

旅して出会うジャパクラフト酒

知らなかった
“おいしい”に
出会う旅

るるぶキッチン magazine

no.
01
2017
AUTUMN &
WINTER
////

秋冬号



旅して出会う ジャパ クラフト 酒

日本ワイン・日本酒・クラフトビール

知られざる美味を求めて
岩手県・宮古市／静岡県・伊豆市



JTBのMOOK

嗜き酒のプロによる

運命の1本が見つかる!

日本酒“味&香り”チャート

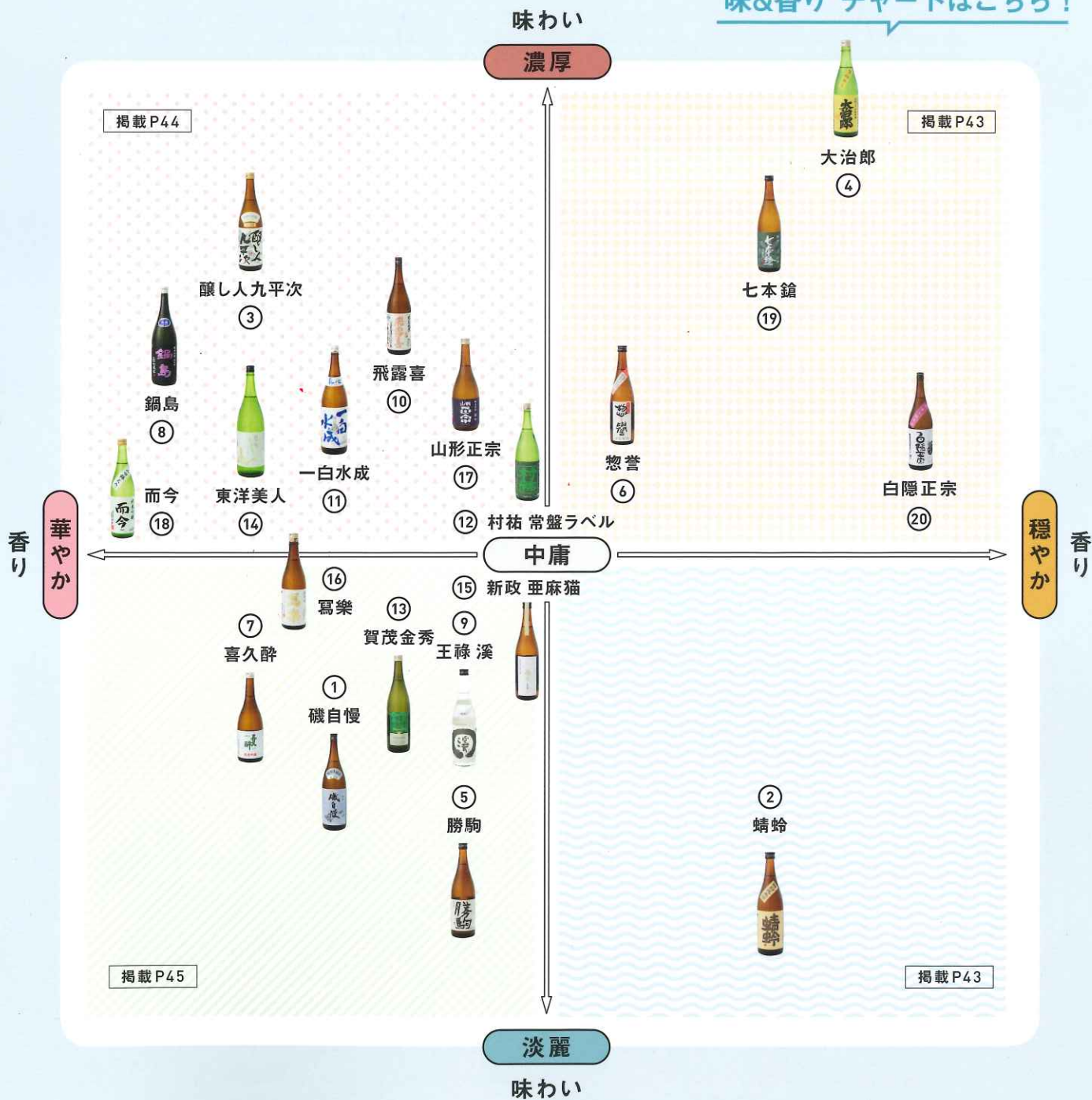


上：料理の相性について語り合う
君嶋さん(右)と山同さん(左)
左：料理研究家の稲垣さん

居酒屋や酒販店にずらりと並ぶ日本酒。
どれが自分好みなのか、わからないという方も多いのでは。
そこでショップオーナーと料理研究家、ジャーナリストという
3人のプロフェッショナルが集結!
人気の日本酒の中から20本を厳選し、
試飲しながら味と香りをわかりやすくチャート化しました。
このなかきっと、あなたの“運命の1本”があるはず!

監修-山同敦子 / 写真-佐藤憲一

“味&香り”チャートはこちら!



※日本酒のデータ(使用米、価格など)は蔵元に問い合わせ掲載しています。※味わいのコメント、合う料理、美味しく飲める温度、濃淡と香りの模式図は、試飲者3人の主観によるものです。 42