

日本酒と食のマリアージュ



さんまの塩焼き

に合う日本酒は

土佐鶴酒造 純米酒

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)

「さんまの塩焼きの旨味や苦味と同調しつつも、その味わいを
補完できる、酸味や甘味の際立つ日本酒が合う。」

葉石かおり氏(酒ジャーナリスト)

「旨味と辛味バランスが絶妙のキレのいい旨辛口。ベストは熱燗。
サンマの脂を流し、後口をさっぱりとさせてくれる。」



720ml

※日本酒は「地酒蔵元会」加盟蔵元推奨の200品目から選定