

資格をいかす メンバースマガジン

# もてなしびと

2010  
1  
JANUARY



## 特集

もてなしびとのおもてなし

# 冬のもてなし酒

地酒大show2009冬  
結果報告

第10回名誉唎酒師酒匠 開催報告

## 特集

今、求められる食の職人

## 連載

バツカスの誘惑 ワイン専門倉庫の裏話

全国の地酒事情

SSI研究室 専属テイスター リレーレポート

この店が**成幸**する理由

## 連載コラム

千鳥足の女神達



# 日本酒とチーズの相性研究レポート

その1



ワインとチーズの組合せの良さは誰もが知るところですが、日本酒とチーズの相性の良さも決して負けていません。それを検証するために、ワイン、日本酒、チーズ業界関係のプロフェッショナル15名を集め、相性研究を開催しました。その結果や如何に…

**代表的なナチュラルチーズと4タイプ日本酒(十発泡清酒)のガチンコ勝負の始まり!**

相性研究を開催するにあたり、5種類の日本酒と、ナチュラルチーズ7種の相性研究を、1〜5の採点方式で行いました。日本酒とチーズの銘柄は以下の通り。今回は、フレッシュタイプ、白カビタイプ、シェーブルタイプの結果をご紹介します。



- 【日本酒】**
- 1..発泡性タイプ 月の桂・発泡純米「吃驚仰天」(びつくりぎょうてん)
  - 2..薫酒 司牡丹「雫酒」・純米大吟醸..
  - 3..爽酒 一ノ蔵・本醸造生酒「ひゃっこい」
  - 4..醇酒 大七・純米生もと
  - 5..熟酒 達磨正宗・十年古酒
- 【チーズ】**
- ※基本的な7タイプの輸入ナチュラルチーズ。
- 1..フレッシュタイプ フレッシュ・モッツアレラ(牛乳タイプ)
  - 2..白カビタイプ カマンベール・ドゥ..

- ノルマンディー
- 3..シェーブル(山羊乳)タイプ サントモール・ドゥ・トゥーレーヌ
  - 4..ウオッシュタイプ エボワス
  - 5..青カビタイプ ロックフォール
  - 6..セミハードタイプ サンネクテル・レティエ(工場製)
  - 7..ハードタイプ コンテ・エクストラ(16ヶ月熟成)

**フレッシュ・モッツアレラは、爽やかで軽やかな好相性は、**

今回のフレッシュ・モッツアレラは牛乳製のみならず、淡白なタイプで、ミルクで甘く優しい味わい特徴です。

1..発泡性タイプ 月の桂・発泡純米「吃驚仰天」(びつくりぎょうてん)の場合

「チーズのミルクキーンが増し、デザートのような甘さに」、「発泡性の爽やかさと酸味がいい」、「麴の風味がチーズと合う」、「軽さのバランスよし」etc

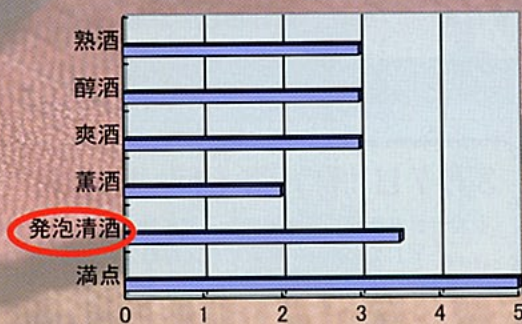
2..薫酒 司牡丹「雫酒」・純米大吟醸.. 「大吟醸の香りが高すぎ、チーズの風味が消される」、「酒の一人勝ち的印象」etc

3..爽酒 一ノ蔵・本醸造生酒「ひゃっこい」 「あっさり感のバランスがよい」、「さらりと楽しめる」、「後味やや苦しい」、「夏にふさわしい組み合わせ」etc

4..醇酒 大七・純米生もと「CLASSIC」(クラシック) 「酒のコクとチーズのクリーミーさがアップ」、「酒がなめらかに感じられる」etc

5..熟酒 達磨正宗・十年古酒 「古酒の個性が強く、チーズの風味に勝る」、「後味が苦しい」、「もともと合わせようとは思わない組み合わせだが、まったく異次元のものとして面白」etc

＜フレッシュ・モッツアレラと日本酒の相性 審査員15名 採点結果(平均値)＞



(総評)

少し甘味のある発泡清酒がベストマッチとなりました。デザートのように楽しめる組み合わせでもあります。醇酒もミルクキーンな旨味を引き出していました。いかにせん日本酒の勝ちで、もつと塩分の強いタイプ、水牛乳タイプの方が、より好相性を示すだろうと思われました。また、この組合せの場合は、チーズを素材として塩、胡椒、オリーブオイル、ワインガー、アンチョビなどで味付けし、料理として提供する方が、より日本酒とのマッチングが楽しめるでしょう。そう考えると、トマトをはじめとした野菜類を添え、より爽やかな料理に仕上げれば、発泡清酒や、爽酒との可能性がグンと広がることでしょう。

**カマンベールチーズには、ワインよりも断然日本酒!! その理由は…**

ナチュラルチーズの王道のカマンベールですが、今回は70°Cカマンベール・ド・ノルマンディーをサンプルとしました。旨味の凝縮度、熟度ともに高く個性的な味わいです。



