

日本酒と料理の相性

日本酒造組合中央会が公表しています、日本酒のタイプ別チャートです。

日本酒を「香りの高いタイプ」「軽快でなめらかなタイプ」「コクのあるタイプ」「熟成タイプ」という大きく4種類に分け、それぞれの特徴を表しています。

洋食・和食・中華料理との相性とあわせて参考にしてください。



香りの高いタイプ

吟醸、大吟醸酒が代表的です。生酒や本醸造酒にもこのタイプに該当する酒もあります。

洋風料理

白身魚のムース、帆立貝のワイン煮、魚介類のグラタン、クリームシチュー、アボガドと海老のサラダ

和風料理

スズキの塩焼き、鮎の塩焼き、山菜のてんぷら、平目のこぶ締め、アナゴの白焼き

中華風料理

カニ爪の揚げ物、八宝菜、春巻き、帆立貝とブロッコリーの炒め物

熟成タイプ

古酒が代表的です。一部純米酒にもこのタイプに該当する酒があります。

洋風料理

ラムのステーキ、ビーフシチュー、鴨のロースト、フォアグラのソテー、スパゲティーミートソース

和風料理

うなぎの蒲焼、鯉の甘煮、豚の角煮、鯉のあら煮

中華風料理

鯉の唐揚げ、牛肉のオイスターソース、北京ダック、しゅうまい、甘酢あんかけ

日本酒

軽快でなめらかなタイプ

生酒（生貯蔵酒）が代表的です。本醸造酒、純米酒にもこのタイプに該当する酒もあります。

洋風料理

シーフードサラダ、ポテトサラダ、ロールキャベツ、野菜のテリーヌ、マカロニグラタン、プレーンオムレツ

和風料理

ニジマスの塩焼き、出汁巻き玉子、茶碗蒸し、タコの唐揚げ、生カキ、ふろふき大根、湯豆腐

中華風料理

エビやかニのシュウマイ、春雨サラダ、イカの炒め物、かに玉

コクのあるタイプ

純米酒が代表的です。本醸造酒にもこのタイプに該当する酒もあります。山廃や生もとの酒はこのタイプです。

洋風料理

鶏のハンバーグ、ビーフステーキ、仔牛のカツレツ、フライドチキン

和風料理

とんかつ、筑前煮、サバの味噌煮、焼き鳥（タレ）、すきやき、カレイの唐揚げ

中華風料理

八宝菜、焼きぎょうざ、酢豚、マーボー豆腐