

## Cave de ワイン県やまなし風 ワインの愉しみ方

### ～アワビの煮貝に合うお酒～

年末年始に向けての準備に、

『あわびの煮貝とお酒の組み合わせ』はいかがでしょうか。

ご贈答用としてはもちろん、ご自宅での特別な晩酌にも最適です。

#### ○萬屋醸造店 春鶯囀 純米大吟醸酒

今年9月にリリースされた新商品の日本酒です。

契約栽培の山田錦を100%使用し、自社精米で50%まで米を磨いたこだわりの日本酒。蒸米の香りに、黄リンゴのコンポートやスイカズラの花のような吟醸香とほのかなミネラル感が調和し、とても上品な印象。

味わいには山田錦らしい、しっかりとした米の旨味が広がります。

飲み飽きしないバランスのとれた味わいで、日本酒単体でも十分に

楽しめますが、貝類などのミネラル感と

旨味のある食材とは相性抜群です。

10℃程に冷やし小ぶりのワイングラスで

お召上がりください。時間と共に風味がふくよかにな

っていくのをお楽しみいただけます。



## <Cave de ワイン県風ペアリング>

### ○小粒アワビの煮貝 グラタン仕立て

ひと口大にカットしたアワビの煮貝を耐熱皿に入れ、

ホワイトソースと少量の粉チーズを振ってオーブンで焼きます。

表面に焦げ色がほんのり付いてきたら出来上がり。

お好みで大葉やイタリアンパセリを添えると、

香り高いお酒に一層良く合います。

やわらかく煮てあるアワビの煮貝は、スライスしてそのままでも十分にお酒に合いますが、少しのアレンジで驚くほど美味しいペアリングが生まれます。

キレが良く吟醸香が豊かな日本酒には

柑橘類やハーブ類を添えて、

お米の旨味が豊かでふくよかな味わいの

純米酒にはバターやクリームを添えても

美味しく召し上がっていただけます。

