

# or ネオ酒場。

女性を中心に人気の“ネオ酒場”と、昔ながらの“シブ系大衆酒場”。  
酒場で飲んでいたあの味が、なんと家でも気軽に飲めるように。  
料理家イチ押しのアテを用意して、さあ、おうち酒場の開店だ。

料理／小平泰子 文／吉田志帆 写真／エディオオムラ 伊藤菜々子(店) スタイル／松本典子



ネオ酒場サワー  
〈クリアトマト〉〈塩レモン〉には  
酸味を重ねて!

「新感覚の味だけど主張し過ぎることなく、野菜料理ともうま〜馴染んでくれますね」と小平さん。合わせるアテは、味の傾向が同じで、時にアクセントにもなる酸味がポイント。例えば

青臭みを排除したフルーティーな「クリアトマト」には、ヨーグルトをソースの隠し味にしたチキン南蛮を。素材をもうひとつ足す感覚で組み合わせると、“ネオ”の世界はさらに広がる。



ネオ酒場サワー  
〈クリアトマト〉  
〈塩レモン〉

新シリーズの第1弾。産地へのこだわりもテーマのひとつで、秋産桃太郎トマトのクリアな旨みとリンゴの果実味が絶妙な「クリアトマト」、瀬戸内産レモンの爽やかな酸味を、まるやかな沖縄産塩が引き立てる「塩レモン」が。参考小売価格151円。

〔作り方〕

1 紫玉ねぎは半分に切って端から薄切りにし、水にさらして辛みが抜けたら、ざるにあげて水気を切る。プチトマトはヘタをとり、4等分に串切りにする。イタリアンパセリは1加幅に切る。  
2 ボウルにAを入れてよく混ぜる。1、水気を切ったひよこ豆、イタリアンパセリを加えて混ぜ合わせ、器に盛る。

〔作り方〕

ひよこ豆と紫玉ねぎのマリネ  
4人前／調理時間15分  
〔材料〕  
ひよこ豆(水煮缶)：250g 紫玉ねぎ：1／2玉 A(オリーブオイル：大さじ1 レモン汁：大さじ1 塩：小さじ1／4) プチトマト：4個 イタリアンパセリ：1本

〔作り方〕

1 ボウルにゆで卵を入れてフオックで潰す。らっきょう、しょうがの甘酢漬け、パセリはみじん切りにし、Cと共に加えてよく混ぜる。  
2 鶏もも肉にAを加えて手でよく揉み、10分置く。  
3 小麦粉を加えて馴染ませ、油でこんがり揚げける。熱いうちにBに漬け、馴染んだら適当な大きさに切つて器に盛り、1をかける。

〔作り方〕

チキン南蛮 2人前／調理時間35分  
〔材料〕  
鶏もも肉：250g A(日本酒：大さじ2 塩：小さじ1／2) 小麦粉：大さじ2 卵：1個 B(米酢：大さじ2 濃口醤油：大さじ1 砂糖：大さじ1) ゆで卵：1個 らっきょう：6粒 しょうがの甘酢漬け：10g パセリ：適量 C(マヨネーズ：大さじ4 ヨーグルト：大さじ2)

牛タン ベコ串  
[大阪・福島]

大衆酒場を現代風にアレンジした、女性にも人気のネオ酒場。自家製塩レモンたっぷりの塩レモンサワー499円。●大阪市福島区福島2-8-15 ☎06-4256-7421 11:30~14:00 17:00~22:30 (土曜は16:00~) 日・祝休



ネオ酒場って  
こんな店

乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。飲酒は適量を。のんだあとはリサイクル。



Yasuko Kohira

地元京都と東京で「小平泰子料理教室」を主宰する料理家。著書に『京都おかず菜時記』（小社刊）がある。自他共に認めるお酒好きで、家飲みは日課のひとつ。

# 家飲みするなら どちらの気分？ 大衆酒場



## 焼酎ハイボール 〈ドライ〉〈レモン〉には 王道アテをひとひねり!

「私も愛飲しているオールマイティーな1本。混じりけのない味わいで、何にでも合うんです。焼酎にブレンドされている樽貯蔵熟成酒が旨みの役割を果たし、合わせる料理の味をぐぐつ

と底上げ。大衆酒場の定番、鶏からやハムカツの油も、強めの炭酸でスッキリと洗い流してくれる。「とくに酢を使った一品との相性が良いので、鶏からにはボン酢をお忘れなく。」



焼酎ハイボール  
〈ドライ〉  
〈レモン〉

大衆酒場で愛されるあの味を追った辛口チューハイ。強炭酸&アルコール分7%でガツンとした飲み心地。甘味料・糖質・プリン体「ゼロ」の「ドライ」と「レモン」のほか、梅干し割りやシーカーサーなどのフレーバーも。参考小売価格141円。

「作り方」  
1 たこは先端を切り取って捨て、1cmの幅に切る。きゅうりは端から薄切りにし、塩を当て、しんなりしたら水気を絞る。みょうがはタテ半分に切ってから、千切りにする。  
2 ボウルにAを入れてよく混ぜる。1を加えてさらによく混ぜ、器に盛る。

「材料」  
ゆでたこ(生食用)：50g きゅうり：1本 塩：小さじ1/2 みょうが：1本 A(米酢：大さじ2 砂糖：小さじ1 薄口醤油：小さじ1/3 塩：小さじ1/3)

たこときゅうりの酢の物  
2人前／調理時間35分

「作り方」  
1 鶏もも肉はひと口大に切り、Aを加えて手でよく揉み、10分置く。  
2 小麦粉を加えて馴染ませ、油でこんがり揚げ、器に盛る。大根おろし、九条ねぎ、しょうがおろしを添え、ボン酢をかける。

「材料」  
鶏もも肉：250g A(日本酒：大さじ2 塩：小さじ1/2) 小麦粉：大さじ2 揚げ油：適量 大根おろし、九条ねぎ、しょうがおろし、ボン酢：各適量

鶏からボン酢  
2人前／調理時間20分

鮪人 西天満店  
[大阪・西天満]

昔ながらの風情を醸し出すゴキゲンな大衆酒場では、ベーシックな焼酎ハイボールをぜひ。タカラの焼酎ハイボール430円(税込)。●大阪市北区西天満5-16-15 エフワンビル1F ☎06-6345-1616 17:30~22:30 土・日・祝休



大衆酒場って  
こんな店

お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁じられています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・

提供：宝酒造株式会社 お客様相談室 ▲075-241-5111(平日9:00~17:00) www.takarashuzo.co.jp