



日本酒と相性の良い料理・つまみ編

取材・編集: 北陸農政局
編集協力: 金沢国税局

酒蔵の紹介 事例1

ふぐの又力漬け

ふぐは、内臓を中心に「ふぐ毒」と言われる強い毒があるものの、古くから毒を無効化する製法として又力漬けが伝えられ、長期保存食として食されてきた。



日本酒との相性

乳酸発酵食品の又力漬けは独特の風味と複雑な味わいがあり、乳酸発酵を利用する山廃仕込みの酒とは、互いの酸味と旨味が絶妙にマッチ。

紹介者



株式会社車多酒造
代表取締役
車多 一成 氏
CEO
Kazunari Shata

石川で買える店

株式会社 あら与本店 石川県白山市美川北町ル61 ☎ 076-278-3370

URL <http://shop.arayo.co.jp>

Mail inform@arayo.co.jp



日本酒との相性

刺身としても使える新鮮な真フグを塩と米糠でじっくり漬け込み熟成させて作られた糠漬けは、凝縮された塩辛さと旨味が特徴で、その旨味と当蔵の純米吟醸のやさしい甘味が良く合う。

紹介者



株式会社白藤酒造店
代表取締役
白藤 喜一 氏
CEO
Kiichi Hakuto

石川で買える店

輪島海産房やまぐち 石川県輪島市輪島崎町3-4-9 ☎ 0768-22-0239

URL <http://www.yamaguchi-suisan.com/>

Mail izumi@yamaguchi-suisan.com



酒蔵の紹介 事例2

どじょうの蒲焼き

どじょうは、金沢で親しまれてきた伝統食。栄養価が非常に高く、夏ばて予防、疲労回復、美容・美肌効果の高い食材として馴染み深い魚。

日本酒との相性

甘辛のタレにつけたどじょうの蒲焼きは、濃醇旨口のお酒との相性が抜群。栄養満点で、しかもおいしいどじょうの蒲焼きで酒と食が進む。

紹介者



菊姫合資会社
営業部
福岡 航也 氏
Sales department
Kouya Fukuoka



石川で買える店

かばやき屋 石川県金沢市寺中町ホ61-10 ☎ 076-268-9770

URL <http://kabayakiya.com/>

Contact <http://kabayakiya.com/contact.html>

