

あなたも楽しんでみませんか？

日本酒とお菓子の ペアリング

ダブル チーズケーキ

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				

和菓子アイス 黒みつきなこ

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				

半熟ガトー フロマージュ

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				

つぶつぶ果実の 温州みかんバー

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				

シャトー・レザン

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				

サブレ・オ・ショコラ

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				

梨恵夢 バター風味

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				

焼きくるみ餅

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				

カステラ (五三焼製法)

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				

あなたも楽しんでみませんか？

日本酒とお菓子の ペアリング

窯焼き チーズ饅頭

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				

ラングドシャロール

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				

菓心源助 ようかん 小倉

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				

アーフィー ～大きなアーモンドパイ～

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				

マカロン シトロン

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				

かりんとう饅頭

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				

プレミアム カスタードシュー

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				

CHATERAISE PREMIUM ストロベリー

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				

北海道産 バターどらやき

評価		温度帯			
1・2・3・4・5					
甘	味	1	2	3	4
苦	味				
塩	味				
酸	味				
香	り				