

HOT PEPPER

10

2012. October

国立・西八王子 八王子・立川

今月のCover 成宮 寛貴

東京・
大阪・名古屋
ヘアトレンド
SCOOP!

「旅の贈りもの
～明日へ～」
女子会試写会
山田優さん
登場!



発表! お酒&フードのベストカップル

お招かれパーティーネイルLesson

お悩み別 リラクゼーションガイド

居酒屋メニュー選手権

おしんこ盛り合わせくさ〜い♪



がんばろう
日本

¥0



ホットペッパー
HOT PEPPER   <http://hpr.jp>

HOT PEPPER   <http://b.hpr.jp>

発表!

お酒 & フードの ベストカップル

Alcohol & Food
Best couple

お酒とお料理の相性——つまりマリアージュを知らば、美味しさも楽しさも無限大！今回は“ベストカップル”と称して、納得の組み合わせから意外なものまで、そのセオリーをご紹介します。普段あまりオーダーしないお酒でも、ベストカップル狙いで嗜んでみて！



乳酸菌とチーズの
カルボナーラ
×
生もと系のお酒

相乗



洋食にもイケちゃいます

日本酒

のベストカップルはコレ!



伝統的な手法で造られる生もと系のお酒は天然の乳酸菌を多く含み、これがカルボナーラのチーズと調和し、とてもバランスのいい旨みが生まれる。天然乳酸菌ならではの独特の酸味もポイントで、クリームをすっきりさせてくれる効果も。

取材・文 諸井まみ (TEAM HI)、伊藤律子 (京田クリエイション) デザイン/山口さなえ
撮影/久保寺誠 (安田フォトスタジオ)、佐藤朗、土岐節子 イラスト/村澤綾香

撮影協力/TOMBOY十条本店

“ベストカップル”のセオリーを知ろう!

強調 (料理)

お酒を合わせることで、新鮮さや味など、料理の特徴がより引き立つパターン。生臭さを消すなど、マイナス面を補ってくれることも。



相乗

香りや味などが似たもの同士で相性のよいカップル。共通する魅力が相乗効果でますますパワーアップ!



強調 (お酒)

料理を合わせることで、辛味、甘み、酸味、コクなど、お酒の魅力が増すパターン。旨みを補うなど、弱点をカバーしてくれる場合も。



発見

甘い辛い、酸っぱいとコクなど、異なる味が出会って新しい味が生まれる奇跡のカップル。意外性がキーワード。



「まず、一番多いカップルが、同じ香りや味わい、余韻、食感を持つなど、お酒と料理が似たもの同士のパターン。お互いの魅力が同調&共鳴してよりいっそう広がる『相乗』の関係です。次が、どちらかが相手の魅力を引き立てて『強調』する組み合わせ。料理の臭みを消すなど、マイナス面をカバーする場合もあります。最後が、異なる2つの味が出会って第3の新しい味が生まれる『発見』の関係で、これがいわゆるマリアージュ! 稀少ですが、これを見つけたのがお酒と料理を合わせる醍醐味かもしれませんね」



飲料コンサルタント・ソムリエ
友田晶子さん
セミナー、コンサルティングで活躍するほか、お酒と食に関するエッセイ「今宵も一杯」など著書多数。<http://www.akikatomoda.com/>



生の白身魚とはもともと相性がいい日本酒だけど、リンゴやバナナの香りがあるフルーティな純米大吟醸は、カルパッチョの柑橘系のソースととてもよく合う。さっぱりしながらも味わい深い一皿になり、白身魚の甘みもMAXに！

相乗



フルーティなコラボレーション
白身魚のカルパッチョ
純米大吟醸

撮影協力/TOMBOY十条本店



純米ってこんなにウマイんだ！
ポテトサラダ
山麩純米

強調
(お酒)



山麩純米とはアミノ酸が多く、濃厚で芳醇な日本酒。ポテトサラダのクリーミーでやさしい味わいが山麩純米の魅力をいっそう引き出し、パツグンの旨酒に格上げ！ポテトサラダ自体も、至極のつまみに感じられちゃうから不思議。

撮影協力/隠れ房町田店



甘酸っぱいフルーツ×果実のフレーバーがある大吟醸を合わせると…。とても華やかな甘さが口に広がる大発見のカップルに！大吟醸の中に潜むフルーツバスケットのようなフルーティさも美味。意外だけど、和のスイーツより相性がいいかも。

