



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

帝冠無 醸吟 水菊 造酒 水菊

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)

「計算されたバランスの甘味と辛味が、カレーの風味をアップ。シャープなキレが後口をスッキリとさせてくれる。」



720ml



※日本酒は「地酒蔵元会」加盟蔵元推奨の200品目から選定