

シードルとのペアリング

Nagano Cider



シードルは食前酒や食中酒として、様々な料理の美味しさを引き立てます。辛口のシードルは、食前や食中酒として。甘めのシードルは食後酒としておすすめです。



また長野県で造られたシードルは、同じ長野県産の食材を使ったお料理を合わせることで、長野ならではのマリアージュが完成します。



豚肉との相性はテッパンです。ローストしたものやポトフのような煮込み料理など、調理方法は問いません。しょうが焼き、肉じゃが、豚の角煮など。

また豚肉以外でも、焼き鳥や唐揚げ、チキンのトマト煮込みなども。長野県ならではの信州福味鶏を使ったお料理もいかがでしょうか。



シードルとのペアリング 野菜料理



シードルはりんごが原料なので、野菜料理ともよく合います。苦みや癖のある野菜ともケンカせず、素材の味わいを活かしてくれます。

ポテトサラダや新鮮野菜のサラダ、グリル、きんぴらごぼう、白菜とりんごのサラダ、青菜のお浸し、ゴーヤチャンプル、香味野菜を使ったエスニック料理…など。





ワインは生魚に合わせづらいですが、魚とシードルはどんなものを選んでも合わないということはありません。エビ、イカ、カキなどの甲殻類も美味しいです。

各種鮮魚の刺身、メサバ、岩牡蠣の酒蒸し、いくらのお漬丼、ホタテのソテーなどなど。長野でしたら是非、信州サーモンのカルパッチョなどもおすすめです。





美味しい果物の宝庫、長野県。りんごはもちろんの事、梨やブドウを使ったスイーツもとても相性がいいです。アップルパイ、タルトタタンなど、りんごが使われているスイーツ。チーズケーキ、柑橘系のタルト、シュトーレン、クレープなど。

