

角打ちレシピ

焼きナスとヨーグルトのおつまみ

キリッと冷やした白ワインにぴったり！量り売りでも人気のスペイン産オリーブオイルをたっぷりかけて香り良く仕上げます。

調理時間 10分（ヨーグルトの水切り時間を除く）

<材料>

- プレーンヨーグルト 120g
- ナス 中1本 (120g)
- 生ハム 適量
- バケツ (食べやすい大きさ) 1/2本
- 粗びきこしょう 少々
- オリーブオイル 適量
- A) 塩 小さじ1/2弱
- A) にんにく (すりおろし) 小さじ1/4弱
- A) クミンパウダー 少々

<簡単な作り方>

- ①ザルにキッチンペーパーをしきヨーグルトの水分を2時間以上こす。
- ②ナスは焼きナスにして皮をむき、みじん切りにする。
- ③ボウルに①のこしたヨーグルト・②・A)を入れて混ぜ合わせる。
- ④焼いたバケツに③・生ハム・粗びきこしょうをのせてオリーブオイルをかける。

洞窟に眠る。

酒蔵紹介：藤居酒造（大分）

大分にて、百四十年の歴史を重ね、土地の原料を使い、生産者の顔がわかる安心安全な商品造りを基本としている古くからの酒蔵「藤居酒造」のご紹介です。

焼酎は、ウイスキーや他の蒸留酒のように何年ものという表現をせず、若い状態で飲むことが多いですが、実は、多くの蒸留酒同様に熟成により、焼酎の持つ実力を高めるといわれています。

そこで、熟成へのこだわりを強く持つこちらの酒造は、年間を通して安定した温度、湿度を持つ環境をキープできる洞窟を焼酎貯蔵庫として使用するなどの工夫をしています。その洞窟は、酒蔵から車で10分ほどの天然記念物に指定されている風連鍾乳洞を有する山中にあり、ひんやりとした真つ暗な洞窟の中に多くのカメ壺の並ぶ様子は圧巻です。ここで熟成された麦の香り立つ芳ばしい「ふしぎ屋長期貯蔵」はロックでもソーダ割りでも味わい深い麦焼酎で、「兎と寅」でも人気商品です。大分現地へいくことがあったら、是非、見学していただきたい貯蔵庫です。

毎週木曜日はお店で角打ち！



うさとら
直輸入ワイン！

季節のイチオシ

『リースリング トロッケン 2018』 2500円
A.J. アダム / ドイツ・モーゼル

ドイツ屈指のワイン生産地、モーゼル地方ダオンのワイナリー A.J. アダム。除草剤、化学肥料は一切使用せず、コンポストで育てたぶどうは、すべて手摘みで行われ、厳選。野生酵母による発酵で、補糖、補酸、酵素、酵母のための栄養等の使用も一切なし。しっかりとしたミネラル感があり、白桃やメロンをたっぷりと含んだフレッシュで上品な果実味のバランスが素晴らしい。非常に飲みやすく、この時期キンキンに冷やしてごくぐいけてしまうワイン!! ピクニックにいかがですか? お寿司 (トロなど脂ののった魚) や生ハムにも良く合います!

うさとらのZINE!

2020・SUMMER

宮崎県佐原にある古民家カフェ [Dacota] の料理人 わかなさんより!



ポイント

1. アーモンドや胡桃は刻まずにガリガリ丸ごと!
2. クランベリーと一緒に焼いて香ばしく仕上げても、後入れでも良いです!
3. ドライパイナップルはチョコキオキお家でお好みのサイズに切ってお使いください。

めざせ! おいしくゼロウェイスト

量り売り食材!

オートミール (1g/1円) で
自家製グラノーラ

有機オーツ100%。ビタミン、ミネラル、食物繊維たっぷり。蒸気で加熱してローラーで押しつぶしてあるので、豆乳・メープルシロップ、フルーツなど加えてそのままお召し上がりいただけます。

オススメは自家製グラノーラ! 斗々屋さんのレシピで作ってみませんか。材料は全てうさとらで揃えることができます。

混ぜて、広げて、焼くだけ!

- ・古代硬質小麦の全粒粉
- ・オーツ麦・アーモンド皮付き
- ・アーモンド皮なし・ドライパイナップル
- ・ドライクランベリー・塩の花



美味しいお酒のセレクトショップ「兎と寅」

オープン (火~日) 12:00 ~ 19:00 定休日 (月)
角打ち営業 (木) 17:00 ~ 21:00

<http://usatora.tokyo>

住所・港区麻布 2-25-11-1F
TEL 03-6427-7725



うさとらのインスタ!



うさとらの お酒が飲めるお店

松陰神社前『マルショウアrik』

東京都世田谷区世田谷 4-2-12
03-6432-6880



世田谷線松陰神社前駅から徒歩2分、商店街の中でもとびきり個性的な佇まいの『マルショウアrik』。「牡蠣は飲み物」と表書きにある通り、その場で見事な手さばきで開かれる日本各地の生牡蠣は絶品! 店長のヨッシー氏が作る滋味深い味わいの一品料理、村上サブジ氏が手がけるやみつきスパイス料理が、コの字カウンターを囲むお客さんたちの胃袋をがっつり掴んで離しません。軒先では新鮮な魚介類や野菜、お惣菜なども販売。

うさとらの焼酎では「麦汁」が人気! ソーダで割ってゴクゴクと流し込みながら、タウリンと亜鉛を補充したら、また明日への活力がみなぎります。

※松陰神社通り商店街3店舗合同でオンラインショップ「よりあい商店」も営業中。

yorai-shoin.oderapp.jp