

# 蔵家わいん通信 6月号

## 食中だけじゃない！食前食後に「甘口」ワイン♪

日本ではレストランや旅館のコース料理などで提供される機会がジワジワと増えてきている食前・食後酒ですが、フランスでは「アペロ」（アペリティフの省略）という呼称で、本格的な食事をする前に簡単なおつまみと一緒に楽しむ形で親しまれています。こうした際によく飲まれてるお酒として今回紹介する「甘口ワイン」や「スパークリングワイン」が筆頭に挙げられます。食欲増進や消化増進等の効果も期待できるとされておりますが、時間に余白を生み贅沢なひとときを演出してくれる役割を担ってくれる魅力を持っています。

### ◆主要産地



フランス/ソーテルヌ、ハンガリー/トカイ、ドイツ/トロッケンベーレンアウスレーゼ、カナダ

### ◆製造方法

貴腐ワインやアイスワインのように糖度の高いブドウ果汁を使用する方法や、ポートワインのように発酵を途中で止めて糖度を残す方法などがあります。



### ◆飲み方

やや甘口から極甘口まで甘口といっても味わいの幅は広く、飲む場面に応じて甘みの強弱を使い分けるのも楽しみ方の1つ。よく冷やすことで甘みと酸味のバランスが整いより美味しく飲めますよ！

### ◆ペアリング

貴腐ワインのように極甘口であれば同じく甘味の強いパティスリーや塩味の強いブルーチーズ、熟成サラミとも相性が良いです。独特の香ばしい風味を纏うマデイラワイン等の酒精強化ワインはチョコレートと合わせてみても面白い組み合わせですよ♪



## 蔵家の甘口ワイン

当店には様々な甘口ワインがあります。発泡感が爽やかに楽しめる乾杯酒としてピッタリなスパークリングや食前酒・食後酒どちらでも飲んでデザートとの相性も抜群な極甘口ワインまで様々です。辛いワインは苦手という方にも是非試して頂く価値ありますよ！



【お問い合わせ先】和・洋酒専門店 **リカーポート蔵家**

〒194-0037 東京都町田市木曽西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**

