



JFOODO

日本酒 × 中華料理

- CHINESE CUISINE -



ペアリングメニューの見方

● 料理 お薦めの日本酒

料理とお酒の相性の説明

北京料理 ペアリングメニュー

北京ダック

薫酒、熟酒

- 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: 熟酒のkok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

老北京炸醬面

醇酒

- 醇酒: 醇酒のふくやかな味わいが、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

老鹵醬肘子

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

芥末鴨掌

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とうま味・辛みと混ぜ合い、さっぱりとした味わいにする

葱焼海参

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

烏魚蛋羹

熟酒、爽酒

- 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が整う
- 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

荔枝蝦

醇酒、発泡酒

- 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: 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

醉蟹

薫酒、熟酒

- 薫酒: 薫酒のフルーティな味わいが、酒や酢の味が強い醉蟹と合わせ、蟹肉本来の甘味を引き立たせる
- 熟酒: 熟酒の円熟した味わいが、醉蟹のミノや身に染み込んだお酒の味を、より風味豊かに感じさせる

上海料理 ペアリングメニュー

八宝飯

薫酒、発泡酒

- 薫酒: 薫酒のフルーティな香りが、八宝飯のラードの甘さと調和し、程よい甘味が広がる
- 発泡酒: 発泡酒の甘味と酸味が、八宝飯に含まれる果物の甘味とラードの香りをやさしく包み込み、後味をすっきりさせる

煙燻鮭魚

熟酒、爽酒

- 熟酒: 熟酒の渋みや苦みが、煙燻鮭魚のスムーズな味わいと合わせることで、燻された渋い味わいが口の中に広がる
- 爽酒: 爽酒のすっきりとした味わいが、煙燻鮭魚の味わいに独特な風味をもたらし、うま味を広げる

響油鱈絲

薫酒、熟酒、醇酒

- 薫酒: 薫酒の華やかな香り・フルーティな甘味が、濃い味付けの響油鱈絲の味わいをまろやかにする
- 熟酒: 熟酒のさっぱりとした味わいが、響油鱈絲の胡椒やごま油が効いた味付けと調和し、あっさりとした後味にする
- 醇酒: 醇酒の膨らみのある味わいが、響油鱈絲のメインである田ウナギのうま味を引き立て、身の柔らかさや食感をより分かりやすくする

酸辣湯

熟酒

- 熟酒: 熟酒の複雑な味わいが、酸辣湯の酸味やとろみと合わせ、料理の後味を引き立てる

本帮醬鴨

熟酒、醇酒

- 熟酒: 熟酒のkokと深みが、醬油の濃厚さと砂糖の甘味がしみ込んだ肉のうま味をさらに膨らませる
- 醇酒: 醇酒のふくやかな味わいが、醬油の塩気・砂糖の甘味と混ぜ合い、さらにkokのある味わいを引き出す

糖醋小排

爽酒、醇酒、発泡酒

- 爽酒: 淡麗辛口な爽酒が、糖醋小排の味の濃いタレを流し、しつこさを消す
- 醇酒: 醇酒の華やかな香り・味わいが、甘酸っぱいスベアリンと反応して、料理の香りをさらに豊かにする
- 発泡酒: 発泡酒の炭酸の刺激が、糖醋小排の濃厚な甘味を和らげ、発泡酒そのものの甘味と料理の濃厚な味わいが混ざり合う



日本酒

薫酒

華やかな香りでフルーティな味わい

生、蒸す、焼く、炒める、煮るの調理法で、大根やにんじんの植物性素材でとっただし、または貝柱などの魚介類でとっただしを使った塩味の料理

熟酒

kokと深みがあり円熟した味わい

蒸す、焼く、炒める、煮る、揚げるの調理法で、花椒、五香粉、唐辛子の香辛料を使ったスパイシーな料理、またはXO醬、沙茶醬などを使ったkokのある料理

爽酒

淡麗辛口で、すっきりとした味わい

生、蒸す、焼く、炒める、煮るの調理法で、エビやホタテなどの魚介類を使った塩味の料理

醇酒

米の旨味にあふれたふくやかな味わい

蒸す、焼く、炒める、煮る、揚げるの調理法で、オイスターソース、甜面醬、芝麻醬、豆鼓醬などを使った甘い味付けの料理

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

衣がついたクリスピーな食感の揚げ物料理、または餃子やシューマイなどひき肉を使った点心、またはマンゴードーナツを使ったデザート

広東料理 ペアリングメニュー

広東式焼肉

発泡酒

- 発泡酒: 発泡酒のほんのりとした酸味が、広東式焼肉の油のしつこさを和らげ、食が進みやすくなる

葱姜煎焗魚嘴

爽酒、醇酒

- 爽酒: 爽酒のスッキリとした味わいが、葱姜煎焗魚嘴のサクパリとした味わいを強調
- 醇酒: 醇酒の味の膨らみが、葱姜煎焗魚嘴の塩気を包み込み、kokを感じさせる

