

様

今月のおすすめワイン&鰹のたたき
ペアリング特集



株式会社
中野外食サプライ
NAKANO Food Service Supply

TEL : 072-279-2950
FAX : 072-279-2960

12 2022
DECEMBER

「J.S.A.ソムリエ」「J.S.A.SAKE DIPLOMA」の資格を持つ岩崎が自信を持っておすすめします!

 36060 (本)

ロスヴァスコス ロゼ

ボルドー1級シャトー
ラフィットが手がける
チリワイン!

チェリーやラズベリーなどの赤い果実を思わせる爽やかな香り、軽やかな味わいながら、しっかりとした余韻が魅力的!

【ロゼ/辛口/カベルネ
ソーヴィニヨン・シラー】

750ml **¥1,450**

 35035 (本)

**ジャパンプレミアム
マスカットベリーA**

厳選国産ぶどう100%!

熟した苺のような赤い果実と砂糖菓子のような甘さのある香り。フレッシュな酸と爽やかな果実感が広がり、フレッシュながらも、最後までしっかりと芯のある味わい。

【ロゼ/やや甘口
マスカットベリーA】

750ml **¥1,680**

 36566 (本)

**エルギンリッジ
ソーヴィニヨンブラン**

トロピカルフルーツ、砂糖漬けにしたメロンやライムなどふくよかな果実の香り。ふくよかな果実の味わいと苦み、ほのかな甘みと酸、優しいほのかな塩味があるフルーティーで厚みのある飲み応え抜群のワイン!

【白/辛口/ソーヴィニヨン
ブラン・セミヨン】

750ml **¥2,000**

 30444 (本)

**ゴールドウォーター マールポロ
ソーヴィニヨンブラン**

高コストパNZワイン!
ソーヴィニヨンブランといえば、マルポロ!

白い花やトロピカルフルーツ、メロンやタイムなどの爽やかな酸と、澆刺としたミネラル感。厚みがある味わいで長い余韻が口中に広がります。特に和食との相性もよく、おすすめの本!

【白/辛口/ソーヴィニヨン
ブラン】

750ml **¥2,000**

色合いを合わせる

和食に辛口のロゼを合わせる鉄板ペアリング!
カツオの赤身とロゼが持つ赤系の果実味を合わせる意味もあります。

産地を合わせる

和食に日本ワインを合わせる鉄板ペアリング!
ベリーAのキャンディ的な甘みと醤油やポン酢の塩味でバランスを取る組み合わせです!

代替的ペアリング

生牡蠣にレモンを合わせる代わりに、レモンの香りを持つシャブリを合わせる様にソーヴィニヨンブランが持つ爽やかなハーブの香りを薬味と見立ててカツオと合わせてみました!

カツオのたたき 炭火焼×ワイン

豪快な一本釣り漁法でとれた鰹を、炭火でじっくり焼き上げました。カツオの濃厚な美味しさと、炙ったたたきの香ばしさがたっぷり味わえます!

冷凍 | 本500g~600g
【産地：太平洋・日本】

サラダやカルパッチョ風にしても人気!

商品名	容量	価格	ご注文数
50659 鰹のたたき炭火焼	1本500g~600g	2,380円/kg	本