

常連さんの「また来るね」に繋げましょう!

CHANGE the menu

料理をひと味変える
名脇役!

薬味とワインの相性を検証して判明 和の薬味には日本ワイン!

料理の上や側にそっと添えられている「薬味」。少量加えるだけで香りをプラスしたり、味に膨らみを持たせたり逆に引き締めたり・・・と料理の名脇役的存在です。だからこそ、少し足しただけで料理とお酒の相性が崩れてしまうことも考えられます。そこで今回は、この薬味を加えた状態の料理によりマリアージュする組み合わせは何なのかを検証しました。※お酒はマリアージュの相性が顕著に表れるワインに絞って検証を行いました。

検証

いずれの薬味も蒸し鶏にのせてワインと合わせた。

果実

柚子皮・梅干し・レモン・チャツネ (マンゴーなどの果実に香辛料・砂糖・酢などを加えてジャム状に煮たもの)



葉

大葉・ネギ・みょうが・バジル・パクチー

香辛料

ショウガ・柚子胡椒・わさび・黒コショウ・スイートチリ・マスタード

白

- ①甲州
- ②ソーヴィニヨン・ブラン
- ③シャルドネ



① ② ③

赤

- ④マスカットベリーーA
- ⑤ピノ・ノワール
- ⑥メルロー
- ⑦カベルネ・ソーヴィニヨン



④ ⑤ ⑥ ⑦

結果

和の薬味には日本ワインがピッタリ!

👑 みょうが×甲州 ショウガ×甲州

鶏の旨味が引き立つ。出汁を使った料理であれば一層合うと感じられた。
【合わせたワイン：まるき葡萄酒 いろ 甲州 2018】

👑 わさび×甲州

わさびの爽やかな風味が、甲州の果実味によって引き立つ。
【合わせたワイン：まるき葡萄酒 いろ 甲州 2018】

👑 梅干し×ベリーーA

ベリーーAのほの甘いフルーティさが梅の酸をちょうどよく中和してくれる。大葉を加えてもよく合う。

【合わせたワイン：まるき葡萄酒 いろ ベリーーA 2018】



薬味の種類によって合う・合わないが明確になった検証となりました。概ね和のものには日本ワインが合う中で、上記の組み合わせは、特によりお互いを引き立て合う組み合わせでした。また、樽を使ったものやボディがしっかりしたワインには、コクのある食材やチーズを使った料理に薬味という合わせ方がしっくりきました。ぜひ貴店の料理とワインのマリアージュのご参考になさってください。