

酒と料理の相性

パンを食べながら牛乳を飲むと、パンも美味しく食べられるし、牛乳も違和感なく飲めます。しかし、パンと水では相性が悪いと感じるはずですが、同じく、日本酒と料理に際しても、相性があり、実際にいろいろ試してみると、パンと牛乳のように、相性が良いものや、パンと水のように相性の悪いものを見つけられるはず。時には、驚くほど

ど相性の良い組み合わせを見つけて感動を覚える時もあるでしょう。今回は、酒と料理の相性のちよつとした法則を紹介いたします。多くの日本酒に接する機会が多い、地酒の好きな方、または、地酒を取り扱っている料飲店の方には、まさに必須の知識なので、是非、知っておいてほしいと思います。

法則3 旨味の強い料理

濃醇タイプの日本酒 ← 淡麗タイプの日本酒

旨味成分が強い料理には、アミノ酸が多く含まれています。こうした料理には、酸、アミノ酸などが多く含まれている濃醇タイプの日本酒がよくあいます。また、旨味が非常に強い料理には、淡麗タイプが合う場合もあります。

法則4 脂っこい料理

脂っこい料理 ← 淡麗タイプの日本酒

淡麗タイプの日本酒 ← 熟成タイプの日本酒

淡麗タイプの日本酒は、料理の脂っこさを洗い流してくれます。また、老酒が脂っこい中国料理と相性がよいように、熟成した日本酒の香味は脂っこさと調和するので、熟成タイプとも相性がよいのです。

法則5 香りが控えめな料理

香りが控えめな料理 ← 吟醸タイプの日本酒

前菜など香りの控えめな料理では、日本酒の香りがより引き立ちますので、吟醸タイプと好相性を見せます。

具体例

焼き鳥・タレ (旨味が強く、塩辛い) ↓ 淡麗辛口・濃醇辛口

焼き鳥・タレ (旨味が強く、甘い) ↓ 淡麗辛口・濃醇辛口

天ぷら・塩 (脂っこい、塩辛い) ↓ 淡麗辛口

天ぷら・タレ (脂っこく、甘い) ↓ 淡麗辛口

刺身・醤油 (塩辛い) ↓ 辛口
すき焼き (旨味が強く、甘い) ↓ 淡麗辛口・濃醇辛口

料理と酒の相性というのは大変奥が深いので、この法則だけで酒と料理の相性について全て網羅したことにはなりません。しかし、最低限の知識を知っておくことで、最悪な組み合わせで酒を飲まないで済むようになるでしょう。日頃から酒と料理の相性について注目して酒を飲んでいくと、酒と料理の相性についてのカンが養

われていきます。カンを養われると、地酒は懐が広いと、身をもつて感じる事ができます。そして、より一層日本酒が楽しいものになるでしょう。特に、山廃酒や大吟醸などの個性の強いタイプは非常に奥が深く、料理との合わせがいろいろあります。いろいろな法則を発見してみてください。

おばさん厳選 今月のワイン

当店でもそかに人気の甘口ワイン

モーゼルザールヴァアはドイツで最も有名なワインの生産地です。モーゼルザールヴァアと中心部は、急斜面が多く、良質なブドウ畑造りには最適な地区とされています。この地区の代表的な生産者がミュンヘンホフです。

ドイツ ヴアレナーゾンネンウーア スペトレーゼ 2003

白 甘口 ブドウはリースリング 生産者 ミュンヘンホフ
価格 フルボトル 2、380円



鮮烈なトロピカルフルーツを思わせる香り、きめ細やかで厚みもあり、この価格帯でこんな美味しいのは久しぶり。日本酒好きの方にも絶対おすすめですよ。

地酒紹介

式乃越州 特別本醸造



先日、式乃越州を晩酌で飲んでみました。越州といえは、朝日酒造の主力商品で新潟最大手が醸造しているお酒です。万人受けするこなれた味わいを想像していたのですが、実際に飲んでみると、予想以上に完成度の高い酒質でした。口当たりは、やや辛口でスッキリと引き締まっております。口にふくんでみると、みずみずしく、淡麗なのですが、味もしっかりあって、この辺のバランスは素晴らしい。印象としては、飲み手に媚びずにセンス良くまとまっている、本物の地酒といった感じでしょう。

おすすめ国産ワイン

グレイス甲州2004

白 辛口 価格 フルボトル 2、000円



このワインは原料に日本固有の勝沼産甲州ブドウを100%使用しています。甲州ブドウのワインは日本食と好相性で、特に醤油との相性は素晴らしいです。今まで、日本料理にワインは、と思っていた方に、ぜひ一度、日本料理との相性を試してもらいたい白ワインです。

新入荷ワイン

イタリア D・ロツン

赤 ミディアムボディ 価格 フルボトル 680円



やわらかな口当たり、かつフルーティー。

法則2 塩辛い味付けの料理
辛口の日本酒 ← 塩辛みが強い料理には辛口タイプの日本酒がよくあいます。料理の塩味と日本酒のさっぱりした味わいが相乗効果を生み、絶妙のバランスを醸し出します。甘口タイプの日本酒を組み合わせると、料理の塩味や日本酒の甘さが強調され、やや嫌みに感じられます。

法則1 甘い味付けの料理・酸味の強い料理
甘口の日本酒 ← みりんや砂糖を使った甘い味付けの料理は甘口の日本酒と良くあいます。甘い料理に辛口の日本酒をあわせると、料理の甘さと日本酒の辛さが強調されすぎてしまいます。また、酸味の強い料理も甘口の日本酒と良くあいます。酸味は甘みと調和するためです。