

The SUZUTIMES vol. 18

フリーペーパー「The SUZUTIMES」 Summer 2020

TAKE FREE

For here or To go

テイクアウトも楽しもう！
手軽なだけじゃない、
あえて選ぶワクワクを。

ワクワクその1

好きな場所で好きな時に！

テイクアウトの目的として、おそらく一番にあげられるのが「どこでも楽しめる」ということ。

好きなお店の味を、お家やオフィスなどといった自分の予定に合わせた場所で味わえるのは嬉しい。また、ピクニックや旅行の車内など、楽しいお出掛けの思い出に馴染みの味があるのも、記憶に残って良いもの。

お祝い事やちょっとした集まりにおすすめなのは、オーダーブル。最近ではおつまみの盛り合わせや、〇〇セットといったパーティー向けのテイクアウトメニューを提供しているお店も増えており、その選択肢は様々。いつもよりちょっと豪華な雰囲気も演出できるはず。

ちなみに、飲食店がテイクアウトメニューを考える時に大切にすることが、【冷めても美味しく、温め直しても美味しい】こと。実はお店で提供するよりも、てまひまかけた味わいを楽しんでいるとも言えるかも・・・？

ワクワクその2

ちょっとおトクに買えちゃう！



気軽に、手軽に買える理由の一つにちょっとおトクというポイントも。多くのお店ではテイクアウトの方が割安で値段を設定している。こだわりの食材でシェフの味を、少しおトクに楽しめる。また、お惣菜となると量り売りや1個から買えるものも多く、必要な分だけ購入できるのも嬉しいポイント。何かもう一品だけ欲しい時に、飲食店のテイクアウトを活用するのもおすすめ。



<SUZU365のショーケース旬野菜をふんだんに使用したDELIが並ぶ。

ワクワクその3

自分好みにアレンジも◎

お店で食べる時と違う美味しさを発見できるかもしれないのが、自分でアレンジできるということ。辛さを足してみたり、チーズなどお好みの調味料を足してみたり・・・お店の味は好きだけれど、自分好みも楽しみたい！という、こだわり派の方におすすめ。上級者になると食材を組み合わせて別の料理を作るなんてことも・・・！？
こういった「自分だけの味」を極められるのも、テイクアウトや惣菜の魅力の一つ。



<SUZUVELの新潟ミートソースそのままパスタにかけても、グラタンのソースにしても◎

SUZU GROUPの公式YouTubeでは、SUZUの商品や旬の食材を使っただけの簡単アレンジレシピも公開中。文章や本で見るよりもわかりやすく、試しやすいレシピが多いので、「おうちアレンジ」を極めるきっかけとして活用してみても？

SHO'S
831School
第2回

オーナーシェフ鈴木 将の 新潟831講座

にんにく [ninniku]



古くは薬用植物として使われる、抗菌・殺菌作用をもつ香味野菜。ねぎ類で最も「アリシン」という香り成分を多く含むにんにく。アリシンの体内での働きは、疲労回復から抗菌まで様々。加熱することで効果がアップします。一般的に肉類の臭み消しや旨味を加える香り付けなどの料理に使われるが、一部地域では魔除けにも使われるような、古くから暮らしや文化に根付いている食材の一つ。

NIIGATA BRANDS
▶▶▶ 酒粕にんにく [sakekasu-ninniku]

Tasety Point !!

- 1 肥料に酒粕を使用することで、豊富な栄養素と高い糖度を蓄えた、味の濃いにんにくに。
- 2 夏の間は農業、冬になると酒造りという、昔ながらの「越路杜氏」の文化を大切に継承している、2人の若い農家さんが作る特別なにんにく。

Recommend Menu !!

越路 パーニャカウダ 酒粕にんにくをたっぷり使ったパーニャカウダソースは、にんにくの香りが決め手。コクのあるアンチョビやチーズといった他の材料に負けない、ガツンとくるにんにくの旨味と風味が楽しめます。

発酵を、もっと身近に。



△ NIIGATA VEGAN cheese ¥780 +Tax

酒粕を使った、新感覚の調味料ができました。

その美味しさだけでなく、健康面でも注目を集めている「発酵食品」。味噌や醤油など、家庭で馴染みのあるものも多く、日本人に古くから根付く食文化です。

その健康的効果を得るためには、様々な種類の発酵食品を食べることが良いとされています。しかし、日常的に多くの種類を、とるとなかなか難しい。さらには、現代の様々な生活スタイルや、アレルギーなどの体調を考慮して、十分に楽しめない方もいるのでは。

