



日本酒と食のマリアージュ  
味付カレーパウダー  
ジャワカレー味  
に合う日本酒は

# 原酒造 越の誉 吟醸 彩

味覚センサー分析&酒ジャーナリストの葉石かおり氏が  
「相性が良い」と太鼓判!

味覚センサー分析(キューサイ分析研究所)

「カレー味枝豆の塩味、旨味を中和する酸味が強く、  
スパイスの味を生かす苦味、甘味が控えめな日本酒が合う。」

葉石かおり氏(酒ジャーナリスト)

「カレーの風味を引き立てる伊達役者。冴える辛味が  
カレーの辛味とぴたりと寄り添う。」



720ml



※日本酒は「地酒蔵元会」加盟蔵元推奨の200品目から選定