

以上のポイントを踏まえた上で、料理の甘辛・濃淡などに対する相性の良いお酒の基本的な考え方は次のとおりです。

料理タイプ	料理	相性のいいお酒のタイプ
塩辛い料理	塩辛・塩焼	味のある辛口タイプのお酒
辛い料理	からし和え・明太子	甘酸タイプのお酒
甘い料理	黒豆・甘露煮	甘口タイプのお酒
濃い味の料理	照り焼き・あら煮	濃醇なタイプのお酒
薄い味の料理	酒蒸し・かまぼこ	淡麗なタイプのお酒
脂っこい料理	角煮・唐揚げ	味のある酸のしっかりしたタイプのお酒or 軽いタイプのお酒
淡白な料理	白身魚の刺身・豆腐	淡麗なタイプのお酒

### ◎日本酒の4タイプと料理の相性

お酒は大きく分けて4つのタイプに分類出来ます。タイプにあわせてそれぞれ相性のいい料理があり、前項のあわせ方のポイントを踏まえてうまく合う料理またはお酒を見つければ相乗効果により料理もお酒もより美味しく頂けます。

#### 1. 香りが高いタイプ（薫酒くんしゅ）

華やかな香りと爽やかな味わいを持つこのタイプは、まさに食前酒的飲用に適する。4タイプの中で一番香気成分が強く、華やかな香りが主体となる為に、和・洋・中を問わず料理を選ぶ傾向にあるタイプである。比較的相性の良い料理として、このタイプと同様の印象を持つもの清涼な風味を持つようなもの、素材自体に自然で柔らかな甘味を持つもの、シンプルな味付けのものなどがより好相性を示す。

#### 2. 軽快でなめらかなタイプ（爽酒そうしゅ）

清楚な香りと軽快な味わいを持つこのタイプは、料理との相性は幅広い。特に軽快な旨味を持った料理、淡い味付けの料理と同調の方向を示す。淡白な素材を前面に活かしたものや、清涼感溢れる風味を持つものと合わせると、双方の爽やかさが相乗効果で引き立つ。

#### 3. コクのあるタイプ（醇酒じゅんしゅ）

ふくよかな香りとコクのある味わいのこのタイプは、まさに食中酒として最適であり、料理との相性の許容範囲も非常に広い。特に、しっかりした旨味を持つ料理との方向性を示す。また、アクの強い食材、発酵食品などの強い風味にも負けない力強い酒質を持ち、含み香りに乳製品を思わせるクリーミーな香りを持つことから、生クリームやバターを使った洋食系の料理とも好相性を見せる。

#### 4. 熟成タイプ（熟酒じゅくしゅ）

練れた香りと豊潤な味わいのこのタイプは食後酒的な飲用にも適する。非常に個性的で力強い味わいを持つ為に料理を選ぶ傾向にあるが、他のタイプでは対抗できないような風味の強い料理、濃厚な味付けの料理とうまく引き合い、同調する。