



JFOODO

日本酒・焼酎×上海料理

- C H I N E S E C U I S I N E -



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 酔蟹

- 薫酒 華やかな香りでフルーティな味わい
- 熟酒 コクと深みがあり円熟した味わい

薫酒: 薫酒のフルーティな味わいが、酒や酔の味が強い酔蟹と合わせ、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、酔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

I 八宝飯

- 薫酒 華やかな香りでフルーティな味わい
- 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

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

I 酸辣湯

- 熟酒 コクと深みがあり円熟した味わい

熟酒: 熟酒の複雑な味わいが、酸辣湯の酸味とろもと合わせて、料理の後味を引き立てる

I 糖醋小排

- 爽酒 淡麗辛口で、すっきりとした味わい
- 醇酒 米の旨味にあふれたふくよかな味わい
- 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

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、甘酸っぱいスペアリブと反応して、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

I 煙燻鯧魚

- 熟酒 コクと深みがあり円熟した味わい
- 爽酒 淡麗辛口で、すっきりとした味わい

熟酒: 熟酒の渋みや苦みが、煙燻鯧魚のスモーキー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、煙燻鯧魚の味わいに独特な風味をもたらし、うま味を広げる

I 本帮醬鴨

- 熟酒 コクと深みがあり円熟した味わい
- 醇酒 米の旨味にあふれたふくよかな味わい

熟酒: 熟酒のコクと深みが、醤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: 醇酒のふくよかな味わいが、醤油の塩気、砂糖の甘味と混ざり合い、さらにコクのある味わいを引き出す

I 響油鱧絲

- 薫酒 華やかな香りでフルーティな味わい
- 熟酒 コクと深みがあり円熟した味わい
- 醇酒 米の旨味にあふれたふくよかな味わい

薫酒: 薫酒の華やかな香り・フルーティな甘味が、濃い味付けの響油鱧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、響油鱧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、響油鱧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



焼酎

お薦めの焼酎

料理とお酒の相性の説明

- 香味タイプ 香り高く、華々しい味わい
- 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

香味: 香味タイプの華やかな味わいが、蟹の甘味や香りを引き出して、口当たりをまろやかにする

樽熟成: 樽熟成タイプのスモーキーな香りが、蟹の甘味と溶け合うことで深みが増し、より強いうま味を感じさせる

- 香味タイプ 香り高く、華々しい味わい
- 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

香味: 香味タイプの華やかな香りが、八宝飯の甘味をサポートしながらもしつこさは抑え、食べやすくなる

樽熟成: 樽熟成タイプの味わいが、八宝飯の甘味に品を加える

- 重厚タイプ 余韻が非常に長く、重厚な味わい

重厚: 重厚タイプの重厚な味わいが、酸辣湯の酸味と辛味を調和させ、まろやかな味わいに仕上げる

- 旨口タイプ コクがあり、旨味のある味わい

旨口: 旨口タイプのコクのある味わいが、糖醋小排の甘酸っぱいタレのうま味と香りをさらに強め、料理の美味しさを引き立てる

- 軽快タイプ 余韻は非常に短く、スッキリかつ穏やかな味わい
- 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

軽快: 軽快タイプのすっきりとした味わいが、煙燻鯧魚の魚本来のフレッシュな味わいを損なわずに、独特な香りを加える

樽熟成: 樽熟成タイプのスモーキーな香りが、コクの強い煙燻鯧魚と調和し、燻された味わいを楽しませる

- 旨口タイプ コクがあり、旨味のある味わい

旨口: 旨口タイプのコクのある味わいが、本帮醬鴨の濃厚なソースの味わいと鴨肉の香りをさらに広げながら臭みを消し、肉のうま味を際立たせる

- 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: 樽熟成タイプのスモーキーな香りが、本帮醬鴨の濃厚な味わいとマッチして、料理の味わいに深さを与える

- 香味タイプ 香り高く、華々しい味わい

香味: 香味タイプの華やかな味わいが、響油鱧絲の田ウナギ独特の苦味を取り除く

- 旨口タイプ コクがあり、旨味のある味わい

旨口: 旨口タイプのコクのある味わいが、響油鱧絲の油のしつこさを和らげながらうま味を強調する

- 重厚タイプ 余韻が非常に長く、重厚な味わい

重厚: 重厚タイプの濃厚な味わいが、同じく濃厚な味付けの響油鱧絲と絶妙にマッチし、料理と酒それぞれの特徴をより強く感じさせる