



# 合わせる料理の幅が広い! 広がる! 季節の歳時に日本ワイン

2018年4月5日

## 続く日本ワインブーム。日本ワインから目が離せない!

ユネスコ無形文化遺産に登録されて以来、世界でも人気が高まっている「和食」。そんな和食との相性の良さから、いま「日本ワイン」に対する注目度・国際的評価が高まっています。

「日本ワイン」とは、国産ブドウを100%使用し、国内ワイナリーで醸造・ビン詰めされたワインです。

日本固有の葡萄品種には「甲州」、「マスカット・ベリーA」(OIV(国際葡萄・ワイン機構)登録品種)があり、いまやEU等でも知られる世界ブランドに成長しています。

日本人一人あたりのワイン消費量も年々増加傾向にある中、高品質な日本ワインの人気も高まっており、「日本ワイン」をお店のラインアップに加えることで、合わせるメニューの幅が広がるなど、集客力UPにつながります。

## 和食だけじゃない! 様々なジャンル・料理に提供したい日本ワイン!

和食との相性の良さもさることながら、その繊細で主張しすぎずしっかりと料理を引き立てる味わいは、多彩な魚料理・肉料理、寿司店・バル・居酒屋など、料理のジャンルを問わずいろんな料理とのリアージュが楽しめます。

そこで、キッコーマンが自信を持っておすすめする日本ワインが、マンズワイン「マスカット・ベリーA 樽熟成」「甲州 シュール・リー」「山形 マスカット・ベリーA 樽熟成」の3種です。



マスカット・  
ベリーA 樽熟成  
720ml



甲州  
シュール・リー  
720ml



山形  
マスカット・  
ベリーA 樽熟成  
720ml



マンズワイン

MANZ WINES

日本のワインづくりでもっとも長い歴史と伝統を誇る山梨県。その山梨県内でも高品質な葡萄がとれる地域を厳選し、日本の風土に合わせて培われた葡萄栽培・醸造技術によって、ていねいに造った高品質のワインをお届けし、会話が弾む食のスタイルをご提案します。

検索 ... 検索



▼ 毎月更新! これまでの記事 ▼



2020年1月9日  
客足が伸び悩む1~2月。鍋の定番 生鮮素材をどうロスなく使いこなす?



2019年12月5日  
外食率の高いおひとり様の心をつかむにはどんなメニューがいい?



2019年10月31日  
どうする? 今年の忘年会メニュー。お客様はどんなメニューを求めている?



2019年10月3日  
一度使ったら欠かせなくなる! 数々の料理人を唸らせてきた! マンズ濃縮系ワインの知られざる魅力に迫る。



2019年9月6日  
どうする? 10月増税対策... あの調味料がピンチをチャンスに変える!



2019年8月1日



#### 山梨県産葡萄使用

(赤/辛口/ほどよい/アルコール分12%)

#### 👉 マスカット・ベリーA 樽熟成



720ml

様々な料理と合わせやすい味わいで、ベリー系の華やかな香りと滑らかなタンニン、そして樽熟成（フレンチオーク使用）による複雑さが感じられるワインです。

#### 山梨県産葡萄使用

(白/辛口/ほどよい/アルコール分13%)

#### 👉 甲州 シュール・リー



720ml

和食に合う繊細な味わいで、ほのかな柑橘系の香りとシュール・リー製法によるうまみと複雑さが感じられるワインです。

#### 「シュール・リー」製法とは

ワインの発酵が終わったあとすぐにごろ過しないで、酵母が主体の澱（オリ）とワインを一緒に育成します。そうすることにより酵母のうまみがワインの中に溶け出すとともに、ワインを酸化しにくい状態にさせることができます。

こんな鍋体験ができる?!...そんな個性豊かなアレンジ鍋がお店選びのポイントに♪



2019年7月4日

メニューをイベント化！いろいろ注文しなくなる♪世界の味をお手軽に！



2019年6月6日

夏の食欲をそそるメキシカン！

▼ 記事をもっと表示 ▼

## 山形県産葡萄使用

(赤/辛口/ほどよい/アルコール分11%)

### 山形 マスカット・ベリーA 樽熟成



720ml

凝縮した果実味の山形県産マスカット・ベリーA種100%使用。樽で18ヶ月育成させました。しっかりとした酸味と果実味がありながら、マスカット・ベリーA種ならではの柔らかな風味があり料理と調和する味わいです。

