

**2種類のギネスに合う“至高の料理”を、バズる料理研究家のリュウジが考案！  
「2つのギネスと至高の料理パック」を4月13日(火)から数量限定で発売**

～「2つのギネス飲み比べセット」と「悪魔のレシピ」が当たるキャンペーンも実施～

キリンビール株式会社（社長 布施孝之）は、ギネスビール2種「ドラフトギネス」、「ギネス オリジナルエクストラスタウト」に合うレシピを、SNS やメディアで話題沸騰の料理研究家リュウジさんに開発していただきました。このレシピの開発を記念して、ギネスビール2種（各2本）とオリジナル小皿にリュウジさん考案のレシピが付いてくる「2つのギネスと至高の料理パック」を4月13日（火）から数量限定で発売します。



今回、料理研究家のリュウジさんは、「ドラフトギネス」に合う料理として「わさびバターステーキ」を、「ギネス オリジナルエクストラスタウト」に合う料理として「やみつきタンドリー唐揚げ」を開発しました。

「わさびバターステーキ」は、チューブわさび（7cm）とバター（20g）を練るだけで完成するリュウジさんならではのお手軽さで、バターを合わせることでわさびの辛みが丁度良く抜け、爽やかな風味と旨味が引き立ちます。特別な時間も、いつものひとときも、リュウジ特製ソースでレストランのような味を自宅で楽しめる「贅沢感」を満喫できます。「ドラフトギネス」のクリーミーな泡となめらかな喉ごしの相性が抜群な一品です。

一方で、「ギネス オリジナルエクストラスタウト」に合う「やみつきタンドリー唐揚げ」は、食欲をそそるカレー粉と鶏肉を柔らかくするヨーグルトがポイントで、サクッと揚げた時に味が細部まで染み込んだクセになる味わいが特長です。「ギネス オリジナルエクストラスタウト」のキレの良い口当たりと熟成された甘味と苦味、香ばしさにぴったりの絶品タンドリー唐揚げです。

本コラボレーションのレシピ動画は、「#ギネスと至高の料理キャンペーンサイト」とリュウジさんの YouTube チャンネル「料理研究家リュウジのバズレシピ」にて4月中旬より順次公開します。

さらに、4月13日（火）より、「2つのギネス飲み比べセット」とリュウジさんのレシピ BOOK「悪魔のレシピ」(ライツ社)が抽選で100名様に当たるフォロー&リツイートキャンペーンを開催します。飲み比べセットでは、2つのギネスの特長に合わせて作られたギネスオリジナルグラスもセットになった嬉しいキットになっています。

是非、この機会にリュウジさん考案のレシピで、「ギネスと至高の料理」をお楽しみください。

### 「2つのギネスと至高の料理パック」概要

- 商品名：「2つのギネスと至高の料理パック」
- 内容：①ドラフトギネス 330ml×2 缶  
②ギネス オリジナルエクストラスタウト 330ml×2 本  
③オリジナル小皿×1 枚  
④リュウジ考案レシピ
- 発売日：2021年4月13日（火）～ ※数量限定
- 発売地域：全国
- 価格：オープン価格



### フォロー&リツイートキャンペーン概要

- 開催期間：2021年4月13日（火）～5月31日（月）24時00分まで
- 賞品内容：①「2つのギネス飲み比べセット」  
ドラフトギネス缶 330ml×2 缶  
ギネス オリジナルエクストラスタウト 330ml×2 本  
スリムインパクトグラス×1 個  
ゴブレットグラス×1 個  
②リュウジのレシピ BOOK「悪魔のレシピ」(ライツ社)
- 応募方法：1. Twitter のキリン公式アカウント(@kirin\_Brewery)をフォロー  
2. 対象の投稿3つのうちいずれか1つをリツイートして応募  
3. 当選された方には Twitter のダイレクトメッセージでお知らせ

※詳細はキャンペーンサイト ([https://cp.kirin.jp/guinness\\_flavourbyfire\\_cp/](https://cp.kirin.jp/guinness_flavourbyfire_cp/)) よりご覧ください。



### ① ドラフトギネス with わさびバターステーキ

#### <材料>

- 牛肉：人数に合わせてお好みの量
- 塩コショウ：少々
- レモン：適量
- 生醤油：少々
- 小ねぎ：少々
- (特製ソース)
- チューブわさび：7cm
- バター：20g

#### <作り方>

- 1：特製ソースの材料を混ぜておく。
- 2：塩コショウして炙ったステーキの上に、特製ソースをたっぷりのせて完成。



1 特製ソースの材料を混ぜておく。



2 塩コショウして炙ったステーキの上に、特製ソースをたっぷりのせて完成。



### ② ギネス オリジナルエクストラスタウト with やみつきタンドリー唐揚げ

#### <材料>

- 鶏もも肉：300g
- 砂糖：小さじ 1/2
- ヨーグルト：大さじ 3
- カレー粉：小さじ 1 杯半
- コンソメ：小さじ 1
- レモン汁：小さじ 1/2
- おろしにんにく：1片
- 片栗粉：適量
- 塩：小さじ 1/4

#### <作り方>

- 1：材料を混ぜ、鶏もも肉を 30 分漬け込む。
- 2：片栗粉をつけ、中火で揚げて完成。



1 材料を混ぜ、鶏もも肉を30分つけこむ。



2 片栗粉をつけ中火で揚げて完成。



### 料理研究家リュウジとのコラボレーション動画について

○動画公開：2021年4月中旬より順次公開

※キャンペーンサイト ([https://cp.kirin.jp/guinness\\_flavourbyfire\\_cp/](https://cp.kirin.jp/guinness_flavourbyfire_cp/)) に掲載

<料理研究家リュウジプロフィール>

誰もがハマるアレンジレシピを次々と開発する料理研究家。

SNS で大ブームを巻き起こすバズレシピのスペシャリスト。やみつきバズレシピ、悪魔のレシピなど多数の書籍を出版し著書累計 90 万部突破。「料理レシピ本大賞 in Japan」大賞受賞。

○Twitter <https://twitter.com/ore825>

○YouTube <https://www.youtube.com/channel/UCW01sMEVYQdhcvkrhbxdBpw>

○Instagram [https://www.instagram.com/ryuji\\_foodlabo/](https://www.instagram.com/ryuji_foodlabo/)

(SNS 総フォロワー470 万人、2021 年 4 月現在)

