

■ チーズ × 炭酸割

ウィスキーや焼酎、果実酒など、炭酸割で楽しめるお酒は数多くあります。
 ここではその中でもハイボール、レモン酎ハイ、梅酒のソーダ割、
 ジントニックの4種と相性の良いチーズの一例をご紹介します。



お酒の種類	おすすめのチーズ	コメント
ハイボール	ミモレット、ベームスタープラスカス、ベームスターゴート、ガトースモーク	<p>合わせるならこれ！ 風味のしっかりしたセミハード/ハードタイプのチーズ スモークチーズ</p> <p>セミハード/ハードタイプのチーズと合わせるなら、コクがあるものや個性のあるチーズがオススメです。</p> <p>また、スモークの風味もハイボールにはおすすめです。</p>
レモン酎ハイ	ナッツ&フルーツチーズオーストラリア、ベームスターゴート	<p>合わせるならこれ！ デザートチーズ、風味のしっかりしたセミハード/ハードタイプのチーズ</p> <p>フレッシュなデザートチーズはレモンの酸味と調和するのでおすすめです。セミハード/ハードタイプのチーズと合わせるなら、コクがあるものや個性のあるチーズがオススメです。</p>
梅酒のソーダ割り	チェダー、ナッツ&フルーツチーズオーストラリア	<p>合わせるならこれ！ 酸味のあるセミハード/ハードタイプのチーズ、デザートチーズ</p> <p>梅酒の甘みとデザートチーズの甘みが調和するのでおすすめです。また、チェダーの酸味も甘味にマッチします。</p>
ジントニック	ゴルゴンゾラピカンテ、ジャラルカマンベール、ベームスタープラスカス	<p>合わせるならこれ！ 穏やかな青かびチーズ、白カビチーズ</p> <p>青カビのピリッとした刺激とジンの渋みがマッチします。白カビチーズの外皮の苦みとも良く合います。また、ベームスタープラスカスの旨みもより際立ちますので、おすすめです。</p>

