

2018年8月3日
マルコメ株式会社

GRAND KIRINと
marukomeが
コラボレーション！

ビールとギルトフリーおつまみのペアリングを楽しむイベント 「SOY! BEER! KITCHEN!」を初開催！



人気のクラフトビールに、話題のソイフードの組み合わせ。
参加者から「意外！？」と驚きの声も。

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、キリンビール株式会社(以下、「キリンビール」)のクラフトビール、「グランドキリン」とのコラボレーション企画として、8月2日に東京・千駄ヶ谷でビールとソイフードを学びながらペアリングを楽しむイベント、「SOY! BEER! KITCHEN!」を開催しました。

イベントレポート

「ビールは太りそうというイメージ。でも、それはビールのおつまみに高カロリーのものが多いから。」それならばと立ち上がったのがキリンビールとマルコメからなる「SOY! BEER! KITCHEN!」の運営メンバー。ヘルシーなおつまみをビールに合わせれば罪悪感なく楽しめるのではないかと？低カロリーでもビールに合う美味しいおつまみがあることを知って欲しい。そんな思いから、“ビールのある時間を楽しむ”「グランドキリン」とのコラボレーションが実現しました。

“ソイフードマイスター”が考案したギルトフリーおつまみ

キリンビールとマルコメのSNS公式アカウントから募集告知、会場となった渋谷区「GOBLIN.千駄ヶ谷」に抽選で選ばれた40名の参加者を迎えて「SOY! BEER! KITCHEN!」がスタートしました。最初に、モデルでソイフードマイスターの園原ゆかりさんが考案した、大豆のお肉のフィレジャーキーとキーマカレーピザを紹介。園原さんが調理する傍らで、発酵マイスターの資格を持つ当社の尾田春菜が、マルコメの商品やソイフードについて解説しました。他にも粉末タイプのだし入り味噌を使ったコナミズツッキーニなど飲みながら食べても罪悪感がなく、パパッと簡単に作れるおつまみを紹介しました。参加者から「びっくりしました。フィレジャーキーとか本当にお肉みたいで。キーマカレーピザも本格的な味で、とっても美味しかったです。(女性20代)」「普段は油っぼい食事が多いんですけど、今日のおつまみはとっても美味しかったです。(女性30代)」「大豆のお肉の食感がしっかりしていて、大豆の食べ方にもこんなのがあったって、初めて知りました！(女性30代)」といった声を聞くことができました。



楽しく飲み比べながら学べるクラフトビール講座

続いて、キリンビールの吉田純さんが登場。ビールの原材料や製法など基本的な知識を紹介した後、テーブルに用意したさまざまなアイテムを使ってドライホッピングとディップホッピングの違いや、グラスの形によって同じビールでも香りや味わいが変わることを実際に試してもらいました。



ギルトフリーおつまみとビールのペアリングを堪能。今日のメニューに合わせるべきビールは！？

イベントの最後は、園原ゆかりさん、吉田純さん、尾田の進行で園原さん考案のヘルシーなおつまみとビールのペアリング体験。「味で合わせる」「色で合わせる」「産地で合わせる」というセオリーに従い、6種類のビールそれぞれに合う料理の例が紹介されました。本日のおつまみメニューから吉田さんのおすすめペアリング、コナミソヅッキーニには色が近いグランドキリンホワイトエール、大豆のお肉フィレジャーキーは食材の産地と共通点があるグランドキリンJPL(ジャパン・ペールラガー)、おあげキーマカレーピザには味が似通ったグランドキリンIPA(インディア・ペールエール)でした。



GRAND KIRIN(グランドキリン)について

「グランドキリン」は個性がありながらも飲みやすく、日常で楽しめるクラフトビール。“ビールのある時間を楽しめる”キリンビールのクラフトマンシップが生んだビールです。

ダイズラボとは？

味噌の主原料である大豆には栄養が豊富に含まれています。そんな大豆を、もっと手軽に、美味しく。そんな思いから生まれた「ダイズラボ」ブランドは、創業から160年以上、大豆と向き合ってきた当社の知見が詰まっています。



画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)

marukome