

# CHANGE the menu

## 色で合わせるマリアージュは本当に合うのか？ ロゼワイン×ロゼ色食材の相性を検証

「ワインと料理の色をあわせる」、手軽で簡単なマリアージュの法則です。今回ドリンクメニュー研究所では、ロゼワインに焦点を当て、ワインの色と近い食材（料理）は本当に相性がいいのか、検証しました！



検証の様子が  
動画で見れます

### 検証したワインと食材（料理）

左から

#### ①ルナリア ペッティロッシエ【商品コード900494】

鮮やかではっきりとしたチェリーレッド色。花やサクランボ、ストロベリーの香り。味わいはフレッシュ。

#### ②カッシーナ・アルベルタ ランゲ ロザート【商品コード900347】

はっきりとしたバラやスマイレの香り。口に含むと、わずかなタンニンを感じるフルボディの飲み心地。

#### ③WWS バスタ！【商品コード900461】

新鮮な赤い果実、特にイチゴの香りがほのかに漂う。繊細でフレッシュな泡、程よい飲みごたえ。

#### ④シャトー・クーロン ロゼ【商品コード900500】

わずかに酸味のある果実の鮮烈な香り。味わい軽やかで、白ワインのように使えるロゼ。

【合わせた食材（料理）】

小エビ（オリーブオイル+塩+レモン）、生ハム、スモークサーモン、鴨の  
パストラミ、ナポリタン（ソーセージ+ピーマン+玉ねぎ）



**【結論】色合いが近いもの同士相性がいいのは本当。お互いの  
味わいの強さも合わせるとより良いマリアージュになった。**

**小エビ×①または③**：小エビの旨みと塩味、レモンの酸味と①③がもつベリー系の酸が合った。ワインの余韻がエビの旨みを引き立てた。

**生ハム×③**：「ワインと食材の色が近いと合う」が最も感じられた組み合わせ。生ハムの凝縮した旨みと脂にバスタの発泡感とフルーティなコクがよく合った。

**スモークサーモン×①**：サーモンの独特の香り（臭み）を、ワインが持つベリーの酸と風味が見事にマスキング。

**鴨のパストラミ×②**：鴨の強い風味や脂を、ワインのタンニンがしっかり受け止めていた。胡椒の風味とも良い相性を見せた。

**ナポリタン×②**：ケチャップの甘味と、温度が上がって香りと味わいが膨らんできたワインとが驚きのマリアージュ。

**検証を終わってみて…**ロゼワインの魅力の一つが温度による風味の変化。温度が上がるにつれ香りもコクもアップしてくるので、その過程で料理との相性も変わってきます。ドリンクメニュー研究員一押しは「バスタ!」。1本で前菜からメイン、トマトソースのパスタまでカバーできるオールマイティさ。サーブの際は冷やしすぎないのがコツです。