山梨産のマスカット・ベリーA樽熟成に対し、産地の特性を反映して、しっかりとした酸味が感じられます。

### 母の日・父の日など、季節の歳時に提供したい日本ワイン

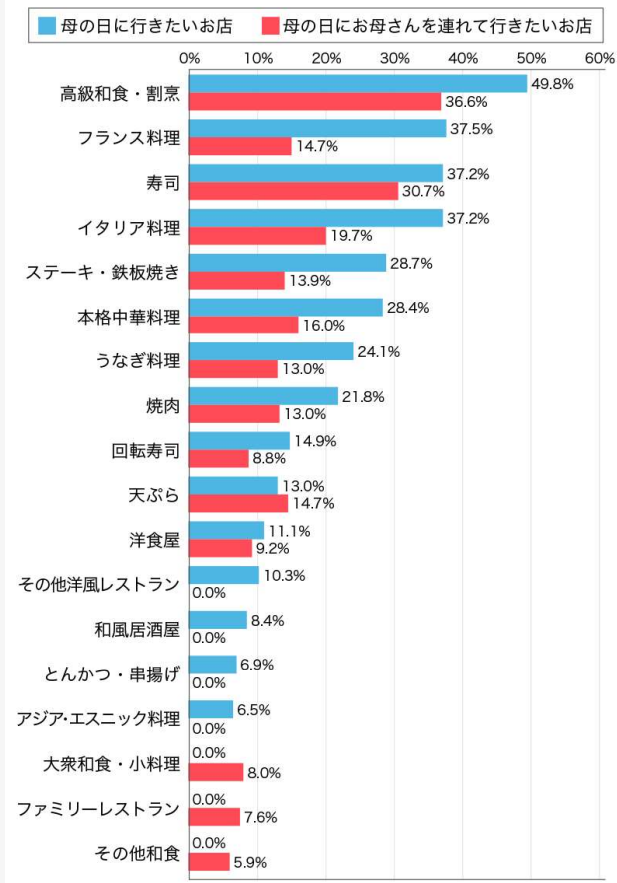
これから、母の日（5月）、父の日（6月）、七夕(7月)など季節の歳時が続きます。子供も成人すると、母の日・父の日はおいしい外食で感謝の気持ちを表したい…と考えている人も少なくないでしょう。

こうした動きは、飲食店にとっても“家族を取り込む”という新たな顧客獲得のチャンスになります。

母の日は何を食べようかな？父の日は何を食べようかな？…和食はもちろんフレンチ、イタリアン、中華、スペインetc。行きたいお店、食べたい料理のジャンルなど選択肢はいろいろあるでしょう。そんな家族にうれしい食事とともに提供したいのが様々な料理に合わせやすい「日本ワイン」です。

### 母の日・父の日に行きたいお店は？

また、ぐるなびによる「母の日に関する調査レポート」では、母の日に家事から解放されたいお母さんは約8割。「解放されたい家事」の1位は食事の支度。実はお母さんが本当に望んでいる母の日ギフトの1位は「外食」であり、お母さんが母の日の外食で行きたいお店は「高級和食・割烹」、「フランス料理」、「寿司」。また、母の日に連れて行きたいお店は「高級和食・割烹」、「寿司」、「イタリア料理」という結果に。



このことから、外食店において「母の日」をはじめとした歳時需要は大いにチャンスがあることが伺えます。

「母の日」「父の日」「七夕」に！キッコーマン・シニアソムリエ寄本浩一郎がおすすめする日本ワインとのマリージュ。

キッコーマンでシニアソムリエ資格を有する寄本浩一郎が、これからの歳時におすすめの日本ワイン3種によく合うマリージュメニューをご紹介します。

#### 寄本浩一郎

(社)日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ。第6回ワインアドバイザー全国選手権大会第3位。

#### 寄本浩一郎の 「母の日」におすすめ！マリージュレシピ

##### ♡「母の日」おすすめマリージュ

##### 🍴 香草とローストビーフ



春菊、せり、みつ葉の香りの強い野菜が、フレッシュなままおいしくいただける一品です。にんにくの香り豊かな「キッコーマン ステーキしょうゆ にんにく風味」に、バルサミコ酢の酸味を加えることで、深みのあるコクを実現！ローストビーフを加えることで、見た目の鮮やかさと、満足感がアップします！

使用調味料



合わせるならこの1本!

マスカット・ベリーA  
樽熟成  
720ml

ここがマリアージュのポイント!

バルサミコ酢の酸味と、噛めば噛むほど旨みのあるロースビーフには、じっくり時間をかけて飲みたい、酸味の穏やかな「マスカット・ベリーA 樽熟成」がぴったりです。ゆったりとした時間をワインとともに過ごしましょう。

#### 🍴 蒸し鶏の中華風ピリ辛だれ



和山椒が香るピリ辛ソースを蒸し鶏に合わせた中華風メニュー。刻んだピーナッツの香ばしい味わいと、トッピングのバクチーの風味とあいまって、本格的な味わいに!

使用調味料

・ヒゲタ 味名人 和風まぜそばの素



合わせるならこの1本!

山形 マスカット・ベリーA  
樽熟成  
720ml

ここがマリアージュのポイント!

