

# 新潟清酒 × 牡蠣 = ベストペアリング

Niigata Sake x Oysters = The Recommend combination



## 魚介料理と新潟清酒の相性

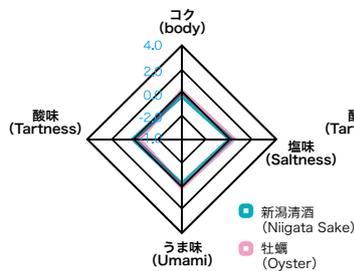
Niigata Sake x Oysters The Recommend combination

- ・魚介料理にワインを合わせると生臭みが発生し食事を楽しめないことが多い。
- ・これは魚介料理に含まれている過酸化脂質とワインに含まれる鉄が口中で反応し生臭みが発生することに起因する。
- ・1ppm以上の鉄が含まれていると生臭みを強く感じるようになり、ワインは平均2.3ppmの鉄を含んでいる為生臭みを強く感じる。(一部の白ワインには鉄含量1ppm以下のものあり。)
- ・新潟清酒の鉄含量はワインの100分の1であり(平均0.026ppm)であり魚介料理と新潟清酒を合わせると生臭みが発生せず食事を充分楽しめる。
- ・ Have seafood with wine, and the dish is no longer enjoyable because of a fishy odor. Why?
- ・ Because seafood contains peroxidized fats, and wine contains iron. When the fats and iron react together in the mouth, the result is the fishy odor.
- ・ This unpleasant smell becomes distinct when the drink taken with seafood contains 1ppm or more of iron. Since wine contains an average of 2.3ppm of iron, it makes the smell overpowering.
- ・ Niigata Sake contains only one-hundredth the amount of iron as that in wine (0.026 ppm on average). We have found that Niigata Sake causes no fishy odor when taken with seafood, helping us to fully enjoy the meal.

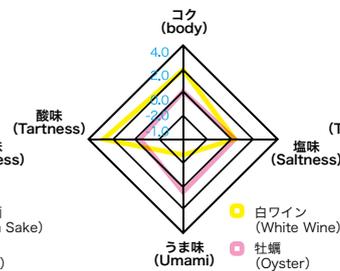
## 味を数値化する味覚センサーを用いた実験結果(牡蠣との相性)

Niigata sake and oysters make a well-balanced combination of flavors.

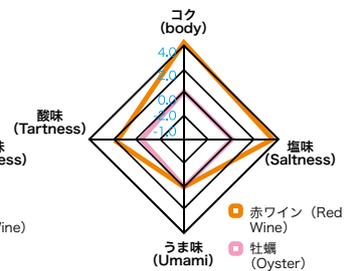
### 新潟清酒 Niigata sake



### 白ワイン White wine



### 赤ワイン Red wine



- ・白ワインはしっかりした味があるため、牡蠣に合わせるとワインの味が勝ってしまうが、酸味が強く、生臭みに対する臭い消しの効果がある。
- ・赤ワインは全体として牡蠣よりも強く、牡蠣よりワインの風味を強く感じてしまう
- ・ White wine has a robust flavor that overpowers oysters, while its distinct tartness has the effect of removing the fishy odor.
- ・ The flavor of red wine in general is fuller than that of oysters, and thus you taste more wine than oysters.

