

4. 「ズバうま！レシピ」を見る：「ファイル」「開く」とし「www.asahibeer.co.jp/enjoy/recipe/」

と半角で入力して「OK」とします。
 食べたい食材別にレシピを選択したり、
 お酒を先に決めて、これにマッチする
 料理を探すこともできます。

豚肉と茄子とピーマンの味噌焼き

豚肉と茄子は出会いもの。この季節これをたべなきゃあ。(全量1229Kcal 1人分307Kcal)



調理時間 30分
 難易度：☆☆☆ かんたん
 ここがポイント
 調味料を加えたら強火で一炊に仕上げましょう。

ズバうま！レシピ検索

「あれが食べたい！」をズバリ検索。

食材別カテゴリ

食べたい食材をお選びください。

- ・肉 ・魚介・海藻 ・卵・乳製品
- ・野菜・豆・きのこ ・加工品
- ・主食 ・果物 ・食材一覧

お酒別カテゴリ

合わせたいお酒をお選びください。

- ・ビール・発泡酒 ・ワイン ・洋酒
- ・焼酎 ・缶カクテル ・スピリッツ
- ・その他 ・合うお酒一覧

人気レシピ5

アクセス数で決まるレシピランキング！

1. チキン南蛮とたっぷり野菜

2. 和風揚げ春巻き

3. イカのオイスター揚げ

4. イカとナガイモのサラダ風

5. 豚肉と茄子とピーマンの味噌焼き

オレンジペロ
 ×
アサヒスタイルフリー

5. 「お酒にピッタリ！おすすめレシピ」を見る：「ファイル」「開く」で、次のように入力します。

「www.sapporobeer.jp/CGI/recipe/index/」

— 酢豚焼きそば —



■材料：3〜4人分

豚肩ロースかたまり肉・・・400g
 ピーマン・・・2個
 水煮たけのこ・・・1/2個(約100g)
 玉ねぎ・・・1個
 にんにく・・・1/2本
 にんにく・・・1かけ
 しょうが・・・1かけ
 中華菜しゅう・・・2玉
 A しょうゆ、酒・・・各大さじ2
 砂糖・・・大さじ1と1/2
 B 酒・・・大さじ3
 酢、ケチャップ・・・各大さじ2
 オイスターソース・・・大さじ1
 しょうゆ・・・大さじ1/2
 砂糖・・・小さじ1と1/2
 鶏ガラスープの素・・・小さじ1
 湯・・・1/2カップ
 サラダ油・・・大さじ5
 片栗粉・・・適量

■つくり方

■その1



豚肉は、大きめの火と口内に切り、ボウルに入れてAをのみ込ませ、揚げ油を中温に熱する。豚肉に片栗粉をまぶし、揚げ油に入れてこんがりとするまで揚げて取り出し、油をきる。

■その2



ピーマンはへたと種をとって食べやすい大きさに切る。たけのこ、玉ねぎも食べやすく切る。にんにくは少し小さめの一口内に切る。にんにく、しょうがはみじん切にする。ボウルにBを混ぜ合わせる。フライパンにサラダ油を中火で熱し、にんにく、しょうがを炒める。香りが立ったらにんにくを加え、油が全体に馴染むまでしっかりと炒める。

■その3



たけのこ、玉ねぎ、ピーマンを順に加えて炒め、Bを加える。全体を炒めて、とろみがついてきたら火を止める。別のフライパンにサラダ油を中火で熱し、中華菜しゅうを入れる。1まぐしなから炒め、ほぐれた表面がカリッと揚げ目がつくまで焼きつける。かるくまぐし、他の部分も少し焼けて表面に盛り、2の酢豚をかける。



