

日本酒の成分と食べ物の相性との関係

① 生臭みが強めの素材

→ アミノ酸の多めの酒

(酸度とアミノ酸度が同程度、アミノ酸度/酸度の比が0.8以上目安)

生臭みが控えめの素材

→ アミノ酸の少なめの酒

(酸度に比してアミノ酸度が低め、アミノ酸度/酸度の比が0.8以下目安)

② 風味が控えめな素材

→ 味の軽快な酒

(「味の濃さ」が 軽快～やや軽快 なタイプ)

風味がしっかりした素材

→ 味の豊潤な酒

(「味の濃さ」が 豊潤～やや豊潤 なタイプ)

③ 塩味が強めの料理

→ 酸の多めの酒

(酸度が1.5以上目安)

塩味が控えめな料理

→ 酸の少なめの酒

(酸度が1.4以下目安)

④ 出汁のしっかりしている料理

→ グルコースが多めの酒

(酸度に比してグルコース濃度が高め、グルコース濃度/酸度の比が1.0以上目安)

出汁が控えめな料理

→ グルコースが少なめな酒

(酸度に比してグルコース濃度が低め、グルコース濃度/酸度の比が1.0以下目安)