◎料理とお酒の相性ファイル（料理と日本酒の相性記入表）

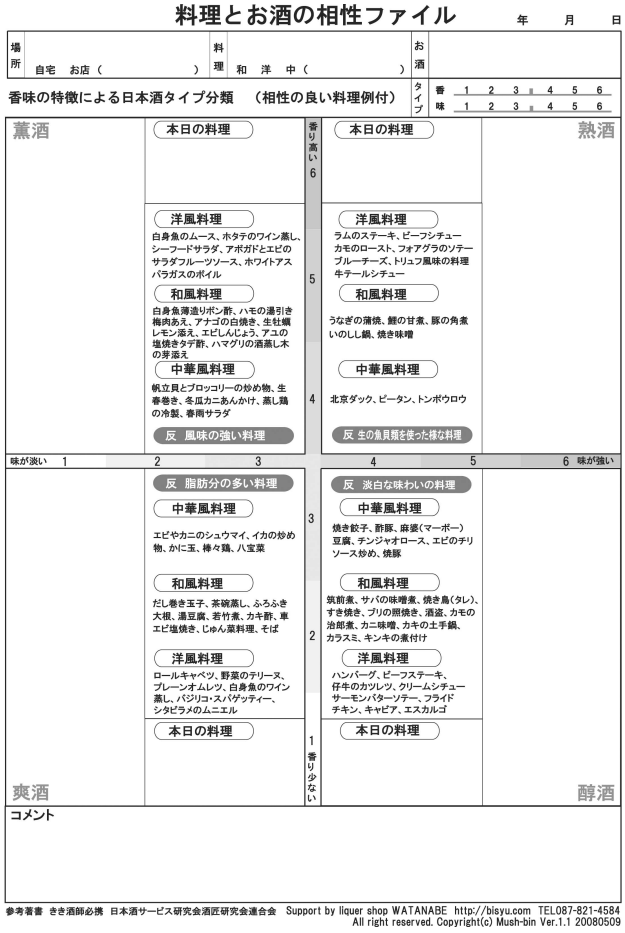
香り高い吟醸系のお酒から、生モト山廃のどっしりした純米のお酒、熟成香たっぷりの熟成酒までいろいろ。ではどう合わすか迷っちゃいますね。まずは普段の料理からでもいろいろやってみませんか。自分なりに納得できるものが1つでも見つかれば、そこから至福の世界が広がっていきます。

そこで記入表を作りました。実際の食事＆日本酒のメモとしてご利用ください!!

実際に食事をしながら記入すれば、日本酒のタイプがわかり、料理との相性がよくわかるように工夫しました。「相性のいい料理例」付の記入表です。ご自分のマイファイルとしてご活用ください。

記入用紙も解説もインターネットでダウンロードできます。ご自由にお使いください。

http://www.bisyu.com/mush-bin/sake-sakana/



料理とお酒の相性ファイル　年　月　日

場所　自宅　お店（　　）　料理　和　洋　中（　　）　お酒

香味の特徴による日本酒タイプ分類　（相性の良い料理例付）　タイプ　香 1 2 3 4 5 6　味 1 2 3 4 5 6

薫酒

本日の料理

洋風料理

白身魚のムース、ホタテのワイン蒸し、シーフードサラダ、アボカドとエビのサラダフルーツソース、ホワイトアスパラガスのボイル

和風料理

白身魚薄造りポン酢、ハモの湯引き梅肉あえ、アナゴの白焼き、生牡蠣レモン添え、エビしんじょう、アユの塩焼きタデ酢、ハマグリの酒蒸し木の芽添え

中華風料理

帆立貝とブロッコリーの炒め物、生春巻き、冬瓜カニあんかけ、蒸し鶏の冷製、春雨サラダ

反　風味の強い料理

熟酒

本日の料理

洋風料理

ラムのステーキ、ビーフシチュー
カモのロースト、フォアグラのソテー
ブルーチーズ、トリュフ風味の料理
牛テールシチュー

和風料理

うなぎの蒲焼、鯉の甘煮、豚の角煮
いのしし鍋、焼き味噌

中華風料理

北京ダック、ピータン、トンポウロウ

反　生の魚貝類を使った様な料理

香り高い 6　5　4　3　2　1 香り少ない

味が淡い 1　2　3　4　5　6 味が強い

爽酒

反　脂肪分の多い料理

中華風料理

エビやカニのシュウマイ、イカの炒め物、かに玉、棒々鶏、八宝菜

和風料理

だし巻き玉子、茶碗蒸し、ふろふき大根、湯豆腐、若竹煮、カキ酢、車エビ塩焼き、じゅん菜料理、そば

洋風料理

ロールキャベツ、野菜のテリーヌ、ブレーンオムレツ、白身魚のワイン蒸し、バジリコ・スパゲッティー、シタビラメのムニエル

本日の料理

醇酒

反　淡白な味わいの料理

中華風料理

焼き餃子、酢豚、麻婆(マーボー)豆腐、チンジャオロース、エビのチリソース炒め、焼豚

和風料理

筑前煮、サバの味噌煮、焼き鳥(タレ)、すき焼き、ブリの照焼き、酒盗、カモの治部煮、カニ味噌、カキの土手鍋、カラスミ、キンキの煮付け

洋風料理

ハンバーグ、ビーフステーキ、仔牛のカツレツ、クリームシチュー
サーモンバターソテー、フライドチキン、キャビア、エスカルゴ

本日の料理

コメント

参考著書　きき酒師必携　日本酒サービス研究会酒匠研究会連合会　Support by liquer shop WATANABE　http://bisyu.com　TEL087-821-4584
All right reserved. Copyright(c) Mush-bin Ver.1.1 20080509

作成履歴　Ver.1 2008年5月9日　Ｖｅｒ.1.1　2008年5月14日　料理例　誤字訂正　以上

◎料理とお酒の相性ファイル 活用解説

上側2行はINDEX部分です。「場所」、「料理」とそれに合った「お酒」を書き込み出来ます。
2行目のINDEX部分「タイプ」は下側の真ん中にある十文字の枠にある数字に対応しています。
縦軸が香り軸で、香りの少ない1から薫り高い6まで6段階で評価して「タイプ　香」欄に書き込みます。
横軸は味わい軸で、味の淡い1から味の強い6まで6段階で評価して「タイプ　味」欄に書き込みします。

薫酒、爽酒、醇酒、熟酒タイプは、解説　◎日本酒の４タイプと料理の相性を参考にして下さい。
また、4タイプに相性のいい料理例がそれぞれありますので、それから合うお酒のタイプを逆引きしてみると、勘所がつかめると思います。

料理例の中の「反　風味の強い料理」は風味の強い料理は合わないの意味です。他も同じような解釈で。

＊面白いのは、お酒の酒米違いで相性の良い料理があります。

料理にお酒を合わして、またお酒に料理を合わして、もっともっと楽しんじゃいましょう!!