

「もう1杯」につながる提案でご繁盛をサポート！

CHANGE the menu

試さないなんてもったいない！ 『日本酒 × 洋食』で新提案を

鮓、てんぷら、鰻、そして最近ではたこ焼きとワインを合わせるなど、日本食とワインの組み合わせが自由に楽しまれています。その証拠に“ワインと和食”でネット検索すると1億を超える結果が！では、その反対とも言える“日本酒と洋食”の検索結果はというと、半分以上と、まだまだ浸透していないようです。2020年に向けてより多くの訪日外国人が見込まれているなか、インバウンド対策の一環として、そしてお客様への新しい提案として、洋食にカジュアルに日本酒を組み合わせるみてはいかがでしょうか。今回はそのヒントをご紹介します！

ペアリングのルール

- ①**味の濃淡を合わせる**：濃い味の料理にはしっかりタイプ、淡い味の料理には軽やかなタイプのお酒というように、双方の味の濃淡を合わせると一体感がでる。
- ②**同じ“ニュアンスの風味”を合わせる**：例えばチキンの香草焼きにはハーブのニュアンスがあるものを合わせるなど、料理で使っている食材や調味料をイメージして、そのニュアンスを持つお酒を探す。
- ③**温度帯を合わせる**：温かい料理には温かいものを、冷たい料理には冷やした酒をと、温度を合わせることで、料理と日本酒の調和が取りやすくなる。
- ④**製法を合わせる**：発酵食品である日本酒には、同じく発酵食品であるチーズやナンプラーがよく合う。

【出典・参照：日本酒のペアリングがよくわかる本/ウーマンエキサイト】

柴田屋おすすめの組み合わせはコチラ！！

深いコクとキレの良さ

雁木ひやおろし
純米無濾過原酒

720ml商品コード 141366

&

前菜

例：生ハム、バーニャカウダ、フリット、オリーブなど

point 味わいの強い料理や食材に、ひやおろしの旨みの濃さを合わせる



ボリューム&心地よい酸

川鶴 秋あがり
純米吟醸

720ml商品コード145353

&

メイン

例：ハラミステーキ、チキンのロースト、アクアパッツア、ボンゴレビアンコなど

point 肉や魚介の味わいの強さに負けない酒質、酸が口中をリセット



柔らかくまろやかな旨み

玉川 自然仕込
山廃 ひやおろし

720ml商品コード181089

&

チーズ

例：チーズフォンデュ、バイクドチーズケーキ、ブルーチーズなど香りの強いチーズ全般

point 赤ワインと同じく常温程度で合わせると、より良いペアリングに

