～日本酒を料理と合わせて極める～

地酒の地酒たる所以は、風土が持つ個性ある味わいではないでしょうか。その味わいを表現する臨場感あふれる造り「無ろ過のお酒」は、仕込み水、酒米、酵母、造り、熟成などの違いを、蔵やお酒の個性として豊かに表します。ナショナルブランドでは味わえない、タンク違いのすっぴんのお酒を四季折々に味わいを重ねてゆく。食中酒としてそんな熟成への味わいの変化の中で、旬な料理をはじめ　イタリアンやフレンチ、中華料理などともあわせてみたいものです。

＊「無ろ過のお酒」とはろ過をしていないお酒のことです

◎料理とお酒の合わせ方

同調（相乗効果）

同じような風味をもつもの同士は相性がよい。

調和

個性の違いが新たな調和をもたらす。

爽快

料理や油、脂肪分のくどさを洗い流し、口の中をさっぱりさせる。
どちらかの味が引き立つ。料理のおいしさがアップ or お酒のおいしさがアップ。

産地

同じ産地のものは合いやすい。
特に料理とワインで言われる。水とか土壌、温度湿度が同じ環境（風土）で育った作物だからかもしれません。

◎料理と日本酒の合わせ方のポイント

1.味わいの強さで合わす。

さっぱりした料理にはさっぱりしたお酒が、こってりした料理には味のある純米酒が合う。

2.同質の味わいで合わす。

同じような風味をもつもの同士は相性がよい。
料理の隠し味にも使われるとおり 日本酒には、料理の中にある同質の
旨み成分が多く含まれています。
その分、料理と同調（相乗効果）が得られるといえます。
お酒と料理を合わせる場合、日本酒の持つ旨口で穏やかな香味は
味・濃淡・温度などの要素に対してお互いに同調する事で相乗効果を生む。

3.爽快な酸で洗い流す

また、爽快で酸のあるタイプのお酒は、料理や油、脂肪分のくどさを洗い流し、
口の中をさっぱりさせる効果がある。