

常連さんの「また来るね」に繋がしましょう！

CHANGE the menu

インバウンド対策は
万全ですか？

和食だけではもったいない！

洋食×日本酒のマリアージュ提案

日本酒と合わせる料理となると和食をイメージしがちですが、それだけに絞ってしまっは勿体ない！実は日本酒は、洋食とも楽しめる要素をいくつも持っているお酒なのです。そこで今回は、普段ワインを提供されることの多い洋業態のお客様でも試しやすい、「4合瓶サイズの洋食に合う日本酒」をご提案いたします！

日本酒が洋食に合うポイント

- ①アミノ酸含有量の多さ：数あるお酒の中でも日本酒がトップの含有量。白ワインと比較すると約10倍にもなる。日本酒に含まれるアミノ酸は、魚介類の生臭さをマスキングする効果がある。
- ②相乗：発酵食品同士の組み合わせにより、両方の味を向上させる。（チーズと日本酒の相性は非常に良い）
- ③同調：造りの違いや飲む温度帯で選ぶことで、料理とお酒の味の濃淡が合わせられる。
(出展：JSAサケ・エキスパート認定講座テキスト)

瀬祭 純米大吟醸50 720ml

世界が認めるインターナショナルなSAKE。美麗で淡い味わいと山田錦の旨味が、素材を活かした料理を引き立てる。

【合う料理や食材】温野菜、蒸し鶏、白身魚のソテー、オリーブなど



商品コード 25894



モダン仙禽 無垢 720ml

豊富な酸と甘みは、まさに洋食材と好相性。甘味と酸味の絶妙なバランスはトマトや柑橘を使った料理など、酸味を伴った味付けに最高。

【合う料理や食材】トマトソース、柑橘を使ったカルパッチョなど



商品コード 110071



海風土 SeaFood 火入れ 720ml

イタリアン業態に一押し！柑橘類を思わせるクエン酸とミネラル感が伴う“海の幸専用”純米酒。特に牡蠣との相性は抜群。

【合う料理や食材】魚介のマリネ、アクアパッツァ、ボンゴレなど



商品コード 96406



惣誉 純米70 生原酒 720ml

フルボディな白ワインを思わせる味わい。クリーミーな麴の心地よい香りと豊潤な旨味は、バターやクリームといった乳製品と好相性。

【合う料理や食材】クリームソースの Pasta や魚のムニエル、ローストビーフなど



商品コード 102410



水芭蕉 純米吟醸辛口スパークリング 720ml

シャンパーニュ以上に魚介の生臭さをマスクするのは日本酒ならではの強み。さらに辛口の泡が脂を切るのので、重ための味付けにも対応可。

【合う料理や食材】シーフード料理、チーズや生ハム、肉のパテ、バーニャカウダなど



商品コード 95757



ポー ミツシエル 500ml

上質な貴腐ワインを思わせる優雅な味わい。フォアグラや青カビ系のチーズ、フルーツを使用した料理やデザートの魅力を最大限に引き出す。

【合う料理や食材】フォアグラ、青カビ系のチーズ、フルーツやデザートなど



商品コード 115887

