



全国書店で
好評発売中!



図解 ワイン一年生

ワインの品種を擬人化することで、難しいワインの味をわかりやすく解説した全く新しいワイン入門書。12万部突破のベストセラー。

ISBN 978-4-8014-0020-7
定価: 1320円 (税込)



図解 ワイン一年生 2時間目 チーズの授業

ワインをより楽しむための、
ワイン×チーズとの組み合わせを紹介したシリーズ第二弾!

ISBN 978-4-8014-0077-1
定価: 1320円 (税込)



冷凍で食を豊かに



ほほえみごはん ワイン一年生

庶民派
ソムリエ

「ワイン一年生」著者 小久保尊が選ぶ

冷凍食品×ワイン

★家飲みをもっと楽しく★



ここから
始めよう

白ワインの味の深さを楽しんでみてください!
飲みでは和食やいつものお惣菜とペアリングして、
「白ワイン=魚介類」というイメージが強いですが、おうち
「③ミルクのクリーミー感」です。
「②鶏や豚など白い肉のやさしい味わい」
「①野菜のさっぱり感」
白ワインとのペアリングのポイント、

赤ワインとのペアリングのポイントとなるのは、
「①甘い味のたれ」
「②ジューシーな肉の味」
「③コク深い味わい」です。
この3つのポイントのどれかに当てはまる食べ物は赤ワイ
ンと好相性。実は日本の家庭料理と合わせやすいんです。おうち飲みだ
からこそ楽しめる、赤ワインと冷凍食品のペアリングをご紹介します!



POINT

※タンニン...ぶどうの果皮や種子に含まれる、渋みを感じさせる主成分。

メルロー
タンニンと酸味が控えめで、まったりとした味わい。
同じまろやかな味わいの食べ物と好相性。



カベルネ・ソーヴィニヨン
タンニンが豊富で、「赤ワインの王道」な味。肉の味
わいがしつかりした料理と好相性。



ピノ・ノワール
※は少なめで、イチゴやラズベリーのような
赤い果実の香りがする。甘い味のたれによく合う。



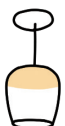
冷凍食品とペアリングする赤ワイン(品種)



ワインと料理も
きっと美味しい!

冷凍食品に合うワイン品種

冷凍食品とペアリングする白ワイン(品種)



※新世界...北南米やオーストラリアや南アフリカなど、ワイン造りの歴史が浅いエリア
※旧世界...フランスやドイツなど、ワイン造りの歴史が長いヨーロッパ諸国

ソーヴィニヨン・ブラン
グレープフルーツやハーブのような爽やかな香り、
切れ味の良い酸味が特徴。淡白な豚肉やささみ
に合う。



シャルドネ
産地によって味わいかわる。新世界※のシャル
ドネはトロピカルな香りが親しみやすく、旧世界※
のシャルドネは樽の香りがするまろやかな風味。豚
肉や鶏肉など白い肉、だしのきいた和食、クリーム
系の料理など、幅広いペアリングが可能。



ここから
始めよう



名古屋みそカツ



メルロー



人気の名古屋めし「みそカツ」が自宅で食べられる! 八丁みそを使った甘口のみそだれがカツの旨みを引き立てます。このまろやかな味わいに合うのは、同じくまったりした飲み口のメルローです。

POINT

『名古屋みそカツ』とメルロー、「まろやかコンビ」という表現がしっくりくるペアリングです。メルローのジャムっぽさとみそだれの甘みが、互いの美味しさを引き立て合います。キャベツの千切りを合わせるときは、マヨネーズを加えてまろやかさをキープしてください。



お肉たっぷり
ジューシーメンチカツ



カベルネ・
ソーヴィニヨン



肉の旨みがギュッと詰まったメンチカツ。あらびき肉の食感とスパイシーな風味で食べごたえバツグンなので、カベルネ・ソーヴィニヨンのパンチのある風味にも負けていません!

POINT

とにかく肉の味が強くてジューシーなので、タンニンがしっかりしたカベルネ・ソーヴィニヨンと合わせたくくなりますね。ソースをかけるとフルーティーさが加わって、ワインとのシンクロ率がさらにアップします!



蔵王えびグラタン



シャルドネ



蔵王酪農センターから毎日直送される新鮮な牛乳を使った、なめらかで濃厚なベシメルソースが絶品。バターを加えて、さらにコク深く仕上げています。同じくコクを感じられる、樽熟成したシャルドネが好相性です。

POINT

まず、グラタンのリッチな味わいにびっくりしました。ミルク感が本当にすごい! これは、樽熟成してバニラっぽい香りをまとったシャルドネととてもよく合いますよ。ブラックペッパーをたっぷりふって、大人味に仕上げるのもおすすめです。



お弁当にGood!
からあげチキン



シャルドネ



やわらかでジューシーな味わいの唐揚げ。ケチャップやマスタードを合わせるのもおすすめです。やわらかな鶏肉がシャルドネによく合います!

POINT

正直、これはどんなお酒にも合ってしまう最強のおつまみだと思います。が、あえて選ぶなら、果実味豊かなシャルドネが好相性。油のまろやかさをケチャップやマスタードでさっぱりさせると、一層白ワインに寄り添ってくれますよ。