

もう恋のムダにはさよなら。想う相手にこそ愛されたい！ お菓子&おしゃれエコもチェッ

お・あ・ん

速水もこみち×
水嶋ヒロの本音トーク
僕たちの恋心に火がついた
アプローチ法を教えます

★第
おいしい、楽しい、止ま
'08年夏 本気
お菓子ト

彼のこと、彼の
知
男の身辺
チェックシ

いい男の“空き”
彼女のいる
スマートに落

彼の心を私へ
秘
成功者40
ハニー・トラ

狙った彼の心に
ぜったい火をつけてみせる!

好きな男に モテたい!

★第
NY「グリーン」から、インテリア、カルチャ



ビール

「これからの季節、ビールがおいしい時期です。ね。ビールには、油っぽいものや塩気のあるおつまみがよく合います。それは、ビールの炭酸に油っぽさを洗い流す作用があるため。またビールの苦みは、甘いものや酸っぱいものと合わさると強調されてしまうので、苦みに負けない塩味が適しているのです。ただし、塩味でも魚介系だと生臭さが増してしまうので注意を」



サラダ味のあらははビールにぴったり!
「筑波小粒もち」は、パリやスナックでも使われる定番。適度な油と強めの増加減か後を引きまます。¥368 (常陸屋 ☎03-3823-1310)



歯応えの良さがやみつきに
「じゃがりこ サラダ」はイモの味がしっかりするし、カリッとした食感も高ポイント。適度な塩気もいいですね。¥145 (カルビー ☎0120-55-8570)

焼酎



「焼酎の場合、酒とつまみを同じフレイバーで揃えると相性抜群です。たとえば、芋焼酎にはスイートポテト、胡麻焼酎には胡麻せんべい、黒糖焼酎にはかりんとうといった具合です。また、お湯割りにして飲む場合、梅干しを入れる人がいますが、梅風味のお菓子をつまみにしてもよく合います。とくに米焼酎とは、香りと味のバランスがマッチするのでおすすめです」



米焼酎を引き立てる濃い梅味。
「和歌山産の梅肉100%をフリーズドライした『梅干し 純』。隠し味のシソが高評価」。¥210 (アサヒフードアンドヘルスケア ☎0120-630611)



ワイン

「つまみにお酒と同じフレイバーを合わせるとういのは、ワインも同じ。スパイシーな赤ワインにはコシヨウなどのスパイスが、甘酸っぱい赤ワインにはベリー系がぴったりです。白ワインには、ハーブ系のものが合います。果実酒なので、基本的には甘酸っぱいものとの相性は抜群。何が合うのか迷ったときは、ドライフルーツやジャム入りのものを選ぶとよいでしょう」



ピノワールには甘いブドウ風味を。
「甘酸っぱい味と香りのワインには、レーズンのおいしさがギュッとつまった『オールレーズン』を」。¥158 (東ハト ☎0120-510810)



カベルネにはソース味が最適。
「濃厚で重いワインには、つまみも濃い味を選んで。ソース味の『Big Katsu』は、グッドチョイスです」。¥32 (やおきん ☎048-997-3003)



キリッとした白にはワサビ味という手。
「ワサビはオリエンタルハーブの代表格。『暴君ハバネロ 仁義なきのりわさび』は、けっこう白ワインとも合います」。¥120 (東ハト)



ウイスキー

「麦芽を原料とした蒸留酒であるウイスキーは、芳醇な甘い香りと深いコクが特徴です。パリなどつまみに出される代表的なもの、キスチョコやレーズンチョコのような小さくて甘いもの。他には、クリームチーズや干しイチジクなどのドライフルーツ、ナッツの組み合わせも多いですね。つまり甘みが強く、濃厚な味わいを持ったお菓子がウイスキーにはよく合うのです」

バランスが絶妙なマシュマロ&チョコ。
ロングセラーが一口サイズになった「エンゼルパイミニ」。冷やして食べるのもおすすめです。¥315 (森永製菓 ☎0120-560-162)



程よい甘さと、一口サイズが人気。
小豆の風味が生きた羊羹、58g ミニようかん 煉」は、食べ切りサイズでつまみに最適です。¥70 (井村屋製菓 ☎03-5261-2351)



日本酒



「日本酒は、魚介の生臭さを消し、淡泊な素材の旨味を引き出してくれます。とくに甲殻類のエビや、イカなどといった生臭いおつまみが合うでしょう。エビせんべいや小魚せんべい、イカの燻製などはいいですね。また、おせち料理で甘い黒豆やきんとんを、おとよごいただきませす。つまり、日本酒は甘い豆とも相性よし。意外かもしれませんが、羊羹ともよく合います」

塩気と甘酢のバランスが絶妙
「Bigカット よっちゃん しる」は、独特の酸味がクセになる味。日本酒と一緒に止まりませぬ。¥60 (よっちゃん食品工業 ☎055-266-7100)



力強いシラーにはパンチのある味を。
「GABAN ポテトチップス あらびきブラックペパー」は、ピリッと効いたコショウが快感。¥248 (ハウス食品 ☎0120-50-1231)

お酒と菓子のオーガナイザー

友田 晶子さん
ソムリエ、ビア・テイスターの他、「All About」で日本酒・焼酎のガイドも。ht tp://allabout.co.jp/gourmet/sake/