

蔵家わいん通信 1月号

寒い時期は鍋とワインで温まいませんか？

ワインと鍋を合わせるポイント

◎メイン食材の色で合わせる

赤身肉を使ったすき焼きなら赤ワイン、白身魚を使った海鮮鍋なら白ワイン、トマト鍋ならロゼワインなど、食材とワインの色を合わせるペアリングの一般的な方法です

◎スープの濃さで合わせる

コクのある味噌ベースの鍋には樽の効いた重ための白ワイン、レモンや塩ベースのあっさりした鍋には、軽快で辛口の白ワインと相性が良く、質感で合わせるのも方法の1つです



◇赤ワイン⇒すき焼き・もつ鍋

豊かな果実味とタンニンの飲み応えある味わいが
醤油ベースにマッチ

アルマグロ グラン・レゼルバ/スペイン

芳醇なヴァニラ香。こなれたタンニンと熟した果実の風味が印象的な赤ワイン。
750ml 1,760円(税込)



◇白/泡ワイン⇒海鮮鍋・寄席鍋・しゃぶしゃぶ

魚介出汁の旨味と白ワインのミネラル感と塩味がマッチ

ミュスカデ ムーランカミュ/フランス

パリのビストロ御用達のミネラルと果実味のバランスに優れた白ワイン。
750ml 2,200円(税込)



◇ロゼワイン⇒トマト鍋・キムチ鍋

豊かな果実味と控えめのタンニンが辛味のある味わいにマッチ

エラスリス・エステート ロゼ/チリ

新鮮な果実の香りと豊かなフルーツ感が際立つゴージャスなロゼワイン。
750ml 2,200円(税込)



◇オレンジワイン⇒みそ鍋・エスニック鍋

旨味や酸味に果実味などの複雑さが味噌のクリーミーさにマッチ

醸し甲州/日本

さっぱりだけどコクのある和洋折衷何にでも合わせられる万能オレンジワイン。
750ml 2,970円(税込)



【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**

