

資格をいかす メンバーズマガジン

# もてなしびと

2011  
5  
MAY



蒸留酒 = Spirits。

浪漫飛行の旅へ

ビジネスシーンで役立つ

日本酒と料理の相性提案

ブレンデッド・

モルトウイスキーの誕生???

千鳥足の女神達

主軸は”自分“に置いて

ホテル『葬』の新展開

お湯割りの美味しい科学

Report

FBO研究レポート VOL4・5

飲食業における新入社員の導入教育のあり方  
素敵な笑顔は食卓

鬼コーチの提言

あなたのお店を”変える“単純な実践法

第3回 居酒屋で「ワイン」を売る意味

FBO information

活動案内

食いしん坊マダム・アキコの

## フロマー塾

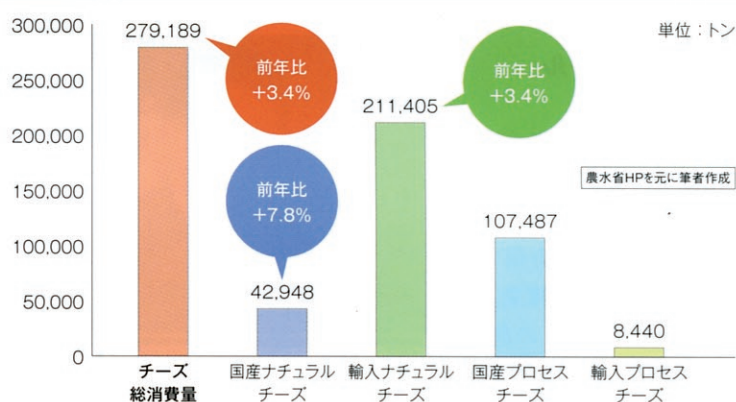
Fromages

チーズ&日本酒の妙。

新しい美味しさをお客様に!



チーズといえばワインを合わせるのが定番ですが、最近「白カビ、青カビチーズとワインは合わない」と言う意見が出てくるようになりました。新鮮な果物を原料とする醸造酒と、カビの力で熟成を促すチーズとは同調しにくいと言います。ならば同じ醸造酒でも米と麴を原料とする日本酒との相性はどうかと相性実験を重ねた結果をご紹介します。チーズファンにぜひともお試しいただきたい素晴らしい組み合わせがたくさん得られました。



今、ナチュラルチーズの消費量が伸びており、商材として注目されています。

お酒の中で最も旨味を感じさせる日本酒と、旨味の塊であるチーズの相性は、旨味の相乗効果により、充実したコクや深みを感じさせてくれるものです。また日本酒もチーズも乳酸(菌)が与えるクリーミーな風味があり、これらの一体感も日本酒とチーズならではの魅力と言えるでしょう。

さらに、ハーブやフルーツ、スパイスを加えると、日本酒の4タイプそれぞれに好相性を示す素晴らしい組み合わせが見えます。



日本酒とチーズの相性体験会で多くの人が「美味しい」と評価するのが、発泡性タイプとシェーブルチーズの組み合わせ。山羊のミルクで作られるシェーブルは、クセが強く好み分けられるのですが、発泡性タイプや軽快なにごり酒と合わせると「びっくりするほどクリーミー」、「シェーブルが食べやすくなった」と大人気なのです。

また、ミントの葉を添えれば、爽快感が増し「爽酒」タイプとの相性が一気にアップします。春から夏にかけて旬を迎えるシェーブルと、同じ春夏向き「発泡性タイプ」、「軽快なにごり酒」、「爽酒」タイプとは、まさに旬同士の組み合わせであることも売り方のポイントです。





## 「薫酒」

タイプ

& クリームチーズ + イチゴ



クリームチーズのソフトな甘味とク  
リーミーさ、イチゴのフレッシュで甘  
酸っぱい香りは、「薫酒」タイプの吟醸  
香（フルーティーさ）にとってもマッチし  
ます。食前酒&突出し、もしくは食後酒  
&デザートとしても楽しめます。女性に  
はもろろんのこと、新しい提案を求めら  
れたときこそお勧めいただきたい組み  
合わせです。お酒はもろろんワイングラ  
スで。



## 「醇酒」

タイプ

& セミハードタイプ + 山葵



ベルギーではゴーダのような弾力性のある  
セミハードタイプにマスタードを  
つけてビールとともに楽しめます。日本  
酒ならば山葵はかがでしよう。お互い  
に強い旨味を持つセミハードタイプと  
醇酒の組合せは、時としてクドくなりす  
ぎることがありますが、山葵のピリリと  
した清々しい刺激がアクセントとなり、  
飽きることなく最後まで美味しく感じ  
させてくれます。また、山葵の刺激があ  
ることで、セミハードタイプと醇酒の旨  
味も、優しいコクへと変化しました。

さらに醇酒はお燗にすることで、口中  
でチーズがとろける感じになり、より美  
味しく感じさせてくれます。これは本当  
にお勧め。簡単に提供できるので、日本  
酒を提供する店舗の方々にぜひお試し  
いただきたいです。とろりとした食感  
なんといってもチーズの醍醐味です。



## 「熟酒」

タイプ

& ブルーチーズ（ロックフォール） + ハチミツ



青カビチーズにハチミツを添えるのは  
比較的行われ、甘口ワインと合わせ  
るのが定番となっていますが、熟成によ  
る複雑で濃密な風味を持つ「熟酒」タイ  
プとの相性も目から鱗の組合せ。風味の  
強いもの同士を取り持つのがハチミツ  
です。ハチミツのまったりした甘味が、  
ブルーチーズの塩味と香りを緩和させ、  
旨味とコクを引き出します。そこに、甘  
酸・苦旨すべての要素が凝縮した「熟酒」  
タイプが、甘口ワインに負けない包み込  
むような大らかな相性を見せてくれま  
す。これは、ワインフリークの心をきつ  
と掴めるでしょうし、バー業態の方々  
にも採用いただきたい組合せです。

チーズの人気理由には、バラエティー  
とストーリー性の多様さが挙げられま  
す。そしてなにより、ヘルシー効果が高  
いこと。アルコールのお供として健康イ  
メージを付加できる有用なアイテムで  
す。

今回、ご紹介した組合せはほんの一部  
ですが、ぜひ皆様ご自身の体験による  
チーズと和酒のうれしいサプライズを  
生み出してください。

「日本酒は、チーズと同じくカビ（麴  
カビ菌）を利用して造られるので、白カ  
ビや青カビから造られるチーズとはま  
さに兄弟。これが合わない筈がないです  
よね！」

最近、私はこんなセールストークで、  
チーズ&日本酒ファンを増やす活動を  
しています。



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「トータル飲料コン  
サルタント」。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。『日本料飲ビジネス研究会』会  
長。



### チーズの知識・提供販売法が理解出来るカリキュラム！ 『チーズコーディネーター』を取得できる各コースのご案内



- DVD受講コース ※要受験 随時受付中
- 通信講座 随時受付中 全5回(非会員は全6回)の課題提出

※各コース、講座の詳細は当会ウェブサイト (<http://www.fbo.co.jp>) をご参照ください

