

特集

麺とお酒のニューススタイル!

人気の麺料理に合うお酒と言えば?! 麺類×お酒の新定番を楽しもう!

9

2015 SEPTEMBER
TARU No.395
390 yen



【ほろよい手帖】

MONTHLY

TARU

たる

「巻頭言」酒ゴコロ、男ゴコロ
椎名誠



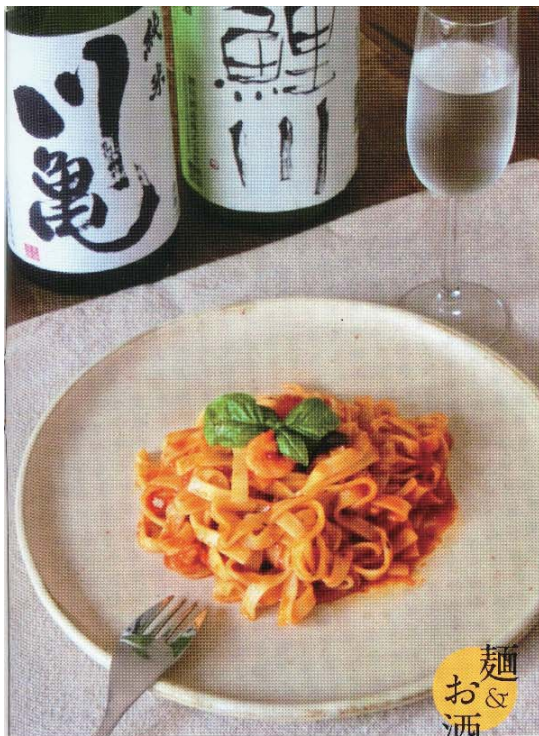
立ち飲みがある町
新山ひろし
子マンボウのほろ酔い日記
斎藤由香

麺とお酒の ニューススタイル!

日本酒 × パスタ

文/手島麻記子

本場イタリアでも注目!
日本酒×パスタの可能性
「」の日本酒を、ジェノベーゼの
パスタと合わせてみたいな。
じっくりと試飲していた、粋なイタ
リア男が呟いた。今年7月、暑いミ



麺
&
お酒

ラノで開催した、「ミラノSake Week」では、本来、食にコンサ
バティブなイタリア人たちが、日本
酒と様々なイタリア料理とのペア
リング（食べ合わせ）を楽しんだ。今
や本場イタリアでは、日本酒とイタ
リアンのペアリングは、モードなラ
イフスタイルの一つになりつつある。

日本酒の味わい成分は多様だが、
味の印象を形作っているのは、甘み、
酸味、旨味のバランスによるところ
が大きい。その3つの味わいのバラ
ンスに、香りの印象が加わり、料理

との相性の良し悪しに変化していく。
なかでも、この3つの味わいのなか
の旨味が占める割合が、ワインと比
べると断然大きいのが日本酒だ。だ
から、日本酒は、和食以外の様々な
料理と合わせても十分楽しめる。
では、パスタに合う日本酒とは、
どんなタイプのものだろうか?

穀物を原料としたパスタのどっし
りとした味わいには、しっかりとし
たボディ感がありながら、口当たり
は軽やかで、キレのある飲み口の純
米系の日本酒がおすすめだ。

ソース別にいうと、オリブオイ
ルとニンニクをベースにしたアアリ
オ・オリオ系のパスタには、きれ
いな香りを伴った、純米吟醸酒、な
かでも、ハーブ系のソースのジェノ
ベーゼのパスタと、複雑で繊細な味
味の相性は、バジル、松の実、オリ
ブオイルの風味によって、日本酒の
旨味がぐっと引き立つ素晴らしいベ
アリングだ。

トマトソースの場合、純米酒のな
かでも、精米歩合60%以下の特別純
米酒は、そのなめらかな口当たりが、
トマトの酸を柔らかく感じさせ、日
本酒とトマト、それぞれが持つ旨味
をさらに豊かな味わいにふくらませ
てくれる。「アルボルト」の片岡護シェ
フによる、5種類のトマトをメイ

にした「色々トマトのスパゲッティ」
と、「澤姫 若人酒 特別純米酒」の
ペアリングは、その旨味の相乗効果
を、堪能させてくれた。

クリームソースの場合、濃厚なカ
ルボナチーラなら、さわやかで軽快な
味わいの純米スパークリングか、超
辛口の特別純米酒がよく合う。濃厚
なソースの味わいを損ねることなく、
全体を軽やかな味わいにまとも上げ
る、こんなことができる日本酒の食
中酒としての可能性は、これから益々
世界で注目を浴びていくに違いない。



手島麻記子

慶応義塾大学卒。彩香純美 代表
取締役。食文化研究者/日本酒ス
タイリスト(日本酒造地会中央会
認定)/ワインアドバイザー(日
本ソムリエ協会認定)/広告電通
賞審議委員/日本酒造地会
理事/国際酒評委員会/2015年
「ミラノ」をテーマに、日本酒と
イタリア料理のペアリングと
しての日本酒の新しい楽しみ方
を国内外で発信している

©Lance Henderstein

麺とお酒の ニューススタイル

麺 & お酒

無類の「麺好き」で知られる日本人。蕎麦と日本酒の相性は知られるけど、パスタ、そうめん、うどん、ラーメン…人気の麺料理に合うお酒とえばば？夏を乗り切る、麺類 × お酒の「マリアージュ」をご提案します！

関西風のだしが相性の決め手です！

うどん × 日本酒
（代表：大塚 謙一）
P16



ラーメン屋さんで、ビールを飲もう！

ラーメン × ビール
（代表：大塚 謙一）
P17



シェリーは食中酒です！

異種格闘技
（代表：大塚 謙一）
P18



麺とお酒の

ワインの“そば前”を遊び感覚で楽しみましょう！

そば × ワイン
（代表：大塚 謙一）
P9



日本酒の“旨味”は、偉大です。

パスタ × 日本酒
（代表：大塚 謙一）
P10



まじめにちよい飲み

ちよい飲みニューススタイル
（代表：大塚 謙一）
P12



2015年は、そうめん革命！
そうめん復権！



そうめん × 茶サンス
（代表：大塚 謙一）
P11