

蔵家わいん通信 1月号

家飲みワインを数倍楽しむ方法とは!?

コロナ禍が一向に収まらない今日、気軽に外食することも出来ない為、ワインを家で楽しむ方が多くなりました。外食であれば、その時のお料理に合ったお薦めワインをメニュー表や飲食店フタツツさんの説明からチョイスすることが可能でしたが、毎日変化する家庭料理に合わせるとなると中々販売店でのPOPや販売店スタッフさんの説明だけでは納得できるワインに巡り合わないケースもあるのではないのでしょうか。※もちろん当店ではお客様に合ったワインを丁寧に説明させていただきます。今月のテーマは「家飲みワインを数倍楽しむ方法」と題し、冬に登場する家庭料理に合ったワインや酸化劣化したワインの効率良い活用法などをご紹介します。



鮭大根

甘辛い鮭大根には、酸味あるフルーティーな赤ワインやボリューム感ある樽熟白ワインとの相乗効果が期待できます。

牛肉の脂や旨味、野菜の風味あるすき焼きには、タンニンのあるフルボディ赤ワインやまろやかながらクセない辛口白ワインとの相乗効果が期待できます。



すき焼き

塩味ある淡白な味わいの茹でガニには、同じく塩味ある辛口スッキリ白ワインや辛口ロゼワインとの相乗効果が期待できます。



茹でガニ

出汁の風味豊かなおでんには、日本ワインの甲州種や酸味穏やかなフルーティーな赤ワインとの相乗効果が期待できます。



おでん

余ったワインの効率良い活用法

・見た目も風味も華やか **ワイン塩**

粒の大きい粗塩、赤ワイン、粉末のドライハーブやペッパーやローリエなどをほうろろ鍋で一緒に煮詰めることでオリジナルワイン塩の出来上がり。普段のお肉料理の下味のアクセントやグリル野菜に添えたり♪

・出来上がりが違う!! **お好み焼き**

お好み焼きの生地には白ワインを混ぜることによって、風味やコクが出てきて出来上がりがふっくらするだけでなく絹のようにしっとりします♪

・もうすぐバレンタインデー。**ワインチョコレートケーキ**

チョコレートケーキと赤ワイン、実はすごく相性が良いんです。チョコレートのほろ苦さと甘味に赤ワインの酸味と果実味が加わり、ちょっと大人なチョコレートケーキの出来上がり♪

【お問い合わせ先】 和・洋酒専門店 **リカーポート蔵家**

〒194-0037 東京都町田市木曾西1-1-15 TEL : 042-793-2176 FAX:042-793-2177

E-Mail : machida@kura-ya.com 営業時間 : 9時30分~20時 <月曜定休日>