そんな方でも手軽に、誰にでも、楽しんでいただけるように・・・と想いを込めた商品ができました。

動物性の食材を使用せず、酒粕の風味と玄米粉の香ばしさに、まるでチーズのような味わいを再現しました。じっくり焼いて旨味を閉じ込め、粉状に仕上げているので使い勝手も良く、粉チーズのようにお使いいただけます。

<美味しい使い方>

- ・サラダのトッピング
- ・スープのアクセントに
- ・パスタの仕上げに
- ・そのまま、ご飯にかけても



△酒粕のアルコール分は完全に飛ばしているため、お子様でも安心して召し上がいただけます。

■ made in NIIGATA VEGAN シリーズ

新潟ならではの食材を使って、様々なライフスタイルにマッチする商品をお届けする、SUZUのオリジナルシリーズ。素材の味を活かしながら、どなたでも楽しめるような商品を開発しています。第一弾の商品は2020年5月発売の「VEGAN cheese (ヴィーガンチーズ)」。

The SUZUTIMES vol.18 2020 Summer
発行：有限会社 寿々瀧

美味的新潟

SUZU'S ASIAN GOURMET FAIR

新潟 × アジアンフード

前回は好評だった台湾フェアから、今回は少しエリアを広げて「アジアンテイスト」を新潟食材で表現。いつもとちょっと違う、刺激的なSUZUをお楽しみください。



🇹🇼 Find the Flavor (Find the Flavor)
-新潟野菜と鶏肉のガバオライス- ¥480

新潟を代表する夏野菜と鶏肉、バジルを自家製甘辛ソースで炒めた、オリジナルのガバオライス。お好みで全体をかき混ぜながら召し上がりください。



🇻🇳 小豆と甘藷のアイスシュー
-ベトナム産小豆のアイスシュー- ¥480

ベトナムのローカルスイーツ[チュエ]をSUZU風にアレンジ。タピオカやビーナッツに合わせた甘酒の甘みと風味がポイントの、贅沢かき氷です。



🇻🇳 NIIGATA BANG QHU
-越路産小豆のアイスシュー- ¥480

ベトナムのアイスコーヒーと言えば、練乳たっぷり甘いミルクコーヒー。SUZUでは、甘酒や豆乳を使った優しい甘さにアイスを含めた、とってもおいしいコーヒーフロートです。

8月下旬までの期間限定メニュー!



寿々式 SUZU ASIAN FOOD

メニューの表記は全て税別です。

「旬」がたの美味しいを、
どこでも

SUZU GROUP 公式



SUZU LIFE KITCHEN

新潟の食材やSUZUの加工品を使って、旬の楽しみ方やアレンジレシピをご紹介します。チャンネルはご家庭でのお料理をとにかく簡単に、ちょっとお洒落にするヒント満載の動画。「見て・聴いて美味しい」情報をお届けしています。

▷ noteでは、レシピの詳細も公開しています!



チャンネルはこちらから!



くぼケンのカオス酒場

TABI BARの名物スタッフ、くぼケンがおくる、ゆるくてちょっとカオスな、オンライン酒場。新潟のお酒とおつまみを紹介しながら、新潟への愛を語ります。毎週金曜日 19:00～、生放送でお届け中。



チャンネルはこちらから!

お問い合わせ先 ▶ info@suzugroup.com

お買い物はこちら ▶ http://suzu365.shop

より詳しい情報はWEBサイトをご覧ください▼

http://suzugroup.com

Nagaoka city

SUZU365 — *f*

☎0258-24-8677

📍新潟県長岡市下々桑 1-126

越後の台所 **すずきち** — *m*

☎0258-28-8410

📍新潟県長岡市古正寺 2-78

越後戸ばたと雪国地酒 **ちいぼう** — *...*

☎0258-35-7229

📍新潟県長岡市堀金 1-3-13

SUZUDELİ — *t*

☎0258-94-4960

📍新潟県長岡市千秋 2-278
リバーサイド千秋 1F

Niigata city

SUZUVEL — *+*

☎025-282-7613

📍新潟県新潟市花園 1-96-47
CoCoLo新潟西館 1F

FARM TABLE SUZU — *^*

☎025-240-4777

📍新潟県新潟市八千代 2-5-7 [BP2] 2F

☎025-383-8966

新潟県

☎3wÄ`MØCx

\j'T'