



こんにはは！ フレッシュな Bass やよいです。

「酒まみれ」レコ発ワンマン



来てくれて、観てくれてありがとう♡

「酒まみれ」のリリースとワンマンライブを



記念しまして、「酒まみれ」に
収録したお酒と、そのお酒に
ぴったりの お料理 etc レシピ



(やよいの皮剥き配信で紹介したもの)

を、まとめて書き綴っておこうと思います!!

楽しんでねー!!!

by. やよい



注意事項

- ・分量は、かなりテキトーなので、やよいのほろよい
レシピを参考にしていただく場合は、ご自分の
お好みの量に変えちゃってください。
- ・しょうがは新かせめです。苦手な方は減らしてください。
- ・必要ないであろうお酒が使用されているレシピ
もあります。
- ・Yayoi Tsushima の Youtube チャンネルで料理の
様子を見ることが出来ます。(メインは皮剥きですが)
[youtube.com/channel/UCdecbtG00gWxS3aTeCJXkGg](https://www.youtube.com/channel/UCdecbtG00gWxS3aTeCJXkGg)



『ビール』

1杯目は、とりあえず
ビールが飲みたい。

“とりあえず”というのは、テキトーな気持ちの“とりあえず”ではなく、ビール以外のものを飲む気がしないというくらい、絶対の“とりあえず”。とりわけ、ライブ後のとりあずのビールは格別!!

この一杯のために頑張ったと言っちゃっても良いくらいに、すべての疲れがふきとぶ美味しさ♡

♡やよいのほろ酔いレシピ♡

1. さつまいもの葉は、茹でて切っておく。ビアソーセージも切っておく。
2. じゃがいもを洗って水気があるまま、ぐるりと十字に皮に切れ目を入れ、焼酎をふりかけてラップ
→ レンジ600Wで3分
ひっくり返して、レンジ600W 2分
→ 手できれいに皮がむけるよ!!
3. じゃがいもをボールに入れて粗くつぶす。
4. 3に1とAを投入して混ぜる

おいしいビアソーセージ入りポテトサラダの出来上がり!!

仕事のアト、エネルギー
摂取が必要な時、
ビールに最適おつまみは

ビアソーセージ
ポテトサラダ



材料

- ・じゃがいも (インカのめざめ)
- ・ビアソーセージ
- ・焼酎
- ・さつまいもの葉
- ・つぶマスタード
- ・マヨネーズ
- ・黒胡椒
- ・塩

A

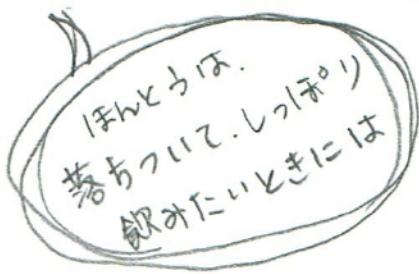


インカのめざめは、
黄色が鮮やかで
ビアソーセージの赤
さつまいもの葉の緑
と、みじると
とってもキレイ☆

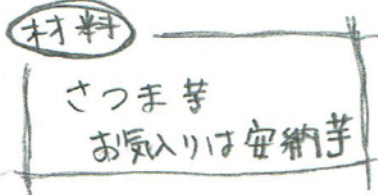


『SHOT YOU』

2杯目は、ショットで飲むことは、めったにないですか？
焼酎を怒りにまかせてショットでいかがでしょうか？
春はロックで、夏は炭酸割り、秋は水割り、冬は
お湯割りで飲みたい焼酎。芋焼酎が好きだった
けど、このアルバム制作でなぜかぶき焼酎がお気に入り
になりました。



焼きいも!!



♥ やよいのほろ酔いレシピ ♥

1. 掘りたてのさつま芋は、風通しの良い場所に1週間から1ヶ月寝かせておく。そうすることで「甘み」が増すよ!!

2. 土をおとして良く洗う。

3. オーブンを190℃に設定して予熱

4. 天板にキッチンシートをひいて、芋をならべる

* 2度芋が爆発してしまった経験をふまえて、

芋に切り目を入れてみた。

そうすると、爆発はふせけるか。そこからミツが
もれちゃうのが悩み。

5. おごく小さい芋だと25分、ぶつうに小さい芋だと40分ほど
焼くと、とってもおいしい焼き芋のできあがり!!!

※ 大きい芋も掘りあつたので、今度焼き芋にしてみるぞ!!



小さな切り目を入れてみる。



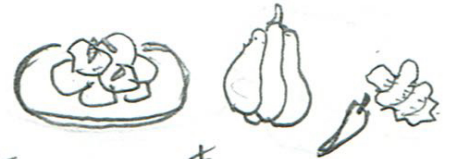
『ウイスキー ちょうだい』

3杯目からは、大人の時間♡

ほのかなあかりで、落ちついた部屋の中、
大きな氷の入ったロックグラスに注がれるの
はウイスキー。


炭酸で割ったウイスキーをライムハラスで爆音の中グイッと
のみほすのも良いけど、どちかというと、静けさを好むかな♡

そんなウイスキーで ミントまみれ♡



♪ 木のおっきみ ハヤトウリの塩こうじ漬け

♡ やよいのほろ酔いレシピ (ミントまみれ) ♡

1. 5種類のミント / コモンタイム、タイム、レモンバーム、ゴールドリーブ、
ニクメリアフルティコーサ、ペパーミント を植えつける
2. なるべく、直前に収穫 
3. グラスにウイスキーと5種のミントを入れ、香りをだすために
かき混ぜる。
4. 氷と炭酸、お好みでシロップを入れ 出来あがり!!

♡ やよいのほろ酔いレシピ (ハヤトウリの塩こうじ漬け) ♡

1. ハヤトウリをピーラーで手早く皮をむき薄切りにする。
(手がかゆくたまるので、手早さ重要! さいよに皮をむくのもポイント)
2. ハヤトウリ、昆布、鷹の爪、生姜の手切りに塩としょうゆを少々、
塩麹大さじ2を揉み込む。
3. 一晩寝かせたら、シヤキシヤキ食感の大人なハルシー
おっきみのできあがり!!