


■チーズ×日本酒

海外での日本酒人気が強まり、料理とのペアリングはワインに次ぐトレンドとも言われております。

ここでは日本酒と相性の良いチーズの一例をご紹介します。

日本酒は温度により風味が変わりますので、温度を変えてお試しいただくのも面白いかもしれません。



日本酒の種類	おすすめのチーズ	コメント
<p>スッキリとした日本酒 フルーティーな日本酒</p>	<p>ベームスターブラスカス ミモレット6か月熟成 チェダー ジェラールカマンベール</p>	<p>合わせるならこれ！ コクのあるセミハード/ハードタイプのチーズや穏やかな白カビチーズ</p> <p>コクのあるセミハード/ハードタイプのチーズとの相性は抜群です。ミモレットはカラスミの風味と言われているので、カラスミと日本酒と言えば分かりやすいかもしれません。</p> <p>また、カマンベールのような穏やかな白カビチーズも合わせやすいです。</p> 
<p>重厚感のある日本酒</p>	<p>ゴルゴンゾラドルチェ ピエダンゴロワ ベームスターブラスカス チェダー サントモール</p>	<p>合わせるならこれ！ 青カビチーズやウオッシュ、シェーブルといったクセのあるチーズ コクのあるセミハード/ハードタイプのチーズ</p> <p>重厚感のある日本酒は、クセのあるチーズとも相性が良く、どちらの旨味も際立ちます。</p> <p>また、コクのあるセミハード/ハードタイプのチーズもおすすめです。</p> 