

■チーズ×ビール

チーズと合わせる飲み物はワインではありません。

今ではコンビニでも様々なビールの種類が並んでいます。ここではビールの種類ごとに相性の良いチーズの一例をご紹介します。是非、お気に入りの組み合わせを見つけてください！



ビールの種類	おすすめのチーズ	コメント
<p>ピルスナー</p> <p>※日本で販売しているビールの多くがピルスナーです</p>	<p>オークスモークチェダー ゴーダ チェダー ミモレット6か月熟成 ゴルゴンゾラドルチェ</p>	<p>合わせるならこれ！ セミハード/ハードタイプのチーズと青カビチーズ</p>  <p>セミハード/ハードタイプのチーズは全般的に良くあいます。特にスモークチーズとの相性が抜群です。また、青カビチーズも塩味が合います。(ビールと枝豆の組み合わせに似ているかもしれません)</p>
<p>黒ビール</p>	<p>ゴーダ オークスモークチェダー ベームスタープラスカス ゴルゴンゾラドルチェ ミモレット6か月熟成 パルミジャーノレジャーノ24か月熟成 アイリッシュポーター チェダー</p>	<p>合わせるならこれ！ 黒ビールを混ぜて作られた”アイリッシュポーターチェダー” セミハード/ハードタイプの中でも味のしっかりとしたチーズと青カビチーズ</p>  <p>セミハード/ハードタイプのチーズでもベームスタープラスカスやパルミジャーノレジャーノなど味のしっかりとしたチーズが黒ビールの深い旨味と苦みに良く合います。また、青カビチーズとも相性が良いです。</p>
<p>ヴァイスビール・ホワイトビール</p>	<p>ゴルゴンゾラドルチェ カマンベール チェダー オークスモークチェダー ベームスタープラスカス</p>	<p>合わせるならこれ！ チーズのタイプを問わず、クリーミーなチーズ セミハード/ハードタイプの中では酸味のあるチェダー</p>  <p>カマンベールやゴルゴンゾラドルチェなどクリーミーなチーズとの相性が良いです。セミハード/ハードタイプのチーズでは、ヴァイスビールやホワイトビールが持つフルーティーさと酸味のあるチーズ(チェダーなど)が良く合います。</p>
<p>フルーツビール</p>	<p>カマンベール ナッツ&フルーツチーズオーストラリア ブリー パルミジャーノレジャーノ24か月熟成</p>	<p>合わせるならこれ！ クリーミーな白カビチーズ デザートチーズ</p>  <p>カマンベールとりんごの組み合わせが良く知られるように、白カビチーズとフルーツビールの相性は抜群です。また、ナッツやフルーツの入ったデザートチーズも同系統の風味で良く合います。パルミジャーノレジャーノのシャリシャリした食感も良く合います。</p>