

日本酒と食のマリアージュ



丸善のチーズかま

に合う日本酒は

秋田酒類製造 高清水 本醸造



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)

「チーズかまのコクがある旨味や塩味と同調し、その味を補完できる、酸味が際立ち、甘味控えめな日本酒が合う。」

葉石かおり氏(酒ジャーナリスト)

「ぬるめの爛がベスト。温めたお酒でチーズが溶け、チーズかまお酒も止まらぬおいしさに。日本酒とチーズかまのハーモニーを舌で体感して。」



200ml

※日本酒は「地酒蔵元会」加盟蔵元推奨の200品目から選定