こっくり甘酸っぱい味わいは、ご飯でもよく合います。たっぷり肉と一緒にご飯にかけてもおいしいですよ。揚げ油を吸い取るものはまた違った楽しみ方です。

お酒にピッタリ! おすすめレシピ

RSS | 画像付きで最新情報をあそぶ

レシピ一覧 ジェル・アイコンの説明 和食 洋食 イタリアン 中華 アジア・エスニック

次の20件>>>

酢豚焼きそば
肉がやわらかい！甘酸っぱい味が食欲をそそぐ

エスニック手羽揚げ
皮がパリパリ！下味がしっかりついていておいしい

豚肉のバジル炒め
タイ風の炒めもの。バジルの香りがポイントです

きゅうりの中華風しょうゆ漬け
ごま油としょうがの香りが残っています

いかの揚げ炒め
にんにく、しょうがの香りをきかせたシンプル風味

たこ汁マの冷たいキャベリー
トマトの甘みが決め手！ソースはよく冷やして

やわらかミートローフ
船長オープン料理で、今夜はごちそう！

特選アリアドボ
エスニック風の豚肉の煮もの。ゆで卵も入れて

お楽しみ手巻き寿司
簡単なのに華やか。春のお祝いにとぴったりです

小巻しの簡単揚げ
骨まで美味しく食べられます！

いわしの香香

かつおの揚げ

レシピ検索

お好きな項目にチェックを入れて検索してください。

ジャンル

和食 洋食 イタリアン

中華 アジア・エスニック

食材

肉 野菜 魚介類

ご飯・麺類 卵・乳製品

豆・豆腐類

調理ポイント

15分できる おもてなし

ヘルシー 風情メニュー

合うお酒

ビール 発泡酒 白ワイン

スパークリング 焼酎

このホームページでは、左図のように、途中でのつくり方が写真でやさしく説明されているので、料理経験の少ない人向きです。「レシピ検索」からジャンルや食材、調理ポイント別、マッチするお酒などから適当なレシピを探すことができます。

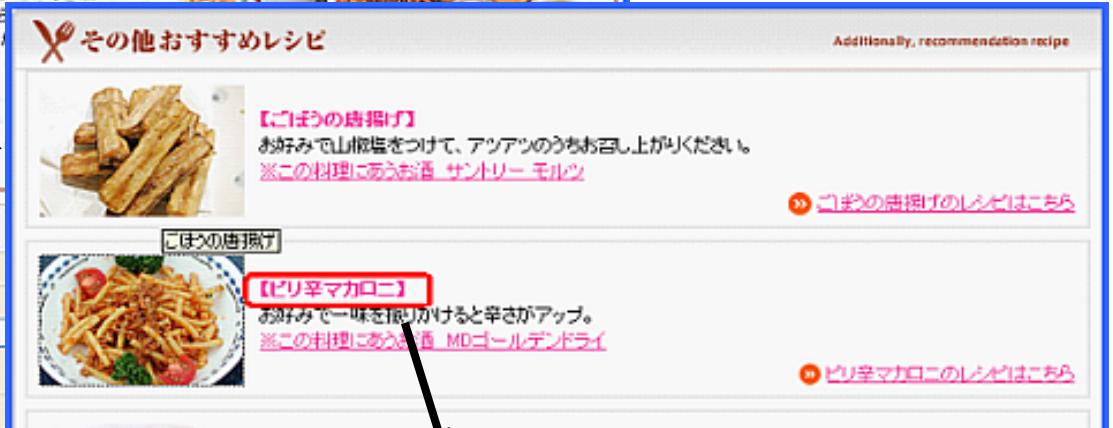
[おつまみ料理レシピ]

- 3 / 4 -

6. 「レシピ de Cooking」を見る：「ファイル」「開く」で、「recipe.suntory.co.jp/」と入力します。



分野別、材料別などからレシピを探す方法の他に「お酒が進むカンタンおつまみ」の、「詳しくはこちら」や、「特集の



バックナンバー」をクリックして好みのレシピを探します。右図は「詳しくはこちら」からのレシピの例ですが料理を入れるお皿の選択にも参考になります。また、レシピの中には携帯電話にレシピ情報を送ることができるものもあります（「携帯電話へ情報を送る」のボタンがあるもの）。

「携帯電話へ情報を送る」をクリックすると、携帯のメールアドレスを入力する画面が現れるので、自分の携帯電話のメールアドレスを入力し、携帯の種類を指定してから、「携帯に送信」をクリックすると、携帯にレシピ情報が送られます。レシピ情報に沿った買物をする際には便利です。

<<夏のビールはおいしいですね！でもお酒を飲んだら車の運転は絶対にしないようにしましょう>>

