

インドの青鬼の

ベストペアリングを探せ!

～クラフトビールとおつまみの関係～



ワイン好きの人であれば、「ずっしりした肉料理なら赤ワイン」「さっぱりとした魚料理なら白ワイン」と聞いたことがあるかと思いますが、このような定番の組み合わせがまだ少ないビールのペアリングでは、ビアスタイルに合わせておつまみも考える必要があるのではなかかなか難しいのです……

今回の会報誌ではインドの青鬼に注目して、インドの青鬼のペアリングをひたすら探求！

まだ、よなよなの里スタッフも試したことのないペアリングにも挑戦してみました。

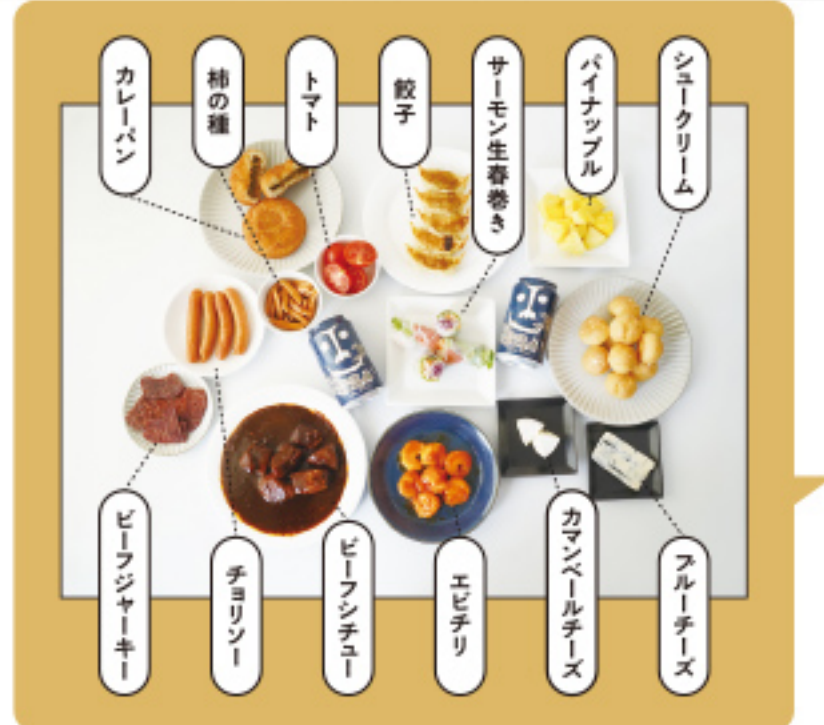


まずはペアリングについておさらいしてみよう!

「ペアリング」とは、ビールと料理の相性のこと。実は、ビールには「ピアスタイル」という料理があります。ペアリングのルールを意識しながらビールと料理を合わせると、くっつきやすく、さらに楽しく飲めちゃうんです。

ペアリングのお作法3

- その1 色を合わせる**
ビールの色の濃さに合わせて、料理も同じような色合いにするのがおすすめです。ビールの色は、基本的にモルトの焙煎の度合いで決まります。焙煎されたモルトを使用しているビールは、ロースト香が際立つため、焦げ感のある料理、濃い色のビールにはライトで薄味の白身魚などを合わせると相性がいいですよ。
① 水曜日のネコ(白色) × 白身魚のカルパッチョ
- その2 味の特徴で合わせる**
ビールと料理には五味(甘味、酸味、塩味、苦味、うま味)があり、それぞれの味をお互いを引き立て合ったり、弱えたりするはたらきがあります。
① よなよなエール × フライドポテト
よなよなエールの甘味がフライドポテトの塩味によって引き立てられます。また同じ味を合わせると、その味がより強められる「相乗効果」が生まれます。
② 水曜日のネコ × 柑橘類(オレンジなど)
ほのかな酸味をもつ水曜日のネコに柑橘類を合わせると酸味が強まります。
- その3 国で合わせる**
ビールがどこの国や地域で生まれたのかを意識してペアリングを考えるのも一つの手です。ビールも料理も、その国の人がおいしく感じる味は同じと考え、ビールの発祥地とその発祥地のおつまみは合うと書かれています。
① アメリカで合わせる: アメリカンビールエール(よなよなエール) × ハンバーガー
このように、ペアリングのお作法を押さえると、ベストマッチな組み合わせが見つかる可能性が広がるのです!