大吟醸

至福の甘さをフルーティに誕生！
フルーツタルト

発見



撮影協力/Who's Food's 池袋店



相乗



フレッシュなコクが調和する
シーザーサラダ
純米吟醸の生酒

撮影協力/TOMBOY十条本店

レタスなど生野菜の瑞々しさとバルミジャーノチーズのコクが、生酒ならではのフレッシュな味わいと純米のコクにマッチし、ダブルで調和するちょっと意外な組み合わせ。よく冷やした生酒と合わせたい！

column

日本酒をもっと知りたい！

日本酒の種類って？

米だけで作られる純米、少量の醸造アルコールを添加した本醸造、50%以上も精米した大吟醸のほか、吟醸・山廃・原酒・生酒など、日本酒は一般的に製造方法によって分類されている。純米は比較的コクがあり、大吟醸は華やかでフルーティなど、味の傾向はあるが、蔵元、銘柄による個性のほうが大きい。

どんな飲み方があるの？

ロック 冷酒 常温、ぬる燗、熱燗など、日本酒はどのくらいの温度で楽しむお酒も珍しい。よく燗酒なら本醸造、大吟醸はキリッと冷やして飲むのが、好みや銘柄によっても違う。迷ったらお店のスタッフに相談してみよう。



日本酒度と味は関係あるの？

日本酒度とは、甘口と辛口を見分けるおおよその目安。通常20〜50と幅広く、度数が高いほど辛口といわれる。

日本酒の味を見極めてフードを選ぼう

日本酒の味わいは実に多彩。フルーティなもの、とろんと甘いもの、酸味のあるもの、キリッと辛口なものなど、原料が同じと思えないほどその味には幅がある。カップルを見つめるには、この味が決め手！甘みを感じる日本酒なら甘みのある料理など、同じ味わいの料理を選ぶとまず間違いない。アミノ酸や乳酸菌が多いタイプもあり、これがチーズやクリームとも調和するので、和洋中を問わず、自由に合わせてみるのが正解。

このカップルは破局する！

激辛料理 × 日本酒

わさびなどスツと抜ける辛味と違い、口の中に強烈に残る激辛唐辛子系だと日本酒の繊細な味わいがわからなくなってしまふ。

旬が同じというも、カップルを探す上での大切なキーワード！ 秋ならではの粋な組み合わせはこちら。ボジョレー・ヌーヴォーが秋刀魚の青臭さを消して余分な脂を流し、さらに香ばしさと旨みを強調してくれる。



赤ワイン

食後に飲むのに最適なワイン
ボジョレー・ヌーヴォー



秋に試したいナンバーワン
秋刀魚の塩焼き

ボジョレー・ヌーヴォー



迷ったら同じ色のワインと料理を選んでみて

日本酒や焼酎はほぼ無色透明だけど、ワインの特徴は色があること。白、ロゼ、赤と大きく分けて3色あり、同じ色でもぶどうの品種や産地によって、それぞれに個性的な味わいがある。迷ったら、魚介には白肉には赤というルールではなく、素材に関係なく料理の色で合わせる方法がおすすめ。白や黄、緑色の料理は白、茶や赤色の料理には赤、その中間でロゼを選ぶと、意外と失敗しない。洋食に限らず、和食やスイーツのベストカップルも見つけることができるはず！

このカップルは破局する！

魚卵 × ワイン

いくらやたらこなど、魚卵の生臭さだけが際立ち、とても不快な味が広がる。ただし、マヨネーズであるなど、手を加えれば合うことも。

撮影協力 / 隠れ房町田店



ロゼスパークリングワイン

唐揚げ

強調 (お酒)



揚げ物だって魚だって！

ワイン

のベストカップルはコレ！



唐揚げといえばビールが定番だけど、スパークリングワインを合わせてみよう。特にロゼは鶏肉の旨みでコクがぐぐっとアップ！ フルーツだけじゃない、ロゼスパークリングの美味しさ新発見的感動がある。スペインのチャコロなど、微発泡白ワインもおすすめ。

撮影協力 / 隠れ房町田店



餃子のつけだれの味+ラー油×ロゼワインを合わせると、スパイシーな味わいが登場するので驚き！さらに餃子の皮とあんが、ほどよく旨みのある濃いめの色のロゼワインと同調してジューシーさもアップ。ロゼワインの酸味で、口に残る脂っぽさもスッキリ。

スパイシーな味わいが生まれる！

発見



餃子 × 濃いめのロゼワイン



撮影協力 / お好み焼 千房町田店



赤ワインの中でもマスカットベリーAを使った日本のワインや、ボジョレー、チリの軽めのワインなど、ベリー系の香りが強いワインはぜひ、ベリーのスイーツと共に。ジューシーで甘酸っぱい味が増幅し、なんとも幸せな気分！ワインが口の中をさっぱりさせてくれるので、生クリームとも好相性。

撮影協力 / Who's Food's 池袋店



白ワインの中でもほどよい酸味のある、ミュスカデのようなタイプがぴったり。レモンの役割も果たし、口の中に残る脂っぽさを洗い流してくれるので、その分、衣の中の食材の美味しさをダイレクトに味わうことができる。思わず食べ過ぎてしまうのが難点！

