

# 最先端の日本酒ペアリング

GEM by moto 千葉麻里絵

## 千葉 麻里絵

Marie Chiba

岩手県出身。保険のシステムエンジニアから飲食業界に転身。新宿にある「日本酒スタンド 瓶」で日本酒を学び始める。

2015 GEM by moto を立ち上げる

2019 カンパイ！日本酒に恋した女たちに主演

2019 日本酒や日本の食文化を世界に発信する

「酒サムライ」に叙任。

最近では日本酒の魅力を国内外に届けるべく、クリエイターとのコラボレーションやオンラインサロンやYoutubeなどのメディアを使って発信している。



© FirstSyaqi. © Marie Chiba © ProjectCompany Inc.

2

## 食文化による美味しさ

- **西洋料理、ワインのペアリング**  
同じ物質同士が合わさっていることが多い
- **インド料理**  
全く違う物質のスパイスの組合せ、皿で混ぜる
- **日本の口内調味**  
三角食べ(ご飯→おかず→お味噌汁)ならではのペアリングは？

## 文化的背景、遺伝要素、経験値

© FirstSyaqi. © Marie Chiba © ProjectCompany Inc.

10

## ペアリングとは？

お酒と相性の良い食材や料理との組み合わせ

- **日本酒の多様性**  
→酸味、甘味、香り  
(日本酒の味わいは8割が香りで出来ている)
- 定期的に他のレストランとのコラボレーションで新しい発見あり

日本人の食文化である「**口内調味**」  
三角食べを意識した  
ペアリングを考える！

© FirstSyaqi. © Marie Chiba © ProjectCompany Inc.

11

## ペアリングでの日本酒

ワインと比較した際のしぼりたての味わいの弱さ、繊細で水彩画のよう→食の多様化にどう対応する？

- ①熟成による時間軸
- ②酸味、甘味、フレーバー  
(発酵由来のオフフレーバーも含め)
- ③燗酒
- ④足しの技法

© FirstSyaqi. © Marie Chiba © ProjectCompany Inc.

23

## ペアリングのヒント

- **食べ物とお酒のボリュームを合わせる**  
→時間軸(熟成)、香り、酸味の質、温度、甘味
- **相性のいい味覚のパターン=対象的なもの同士**  
苦味、酸味、旨味、塩味、甘味  
(例) ○甘味+苦味→甘味はほとんど美味しい  
×苦味+酸味
- 柑橘、ハーブ、スパイス、オイルをちりばめる  
**日本酒と料理の接着剤**
- **味を重ねる、料理の余白を作る**  
→酒をソース、調味料や付け合わせとして考える

© FirstSyaqi. © Marie Chiba © ProjectCompany Inc.

14

## 日本酒と料理の接着剤

- ・ハーブ  
ミント、ディル、  
**山椒**(さんしょう)、八角(はっかく)
- ・チーズ
- ・フルーツ  
マスカット、桃、無花果(いちじく)、レモン
- ・燻製(くんせい)
- ・ココナッツミルク
- ・オリーブオイル  
(刺身の醤油と比較してみよう)
- ・スパイス  
ブラックペッパー、**山椒の実**



© FirstSpauj, © Maria Chiba © ProjectCompany, Inc.

15

## 私の考えるフードペアリング



© FirstSpauj, © Maria Chiba © ProjectCompany, Inc.

12

### 手法①

### 味を重ねる



完成した料理に  
ソースや付け合わせの柑橘系のようなお酒を重ねる

© FirstSpauj, © Maria Chiba © ProjectCompany, Inc.

25

### 手法②

### 味の濃淡を合わせる



×完成系の形は  
一緒に見えるが  
お酒が淡すぎて  
料理に持っていかれてる

○熟成の時間軸により  
高さ(濃く)がプラスされ  
料理とボリューム感が一致

© FirstSpauj, © Maria Chiba © ProjectCompany, Inc.

26

### 手法③

### 余白を埋める



料理を完成させず、  
あえて余白を作り  
酒と合わせて完成させる

© FirstSpauj, © Maria Chiba © ProjectCompany, Inc.

27

### 手法④

### 陰影をつける



すり流し、クリーム系、根菜のピューレなど  
淡い料理に細い酸味(クエン酸、リンゴ酸)を  
ペンシルのように入れる。

日本酒の場合、  
燗酒のテクニックでペンシルの太さは調整できる

© FirstSpauj, © Maria Chiba © ProjectCompany, Inc.

30

## オフフレーバーは本当にオフ？

- |             |   |                 |
|-------------|---|-----------------|
| ・イソバレルアルデヒド | × | 熟成した魚           |
| ・高い酸        | × | 牡蠣、肉の油、フレンチのソース |
| ・高グルコース     | × | 生ハム、塩味          |
| ・4 VG       | × | ハーブ利かせた魚        |
| ・ソトロン       | × | 蟹みそ、癖のあるもの      |
| ・木の香り       | × | 焼き魚、出汁          |
| ・ジアセチル      | × | 山椒、チーズ          |

© FirstSpauj, © Maria Chiba © ProjectCompany, Inc.

32

評価が高い酒と実際おいしいと思ってもらえる酒は同じとは限らない

→実際、料理と合わせてみると香りの個性があるもの熟成したお酒にある魅力が見えてくる

オフフレーバーは立場によって捉え方が違うことを認識する

蔵元(生産者)、酒販店、飲食店、**消費者**

→酒の味わいの多様化を受けとめて、もっと野性的なフック、**個々の蔵の個性を！！**

© FirstSpauj, © Maria Chiba © ProjectCompany, Inc.

33