清炒时令素

薫酒、爽酒

- 薫酒: 薫酒の柔らかく品のある香り・味わいが、あっさりとした塩ベースの味付けの中にある野菜の甘味を引き出す
- 爽酒: 爽酒のさっぱりとした味わいが、清炒时令素の塩気の効いたシンプルなお味を引き立てる

蚝油芋頭

熟酒

- 熟酒: 熟酒の甘味・酸味・旨味が混ざり合った複雑な味わいが、里芋を使った蚝油芋頭の香ばしさを引き立て、面白い味わいを感じさせる

靚湯

薫酒、醇酒

- 薫酒: 薫酒のフルーティな香りと米のうま味が、靚湯の味わいと自然にマッチする
- 醇酒: 醇酒のふくやかな味わいが、肉のうま味が染み込んだ塩味のスープと合わせること、さらにスープの香りが華やきkokが口の中で広がる

芝士焗龍蝦

爽酒、醇酒、発泡酒

- 爽酒: 爽酒のスッキリとした味わいが、芝士焗龍蝦に含まれる濃厚なチーズのしつこさを中和し、クセがなくすっきりとした味わいに仕上げる
- 醇酒: 醇酒のふくやかな味わいが、チーズやロブスターの濃厚な味わいにkokを加え、丸みを帯びた味わいに仕上げる
- 発泡酒: 甘味と酸味のバランスの取れた発泡酒の味わいが、チーズの甘味を引き立て、ロブスターのうま味を包み込む

XO醬爆元貝

熟酒、爽酒、醇酒

- 熟酒: 熟酒の円熟した味わいが、XO醬爆元貝に含まれる紹興酒の風味と合わせることで、料理と酒が互いに調和し、料理の香ばしさを更に引き立てる
- 爽酒: 爽酒の淡麗な味わいが、XO醬爆元貝の特徴である香り高さを損なうことなく、すっきりとした味わいにする
- 醇酒: 醇酒のふくやかな味わいが、XO醬のkokをさらに引き出し、うま味が増幅する

四川料理 ペアリングメニュー

麻婆豆腐

熟酒、醇酒

- 熟酒: 熟酒の甘味が、豆腐の甘さを引き出すとともに、痺れるような辛さを和らげる
- 醇酒: 醇酒のふくやかな味わいが、麻婆豆腐に使われている花椒をはじめとするスパイスの香りをさらに際立たせる

香辣蟹

熟酒、発泡酒

- 熟酒: 熟酒の酸味や甘味が、香辛料が効いた香辣蟹の辛味を和らげる
- 発泡酒: 発泡酒の甘味が、香辣蟹の辛さを和らげるだけでなく、蟹の甘さを引き立てる

泡椒鮮鮑

薫酒、爽酒、発泡酒

- 薫酒: 薫酒のフルーティな味わいが、泡椒の辛味と酸味・鮑の甘味とマッチして、口の中に優しい香りと味わいが広がる
- 爽酒: 爽酒の淡麗な味わいが、泡椒鮮鮑の辛みを消すことで、スッキリとした後味となる
- 発泡酒: 発泡酒の甘味と酸味が、泡椒鮮鮑に含まれる鮑の甘味をより際立たせ、炭酸が独特の辛みを抑えることで、まろやかな味わいとなる

宮保蝦球

爽酒、醇酒

- 爽酒: 爽酒のキレの良さが、宮保蝦球の甘酸っぱい味わいをすっきりとした味わいに変化させる
- 醇酒: 醇酒のふくやかな味わいが、海老自体の甘味を高めるとともに、料理の香ばしさを広げる

魚香蝦仁

醇酒

- 醇酒: 醇酒のふくやかな味わいが、魚香蝦仁に含まれる辛味・酸味・塩味・甘味それぞれを、さらに香り高くする

家常魚

爽酒、醇酒

- 爽酒: 爽酒のキリッとした味わいが、家常魚の辛みや濃厚な味付けを薄めることなく、サクパリとした味わいにする
- 醇酒: 醇酒のふくやかな味わいが、家常魚の濃厚な味わいと尖った塩味を和らげることで、魚に含まれるうま味をより強く感じさせる

椒麻鷄

爽酒、発泡酒

- 爽酒: 爽酒のすっきりとした味わいが、椒麻鷄の花山椒のピリ辛さと葱の香ばしさをさらに引き立て、さわやかな味わいにする
- 発泡酒: 発泡酒の酸味と甘味が、椒麻鷄の痺れるような辛味を和らげるとともに、うま味も引き出す