ペアリングの定義ってあるのかな? わかつてたつもりでいたけど、ちやんと試してみたいな

インドの青鬼に一番合うペアリングを探そう!

青鬼大好き: ハジメチヤン (青鬼のピアスタイル「インディアビールエール」(以下、IPA)が大好き。)

ペアリングマニア: ザック (普段から料理が大好きで、最近ではペアリングの本を買ってビールペアリングを研究中。)

青鬼ビギナー: ももきよ (まだ青鬼のおいしさにハマれてない。今回のペアリング挑戦でベストなおつまみを見つけた!)

NO.2 「トマト」

洗うだけでおつまみに

トマトは食感も柔らかく甘く、皮ごと食べられる。青鬼の甘さや酸味とトマトの青々とした色合いが、青鬼の甘味も感じるけど、野菜ならではの爽やかな酸味が、青鬼の苦味を中和させているかも。トマトも今は種類がたくさんあるから、甘さや酸味、トマトと、酸味の強いトマトで、変わってきそうだな。

START

さあ! 今日、インドの青鬼でペアリングだ!

今回3人のよなよなの里スタッフが、「インドの青鬼」(以下、青鬼)に合うおつまみを持参して、あれこれとビールペアリングに挑戦。定番のおつまみから、甘いスイーツまで用意したところ、なんと13種類のペアリングとペアリングをすることに、意外な発見に出会えるかも!

① ハジメチヤン(以下、ハ)は青鬼が大好きだから、家でもよく飲むんだよね。
② ザック(以下、Z)はいねー僕も月に2回ぐらいは飲んでるかもしれない。
③ ももきよ(以下、M)は……私は2人とは違って、青鬼のおいしさにまだハマれてないんですよ! 僕、今のペアリング研究が楽しみたい。

NO.5 「カレーパン」

パンもおつまみに……

カレーパンとビールの組み合わせ……やったことなかったから新鮮だね。
ハ 青鬼には「辛味」が結構ポイントかも。でもこのカレーパンのカレーは結構甘いし、これとビーフシチューと一緒に食べると、青鬼が引き立てている印象があるな。
Z 辛味の強いカレーだったら、青鬼の爽やかなホップの苦みとカレーの辛みがお互いを引き立ててくれるんじゃないかな。青鬼の苦味を中和させてくれるから、今回のペアリングにぴったりかなって思ってるよ。
M カレーパンのパンの部分も油の甘味があるから、IPAの苦味をほっとかしてくれるかも。
ハ 今度はカレーライスでもペアリングしてみたいな……

NO.3 「ビーフジャーキー」

定番おつまみの一つ

野菜とはまた違う、固白さがあるそうだな。
Z 合うよ。肉のうま味(アミノ酸)が、青鬼の苦味とビールを合わせるのに、ビーフジャーキーの塩味がアクセントになってくれるかな。
M 確かに、固白さを感じさせる。青鬼の苦味が得意ではない私に、ピッタリかもかもしれない。
ハ 確かに……もしもこれが今日のペアリングの中で一番合うペアリング(青鬼のグレイトフル)を思わせる香りとも相性がいいかも。

NO.8 「餃子」

手作りでも冷凍食品でも

ラー油をかけるのかわからないけど、さきょう……
Z では、まずはラー油をかけるにしてみよう。青鬼の相性がいいかも。青鬼の相性がいいかも……ラー油の風味が合うかもよと試してみよう。
M では、お！ 本音だ！ ラー油がないと、餃子の風味が青鬼の風味に負けていた気がするけど、ラー油をかけた方が餃子の下度合いがパランスになった気がする。
ハ 調味料が少し変わるだけでもペアリングの感覚が変わるんだね。

NO.6 「エビチリ」

中華料理も挑戦だ!

