

AEONLIQUOR FOOD MATCHING



今月のテーマ「アメリカン・グロッサリー」



カマンベール& ポテトチップスサンド

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 カマンベール&ポテトチップスサンド

材料 (3個分)

ポテトチップス (シーソルト) 9枚 ※
カマンベールチーズ 6切れ (約30g) ※
黒こしょう 適宜 ※ ※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

作り方

1. カマンベールチーズを1.5cm幅にスライスし、ポテトチップスと交互に重ねる。
2. 仕上げに黒こしょうをかける。

クッキングポイント

クリームチーズでクリーミーでマイルドな美味しさを引き出し、ポテトチップスでパリパリ食感をカッコよく楽しめます。

マッチングポイント

これからクラフトビールを楽しみたい方にもオススメな夏にぴったりのヴァイツェン。マイルドでやわらかい味わいがチーズのクリーミーさを引き立たせます。

【このタイプの一例】
ネブラスカブリューイング イオス



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