

常連さんの「また来るね」に繋がしましょう！

# CHANGE the menu

## クラフトビールは「飲む」から 「味わうもの」へシフト中！

ブームから定番へ、ビールの選択肢としてすっかり定着しつつある「クラフトビール」。今その楽しみ方に変化が起こっているのをご存知でしょうか。ビールといえば“喉越しをたのしむもの”が通説ですが、昨今盛り上がっているのが料理との「ペアリング」でゆっくりビールを楽しむこと。NYではカルチャーとして、そして日本でも、フードとの相性を楽しめるお店やイベントが注目されています。そこで今回は、弊社Tasting Barでお客様よりご好評いただいているペアリング例を使って、組み合わせ方をご紹介します！【参考：voyager】

### IPAとアヒージョ



Cutting

【32オPPERレ 750ml / 商品コード：69701】

ホップの苦みで料理の脂っこさをカットし、口中をリフレッシュ。揚げ物全般、豚バラのビール煮などと◎

### ゴールデンエールと生ハム



Contrasting

【32アウダーチェ 750ml / 商品コード：68881】

フルーティなコクと適度な酸が料理を一層ひきたてる。トマトを使った料理や燻製料理にも。

### レッドエールと牛すじ煮



Comparing

【32アドミラル 750ml / 商品コード：69704】

甘めの焙煎風味とほのかに感じるベリー系の酸味が、みりんなどを使った和の味付けとも好相性。

### アンバーエールとチーズ菓子



Comparing

【32ネブラ 750ml / 商品コード：68884】

カラメルのような香ばしさとほのかな甘さは、料理だけでなくスイーツとも楽しめる。なかでも香ばしさのあるお菓子と抜群に合う。

.....繁盛の小ネタ番外編「32ビール採用で生まれるメリット」.....

①粗利:1本¥\*\*\*\*台で価格設定した場合、3人で2本飲んでいただくと2本の粗利は約¥\*\*\*\*、つまり1人当たり¥\*\*\*\*となります。もし同額を生ビールで稼ぐためには、1人\*\*杯は必要です。さらに32ビールの場合、ワインのように各テーブルへボトル提供ができるため、頻繁なオーダー取りやグラス洗浄といった手間がかかりません。

②飲みやすさ:瓶内二次発酵により生まれる泡はきめ細かくビールに溶け込んでいるため、お腹にたまらず飲み疲れしません。その為、グループには飲み比べとして次のボトルをおすすめしやすく、オーダーに繋がりがやすくなります。また、全8種類とバリエーション豊かで味わいに幅があり、多くのお客様の好みに合わせやすくなっています。

料理と一緒におすすめすることで、より“味わう”ことに重きを置いた提案ができるのではないのでしょうか。「ワインのように楽しめるイタリア産のクラフトビール=32ビール」は、他にはないコンセプトでお客様の記憶に残ります。只今キャンペーン期間中ですので、この機会にぜひ差別化にご活用ください。