しょうゆの風味とピーナッツのこってりとした味わいには、「山形 マスカット・ベリーA 樽熟成」のさっぱりとした酸味とフルーティーな香りを。ワインと料理が口の中で素敵なハーモニーを奏でます。

寄本浩一朗の  
「父の日」におすすめ! マリアージュレシピ

👉 「父の日」おすすめマリアージュ

🍴 スペアリブのパイナップル焼き





甘酸っぱいパイナップルと豚肉は相性抜群。スペアリブは「デルモンテ パイナップルスライス」の缶汁に「デルモンテ トマトケチャップ」「キッコーマン 特選丸大豆しょうゆ」等を合わせたたれに漬け込み、こんがり焼き上げます。下味にパイナップルの缶汁を使うと肉が柔らかくなり、いっそうおいしく仕上がります。

**使用調味料**

- ・デルモンテ パイナップルスライス
- ・デルモンテ トマトケチャップ
- ・キッコーマン 特選 丸大豆しょうゆ
- ・キッコーマン デリシャスソース ウスター



**合わせるならこの1本!**

**山形 マスカット・ベリーA  
樽熟成**  
720ml

**ここがマリアージュのポイント!**

ウスターソースに含まれるスパイスや脂肪の多い肉には、「山形 マスカット・ベリーA 樽熟成」がおすすめです。複雑な風味により肉を引き立たせ、しっかりとした酸味でスッキリ流してくれます。

**🍲 メキシカン鍋**



チリパウダーが肉汁とトマトの旨みをひきたてて、食べだしたらとまらない！トルティヤチップにつけて食べれば、盛りあがること間違いなし！

**使用調味料**

- ・デルモンテ クリームコーン 粒入り
- ・デルモンテ そのまま使えるトマトのソース



合わせるならこの1本!

マスカット・ベリーA  
樽熟成  
720ml

ここがマリアージュのポイント!

果実味のしっかりとした「マスカット・ベリーA 樽熟成」は、チリパウダーなどの辛味を上手く調和してくれます。舌を疲れさせない、穏やかな酸味がスパイシーな料理にピッタリです。

寄本浩一朗の  
「七夕」におすすめ! マリアージュレシピ

🍷 「七夕」おすすめマリアージュ

🍷 ごちそうちらしそうめん



ちらし寿司のような見た目ですが、ご飯ではなくそうめんなんです!! 彩よく盛りつけお刺身と香りの良い薬味たっぷりです。召し上がれ! 減塩を気にする父の日のごちそうメニューや、七夕の華やかな夕食にぜひどうぞ!

使用調味料

・キッコーマン だししっかり減塩つゆ



合わせるならこの1本!

甲州 シュール・リー  
720ml

ここがマリアージュのポイント!

シュール・リー製法で造られた甲州種はフレッシュな酸味を持ち、甲州種本来のやわらかな風味と合わさり、総合的にチラスの具材にマッチします。

🍷 きのことオクラのおろし和え



たっぷりのきのこを大根おろしであえて「キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ」とレモン汁でさっぱりいただきます。生しょうゆとレモン汁を合わせるだけで、すっきりとしたおいしさの手づくりぼんずがお楽しみいただけます。

**使用調味料**

・キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ



**合わせるならこの1本!**

甲州 シュール・リー  
720ml

**ここがマリアージュのポイント!**

甲州種の新鮮な果実味は、野菜のフレッシュな香りと同調し、まるで野菜のソースのようにワインが野菜をデコレーションします。



**ワインと料理の簡単マリアージュ  
～料理の色とワインの色を合わせる～**

一般的に「肉料理には赤」「魚料理には白」とこれまで言われてきましたが、多彩な料理が楽しめる現代では、肉・魚にとられることなく、「料理の色とワインの色を合わせる」というのも簡単なマリアージュ方法のひとつです。

白身魚（例えば鯛のカルパッチョ）や白身肉（例えば鶏肉）なら白ワイン、赤身魚（例えば鮪）や赤身肉（例えば牛肉）なら赤ワイン、サラダ仕立てやクリーム煮といったメニューなら白ワイン、赤っぽいソースの炒めや煮込みなら赤ワインといった具合に、素材やメニューの色に合わせたマリアージュがおすすめです。

そのほか、料理の重さ（淡泊な味のメニューには白、濃い味付けには赤）や料理とワインの産地を合わせる方法も一般的です。



白

マリアージュ例  
真鯛のカルパッチョ



×

甲州 シュール・リー





## マリアージュ例 鮭のお刺身



マスカット・ベリーA 樽熟成  
山形 マスカット・ベリーA 樽熟成



寿司や刺身など生魚はワインに含まれる「鉄分」が生臭みの原因になることがあります。日本ワインは全般的に鉄分が少ないため、相性が良いと言われています。

特にマスカットベリーAは鉄分と相性がいいため合わせやすいです。薬味をあまり付けない方が合わせやすくおすすめです。

### 危険なマリアージュ

・赤ワイン×数の子

ワインの果実味と魚卵のフレーバは正反対にあるため、おすすめできません。