



JFOODO

日本酒・焼酎×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 お薦めの焼酎
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

日本酒: 薫酒、熟酒
焼 酎: 軽快、香味、旨口

- 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
● 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を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

老北京炸醬面

日本酒: 醇酒
焼 酎: 旨口、重厚

- 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
● 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てるとともに、食欲を増幅させる

老鹵醬肘子

日本酒: 爽酒
焼 酎: 樽熟成

- 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ざり合い、軽快な味わいに仕上げる
● 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

芥末鴨掌

日本酒: 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・辛みと混ざり合い、さっぱりとした味わいにする

葱焼海參

日本酒: 爽酒
焼 酎: 軽快

- 爽 酒: 爽酒の淡麗な味わいが、葱焼海參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
● 軽 快: 軽快タイプの穏やかな味わいが、葱焼海參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

烏魚蛋羹

日本酒: 熟酒、爽酒
焼 酎: 軽快、重厚

- 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
● 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

荔枝蝦

日本酒: 醇酒、発泡酒
焼 酎: 旨口

- 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
● 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



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 コク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ス系な料理、またはXO醬、沙茶醬などを使ったコクのある料理

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よかな味わい

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、豆豉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

衣がついたクルスビ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、またはマンゴーなどフルーツを使ったデザート



焼酎

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

生、焼く、蒸すの調理法で、エビやホタテなどの魚介類を使った塩味の料理

香味タイプ 香り高く、華々しい味わい

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

旨口タイプ コクがあり、旨味のある味わい

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、甜面醬などを使った甘い味付けの料理、またはXO醬、沙茶醬などを使ったコクのある料理

重厚タイプ 余韻が非常に長く、重厚な味わい

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、甜面醬などを使った甘い味付けの料理、または花椒、五香粉などの香辛料を使ったスパイス系な料理、または豆板醤など激辛調味料を使った料理

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

蒸す、焼く、炒める、煮る、揚げるの調理法で、燻製した素材、ナッツ、肉などを使った甘い味付けの料理

上海料理 ペアリングメニュー

醉蟹

日本酒: 薫酒、熟酒
焼 酎: 香味、樽熟成

- 熟 酒: 熟酒の円熟した味わいが、酔蟹のミン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
● 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

八宝飯

日本酒: 薫酒、発泡酒
焼 酎: 香味、樽熟成

- 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
● 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

煙燻鮭魚

日本酒: 熟酒、爽酒
焼 酎: 軽快、樽熟成

- 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
● 軽 快: 軽快タイプのすっきりとした味わいが、煙燻鮭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

響油鱈絲

日本酒: 薫酒、熟酒、醇酒
焼 酎: 香味、旨口、重厚

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

酸辣湯

日本酒: 熟酒
焼 酎: 重厚

- 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て、料理の後味を引き立てる
● 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

本帮醬鴨

日本酒: 熟酒、醇酒
焼 酎: 旨口、樽熟成

- 醇 酒: 醇酒のふくよかな味わいが、醬油の塩気・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
● 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

糖醋小排

日本酒: 爽酒、醇酒、発泡酒
焼 酎: 旨口

- 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
● 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

広東料理 ペアリングメニュー

広東式焼肉

日本酒: 発泡酒
焼 酎: 重厚、樽熟成

- 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
● 重 厚: 重厚タイプの味わいが、広東式焼肉の塩味と肉の香りを広げ、うま味と香りの余韻を強く感じさせる

葱姜煎焗魚嘴

日本酒: 爽酒、醇酒
焼 酎: 重厚、樽熟成

- 醇 酒: 醇酒の膨らみ、葱姜煎焗魚嘴の塩気を含み込み、コクを感じさせる
● 樽熟成: スモーキーな樽熟成タイプの香りが、ネギや生姜とともに炒めた魚の香ばしい味と合わせて上品な味わいになり、燻製を食べているかのような味わいを感じさせる

清炒時令素

日本酒: 薫酒、爽酒
焼 酎: 香味

- 爽 酒: 爽酒のさっぱりとした味わいが、清炒時令素の効いたシンプルなお味を引き立てる
● 香味: 香味タイプの華やかな味わいが、塩味のシンプルなお味の清炒時令素と絶妙にマッチし、料理の味わいはそのままに、お酒の甘みや香りが引き出される

蚝油芋頭

日本酒: 熟酒
焼 酎: 軽快、重厚

- 熟 酒: 熟酒の甘味・酸味・香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
● 軽 快: 軽快タイプのすっきりとした味わいが、蚝油芋頭の芋のうま味と程よい香りをさらに引き出す

靚湯

日本酒: 薫酒、醇酒
焼 酎: 香味、旨口

- 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
● 香味: 香味タイプの華やかな味わいが、靚湯の香りの上品さを強調する

芝士焗龍蝦

日本酒: 爽酒、醇酒、発泡酒
焼 酎: 旨口、樽熟成

- 醇 酒: 醇酒のふくよかな味わいが、チーズやロブスターの濃厚な味わいにコクを加え、丸みを帯びた味わいに仕上げる
● 旨 口: 旨口タイプのコクのある味わいが、芝士焗龍蝦の濃厚なチーズの味と混ぜ合わせ、チーズだけでなくロブスターの甘味やうま味を引き出す

XO醬爆元貝

日本酒: 熟酒、爽酒、醇酒
焼 酎: 重厚

- 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
● 重 厚: 重厚タイプの酒の香りが、XO醬の濃い味とマッチして、海鮮の香ばしさをより高める

椒麻鷄

日本酒: 爽酒、発泡酒
焼 酎: 樽熟成

- 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なる
● 樽熟成: 樽熟成タイプのスモーキーな香りが、椒麻鷄の強い辛味を含み込み、料理と酒がうまく調和する

泡椒鮮鮑

日本酒: 薫酒、爽酒、発泡酒
焼 酎: 香味、樽熟成

- 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も味わいが広がる
● 香味: 香味タイプの華やかな香りが、泡椒鮮鮑の辛味・酸味・塩味と上手に混ざり合い、料理の味を損なう事なく、酒の香りの華やかさをより強く感じさせる

家常魚

日本酒: 爽酒、醇酒
焼 酎: 旨口

- 醇 酒: 醇酒のふくよかな味わいが、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
● 旨 口: 旨口タイプのコクが、家常魚の尖った塩味を和らげ、落ち着いた味わいを引き出す