

CHANGE the menu

食後にコーヒー
…だけですか？

もう1杯につながる奇跡の組み合わせ

スイーツ×日本酒でボン・マリアージュ

こだわり通信2、3月号でご紹介してきた日本酒と洋食のマリアージュ。今号は満を持して「スイーツ」との相性実験です！焼き菓子やケーキといった洋菓子と日本酒。果たして合うのか？と思われる方もいるかもしれませんが、砂糖やみりんを使う和食を日本酒で楽しむことを考えれば、甘い食べ物と日本酒の相性は悪くないはず・・・そこでドリンクメニュー研究所では、5つのスイーツと6種類の日本酒、計30パターンの相性を検証しました。

日本酒6種 ※全て柴田屋にて取り扱い有り

- ①【The日本酒】久保田千寿
→端麗辛口と甘味の相性とはいかに？
- ②【穏やかな旨み】大那特別純米 生もと造り
→生もとの乳酸と旨味がスイーツに合うのでは？
- ③【米の甘み味のキレ】獺祭 純米大吟醸 スパークリング50
→シャンパーニュ同様、スイーツに万能か？
- ④【濃い目BIO日本酒の極致】五人娘 純米生原酒「自然のまんま」
→野趣あふれる滋味豊かな味わいとどう反応する？

⑤【印象的な酸味と旨味】神亀 純米酒

→どっしり熟成酒とスイーツのマリアージュとは？

⑥【イメージを覆す日本酒】ポー・ミッシェル

→綺麗な甘味と酸はスイーツに合うはず！



スイーツ5種

- ⑦フィナンシェ
- ⑧バームクーヘン
- ⑨ロールケーキ（生クリーム入り）
- ⑩チョコレートケーキ
- ⑪レアチーズケーキ



※実験では一般的な味わいの代表「コンビニスイーツ」を用意

実験結果 〈騙されたと思って試してほしい！ 研究所員イチオシの組み合わせ〉



③獺祭 スパークリング 50× ⑦フィナンシェ

めちゃくちゃ合う！プリオッシュ（バターが香るリッチなパン）とシャンパーニュが合うように、にごりの酵母の香りと、フィナンシェのバターの風味がベストマッチ！



④自然のまんま × ⑪レアチーズケーキ

某有名店資○堂パラーのチーズケーキの様に、このうえなく濃厚で贅沢なチーズケーキに変身！！発酵食品同士の香りと酸の高さも好相性。



⑥ポー・ミッシェル × ⑩チョコレートケーキ

ポー・ミッシェルのきれいな酸がチョコレートケーキの甘さを程よく抑えてくれるので、まるでハイカカオチョコを使用したかのような味わいに！

日本酒と合わせることによって、スイーツの味わいに高級感がプラスされたように感じられました。日本酒に含まれる多くのうまみ成分は、甘味にも良い方向に働くのではないかと考えられます。4合瓶ならばサイズもワインボトルと変わらず、スクルーキャップなど保管が容易なので、普段日本酒のお取り扱いの無い業態のお店様も、ぜひお試しください。客単価アップにご活用いただければと思います。Byドリンクメニュー研究所