



すでに定番化しつつある「新潮流おせち」！ こだわりのクラフトビールを合わせて新年を祝おう！

日本のお正月に欠かせないのが「おせち料理」ですね。おせち料理に用いる全ての食材には、エビには「腰が曲がるまで元気でいられるように」、蓮根には「遠くまで見通せるように」、タイには「めでたいことが多いように」など、新年ひいては将来に向けての祈りが込められています。親戚が集まっておせち料理と一緒に食べるというのは、祖父母や年長者たちから孫たちへと、日本の伝統を教える場でもあったのです。

その「おせち料理」、**時代の流れとともに変化**してきています。かつては、三賀日だけでもゆっくり過ごすために、年内におせち料理を仕込んでいましたが、現代は生活環境も大きく変わっています。親子だけ、夫婦だけであれば、それほど多くの料理を用意する必要もありません。そのため、お正月に用意する**おせち料理についても、単なる伝統という枠を抜け出し、本当に食べたい料理を楽しむスタイル**に変わってきているのです。伝統的な純和風おせちを楽しむ方もいれば、**本格フレンチ風、お酒に合うオードブル風、ごちそう食材を満喫する中華風**と、選べる幅も広がっており、すでに定番化しています。

となると、合わせるお酒にも気を使いたいところ。**多様なスタイルを持つクラフトビールなら、この「新潮流おせち」に合わせる一品がきっと見つかるはず**。好みのおせちを選んだら、自分好みのクラフトビールと一緒に楽しんでみましょう。



Heads Up!

合わせるお酒を選べば、新定番おせちはもっともっと楽しめます！



核家族やDINKSが増え、親戚が一堂に会して、おせち料理を囲む正月の機会が少なくなりました。近年、日本の伝統的なおせち料理に限らず、フレンチやイタリアン、中華のおせち料理をはじめ、少人数でも楽しめるものもあり、実にバリエーション豊か。色々な料理を少しずつ味わえるのもその魅力の一つですね。料理のテイストに合わせお酒の選び方にもひと工夫を加えることで、特別なひとときをより一層楽しめると思います。お屠蘇（とそ）もいいですが、多様な味わいが揃ったクラフトビールとのマリアージュで新年を迎えてみてはいかがでしょうか？

大塚 瞳 | 料理家 / 食空間プロデューサー。1981年福岡生まれ。料理上手でおもてなしを大切にする祖母や母の影響で、幼い頃から料理や室礼に興味をもつ。食べることが大好きで、世界中をめぐる様々な味に親しみ、料理研究家のもとで学ぶ。大学在学中の2004年、居心地の良い空間で過ごす食のひとときをテーマにLife Decorationを立ち上げる。料理会で使う食材は全て自ら生産者を巡り探し求めたもの。その数は数千件に及ぶ。窯元との付き合いも多く、出張料理人として、気に入った土地に数日限りの食空間を演出するイベントプロデュースを10数年間行ない、器と食材をつなぐ役割を果たしている。

新世代おせちを200%楽しもう！

イマドキおせちのパートナーはクラフトビールで間違いなし！

01 フレンチおせち × 華やかスパークリング



味付けが濃い伝統的な和風おせちが苦手な子どもやお年寄りでも、美味しく食べられるとして人気の新潮流おせちの定番が「フレンチおせち」。素材の味を引き出すフランス料理のテクニックを駆使したおせち料理は、鮮やかな色彩で見た目にも楽しく、友人や親戚が集まる新年のお祝いに最適。スパークリングワイン風の華やかなクラフトビールを合わせれば、料理の味も引き立つこと間違いなしです！

Good Partner! ▷▷▷

Daikanyama SPARKLING(代官山スパークリング)

スパークリングワインのような爽やかな香りと発泡感があり、フランス料理をベースした新顔おせちともベストマッチ！



02 デリカテッセンおせち × 爽やかフルーツビール



「美味しいもの」を意味し、庶民の胃袋を支えるドイツのお惣菜屋さん「デリカテッセン(Delikatessen)」。高級店ではキャビアやパテなどのグルメ食材も扱います。ジャパニーズデリカテッセンからも、ハムやソーセージなどの加工肉食品をメインに据えたおせち料理が続々登場。有名百貨店では秋頃に予約で売り切れる勢いです。濃厚な肉料理には、爽やかなフルーツビールを合わせてはいかが？

Good Partner! ▷▷▷

JAZZBERRY(ジャズベリー)

ラズベリー果汁を加えて醸造した爽やかな飲み口と、華やかなルビー色の液色が特徴！肉やシーフードなどとの相性は折り紙つき！



03 中華おせち × 王道ピルスナー



アワビやツバメの巣、フカヒレなど高級食材をふんだんに用いて最高のもてなしを演出する中華料理。近年はフレンチおせちなどと並んで、新しいおせち料理の定番として高い人気を誇ります。伝統的なおせち食材を中華風にアレンジしたお重は、幅広い年齢層の方々に楽しんで頂けます。濃い目の味付けが多い中華おせちには、飲み飽きない王道ビールのピルスナーがピッタリです！

Good Partner! ▷▷▷

COPELAND(コーブランド)

日本ビール産業の祖の名を冠した新世代ピルスナー！すっきりとした飲み口は味付けが濃い目の中華料理とも相性抜群。何杯でも飲みたい！



本資料に関するお問い合わせ

キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部

TEL : 03-6837-7028 Mail : kouhou@kirin.co.jp