




■チーズ×ワイン

チーズとのマリアージュとしてまず初めに名前があがるのがワイン。
 こちらではワインのタイプごとに、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！



ワインの種類	おすすめのチーズ	コメント
スパークリングワイン	コンテ ゴーダ ミモレット6か月熟成 グラナパダーノ マンチェゴ	<p>合わせるならこれ！ セミハード/ハードタイプのチーズ</p> <p>セミハード/ハードタイプのチーズは全般的に良く合います。 特にコンテやミモレットといった、旨味がしっかりつまったチーズが良く合います。 また、マンチェゴなどの羊乳チーズもオススメです。</p> 
白ワイン	ブリー カマンベール マンチェゴ クロタン・ド・シャヴィニヨル ゴルゴンゾラピカンテ	<p>合わせるならこれ！ 白カビチーズと羊乳チーズ、シェーブル</p> <p>ブリーやカマンベールなどの白カビチーズ全般に合わせやすいです。 また、マンチェゴなどの羊乳チーズの独特の甘みは白ワインとも相性が良く、 シェーブルの酸味とも良く合い、爽やかさが感じられます。 また、やや甘口の白ワインであれば、ゴルゴンゾラピカンテとの相性も抜群です。</p> 
赤ワイン	ピエダングロワ テデドモアンヌ ベームスター・ブラスカス クロタン・ド・シャヴィニヨル	<p>合わせるならこれ！ ウォッシュチーズなど旨味のつまった濃厚なチーズ</p>  <p>濃厚でコクのあるウォッシュチーズとの相性が抜群ですが、ベームスター・ブラスカスなど旨味の濃縮したセミハード/ハードタイプのチーズとも良く合います。また、シェーブルやブリー・ド・モーとの組み合わせもオススメです。 クリームチーズと合わせる場合は、ナッツやドライフルーツを添えると相性が良くなります。</p>