

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 サンネクトール・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

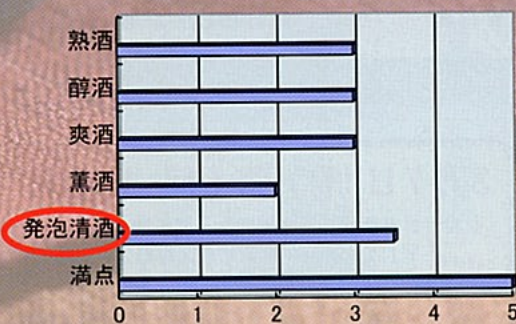
2..薫酒 司牡丹「雫酒」・純米大吟醸.. 「大吟醸の香りが高すぎ、チーズの風味が消される」、「酒の一人勝ち的印象」etc

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)＞



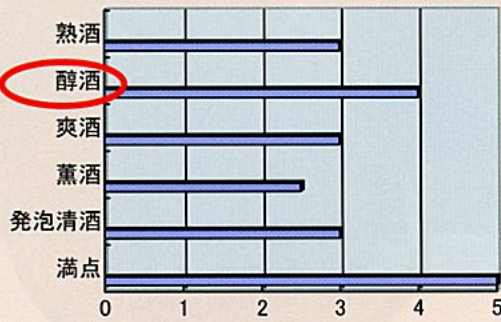
(総評)

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。いかなせん日本酒の勝ちみで、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。

＜カマンベール・ド・ノルマンディーと日本酒の相性
審査員15名 採点結果（平均値）＞



5: 熟酒 達磨正宗・十年古酒
「チーズがまろやかになる」、「古酒のスパイシーな風味が浮き出る」、「飲み込んだあとにバナラ香のような甘い風味が広がる」、「後味がかなり苦くなる」 etc.

4: 醇酒 大七・純米生もと「CLASSIC」(クラシック)
「酒が甘くなり、旨味がバランス良く調和する」、「酒の旨味が強いせい、後味が苦く感じる」、「カマンベールの持つ香りが消える」 etc.

3: 爽酒 一ノ蔵・本醸造生酒「ひゃっこい」
「酒が軽く感じる」、「酒が甘くなる」、「後味が苦くなる」、「生酒にもともと白カビ系の香りを持つことに気付く」 etc.

2: 薫酒 司牡丹「雫酒」・純米大吟醸..
「チーズの生臭みや癖を大吟醸が洗う」、「大吟醸の良さが消える」、「酒が淡く、後味が苦い」、「チーズのねっとり感と違和感を感じる」 etc.

1: 発泡性タイプ 月の桂・発泡純米「吃驚仰天」(びっくりぎょうてん)の場合
「発泡の刺激がカビの香りが一気に鼻腔へ」、「刺すような刺激が広がる」、「活性清酒がシールド的な存在に捉えられる」 etc.

（総評）

ワインとの組合せでは定番と思われるカマンベールチーズですが、実はワインとの相性結果は芳しくありません。その理由はワインの果実味と白カビの風味が喧嘩し、折り合わないからなのです。確かに果実のジューシー感と、カビの風味は普通に考えてあまり合わせたくはありません。日本酒はもとよりカビを使用し、造られる酒なので、カビ系チーズが持つ独特の風味を受け止めてくれる許容量と包容力があるのです。特に醇酒の深い味わいは、カマンベールチーズ内部のコクを十分に引き出し、両方が美味しくなる組合せと言えます。皆様も「カマンベールチーズには、ワインより日本酒！」と堂々と勧めてみてください。特にカビを使うチーズと、カビを使う日本酒は相性が良いというフレーズは、セールストークとしても使える筈です。

意外!? 当然!? サントモール・ド・トゥーレーヌの相性結果は...

好き嫌いが分かれる山羊の乳を使用したシェーブルタイプですが、このサントモール・ド・トゥーレーヌはクセが少なく食べやすいタイプ。爽やかな酸味が持ち味です。

1: 発泡性タイプ 月の桂・発泡純米「吃驚仰天」(びっくりぎょうてん)の場合
「どちらもありでフルーティー、ソフトな印象」、「両方の酸味がバランスよく調和」、「シェーブル初体験の人や苦手という人にもお勧め出来る爽やかさ」 etc.