味を数値化する味覚センサーを用いた実験結果を元に新潟県醸造試験場作成

# Niigata Sake と牡蠣ペアリングリスト 30 種の紹介

## Niigata Sake x Oysters 30 Recommended combination

- |  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| 01<br><br><b>宮尾酒造(株)</b><br>Miyao Sake Brewing Co.,Ltd.<br>〆張鶴 純<br>Shimeharitsuru Jun                   | 09<br><br><b>青木酒造(株)</b><br>Aoki Shuzo Sake Brewery Co.,Ltd.<br>鶴齢 純米吟醸<br>Kakurei Junmai Ginjo                           | 17<br><br><b>高野酒造(株)</b><br>Takano Sake Brewery Co.,Ltd.<br>越路吹雪 吟醸酒<br>Koshiji Fubuki Ginjo                  | 25<br><br><b>越銘醸(株)</b><br>Koshimeijo Co.,Ltd.<br>越の鶴 吉醸 21<br>Koshinotsuru ICHUOH twenty one              |
| 02<br><br><b>株北雪酒造</b><br>Hokusetsu Sake Brewery Co.,Ltd.<br>北雪 純米吟醸 NOBU<br>Hokusetsu Junmai Ginjo NOBU | 10<br><br><b>新潟銘醸(株)</b><br>Niigata Meijo Co.,Ltd.<br>越の寒中梅 金ラベル 純米吟醸<br>Koshino-kanchubai Gold label Junmai Ginjo        | 18<br><br><b>尾畑酒造(株)</b><br>Obata Shuzo Co.,Ltd.<br>真野鶴 大吟醸<br>MANOTSURU Daiginjo                             | 26<br><br><b>河忠酒造(株)</b><br>Kawachu Shuzo Co.,Ltd.<br>想天坊 高嶺錦 純米吟醸<br>Soutenbou Takanerishiki Junmai Ginjo |
| 03<br><br><b>市島酒造(株)</b><br>Ichishima Sake Brewery Inc.<br>秀松 朱<br>Hidematsu Aka                         | 11<br><br><b>白瀧酒造(株)</b><br>Shirataki Sake Brewery Co.,Ltd.<br>熟成の上善如水 純米吟醸<br>Jukusei no Jozen Mizunogotshi Junmai Ginjo | 19<br><br><b>吉乃川(株)</b><br>Yoshi No Gawa Co.,Ltd.<br>吟醸 極上吉乃川<br>Ginjo Gokujo Yoshinogawa                     | 27<br><br><b>株松乃井酒造場</b><br>Matsunoi Shuzojo Co.,Ltd.<br>吟醸 松乃井<br>Ginjo Matsunoi                          |
| 04<br><br><b>中川酒造(株)</b><br>Nakagawa Sake Co.,Ltd.<br>越乃碧 純米吟醸<br>Koshinoaoi Junmai Ginjo                | 12<br><br><b>大洋酒造(株)</b><br>Taiyo Sake Brewery Co.,Ltd.<br>純米吟醸 大洋盛<br>Junmai Ginjo Taiyozakari                           | 20<br><br><b>緑川酒造(株)</b><br>Midorikawa Sake Company<br>純米 緑川<br>Junmai Midorikawa                             | 28<br><br><b>苗場酒造(株)</b><br>Naeba Shuzo Co.,Ltd.<br>苗場山 吟醸酒 ワインボトル<br>Naebasan Ginjo shu Wine Bottle       |
| 05<br><br><b>下越酒造(株)</b><br>Kaetsu Sake Brewery Co.,Ltd.<br>麒麟 大吟醸 将軍杉<br>Kirin Daiginjo Shogunsugi     | 13<br><br><b>金鶏盃酒造(株)</b><br>Kinshihai Shuzo Co.,Ltd.<br>越後杜氏 じゅんぎん<br>Echigo-Toji Jungin                                | 21<br><br><b>株武蔵野酒造</b><br>Musashino Shuzo Co.,Ltd.<br>春日山天と地 純米大吟醸<br>Kasugayama Ten To Chi Junmai Daiginjo | 29<br><br><b>魚沼酒造(株)</b><br>Uonuma Shuzo Co.,Ltd.<br>大吟醸 天神囃子<br>Daiginjo Tenjinbayashi                   |
| 06<br><br><b>朝日酒造(株)</b><br>Asahi Shuzo Sake Brewing Co.,Ltd.<br>久保田 碧寿<br>Kubota Hekijyu              | 14<br><br><b>麒麟山酒造(株)</b><br>Kirinzan Shuzo Co.,Ltd.<br>きりんざん ブラウンボトル<br>Kirinzan Brown Bottle                          | 22<br><br><b>妙高酒造(株)</b><br>Myoko shuzo Co.,Ltd.<br>モンメル カハービア<br>Montmeru Khaviyar                         | 30<br><br><b>株丸山酒造場</b><br>Maruyama Brewing Co.,Ltd.<br>美守 純米<br>HIDAMORI Junmai                         |
| 07<br><br><b>八海醸造(株)</b><br>Hakkaisan Brewery Co.,Ltd.<br>発泡にごり酒 八海山<br>Sparkling Nigori Hakkaisan     | 15<br><br><b>今代司酒造(株)</b><br>Imayotsukasa Sake Brewery Co.,Ltd./IMA<br>IMA 牡蠣のための日本酒<br>IMA for Pairing with OYSTERS    | 23<br><br><b>金升酒造(株)</b><br>Kanemasu Sake Co.,Ltd.<br>純米大吟醸 初花<br>HATSUHANA Junmai Daiginjo                 |   |
| 08<br><br><b>弥彦酒造(株)</b><br>Yahiko Shuzo Co.,Ltd.<br>彌彦愛国 純米吟醸<br>Yahikoaikoku Junmai Ginjo            | 16<br><br><b>石本酒造(株)</b><br>Ishimoto Sake Brewery Co.,Ltd.<br>越乃寒梅 大吟醸 超特撰<br>Koshi no Kanbai Daiginjo Chotokusen       | 24<br><br><b>近藤酒造(株)</b><br>Kondo Shuzo,Inc.<br>越乃鹿六 純米吟醸<br>Koshino Karoku Junmai Ginjo                    |   |

### 銘柄ごと、牡蠣との相性タイプ Creates a well-balanced taste when taken with oysters

