮サモサ
 ジャンボマッシュルームのロースト
 きゅうりの漬物と厚揚げ、ピリ辛炒め
 長芋カクテキ
 きんぴらごぼう
 水菜の塩昆布和え

止まらない！卵＆チーズつまみ

しらすとアボカドのチーズオープンオムレツ
 チプスイマヤイ
 よだれ半熟卵
 簡単ポーチドエッグとラクレット
 温泉卵とザーサイのピータン豆腐風
 長芋のふわとろグラタン
 6Pチーズフライ
 味噌漬けチーズのソテー
 かぼちゃのクリームチーズ和え