

酒販ニュース

2月1日

2007年(平成19年)
第1588号

【発行】2007年4月18日第3刷印刷部訂正【毎月】11、21日発行／購読料1万円14,700円(税込)【発行所】株式会社
製造販売新聞社■本社・〒101-0044東京都千代田区麹町2-5-5増田新館5Kビル(電)03-3257-6841・FAX03-
3257-6289／関西支局・〒530-0044大阪市北区東天満2-9-4千代田ビル東館(電)06-6366-0328・FAX06-6366-6909
／郵発振替に3300110-5-14629／電子メール/sbuban-news@jnews.co.jp／URL:http://www.jnews.co.jp



アルコール検知器導入も

飲酒運転問題で各企業、さらに禁止す

飲酒運転がやまない。「故意の犯罪」に及ぶこともより酒類各企業の社 にはなろうが、なお禁 員は、酒類業界人として を正そうという動きも。

写真は1月下旬から全 支社・支店・営業所にア ルコール検知器を導入し たり、ジョッキリカーの 検査の様子。車両使用前 上司の立会のもと、検査 する。検査前に水を飲ん でもアルコールが残って いれば検知。就業規則に は「業務上・業務外を問 わず、いかなる場合も飲 酒運転を行ってはならな い」とあり、違反者は解 雇を含む懲罰の対象だ。

■主な記事■

プレミアム 各社が注力

ビール4社計画
合計は62%増に

2・3

飲酒運転の影響
ビール3社試算

3

19年度の酒税予算
1兆5千億円割れ

4

新取引制度考慮

5

日本酒をもっと気軽に楽しむために、手軽なチーズを揃めてみてはいかがでしょう。売場でも活用できる両者の「相性」は――。



日本酒とワインのジャーナリストの友田直子さんが昨年12月に開いた「日本酒&チーズ相性研究会」では、酒類ジャーナリストやワイン醸造技術管理士、チーズ専門家らが日本酒とチーズのマッチングを実施した。日本酒は「発酵タイプ」「香りの高いタイプ」「軽快でなめらかなタイプ」「コクのあるタイプ」「熟成タイプ」の代表的なものを五種、チーズはナチュラルチーズの基本七分
類「フレッシュ」「白カビ」「シニエール」「青カビ」「ウォッシュ」「ヤミハード」「ハード」からそれぞれ一品用意、各々の組み合わせを官能評価して集計した。以下は友田さんの「解説」。



●発酵タイプは万能 チーズ七種類の相性合わせて「コクのあるタイプ」は五種、「発酵タイプ」は四種で平均点以上を獲得し、比較的合わせやすいことがわかった。「コクのあるタイプ」の日本酒は旨味が強く、チーズの旨味とのバランスが際立つ。「ハード」は、帯りかな旨味が楽しめる。「発酵タイプ」の日本酒は他に比べて旨味があるのが特徴だが、意外に万能だった。ワインでもスパークリングは様々な料理に合わせやすいが、日本酒で

日本酒をチーズで楽しむ ～相性研究会から～

も同じでかいいえませんでした。

●「熟成」は好相性 「熟成タイプ」も四種で平均点以上を獲得。「青カビ」「ハード」「フレッシュタイプ」との組み合わせでは、日本酒が甘くまろやかに、チーズはより滑らかに感じられた。「方」香りの高いタイプは、特徴の華やかな香りをチーズが消してしまふこと、また「軽快でなめらかなタイプ」も合わせにくいことがわかった。

●妙味はシェーブル チーズを軸に相性をみると「ハード」がおおむね高得点を獲得。このタイプのチーズは長期熟成のものが多く、チーズのコクが日本酒の旨味成分とよく合

合わせやすい
「コク」「熟成」

六カ月熟成の「コンテ」を使用した方が、

どの日本酒ともバランスよくマッチした。「ミモレット」も試してみると面白い。「青カビ」と日本酒の相性合わせは、個性がぶつかりあふことで逆に食べやすくなったという印象。チーズ特有の塩味が決定的になっていく。「シェーブル」は山羊乳独特のクセがあるため好き嫌いが分かれるが、日本酒と合わせることによって新しい発見といえる。「フレッシュ」はワインと同様に、日本酒に合わせるにはなかなか難しい。日本酒はこれ以外に様々なタイプがあり、チーズも原産国によって味も異なる。チーズ料理と日本酒という発展もできると思うので、ぜひ楽しんで頂きたい。

(酒類部・岡本が協力した催しから)