串カツの臭が美味しくなる魔法

白ワイン

強調 (料理)



column

ワインをもっと知りたい！



テイステイングってなに？
色、香り、味をみて傷んでいないかなど、ワインの状態を確認する作業がテイステイング。好みの味かどうかを確認するものではないので注意しよう。

スパークリングワインの名称
シャンパーニュ地方で造られたものがシャンパン。それ以外のフランスでは主にクレン、イタリアでは主にスプロマンテ、スペインではカバと呼ばれる。知っておくと便利！

話題のバイオワインって？
有機農法、酸化防止剤を控えるなど、できるだけ自然な農法と製法で造られたワインのことだが、世界的な統一基準はまだない。一般的に「二日酔いしにくい」といわれている。



撮影協力 / 安屋 鉄治郎



黒糖焼酎のレモンソーダ割り
 ×
 ピザ
 ×
 ピザがいくらでも食べられる！

強調 (料理)



ピザといえばコーラ…そんなアメリカナイズな組み合わせを参考に、ちょっとラム酒の香りがする黒糖焼酎をレモンソーダで割った“大人のコーラ”を合わせてみよう。さっぱりとしてピザがどんどん進むうえチーズの味に深みを与えてくれる、鉄板の組み合わせが誕生！

蒸留酒界の万能選手

焼酎

のベストカップルはコレ!



口の中はまさに麦チョコ味!
 ×
 ガトーショコラ
 ×
 麦焼酎



麦の香ばしさと甘さがチョコレートのそれとマッチし、麦チョコ味にも似た心地よいハーモニーが生まれる。特に程樽熟成させた麦焼酎は、ウイスキーのような芳香で相性バツグン。食後のデザートスタイルの定番になるかも!?

同じ原材料を
 合わせやすいのが焼酎

日本酒やワインとは違い、焼酎はウイスキーやウォッカと同じ蒸留酒。蒸留酒といえば食後に飲まれることが多いが、焼酎に限っては料理との相性がバツグン。相性の悪い料理を見つめるほうが難しいほど！その中でも問題なくマッチするのが、同じ原料の料理。麦焼酎の香ばしさと、芋焼酎の香りと甘さなど、その魅力が増幅する。とにかく原料の種類が多いので、合わせる料理を選ぶのも比較的簡単。温かい料理、寒い季節にはお湯割りや燗にして合わせるのもいい！

このカップルは破局する!

繊細な刺身
 ×
 焼酎原酒ストレート

アルコール度数40度以上の焼酎原酒のストレートを合わせると、刺激が強すぎて、自身や貝などの繊細な旨みがわからなくなってしまいます。



芋カッブルは最高にスイーツ
スイーツポテト
芋焼酎

発見

合体

同じ原料のさつまいも同士、ぜひトライしてみたい組み合わせ。ほっくりした上品な甘さが相まって、最高のスイーツになる！常温のスイーツポテトなら、少しぬるめに焼いてもOK。さらに口の中に甘さが広がるはず。



ソースに含まれるアンチョビの塩気と旨味、オリーブオイルのさわやかさとコクが米焼酎とマッチし、米の繊細な美味しさが際立つちょっと大人なカッブル。特に、ボディの強い常圧仕込の米焼酎をストレートで合わせるのがおすすめ！

オリーブオイルが焼酎を格上げ！
バーニヤカウダ
米焼酎

強調 (お酒)



マンネリ知らずの小麦カッブル
お好み焼き
麦焼酎のソーダ割り

強調 (料理)



小麦粉が主材料のお好み焼きと麦焼酎は、原料が同じもの同士なのでよくマッチし、生地的美味しさが格段に上がるベストカップル。ソーダで割ることにより、口の中に残ったソースもさっぱり！飽きずに食べ続けられるのも魅力的。

撮影協力/お好み焼 千房町田店

column

焼酎をもっと知りたい！

チューハイってなに？
焼酎ハイボールの略。戦後、ウイスキーのハイボールの代用として東京の下町で生まれたといわれる庶民派のお酒で、居酒屋ブームとともに大ブレイクした。



韓国にも焼酎はある？
日本でも人気の「Jinro(真露)」は、ソジと呼ばれる韓国の焼酎のひとつ。地域ごとにいろいろなソジがあり、マンコリと並ぶとてもポピュラーなお酒。

焼酎ってどんな種類があるの？
伝統的な本格焼酎には、麦、米、芋のほか、そば、黒糖、栗、泡盛などがある。変わったところでは牛乳なども。原材料の種類が多さはお酒の中でも随一！



← Go! Coupon Page!
クーポンページで、気になるお店をチェック!