

本格焼酎と料理の相性

原料それぞれの風味や香りがあるのに料理の邪魔をしない不思議なお酒。刺身や煮物、揚げ物はもちろん、イタリアンやフレンチ、中華料理ともに相性抜群です！ストレート、水割り、ロック、お湯割り、ソーダ割りなど幅広く楽しめるお酒です。



主な料理の一部を紹介します。参考にしてご自身で相性をご確認ください。

	～脂っこい料理や癖のある料理に相性抜群～	
芋焼酎	和食	さつま揚げ、黒豚の角煮、地鶏の塩焼き、おでん
	洋食	ミートソーススパゲティ、スペアリブ
	中華	シュウマイ、鳥の唐揚げ、牛肉のオイスターソース炒め
	～ドライな味わいは料理を選ばず～	
麦焼酎	和食	フグのから揚げ、アジのたたき、アサリの酒蒸し、焼き鳥
	洋食	チキングリル、小エビのフリット、ムール貝のガーリックソテー
	中華	春巻き、海鮮五目焼きそば、ワタリガニ中華風炒め
	～香ばしい軽快な料理とあわせる～	
そば焼酎	和食	そば、カマスの一夜干、揚げだし豆腐、地鶏のもも焼き
	洋食	カキフライ、舌平目のムニエル、小エビのベニエ
	中華	上海風海鮮炒め
	～厚みとコクのある味わいの料理に～	
米焼酎	和食	豚肉しょうが焼き、サワラの西京漬け、馬肉料理、刺身
	洋食	ツナ料理、きのこのバターソテー、カマンベールチーズ
	中華	フカヒレ煮、干し貝柱の煮込み
	～油分の多い料理や甘みを持つ料理に～	
黒糖焼酎	和食	ぶりの照り焼き、串カツ、かつおの生姜煮、すき焼、味噌かつ
	洋食	
	中華	酢豚
	～あまり重くない料理と～	
粕取り焼酎	和食	天ぷら、かれいの唐揚げ、ふろふき大根、魚介類の鍋料理
	洋食	チキンカツ、ホタテのフライ、サーモンバターソテー
	中華	前菜全般
	～香草類で風味付けした料理に、沖縄郷土料理とgood！～	
泡盛	沖縄料理	ゴーヤチャンプル、ヒージャ料理
	和食	タケノコ白和え、うるか
	洋食	サーモンマリネ香草風味、小エビとアボガドのタルタルソース
	中華	豚の角煮五香風味、上海カニ