

CHANGE the menu

懐の深い
万能選手！

メニューに無いなんてもったいない！

ロゼワインを置くべき3つの魅力

その色合いから、日本では桜の咲く時期に話題に上がることが多い「ロゼワイン」。しかし、世界に目を向けてみると1年を通して、特に春から夏にかけて気温の高い時期に楽しむのが定番となっています。また様々な料理と合わせやすい点もロゼならではの魅力のひとつ！今回は、そんなロゼワインの万能性と、お客様への提案方法のヒントをご紹介します。

魅力その1

**幅広い温度帯で楽しめる！
=前菜からメインまで対応**

ロゼワインはキンキンに冷やしても、徐々に温度が上がってきても、おいしく楽しめるワイン。良く冷えた状態では白ワインの様なすっきり感が、温度の上昇と共に黒ブドウのコクやタンニンが現れてくるので、ボトルでオーダーすれば、軽めの前菜から肉や魚のメインまで、1本でカバーしてくれます。



〈画像：ワインすき！〉

魅力その2

**適度なタンニンがある
=脂を流すので肉との
相性も◎**

ロゼワインは一般的に赤ワイン同様、黒ブドウの果汁を使用し、発酵途中で果皮を取り出します（セニ工法）。そのため、ワインは果皮や種由来のタンニンが感じられます。このタンニンが肉の脂を流してくれるので、赤ワインの様に肉料理と共に楽しめるのです。現に、ニューヨークでは、“肉にロゼ”が主流になりつつあります。



〈画像：NYのフレンチレストラン「Paradou」ではステーキ・タルタルとロゼを合わせて〉

魅力その3

**辛口が主流&ちょうど良い
果実味=様々なスタイルの
料理にマッチ**

ロゼワインの味わいは、醸造方法（セニ工法・直接圧搾法など）により決まる部分が大きいですが、使用するぶどう品種からの影響もあります。例えば、中華やエスニック料理には、香辛料のニュアンスのあるシラーやピノ・ノワールからできたワインが、みりんや砂糖を使う和食には、果実味のあるタイプのロゼワインがマッチします。



視覚に訴えるメニューで提案

前号でもお伝えしましたが、飲食業界においても消費動向に大きな影響を与えている「色」。その背景には“インスタ映え”という、いわゆるSNS映えも一つの要因と考えられます。インスタ映えするものの特長のひとつが「可愛い・カラフル」といわれており、その点ロゼワインはまさにピッタリのアイテムと言えるでしょう！（参考：Bloomberg、スナッププレス）

✦ **ロゼカラーの差し込みメニュー**：ほかのメニューに埋もれず、お客様の目に留まりやすい。

✦ **同一価格で挑戦しやすく**：お客様にはTints of Wine（ティンツ・オブ・ワイン=色づくワイン）の魅力である、色のグラデーションを楽しんでもらえると同時に、グラスでロゼが出やすくなる。

✦ **料理とのマリアージュ提案**：肉・魚・野菜とあらゆる料理との相性の良さをお客様にアピールできる。

Tints of Wine menu
～ROSE～

当店オススメ
マリアージュ

 シヤトー クーロン コルビエール ロゼ	× スモークサーモン
 シヤトー モントー ロアシス ロゼ	× パーニャカウダ
 デルハイム ピノタージュ ロゼ	× 豚肉の煮込み

ALL ¥650/glass

※メニュー作成例

あらゆる料理や業態に合うオールマイティさを兼ね備えている「ロゼワイン」。貴店にあった提案のヒントは見つかりましたでしょうか？ロゼワインメニューの作成も承りますので、ぜひお気軽に担当営業までご相談ください。Byドリンクメニュー研究所