



♪ 日本酒 ♪

4杯目は、日本が誇る美味しい米のお酒、日本酒！
行った場所が、**ニ**当地の日本酒と**クル**Xを堪能
するのが**最高**よね♪

というわけで、私の出身富山県高岡市のオススX
日本酒は、**勝駒!!** "富山が一番小さい造り酒や"とホーム
ページに書かれています。一度だけ実際に行ってみたん
だけども小さかった♪ さっぱりとして美味しいお酒です。グリと
一緒に味わいたいなあ～

ほっこり日本酒と
一緒に味わいたい
家庭の味は...

。。。 たけのこ芋と里芋の煮物



材料

- ・ たけのこ芋(京芋) 1本 里芋 3コ
- ・ イカ 1杯(輪切り)
- ・ 昆布のだし 800ml
- ④ 砂糖 大さじ2、みりん 大さじ2、日本酒 大さじ1
塩 小さじ1 ちよと、醤油 大さじ1



▼ やよひのほろ酔いレシピ ▼

1. Aを火にかけて煮たてる。
2. 煮たAに たけのこ芋と里芋を投入
(たけのこ芋は煮くおれにくいと何かには書かれてあったけれど、里芋よりも煮くおれたので煮すぎに注意)

3. 芋たちに火が通ったあたりでイカを投入

4. イカにも火が通ったら出来上がり!

ちなみに私は、煮汁の味がちょうど良い感じに
なったら火を止めます。間違った方法だとは思いますが、
好みのお味には仕上げられます♪



『ウォッカウォー』

ウォッカは、ロシアのイメージが強ければ、実は多くの国で作られていて、その定義において論争が起るほど。アルコールの中で重要な位置を占めているんですねー。無色透明、味にクセも少ないから、何色にも染まれるし、何にでも合う。だから多くの人々が、好むのかなあ。ほんたが深いですね〜。



ロシア、東欧圏では

混ぜたのをしてウォッカを飲むのは
邪道 ほんたがって！ *水で割るのは
シベリア送りだよ。

でも、日本人なので……

ウォッカの
アップルジンジャー
カクテル♡

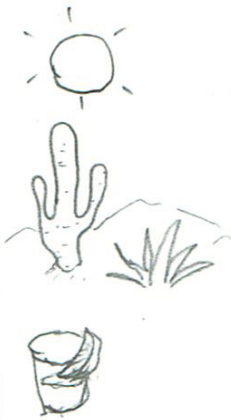


材料

- ・ウォッカ
- ・生薑 レモンの半分くらいの量
- ・シトモン
- ・りんご1個
- ・レモン 1/4個
- ・砂糖 大さじ4
くらいか?
- ・水 150ccくらい
- ・炭酸水
- ・氷
- ・レモンバー4(ミント)

♡ やよいのほろ酔いレシピ♡

1. まずは、ウォッカに敬意を表してショットで一気!
2. りんごを薄くスライスして鍋に投入
3. レモンの汁を2の中に絞り入れ、皮は、細く千切りし、これも2.に投入
4. 生薑をすりおろして、これも2.に追加
5. こゝに砂糖を混ぜませる。
6. 水を入れて混ぜたら火にかけて、お好みの感じにまで煮つめる。(煮つめすぎてシベ4にならないように!) 弱火で20分くらいはね。
7. ウォッカ、さました6、水、炭酸をコップに注ぎ、ミントとシトモンを添えて、美味しいカクテルのどきあがり♡



『オレ! テキーラ』

6杯目のテキーラは、"酒まみれ"のアルバムを作っている過程で、どんどん好き具合が増し、今いちばんお気に入りのお酒となりました♡

ショットで飲んでライムをかじるのも最高に楽しいけれど、オレンジジュース

ならぬポロジュースで割るのは、二日酔いにもなりにくくオススメです! テキーラポロライズ、是非ためしてみてね!!



オレ、テキーラファン!



ゴロシク!!

テキサスの主婦人からの直伝サルサソース



材料

- ・ハラペーニョが手に入らないので青唐辛子 1本
- ・にんにく 2かけ ・赤い唐辛子 1本
- ・GUAJILLO (なければ乾燥唐辛子数本で!)
- ・トマト缶 200g ・たまねぎ半分 ・塩



なべの中身はこんな様子



1. なべに、玉ねぎ、唐辛子類、にんにくを入れ、黒くこげめがつくぐらいに熱する。
ポイントは、コゲ(ソースが香ばしくなり、見ため的にも黒くてんか食欲をそそります。)と、にんにく2かけ・青と赤唐辛子、半分の玉ねぎは、細かく切らずになべに入れること。
2. 完全に火が通らなくてOKで、こげたら鍋から出して、あらくみじん切りにする。
3. トマト缶と一緒にミキサーにかける。
4. 塩で味をととのえたら出来上がり!!



♪ わたしワイン

7杯目のワインは、ビールと同じくらい、欠かせないお酒です。それはもう何度も酔い目にあってます(自業自得)が、それでも大好き。

ただでさえ、熱すぎる つしまみれに対する情熱がさらにヒートアップして、笑って、怒って泣いて、そして忘れる…。そんなめちゃめちゃな私とあつと一緒に音楽やって、一緒に飲んで、一緒に笑って、一緒に泣いてくれるメンバー、そして、そんな私たちを暖かく見守り応援してくれる。ファンみんなや、仲間や家族たちに感謝の気持ちでいっぱいです。いつも本当にありがとう♡

そんなヒートアップした

脳と体とワインにピッタリなおつまみは…



材料

・トマト ・じゃがいも ・玉ねぎ ・椎茸 ・イタリアン唐辛子 ・ライナー
・水 450cc ・コンソメ 2コ ・黒胡椒 ・コモンタイム ・オレガノ

♡ やよいのほろ酔いレシピ♡

1. 包丁をお茶碗のうらでシュッシュッとして切れ味を良くする
2. なべを2コ用意して、一方は、トマトが丸ごとつかえるくらいの水ともう一方は、450ccの水とコンソメを入れて沸かす。
3. トマトのへたの部分をくり抜き、裏側に薄く十字の切り目を入れ沸騰したお湯に20秒くらい入れ、その後冷水につけ皮をむく。
4. コンソメのなべに、黒胡椒とコモンタイム以外の材料を全て投入して煮る。
5. 材料にすべて火が通ったら、黒胡椒とコモンタイムをトッピングして、出来上がり。