

ソムリエ厳選!

和伊 和食に合う イタリアワイン

イタリアと日本の食には「山や海に恵まれた環境を生かし、新鮮で多彩な旬の食材を用いる」という大きな共通点があります。

そのため、実はイタリアワインと和食の相性は抜群です。また、イタリアでは他に類を見ないほど、数多くのブドウ品種が栽培されておりそれぞれのワインに親和性の高い食材があります。ぜひ、イタリアワインと和食のアッピナメント(心地よい組み合わせ)をお試しください。

オーガニックワイン セッテソリ “TOAイニコン” グリッコ

格付 テッレ・シチリアーネ IGT

品種 グリッコ

タイプ 白ワイン/辛口 [750ml]



スクリューキャップ

オレンジの花とパイナップルが香る
フレッシュで爽やかなワイン

イニコン・グリッコに合う和食



筑前煮

野菜の甘味を味わう筑前煮には、レモンやオレンジのニュアンスを持つフレッシュな白ワインが好相性。ワインの程よい酸味が筑前煮に味わいの奥行きを与えます。



イニコン・グリッコに合う焼鳥



むね肉、ささみ (塩、お好みで梅肉やわさび)

香ばしく焼き上がった鶏肉に、ワインの酸味や果実味が加わることで、軽やかなニュアンスが生まれます。梅肉やわさびで、新しいハーモニーも楽しめます。



イニコン・グリッコに合う焼肉



タン (塩、お好みでネギ)

レモンやオレンジのニュアンスを持つ爽快な白ワインは、タンの脂と旨みをしっかり包み込みます。ネギとも好相性。



オーガニックワイン セッテソリ “TOAイニコン” ネロ・ダーヴォラ

格付 テッレ・シチリアーネ IGT

品種 ネロ・ダーヴォラ

タイプ 赤ワイン/辛口 [750ml]



スクリューキャップ

スモモやブラックチェリー
スマイルの花も香るエレガントなワイン

イニコン・ネロダーヴォラに合う和食



ブリの照り焼き

スパイシーで野生的な「力強いワイン」はブリ、醤油、みりんの力強さとよく合います。濃厚なブラックベリーやシナモンの風味が、照り焼きに上品な印象を与えます。



イニコン・ネロダーヴォラに合う焼鳥



つくね、 しいたけ (タレ)

ソフトなタンニンと豊かな果実味のワインは、柔らかな食感の食材とこってりとしたタレによく合います。



イニコン・ネロダーヴォラに合う焼肉



ハラミ

ハラミ特有の甘味とワインの果実味が、相乗効果で旨味を引き立てます。ワインの適度なタンニンが脂を程よく抑える、好バランスの組み合わせです。

