

# AEONLIQUOR FOOD MATCHING

with  
Whisky



今月のテーマ「はちみつ」

## オレンジ香るハニーナッツおつまみ

芳醇な香り引き立つ、  
「はちみつ+オレンジ」の組み合わせ！



“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー  
AEONLIQUOR

## 芳醇な香り引き立つ、「はちみつ+オレンジ」の組み合わせ！ オレンジ香るハニーナッツおつまみ

### 材料 (3~4人分)

素炒りミックスナッツ (無塩)	100g ※
はちみつ	大さじ2 ※
オレンジの皮	1/3 個分
オレンジ果汁	小さじ2
バゲット (薄いスライス)	適宜
チャービル	適宜

※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

### 作り方

1. オレンジをよく洗い、表面のオレンジ色の皮の部分を、すりおろす。
2. バゲットは、薄くスライスし、オープン (または、オーブントースター) でカリカリに焼く。
3. ボウルに、ミックスナッツ、はちみつ、オレンジ果汁、1のオレンジの皮を入れてよく混ぜる。
4. 2のバゲットに3のをせ、お好みでチャービルを飾る。

### クッキングポイント

ナッツ&はちみつにオレンジ果汁と皮を加えると、ピター感をふくよかにリッチに楽しめます。バゲットはオープンでカリカリにしてロースト感を！

### マッチングポイント

ナッツとはちみつがウイスキーのリッチな味わいを楽しませてくれます。オレンジ果汁と皮を加えることで、スコッチウイスキーのエレガントな香りと味わいがいつまでも口の中に広がります。

【このタイプの一例】 ウェイトローズ8年



イオンリカーのHPでも、  
簡単でおいしい! お酒に合うレシピをご紹介します。  
<http://www.aeonliqour.jp/>

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー  
AEONLIQUOR