

TopWine 美酒と美食のペアリングサミット
 マスタークラスで、参加ソムリエによる美酒と料理のペアリングを考察

第20回中国国際食品飲料展覧会 (SIAL)が2019年5月13日から15日迄の3日間上海伸国際博覧センターにて開催。

我々はPINOR (日本語名/品楽)としてTopWine上海国際博覧会 (以下、TopWine)のブースに参加し TopWine に100人来場者の受入可能な広さのブースを用意すると共に、3日間の展示会に、中国酒業界で権威あるソムリエをペアリング会に招待。



本帮熏鱼



凉拌苦瓜



大烤鲑鱼



醋拌海蜇物



炆腰花



辣子鸡丁

ペアリング会では、6酒類の中華料理と5種類の酒類を使用し、6人の専門家と来場者による評価を実施。

6種類の中華料理には、「酸味」、「甘味」、「苦味」、「辛味」、「うま味」、「新鮮」、6つの食品の特徴、独自の特徴がある料理を用意。

マスタークラスでは、6人の専門家が5種類の酒類を紹介。

それら酒類はそれぞれの専門家が厳選したもので、さまざまな角度から紹介酒類の美酒の秘密を説明。

	啤酒	香槟	清酒	黄酒	烧酌
本帮熏鱼	3	5	1	3	2
醋拌海蜇	2	5	3	4	2
凉拌苦瓜	10	1	1	5	3
炆腰花	2	2	10	5	1
大烤鲑鱼	5	8	11	7	6
辣子鸡丁	2	2	1	4	1



【参考】

ペアリング使用酒

啤酒/Mikkeller/ StedseGrøn

香槟/Deutz/Amour de Deutz 2007

清酒/油長酒造/風の森 純米大吟醸

黄酒/塔牌“意不尽”无焦糖黄酒 2008

烧酌/高橋酒造/白岳 本格米烧酌