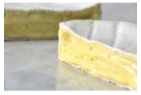
■チーズ×ビール

チーズと合わせる飲み物はワインだけではありません。
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
ご紹介致します。是非、ご自身で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
ピルスナー ※日本で一般的に売っているビールの多くがピルスナーです	オークスモークチェダー ゴーダ チェダー ミモレット6ヵ月熟成 ゴルゴンゾラドルチェ	 **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** 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）
黒ビール	ゴーダ オークスモークチェダー ベームスターブラスカス ゴルゴンゾラドルチェ ミモレット6ヵ月熟成 パルミジャーノレジャーノ24カ月熟成 アイリッシュポーター チェダー	**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** セミハード/ハードタイプのチーズでもベームスターブラスカスやパルミジャーノレジャーノなど味のしっかしとしたチーズが黒ビールの深い旨味と苦みに良くあいます。また、青カビチーズとも相性が良いです。
ヴァイスビール・ホワイトビール	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 ベームスターブラスカス	**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** 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。
フルーツビール	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カ月熟成	**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**  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意外と良く合います。