



飲食店様向け情報

# アライ通信



株式会社アライ  
埼玉県川口市本町4-1-8 TEL:048-227-0711 FAX:048-223-2101  
MAIL: [info@arainet.co.jp](mailto:info@arainet.co.jp) URL [www.arainet.jp](http://www.arainet.jp) 製作: 柴田・中川

WEB受注システム導入中!

スマートフォンで  
簡単に  
注文ができます!



パソコン! スマホからもOK!

## 明けましておめでとうございます!

皆様におかれましては健やかに新しい年をお迎えのこととお喜び申し上げます。  
旧年中は格別のご高配を賜り誠にありがとうございました。  
本年もどうぞよろしくお願いいたします。



## 2017年“食”と“食品”の流行キーワード11選!!

### 『ミールキット』

届いた食材+レシピでインスタ映えする料理が簡単に作れる。

### 『会員制食べ放題レストラン』

年会費1万円程度で、極上の肉料理コースが5000円前後で食べ放題など、高コスパが特徴の、新しい形の会員制レストラン。

### 『発酵ミルク(甘酒)』

### 『新之助』

新潟魚沼産コシヒカリに続き人気ブランドになることが予想されている

### 『窒素飲料・窒素フード』

ニトロ(窒素)を使って細かく泡立てた飲料・それをかけたアイスクリームなどが話題。炭酸よりもきめの細かい泡立ちで口当たりが◎。

### 『ポキ丼』

ハワイ発の海鮮丼「ポキ」がアメリカで話題

### 『クラフトビール・クラフトジン』

### 『新食感豆腐』

マスカルポーネのようなナチュラルとうふや、豆乳スンドゥブ麺など健康志向から人気。

### 『変わり種抹茶フレーバー』

### 『コカレロ』

コカの葉を中心にアマゾンガラナ・朝鮮人参・生姜などをブレンド・蒸留したハーブ酒。

### 『ブロススープ(だしスープ)』

牛骨や野菜のダシ(ブロス)スープ。

### ●発酵ミルク(甘酒)

ここ数年静かなブームだった甘酒。今後さらに注目が集まりそうです!

### 【アライおすすめ商品】

飲みたいときにすぐ飲める



ストレートあまざけときめく糀  
125ml 270円(税抜)

料理を引き立たせる



小山本家酒造 大吟醸酒粕  
300g 300円(税抜)

本格【酒粕】焼酎



純米酒粕焼酎 残心14%  
720ml 1,100円(税抜)

### ●クラフトビール・クラフトジン

ここ2~3年ほどで、目にする機会が圧倒的に増えてきたクラフトビール。様々なスタイルのビールを楽しみ、自分の嗜好をわかった上でビールを選んで飲みたい人が増加中!

### 【アライおすすめ 埼玉が誇るクラフトビール】



COEDOビール(川越)  
薩摩芋を使ったジャパニーズビールからスタンダードまで幅広く提案。  
樽もあります!

### ●変わり種抹茶フレーバー

2016年、抹茶N.Y.やL.A.でスーパーフードとして大ブームになった抹茶(“MATCHA”)。日本でも、抹茶フレーバーの変わり種商品が増加中。

### 【アライおすすめ 抹茶割り材】



かき氷やソーダ水にぴったり!

三田 抹茶シロップ 1L 437円(税抜)  
◎【抹茶30ml + ビール180ml】で抹茶ビアに!



参考: <https://i-see.in/articles/3236/?page=9>

## 実は万能調味料! 「食べる点滴」酒粕レシピ

### 超簡単おつまみ☆酒粕ヨーグルトのカナッペ



【材料(10~12個分)】  
\* バゲット 約1/2本  
\* 酒粕(ペースト状) 大さじ1.5  
\* 水切りヨーグルト 大さじ1.5  
\* 白みそ 小さじ1.5~2

【作り方】  
1. ヨーグルトは一晩水切りしておく。  
2. 酒粕、ヨーグルト、白みそを混ぜ、薄切りにしたバゲットをぬる。  
3. ローズマリー、ミントなどトッピングして完成。

### ワインにも日本酒にも合う! アボカドの粕漬



【材料(10~12個分)】  
\* アボカド 1個  
\* 酒粕 大さじ3  
\* 味噌 大さじ1  
\* 塩 小さじ1/2

【作り方】  
1. アボカドは種と皮をとり、薄切りに。ポリ袋等に酒粕、味噌、塩を加え良くもみます。  
2. そこにアボカドを加え、2、3日漬込み、軽く表面をぬぐって完成。

参考: <http://macrobiotic-daisuki.jp/sakekasu-13222.html> / <https://matome.naver.jp/odai/2139122646758873801> / <http://cookpad.com/recipe/2048715> / <http://recipe.rakuten.co.jp/recipe/1990025344/>

# 肉・魚に合う酒！大特集

お酒を楽しんでいただく上で、料理との相性はとても重要。  
今回は肉に！魚に！料理との相性を考えて造られたお酒をご紹介  
お客様にとっても気軽に注文できる今後注目のアイテムです。



## 肉

に合う！

焼酎



インパクト大のラベルが大人気！  
肉にあう米焼酎

### 玉乃光酒造 米焼酎



## 「29」

(にじゅうきゅう)

屋久杉の重厚な香りとドライ  
ですっきりした味わいが、あ  
らゆる肉料理にぴったりの  
本格米焼酎を実現しました。

720ml **1,129円**(税抜)  
1.8L **2,329円**(税抜)

## 焼鳥

に合う！

日本酒



人の味覚を再現した味覚センサーを  
用いて生み出された焼鳥専用！

### 玉乃光酒造 純米吟醸



## 「94」

(きゅうじゅうよん)

科学的根拠に基づいた焼鳥  
に合う究極の純米吟醸で  
す！特に94を燗酒にすると  
相性度がアップ！

720ml **1,194円**(税抜)  
1.8L **2,494円**(税抜)

## 肉

に合う！

赤ワイン



オーストラリアワイン  
デ・ボルトリ

### ウッドファイヤード ヒースコート シラース



どっしりとした味わいの肉料  
理に負けない重厚感のある  
肉専用ワイン！

720ml **3,000円**(税抜)

## 魚

に合う！

赤ワイン



オーストラリアワイン  
ハートランド

### スティックルバック レット



ミディアムボディ  
引き締まった酸味と熟したカ  
シスの風味で魚料理との相  
性の良い赤ワイン。ぜひ一  
度お試しください。

720ml **1,950円**(税抜)