

冷目系

ドライ感

塩
お鮭
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
モッツアレラ
ホワイトチョコ
ジントニック

フルーティ

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
ルシアン
カカオ
ハーブチーズ
いちごチョコ

甘み

豆腐料理
お刺身お醤油で
誉の陣太鼓
馬刺し
ジャーキー
プリン
フェニックス
ハードチーズ
ハイカカオチョコ
タコス

ミルキー

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
クリームソーダ
カマンベール
ミルクチョコ

酸味

進化系ポテサラ
お刺身
ボン酢で
天ぷら
カルパッチョ
チキン南蛮
ホワイト
ネグローニ
スパイス
カレー
ぐるぐる
やぎチーズ
チョコボンボン

うまみ

そば味噌
焼き魚
煮魚
肉じゃが
鍋料理
生姜焼き
みそ田楽
タレ焼肉
みそ田楽
辛いレンコン
大福
味噌チーズ
レーズンチョコ
ヒレ酒

苦味

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
エスプレッソ
マティーニ
パルミジャーノ
きなこチョコ

ナッツ感

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
ナッツチョコ

温目系



レモン



洋風ソース



醤油



XO 醬

GOOD PAIRING MATRIX 熊本版

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11月版