



JFOODO

# 日本酒・焼酎×広東料理

- 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 XO醬爆元貝

- 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
- 醇酒** 米の旨味にあふれたふくよかな味わい

**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さることで、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**：醇酒のふくよかな味わいが、XO醬のコクをさらに引き出し、うま味が増幅する

## Ⅰ 広東式焼肉

- 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

## Ⅰ 靚湯

- 薫酒** 華やかな香りでフルーティな味わい
- 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**：醇酒のふくよかな味わいが、肉のうま味が染み込んだ塩味のスープと合わさることで、さらにスープの香りが華やきコクが口の中で広がる

## Ⅰ 葱姜煎焗魚嘴

- 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

**爽酒**：爽酒のスッキリとした味わいが、葱姜煎焗魚嘴のサッパリとした味わいを強調する

**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、コクを感じさせる

## Ⅰ 蚝油芋頭

- 熟酒** コクと深みがあり円熟した味わい

**熟酒**：熟酒の甘味・酸味・苦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

## Ⅰ 清炒時令素

- 薫酒** 華やかな香りでフルーティな味わい
- 爽酒** 淡麗辛口で、すっきりとした味わい

**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、清炒時令素の塩気の効いたシンプルなうま味を引き立てる

## Ⅰ 芝士焗龍蝦

- 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**：爽酒のさっぱりとした味わいが、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

**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たせ、ロブスターのうま味を包み込む



焼酎

お薦めの焼酎

料理とお酒の相性の説明

### 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

### 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

### 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、広東式焼肉のカリッと焼かれた表面の皮に作用し、奥深い味わいへと変化させる

### 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、靚湯の香りの上品さを強調する

### 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、靚湯のさっぱりとした味わいとマッチし、料理と酒の香り・コクをより強く感じさせる

### 重厚タイプ

余韻が非常に長く、重厚な味わい

**重厚**：重厚タイプの味わいが、葱姜煎焗魚嘴とマッチすることで、料理の香り・味わいの余韻と同時に、酒の味わい・香りを楽しむことができる

### 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**：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さっ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

### 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

**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

### 重厚タイプ

余韻が非常に長く、重厚な味わい

**重厚**：重厚タイプの味わいが、蚝油芋頭の芳醇な香りはそのままに、芋独特の重たさを和らげる

### 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、塩味のシンプルな味付け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

### 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強い味わいが、芝士焗龍蝦の濃厚なチーズの味と混ざり合い、チーズだけでなくロブスターの甘味やうま味も引き出す

### 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、芝士焗龍蝦の濃厚なチーズの味と合わさり、洋風料理を食べているかのような味わいとなる