合う! 今までで一番合う気がするよ。エビのうま味が最高に合ってる。
Z 本音だ! 合うなら……チリソースが少し甘いから青鬼の苦味を中和してくれてるかも。苦味が苦手な人におすすめしたいかも。
M 確かに……もしもこれが今日のペアリングの中で一番合うペアリング(青鬼のグレイトフル)を思わせる香りとも相性がいいかも。

NO.10 「パイナップル」

フルーツもおつまみに

パイナップルをおつまみにすることがあまりないよね! 面白い!
Z わあ! なんだこれは!
M うわあ! こういうの待ってた! これぞマリッジ!
ハ 新しい飲み物みたい! 面白い! 青鬼がトロトロになるかも。
Z 面白い! 化学反応があるね。青鬼のグレイトフルのような酸味やホップのアロマが、逆にハイジュープAみたいになった。
M パイナップルの入った料理……酸味! とか青鬼が好きなら苦手な人もこれは一度試してほしい! これは、ぜひ試してほしい!

NO.9 「柿の種」

つつい買っちゃう

今回用意した柿の種は、焦げが醤油味!
ハ この醤油の焦げ感と青鬼の麦芽のロースト香の相性が合う。青鬼のスタイル、アメリカンIPAから一気にモルトのロースト香が強いブリテンシュールIPAをみたに……面白いな!
Z ハジメチヤン……それは相当クラフトビール好きなのコメントだね。
M 柿の種はモルトの焦げ感を楽しみたい人におすすめ。
ハ チョリソースの絡み合いに苦味の良さを引き出すペアリングが好きなのは柿の種とのペアリングも好きかも。
Z 醤油の味付けは「よなよなエール」に合うってよく言われるよね! 「よなよなエール」と柿の種もよさそう。
M ペアリング(以下、P)とアメリカンIPAを合わせたIPA、クラフトビール(以下、C)とアメリカンIPAを合わせたIPA、クラフトビール(以下、C)とアメリカンIPAを合わせたIPA……

NO.13 「フルーチーズ」

大人のチーズ……?

実はフルーチーズの刺激が酸味が少し苦手だったんだけど、思った以上にビールが合うな。
Z でもフルーチーズあんまり食べないけど、青鬼のパンの強さに負けないチーズって感じだね。
M ブルーチーズが苦手な人が「青鬼とペアリングしたらブルーチーズが食べられるようになった!」ってなる人も、ザックやハジメチヤンみたいになるかもしれない!

NO.11 「スイーツもお手の物!?

「シュークリーム」

うん、合う! スイーツと青鬼は、私みたいな青鬼の苦味が苦手な人に試してもらいたい! コーヒーとチョコも合うかな。
Z シュークリームとビールのペアリングはじめて、青鬼の尖った角を丸くしてくれている感じが、飲みやすくてくれるよ。
M シュークリームのパネラ、ビーツが、青鬼をラム酒のように感じさせてくれるおもしろさがあるね。
ハ シュークリームのパネラ、ビーツが、青鬼をラム酒のように感じさせてくれるおもしろさがあるね。絶妙な組み合わせだね。
Z 他、スイーツとも合わせてみたい! 青鬼の苦味が苦手な人も、この組み合わせはぜひ試してほしい!

最後までお読みいただきありがとうございます

ペアリング特集は、いかがでしたか? 次回は「水曜日のネコ」でペアリング特集を予定中。皆さんの水曜日のネコに合うベストおつまみをアンケートで教えてください!

「一番印象に残ったペアリングは?」

青鬼が、おつまみに、はた! 楽しいね!