



JFOODO

日本酒・焼酎×四川料理

- C H I N E S E C U I S I N E -



日本酒

ペアリングメニュー

お薦めの日本酒

料理とお酒の相性の説明

I 麻婆豆腐

熟酒 コクと深みがあり
円熟した味わい
醇酒 米の旨味にあふれた
ふくよかな味わい

熟酒：熟酒の甘味が、豆腐の甘さを引き出すとともに、痺れるような辛さを和らげる
醇酒：醇酒のふくよかな味わいが、麻婆豆腐に使われている花山椒をはじめとする
スパイスの香りをさらに際立たせる

I 宮保蝦球

爽酒 淡麗辛口で、
すっきりとした味わい
醇酒 米の旨味にあふれた
ふくよかな味わい

爽酒：爽酒のキレの良さが、宮保蝦球の甘酸っぱい味わいをすっきりとした味わ
いに変化させる
醇酒：醇酒のふくよかな味わいが、海老自体の甘味を高めるとともに、料理の香
ばしさを広げる

I 香辣蟹

熟酒 コクと深みがあり
円熟した味わい
発泡酒 炭酸による喉越しが爽快で、
米の甘味と酸味が調和した味わい

熟酒：熟酒の酸味や甘味が、香辛料が効いた香辣蟹の辛味を和らげる
発泡酒：発泡酒の甘味が、香辣蟹の辛さを和らげるだけでなく、蟹の甘さを引き立
てる

I 魚香蝦仁

醇酒 米の旨味にあふれた
ふくよかな味わい

醇酒：醇酒のふくよかな味わいが、魚香蝦仁に含まれる辛味・酸味・塩味・甘味それ
ぞれを、さらに香り高くする

I 椒麻鶏

爽酒 淡麗辛口で、
すっきりとした味わい
発泡酒 炭酸による喉越しが爽快で、
米の甘味と酸味が調和した味わい

爽酒：爽酒のすっきりとした味わいが、椒麻鶏の花山椒のピリ辛さと葱の香ばしさ
をさらに引き立て、さわやかな味わいにする
発泡酒：発泡酒の酸味と甘味が、椒麻鶏の痺れるような辛味を和らげるとともに、う
ま味を引き出す

I 家常魚

爽酒 淡麗辛口で、
すっきりとした味わい
醇酒 米の旨味にあふれた
ふくよかな味わい

爽酒：爽酒のキリッとした味わいが、家常魚の辛みや濃厚な味付けを薄めること
なく、サッパリとした味わいにする
醇酒：醇酒のふくよかな味わいが、家常魚の濃厚な味わいと尖った塩味を和らげる
ことで、魚に含まれるうま味をより強く感じさせる

I 泡椒鮮鮑

薫酒 華やかな香りで
フルーティな味わい
爽酒 淡麗辛口で、
すっきりとした味わい
発泡酒 炭酸による喉越しが爽快で、
米の甘味と酸味が調和した味わい

薫酒：薫酒のフルーティな味わいが、泡椒の辛味と酸味・鮑の甘味とマッチして、
口の中に優しい香りとも味わいが広がる
爽酒：爽酒の淡麗な味わいが、泡椒鮮鮑の辛みを流すことで、スッキリとした後味と
なる
発泡酒：発泡酒の甘味と酸味が、泡椒鮮鮑に含まれる鮑の甘味をより際立たせ、炭酸
が独特の辛みを抑えることで、まろやかな味わいとなる



焼酎

お薦めの焼酎

料理とお酒の相性の説明

重厚タイプ

余韻が非常に長く、
重厚な味わい

重厚：重厚タイプの重厚な味わいが、花山椒と唐辛子の刺激をたっぷり含んだ麻
婆豆腐の餡の濃い味をすっきりとさせる

旨口タイプ

コクがあり、
旨味のある味わい

旨口：旨口タイプの香りが、甘酸っぱさが印象的な宮保蝦球のうま味を引き立
てる

重厚タイプ

余韻が非常に長く、
重厚な味わい

重厚：料理の味に引けを取らない重厚タイプの存在感が、辛みが強く味の濃い香
辣蟹のうま味を引き立てる

樽熟成タイプ

樽由来の個性豊かな香りがある、
ウイスキー、バーボン、シェリーを
思わせる味わい

樽熟成：樽熟成タイプが持つ樽由来の独特な香りが、刺激的な味が特徴の香辣蟹
とマッチし、さらに食欲を掻き立てる

軽快タイプ

余韻が非常に短く、スッキ
リかつ穏やかな味わい

軽快：さっぱりとした軽快タイプが、魚香蝦仁と絶妙にマッチし、魚香の味を損な
うことなく、甘味・辛味・酸味のバランスを保ち続ける

旨口タイプ

コクがあり、
旨味のある味わい

旨口：旨口タイプのコクのある味わいが、魚香蝦仁の複雑な味わいをより深くする

樽熟成タイプ

樽由来の個性豊かな香りがある、
ウイスキー、バーボン、シェリーを
思わせる味わい

樽熟成：樽熟成タイプのスモーキーな香りが、椒麻鶏の強い辛味を包み込み、料理
と酒がうまく調和する

旨口タイプ

コクがあり、
旨味のある味わい

旨口：旨口タイプのコクが、家常魚の尖った塩味を和らげ、落ち着いた味わいを
引き出す

香味タイプ

香り高く、華々しい味わい

香味：香味タイプの華やかな香りが、泡椒鮮鮑の辛味・酸味・塩味と上手く混ぜり合
い、料理の味を損なう事なく、酒の香りの華やかさをより強く感じさせる

樽熟成タイプ

樽由来の個性豊かな香りがある、
ウイスキー、バーボン、シェリーを
思わせる味わい

樽熟成：スモーキーな樽熟成タイプの香りが、泡椒鮮鮑の鮑にしみ込んだうま味を
強調し、奥深い味わいとなる