

料理とお酒の相性ファイル

年 月 日

場所	自宅 お店 ()	料理	和 洋 中 ()	お酒
----	-----------	----	-----------	----

香味の特徴による日本酒タイプ分類 (相性の良い料理例付)

タイプ	香味	1	2	3	4	5	6
		1	2	3	4	5	6

薫酒	本日の料理	香り高い 6	本日の料理	熟酒
	洋風料理 白身魚のムース、ホタテのワイン蒸し、シーフードサラダ、アボガドとエビのサラダフルーツソース、ホワйтアスパラガスのポイル		洋風料理 ラムのステーキ、ビーフシチュー、カモのロースト、フォアグラのソテー、ブルーチーズ、トリュフ風味の料理、牛テールシチュー	
+	和風料理 白身魚薄造りボン酢、ハモの湯引き、梅肉あえ、アナゴの白焼き、生牡蠣、レモン添え、エビしんじょう、アユの塩焼きタデ酢、ハマグリ酒蒸し木の芽添え	5	和風料理 うなぎの蒲焼、鯉の甘煮、豚の角煮、いのしし鍋、焼き味噌	
	中華風料理 帆立貝とブロッコリーの炒め物、生春巻き、冬瓜カニあんかけ、蒸し鶏の冷製、春雨サラダ		中華風料理 北京ダック、ピータン、トンボウロウ	
	反 風味の強い料理	4	反 生の魚貝類を使った様な料理	
味が薄い 1	2		3	4

爽酒	反 脂肪分の多い料理	3	反 淡白な味わいの料理	醇酒
	中華風料理 エビやカニのシュウマイ、イカの炒め物、かに玉、棒々鶏、八宝菜		中華風料理 焼き餃子、酢豚、麻婆(マーボー)、豆腐、チンジャオロース、エビのチリソース炒め、焼豚	
+	和風料理 だし巻き玉子、茶碗蒸し、ふろふき大根、湯豆腐、若竹煮、カキ酢、車エビ塩焼き、じゅん菜料理、そば	2	和風料理 筑前煮、サバの味噌煮、焼き鳥(タレ)、すき焼き、ブリの照焼き、酒盗、カモの治郎煮、カニ味噌、カキの土手鍋、カラスミ、キンキの煮付け	
	洋風料理 ロールキャベツ、野菜のテリーヌ、プレーンオムレツ、白身魚のワイン蒸し、バジリコ・スパゲッティ、シタピラメのムニエル		洋風料理 ハンバーグ、ビーフステーキ、仔牛のカツレツ、クリームシチュー、サーモンバターソテー、フライドチキン、キャビア、エスカルゴ	
	本日の料理	1	本日の料理	
味が強い 1	2		3	4

コメント