2: 薫酒 司牡丹「雫酒」・純米大吟醸..
「大吟醸のツヤツヤ感がチーズの邪魔」、「シェーブルのクセを消す効果アリ」、「官能的でしっかりと舌触りに」、「酒がまろやかに」 etc.

3: 爽酒 一ノ蔵・本醸造生酒「ひゃっこい」
「みずみずしさ、フレッシュ感が倍増」、「シェーブルが苦手でもイケる」、「シェーブルのクセや角が取れ、食べやすくなる」、「酒のサッパリ感が好印象」 etc.

4: 醇酒 大七・純米生もと「CLASSIC」(クラシック)
「両方の酸味が調和」、「チーズの塩気が良いバランスに」、「チーズの甘味も出る」、「酒がクリーミーに感じられバランスよし」 etc.

＜サントモール・ド・トゥーレーヌと日本酒の相性
審査員15名 採点結果（平均値）＞



5: 熟酒 達磨正宗・十年古酒
「熟成感と新鮮さの取り合わせに違和感」、「熟酒は、なめらかさが出て美味に」、「甘味と酸味のコントラストが面白い」、「シェーブルの個性が消える」 etc.

4: 醇酒 大七・純米生もと「CLASSIC」(クラシック)
「両方の酸味が調和」、「チーズの塩気が良いバランスに」、「チーズの甘味も出る」、「酒がクリーミーに感じられバランスよし」 etc.

3: 爽酒 一ノ蔵・本醸造生酒「ひゃっこい」
「みずみずしさ、フレッシュ感が倍増」、「シェーブルが苦手でもイケる」、「シェーブルのクセや角が取れ、食べやすくなる」、「酒のサッパリ感が好印象」 etc.

2: 薫酒 司牡丹「雫酒」・純米大吟醸..
「大吟醸のツヤツヤ感がチーズの邪魔」、「シェーブルのクセを消す効果アリ」、「官能的でしっかりと舌触りに」、「酒がまろやかに」 etc.

1: 発泡性タイプ 月の桂・発泡純米「吃驚仰天」(びっくりぎょうてん)の場合
「どちらもありでフルーティー、ソフトな印象」、「両方の酸味がバランスよく調和」、「シェーブル初体験の人や苦手という人にもお勧め出来る爽やかさ」 etc.

（総評）
フランス、トゥーレーヌ地方産のシェーブルチーズは、同産地の酸味の強い白ワインとの相性は抜群なので、酸味が少ない日本酒では合わないだろうという心配を吹き飛ばす程の驚くべき相性でした。特に発泡清酒、薫酒、爽酒はシェーブルの臭みを消してくれ、苦手という人にもおすすめできる組み合わせになり、醇酒はクリーミーさを際立たせてくれ、シェーブルの

持ち味が十分に引き出されていました。酸味とクセが特徴と言われるシェーブルですが、日本酒がクリーミーさを引き出したようです。（但し、熟酒との組み合わせには工夫が必要です）
日本酒とチーズの可能性は無限大!! 自分の感性を信じましょう

いかがでしょうか。教科書通りではない結果も意外と思われる人もいることでしょう。でも、大切なのは、今回の研究のように自身で体験し、自身で結果を感じるのだと思うのです。テキストに書いてあることや、有名人のお勧めを鵜呑みにしても、決してお客様には伝わりません。自身で体験したことを、自信を持って提案出来る人だけが説得力を持つのです。

皆様も、日本酒の新しい魅力を開拓するため、ご自身で色々な体験を積み重ねて下さい。また、この機会に、この続きをご報告させて頂きたいと思っております。



日本酒販売に困っている人こそ、このような新たな道の模索を!



友田 晶子

NPO法人FBO 役員（専任講師）。酒類全般に関する執筆、セミナー、アドバイス、コーディネート等ができる「トータル飲料プロデューサー」。一般消費者向けの楽しみ方セミナーはもとより、輸入業者・酒販店・飲料店・ホテル&旅館向けコンサルタントで活躍中。わかりやすい説明には定評がある。2009年3月に世界初のバイリンガル日本酒本「世界に誇る品格の名酒」(JPA 出版)3,800円を国内・海外出版。