

# AEONLIQUOR FOOD MATCHING

with  
Craft-Beer



今月のテーマ「はちみつ」

## はちみつ香るミックスベリーパフェ

はちみつのまろやかな酸味で  
リッチな大人のデザートに！



“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー  
AEONLIQUOR

## はちみつ香るミックスベリーパフェ

### 材料 (2人分)

はちみつ ..... 大さじ 2 ※  
バニラアイス (ラクトアイス) ..... 150ml  
冷凍ミックスベリー ..... 100g  
チョコレート ..... 少々 ※ ※印は、イオンリカー取り扱い商品です。

### 作り方

1. ボウルに、バニラアイスとはちみつを加え、よく混ぜ合わせる。
2. 器にミックスベリーを盛り、その上に1のアイスのをせる。
3. 上から、ピーラーで削ったチョコレートをトッピングし、分量外のはちみつ (小さじ1) を上からかける。

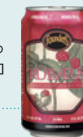
### クッキングポイント

冷凍ベリーミックスに「アイスクリーム+はちみつ」で、リッチな大人のデザートが簡単にできます。冷凍ベリーにシャリ感のあるラクトアイスを合わせることで食感も楽しいデザートになります。

### マッチングポイント

フレッシュなラズベリーを5回に分けて加えたフルーツビール。甘酸っぱいビールの味わいが「ベリー&はちみつ」とよく合います。チョコレートがビールの苦みとマッチング。

【このタイプの一例】 ファウンダーズ ルーベィアス



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.aeonliquor.jp/>

“お酒と食のコンシェルジュ”イオンリカー  
AEONLIQUOR