

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

司牡丹酒造 豊麗司牡丹

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)
「料理に寄り添う食中酒にキレのいい旨辛口。冷酒または
ぬる燗で。やわらかな旨味がさんまの脂の甘味とマッチする。」



720ml



※日本酒は「地酒蔵元会」加盟蔵元推奨の200品目から選定