

「クラフトビール」って何? ..... 6

ビアスタイル(種類)を知ろう ..... 7

ペアリングとは? ..... 10



### IPAに合うおつまみ

- マグロの黒胡椒まみれ焼き ..... 14
- アボカドのどっさり薬味のせ ..... 15
- さきいかのフリット チーズペッパー&ハーブ ..... 16
- やみつきゼッポリーネ ..... 17
- もりもりキャベツと豚のニンニク醤油がけ ..... 18
- 豚バラ肉の辛味から揚げ ..... 19
- バッファローウィング ..... 20
- ☞ おまけレシピ：ブルーチーズソース
- ゴーヤと生ハムのマリネ ..... 22
- あさりとニラの辛味和え麺 ..... 23

### ヘイジーIPAに合うおつまみ

- 手羽先のガーリックハニービネガー ..... 24



### ペールエールに合うおつまみ

- サーモンの塩ユッケ風 ..... 26
- ほくほくブロッコリーの唐揚げ ..... 27
- 厚揚げのひき肉はさみ煮 ..... 28
- きのことしらすのアヒージョ ..... 29
- 生ハムとチーズの春巻き ..... 30
- ☞ おまけレシピ：奈良漬とカマンベール、黒胡椒の春巻き
- ササミのパルメザンチーズ焼き ..... 32
- 豚のマヨぼん炒め ..... 33
- 焦がしズッキーニ&トマトのmisoスープ ..... 34
- 生姜たっぷり塩角煮 ..... 35

ブルワーが教える

いつものクラフトビールがもっとおいしくなる3つのコツ ..... 36



### ピルスナーに合うおつまみ

- しらすの大根もち ..... 40
- じゃがいもの醤油炒め ..... 41
- きのこと柚子胡椒の冷やし鉢 ..... 42
- 青ネギの韓国風ピカタ ..... 43
- 黄身とろ〜り2色の味付け卵 ..... 44
- ☞ おまけレシピ：おまけのふりかけ
- きくらげとふんわり卵の中華炒め ..... 46
- ねっとり里芋の揚げだし ..... 47
- 豚バラのニンニクマトソース煮込み ..... 48
- ザクザク春菊の水餃子 ..... 49
- スナップエンドウのじゃこニンニク炒め ..... 50
- にんじんしりしり ..... 51

ビールに合わせて変幻自在!

### ポテトサラダアレンジ

- クリーミーレモンのタラモサラダ ..... 52
- 居酒屋風バルメザンポテトサラダ ..... 53
- おでんのあったかポテトサラダ ..... 54
- さばじゃが ..... 55



### ベルジャンホワイトに合うおつまみ

- ポテトとウインナーのバジル炒め ..... 58
- とろりん納豆バジルオムレツ ..... 59
- 巾着モツアレラ ..... 60
- アボカドのなめたけおろしのつけ ..... 61
- 揚げ玉で簡単えびマヨ ..... 62
- カルボナーラポテト ..... 63
- コクうま塩豚のクリームソース ..... 64
- ☞ おまけレシピ：基本の塩豚
- とろとろ長芋の青ジソ焼き ..... 66
- おうちで汲み上げ湯葉 ..... 67

海外ビールは現地料理と一緒に!

## 世界各国のおつまみ

- ヒヨコ豆のペースト (フムス) ..... 68
- さわやかハーブのディップ (セルヴェル・ドゥ・カニユ) ..... 69
- タイ風さつま揚げ (トードマンブラー) ..... 70

プチコラム 「エール」と「ラガー」の違いは? ..... 72



## スタウトに合うおつまみ

- かぼちゃのきんぴら ..... 74
- ハニーローストソイビーンズ ..... 75
- (牛皿ならぬ) 豚皿! ..... 76
- みょうがの田楽 ..... 77
- ザクザクチーズフライ ..... 78
- 厚揚げの八丁味噌ピザ ..... 79
- 黒酢きゅうりソースの肉団子 ..... 80
  - ☞ おまけレシピ: 基本の黒酢ソース
- 大根の中華漬け (ジャンローボウ) ..... 82
- ツナとチーズのかぼちゃもち ..... 83

ビール片手に自分だけの時間を  
ソロキャンプ入門 ..... 84

## フルーツビールに合うおつまみ

- デビルズ・オン・ホースバック ..... 88
- ミニトマトのおひたし 柚子胡椒風味 ..... 89
- すだち香る秋刀魚の焼き漬け ..... 90

## サワービールに合うおつまみ

- 麺なしちゃんぽんスープ ..... 91
- らっきょうの豚巻きカツ ..... 92
- ズッキーニのスカパーチェ ..... 93

## セゾンビールに合うおつまみ

- パクチーブッラータ ..... 94

## ゴールデンエールに合うおつまみ

- 南国気分! ココナッツシュリンプ ..... 96

## ヴァイツェンに合うおつまみ

- ブッラータのなっかーみ ..... 97
- 厚揚げでたこ焼き気分 ..... 98

## シュバルツに合うおつまみ

- 下仁田ネギの中華黒酢マリネ ..... 99

## アンバーエールに合うおつまみ

- しいたけのカリカリチーズ焼き ..... 102

## リアルエールに合うおつまみ

- 栗のニンニクオイル焼き ..... 103

## バーレイワインに合うおつまみ

- クリチdeディップ 柴漬け&メープルアーモンド ..... 104

## ブラウンエールに合うおつまみ

- ブルーチーズのふろふき大根 ..... 106

## ケルシュに合うおつまみ

- 三つ葉の豚しゃぶ梅味噌ソース ..... 107

## ラオホに合うおつまみ

- 燻製さきいかとキムチの和えもの ..... 108

これだけ覚えておけばOK

クラフトビール用語 ..... 109

〈本書について〉

◎ 大きじ1は15ml、小さじ1は5mlです。

◎ 電子レンジの加熱時間は目安です(本書では600Wを想定)。

◎ オリーブオイルはエクストラバージンオイルを使っています。

◎ 火加減・油の温度に指定がない場合は、中火・中温です。

◎ 完成写真に写っているつけあわせの野菜などは、レシピ内では原則省略しています。