

# 蔵家わいん通信 10月号

## デザートとワインのスイートな関係

食欲の秋、スポーツの秋などよく秋は例えられますね。スイーツもそのひとつです(\*'▽')  
スイーツといえば一緒に楽しむものとしてコーヒーや紅茶が挙げられますがワインも実は合うんです。

今回はスイーツに合うワインにスポットをあててみましょう♪



マカロン  
と



スパークリングワイン(辛口)

見た目が可愛いスイーツとお洒落なスパークリングワイン。  
フランス人はシャンパンと合わせるそうですよ～。  
マカロンのサクサク感とワインの気泡が丁度よい口当たりとなり  
マカロンの甘味とワインのスッキリとしたドライ感が不思議と合う♡



和栗のモンブラン  
と



甘口白ワイン

秋の味覚、和栗を使用したモンブランととろみのある甘口白ワイン。  
クリームに練り込まれた和栗の風味が芳醇な甘口白ワインと寄り添う。  
こんな至福があつてよいのでしょうかww



カボチャタルト  
と



微発泡甘口赤ワイン

ホックリ甘いカボチャタルトとイタリアのランフルスコ。  
甘味×甘味の相乗効果というよりはワインの甘味を少し控えめにし、  
全体の甘味のバランスをとりました。微発泡感も良いアクセントに♪



いかがでしょうか。

食間や食後の楽しみ方もペアリング次第でゴージャスに変わります!(^^)!

【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※日のみ19時閉店

<月曜定休日> **KURAYA**

