



JFOODO

日本酒・焼酎×北京料理

- CHINESE CUISINE -



日本酒

ペアリングメニュー

お薦めの日本酒

料理とお酒の相性の説明

I 北京ダック

薫酒

華やかな香りでフルーティな味わい

薫酒

薫酒: 薫酒の華やかな香りが、北京ダックの香ばしい皮と柔らかな肉のうま味を引き出す

熟酒

コクと深みがあり円熟した味わい

熟酒

熟酒: 熟酒のコクのある味わいが、北京ダックの皮の香ばしさや肉の甘みを膨らませながら、さっぱりとした味わいによって全体を引き締める

I 芥末鴨掌

発泡酒

炭酸による喉越しが爽快で、米の甘味と酸味が調和した味わい

発泡酒

発泡酒: 発泡酒の甘い香りが、芥末鴨掌に含まれるからしのうま味・辛みと混ぜ合い、さっぱりとした味わいにする

I 荔枝蝦

醇酒

米の旨味にあふれたふくよかな味わい

醇酒

醇酒: 醇酒の豊かな味わいが、荔枝蝦のさっぱりとした味わいを邪魔することなく、海老のうま味も同時に引き出す

発泡酒

炭酸による喉越しが爽快で、米の甘味と酸味が調和した味わい

発泡酒

発泡酒: 発泡酒の弾ける味わいが、荔枝蝦の特徴であるさっぱり感と絶妙にマッチする

I 老北京炸醬面

醇酒

米の旨味にあふれたふくよかな味わい

醇酒

醇酒: 醇酒のふくよかな味わいが、炸醬面の濃厚なタレの香りをさらに引き立て、より深いうま味を与える

I 葱焼海参

爽酒

淡麗辛口で、すっきりとした味わい

爽酒

爽酒: 爽酒の淡麗な味わいが、葱焼海参の油のしつこさを消し、すっきりとした味わいに仕上げる

I 老鹵醬肘子

爽酒

淡麗辛口で、すっきりとした味わい

爽酒

爽酒: 爽酒のさっぱりとした味わいが、濃厚な老鹵醬肘子と口の中で混ぜ合い、軽快な味わいに仕上げる

I 烏魚蛋羹

熟酒

コクと深みがあり円熟した味わい

熟酒

熟酒: 熟酒の円熟した味わいが、烏魚蛋羹の酸味や辛味を伴う濃厚な味わいと調和することで、料理のうま味が増すとともに酒自体の甘味や酸味のバランスを整う

爽酒

淡麗辛口で、すっきりとした味わい

爽酒

爽酒: キレの良い爽酒が、濃厚でこってりした烏魚蛋羹の後味をすっきりと仕上げる



焼酎

お薦めの焼酎

料理とお酒の相性の説明

軽快タイプ

余韻は非常に短く、スックリかつ穏やかな味わい

軽快

軽快: 軽快タイプのすっきりとした味わいが、北京ダックの香ばしさを引き立たせるとともに、甜面醤の甘く濃厚な後味をさっぱりとさせる

香味タイプ

香り高く、華々しい味わい

香味

香味: 香味タイプの華やかな味わいが、北京ダックの皮の香ばしさやネギの風味を引き立てるとともに、スモークされた香りとも調和する

旨口タイプ

コクがあり、旨味のある味わい

旨口

旨口: 旨口タイプのコクのある味わいが、北京ダックの香ばしさを引き立たせ、肉のうま味をさらに引き出す

旨口タイプ

コクがあり、旨味のある味わい

旨口

旨口: 旨口タイプのコクのある味わいが、荔枝蝦の甘酸っぱい味と融合してうま味を増幅させる

旨口タイプ

コクがあり、旨味のある味わい

旨口

旨口: 旨口タイプのうま味が、老北京炸醬面の濃厚な味わいに、更なるコクを加える

重厚タイプ

余韻が非常に長く、重厚な味わい

重厚

重厚: 重厚タイプの味わいが、老北京炸醬面の濃厚なソースと麵の香りを引き立たせるとともに、食欲を増幅させる

軽快タイプ

余韻は非常に短く、スックリかつ穏やかな味わい

軽快

軽快: 軽快タイプの穏やかな味わいが、葱焼海参の後味をすっきりとさせ、ナマコの食感をより楽しみやすくする

樽熟成タイプ

樽由来の個性豊かな香りがある、ウイスキー、バーボン、シェリーを思わせる味わい

樽熟成

樽熟成: 樽熟成タイプのスモーキーな香りが、老鹵醬肘子のうま味やコクをさらに引き出す

軽快タイプ

余韻は非常に短く、スックリかつ穏やかな味わい

軽快

軽快: 軽快タイプのさわやかな味わいが、烏魚蛋羹のこってりとした後味をすっきりとさせる

重厚タイプ

余韻が非常に長く、重厚な味わい

重厚

重厚: 重厚タイプの強い味わいが、烏魚蛋羹のこってりとした味わいとうまく調和し、料理と酒それぞれの味わいを楽しませる