

フルーティ	ミルキー	うまみ	ナッツ感
<p>しらあえ 香草焼き カルパッチョ がり ステーキ 焼肉 ピクルス スペアリブ カカオ ハーブチーズ いちごチョコ ルシアン</p>	<p>伝統ポテサラ ポワレ ムニエル チーズフォンデュ しゃぶしゃぶ テリーヌ バウムクーヘン カルボナーラ カマンベール ミルクチョコ クリームソーダ</p>	<p>そば味噌 焼き魚 ムニエル 煮魚 肉じゃが 生姜焼き 鍋料理 おでん 生薑焼き 月餅 タレ焼肉 ヒレ酒 大福 味噌チーズ レーズンチョコ</p>	<p>おひたし 味噌焼き ウナギの蒲焼 きんぴらごぼう 焼鳥 猟師料理 ナッツ スモーク系 ネグローニ スモークチーズ ナッツチョコ</p>
甘み	酸味	ドライ感	苦味
<p>豆腐料理 お刺身お醤油で 湯豆腐 ジャッキー 馬刺し タコス プリン ビーズニーズ ハードチーズ ハイカカオチョコ</p>	<p>進化系ポテサラ お刺身ポン酢で 天ぷら カルパッチョ チキン南蛮 カスドース スパイスカレー チョコボンボン</p>	<p>塩 お鮓 鰹のたたき アヒージョ 地鶏のたたき カルパッチョ ドライフルーツ ローストチキン ジントニック モッツアレラ ホワイトチョコ</p>	<p>冷やしトマト フリット ウナギの蒲焼 茄子田楽 ローストビーフ 角煮 長崎カステラ パエリア パルミジャーノ きなこチョコ エスプレッソマティーニ</p>

GOOD PAIRING MATRIX 日本酒

カラクチ、フルーティなど香味スタイルごとに愉しめる、フードペアリング早見表 2021年8月版

SAKE PAIRING MATRIX 2021

フルーティ *Type*

メロンやバナナ、パイナップルなどに例えられるフルーティな香りを持つタイプの日本酒。ペアリングのコツは、フルーツ感の強いお料理や食材は避けること。直接的にフルーティなものよりも、上質な芳香を奥に秘めたようなタイプの食材・お料理と相性がよいのが、このタイプです。

ナッツ感 *Type*

お米はイネの種子だから、ナッツ的な食材ともぐー。根菜やゴマなど大地の香りと相性よく、さらにスモーク系にも対応できるタイプです。

甘み *Type*

古典的な地酒によくみられる。お燗向きなお酒も多い。

酸味 *Type*

近年増えてきた酸味の強い日本酒。進化形のお料理とあわせたり、未知のペアリングを探ってみたいですね。

うまみ *Type*

口に含んだとき、舌の奥に、甘みとは異なる存在感や濃さを感じる。そういうのが、うまみタイプの日本酒です。お出汁の美味しさを味わうお料理、お味噌系とぴったり。

苦味 *Type*

あと口をスッキリさせてくれるのが酸味と、そして苦み。カカオやホップのように爽やかな苦みは魅力的でクールです。

ミルクィー *Type*

あと口に、ほのかなミルクィーさを感じるか感じないかぐらいがちょうどよく、目立ちすぎるミルクィーさは異常です。チーズやマヨ系と相性がよいのも、うれしい特徴。

ドライ感 *Type*

甘み、うまみが薄いのが、日本酒でいうドライのこと。その代表格が、高知県＝土佐のカラクチ酒ですね。潔いキレが特徴で、お鮓やお魚料理に最適なタイプです。