

幾重 - suisen - 季節やさいと豚の角煮 × ニューベルジャン ファットタイヤ アンバーエール



幾重 - suisen - 季節やさいと豚の角煮揚げ
価格：486円(税込)

ニューベルジャン ファットタイヤ アンバーエール
アルコール度数：5.2%
価格：550円(税込)



気おけない友人宅に
持ち寄りたい

- 1.「幾重 - suisen -」ではお弁当のほか、旬の野菜が入った「味珠メンチカツ」もおすすめ
- 2.「ファットタイヤ アンバーエール」はブルワリー設立の1991年に産声を上げた

色と味わいを合わせたペアリングは
主張しすぎないビールを選びたい

「幾重 - suisen -」は、老舗仕出し料理屋「スイセン」の新ブランド。懐石料理に、洋食や中華のエッセンスを取り入れた新しい味わいを提案する店舗だ。懐石弁当や高級海苔弁当も魅力的だが、今回はおつまみとしてもメインとしても活躍できる「季節やさいと豚の角煮揚げ」に、「ニューベルジャンブルーイング」の顔とも言える「ファットタイヤアンバーエール」を合わせた。

ペアリングのポイントは、料理の色味とビールの色味、そして醤油や砂糖からなる料理の甘辛さとビールが持つ麦芽の甘味だ。しかしながら、ビールの個性が強すぎては料理とのバランスがとりにくい。その点ファットタイヤアンバーエールは甘味が柔らかいため、野菜の甘味も消し去ることがない。

アンバーエールの香ばしさとタレをたっぷり絡めたキノコの風味を味わった後は、噛みしめるほどに現れる角煮の旨味とのマッチングを楽しめるなど、いろんな表情が飽きさせない組み合わせだ。