

酒市場チャオ! 新聞

第8号

発行 酒市場チャオ!新聞 作成委員会

6月21日は父の日です

美味しい冷酒はいかが!!

記事内容

今年6月21日が父の日となり、日本酒を呑まれるお父さんに冷酒をプレゼントしてはいかがでしょう? 一般的に冷酒とは冷蔵庫や氷水の中に入れて冷やしたお酒

のこを言います。ですから必ずしも品名に冷酒と表示されてるとは限りません。日本酒は冷やすと香りが抑えられ呑みやすくなり。温度でも味わいが変わってきます。今年のお父日は美味しい冷酒で乾杯してはいかがですか?



『クレパスラムネ』好評販売中!



だ が し 倶 楽 部 4 店 舗 目 奥 オープン

ご好評頂いてます。だがし倶楽部の方に来ていただき、お飲み物もお待ちしています。お父さんへプレゼントするのにも、お父さんが好きなものをプレゼントするのにも、お父さんが喜んでくれるものをプレゼントするのにも、お父さんが喜んでくれるものをプレゼントするのにも...

アルバイトパート募集

<学生さん、フリーターさん大歓迎!>

チャオ各店ではアルバイト・パートさんを募集しております。

資格: 18歳以上 勤務日: 週3日程
待遇: 制服貸与 *高校生不可
詳しくはチャオ各店まで

<時間帯・曜日もご相談ください>

LINE@ アカウント開設! おトク情報を配信いたします!

まだLINEを利用していない方は、LINEアプリをダウンロードしてから友だち追加してください。

メニューの「友だち追加」で「QRコード」を選択して各店のQRコードを読み取るか、友だち追加ボタン を押すと、友だちへ追加できます。

<p>チャオ高屋店</p> <p>岡山県岡山市中区兼基63 TEL: (086)278-7025 営業時間: 09:00~21:00</p> <p></p>	<p>チャオ中庄店</p> <p>岡山県倉敷市松島1137-1 電話番号: (086)463-6266 営業時間: 09:00~21:30</p> <p></p>	<p>チャオ当新店</p> <p>岡山県岡山市南区当新田121-2 電話番号: (086)242-2545 営業時間: 10:00~21:00</p> <p></p>	<p>チャオ平井店</p> <p>岡山県岡山市中区平井6-6-34 電話番号: (086)270-4311 営業時間: 10:00~20:00</p> <p></p>
--	---	---	---

家呑みをもっと楽しく！！

第8号
発行
酒市場チャオ！新聞作
成委員会

おうちで居酒屋気分、食事にあわせて！レモン系チューハイ 飲み比べにチャレンジ！

大人気！レモン系チューハイ		度数	甘さ	レモン感	スッキリ感
キリン	氷結シチリア産レモン	5%	4	3	3
タカラ	焼酎ハイボールレモン	7%	2	2	4
アサヒ	贅沢搾り レモン	4%	2	5	3
コカ・コーラ	檸檬堂 定番檸檬	5%	4	4	4
成城石井	オリジナルレモンサワー	6%	2	4	4
サントリー	こだわり酒場レモンサワー	7%	1	2	4
サッポロ	チューハイ9999クリアレモン	9%	2	1	4
アサヒ	ウィルキンソン無糖レモン	9%	1	2	5
キリン	麒麟特製 レモンサワー	9%	3	4	3
サントリー	196℃ストロングゼロダブルレモン	9%	4	3	3

*あくまで個人の感想です



今回は食事と一緒に楽しむコンセプトにレモン系チューハイ10種類をチョイスしました。飲んだ感じて一番アルコール飲料らしさを感じたのはアサヒウィルキンソン無糖レモン。-196℃は度数のわりにアルコールがきつい感じではなくレモン感のほうに前面に出てきました。レモンの風味ではアサヒの贅沢搾りがこの中ではリードしてました。今回のテーマだとサントリー-こだわり酒場のレモンサワーが1位で、もう少しアルコール感が欲しい方にはタカラ焼酎ハイボールレモンがおすすめです。

オリジナルデコボトル好評販売中!

チャオ全店にてデコレーションを施したワイン・焼酎・日本酒を販売しています。プレゼントに喜ばれること間違いありません。お店で手作業で作成しているためどれもこれもひとつしかない一点ものです。さて、6月21日は年に一度の「父の日」です。日頃お世話になってお父さんにぜひプレゼントしようか！



コンビーフユッケ丼

材料

- 缶つま コンビーフユッケ風 1缶
- ご飯 適量

作り方

- ごはんを器に盛ります。
- コンビーフ ユッケ風をごはんの上に
- 卵黄が乗せられるようにコンビーフをご飯の上で崩します（真ん中に凹みをつくる感じ）
- 卵黄をのせます
- パラパラと海苔、ネギをちらします

【K&K 缶つま コンビーフユッケ風】
そのままおつまみになる缶詰。ごま油・トウパン しゃんの風味が効いてまるでユッケのよう
1缶 464円（込）

レモ缶 牡蠣パスタ

材料

- レモ缶 ひろしま牡蠣 1缶
- パスタ

作り方

- パスタをゆがく
- フライパンでパスタを炒める
- レモ缶ひろしま牡蠣を加えパスタと混ぜる
- 塩 コショウで味をととのえる

【ヤマトフーズ レモ缶 ひろしま牡蠣】
ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬け
牡蠣と藻塩レモンを漬け込んだオリーブオイルは旨みがたっぷり 1缶 518円（込）

お家で簡単！缶詰レシピ