

宮城支部

我妻将太 副支部長(会計担当)
仙台国際ホテル株



鴨せり鍋
ずんだ餅



★鴨せり鍋&日本の甲州
宮城・仙台的冬のソウルフードと言えば、「せり鍋」。せりの生産量日本一を誇る、宮城県名取市のせりを使い、葉〜根っこの部分まで食します。出汁は鶏ガラ・鯉・昆布など様々で、他の具材として鴨肉(時には鶏肉)・葱・牛蒡なども加えます。鴨の上品な脂身と、シャキシャキとしたせりの触感を楽しめます。酒は、少し熟成した日本の甲州を。上品な鴨の出汁にはやはり白。グリ系品種が持つほのかな苦みの後味とせりを合わせてどうぞ。

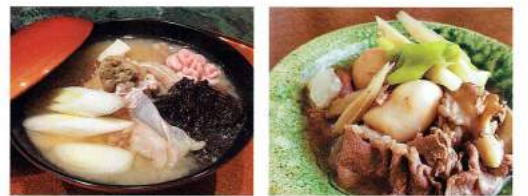
★ずんだ餅&モスカート・ダスティ
ずんだ餅は、言わずと知れた宮城県の名物土産のひとつ。茹でた枝豆をつぶし、砂糖と塩で味付けした餡を餅と絡めるシンプルな伝統菓子。ほのかな甘みと爽やかな香りが老若男女・季節を問わず人気があります。酒のチョイスはイタリア・ピエモンテのモスカート・ダスティ。マスカット由来の爽やかな甘さと、和菓子の優しい甘味とのペアリングです。

山形支部

清和真寿美 支部長
マーヤ



寒鰯汁
いも煮



★寒鰯汁&庄内の酒(新酒)
日本海・庄内浜で水揚げされる脂ののった真鰯のアラと肝を使い、酒粕と味噌、たっぷりの長葱と岩海苔(雲海苔)をのせて熱々をいただく、庄内を代表する冬の郷土料理。別名どんがら汁。料理屋はもちろんのこと、各家庭で作られそれぞれ個性ある味付けとなります。寒い時期が旬のこの寒鰯汁には、しばりたての地元酒蔵の新酒を合わせます。粕の香り、吟醸香、新酒のジュシーではじけるフレッシュさがプリプリの鰯の旨味を引き立てます。「んめぞー!! 食いさ来いのー!!」

★いも煮&秋あがり
山形の秋の風物詩といえは芋煮会。内陸部は牛肉で醤油仕立て、庄内地方は豚肉で味噌仕立てという違いも魅力のひとつです。肉の旨みと里芋のねっとりとした食感、ごぼうやネギの土っぽさが渾然一体となった芋煮と一緒に楽しみたいのが酒どころ山形の秋あがり。暑い夏を経て円熟味が増し、お肉の美味しさを引き立てます。「芋煮くいさ来てけろなー!!」

福島支部

大垣涼子 副支部長(会計担当)
オステリア フェアラゴースト



いかになじん
馬刺し



★いかにんじん&純米古酒「不倒翁」(大七酒造)
細切りにしたスルメとにんじんを、醤油、日本酒、みりんで味付けた福島の冬、お正月には欠かせない郷土料理です。東北の長い冬にゆっくりと飲んで頂きたい、福島の純米古酒をどうぞ。熟成による滑らかでやさしい口当たりが、みりんの甘みに丸みを持たせます。酒はにんじんの清涼感を広げる常温で、醤油フレーヴァーがイカの旨味を引き出します。

★馬刺し&
ドゥーカ・サンフェリエーチェ チロ・ロツツ・リセルヴァ(リフランディ)
馬肉生産量全国2位の福島県。会津馬刺しが人気です。柔らかな赤身肉を、唐辛子、ニンニク、味噌を合わせた「辛味噌」を溶かした醤油で頂きます。豊富な鉄分と柔らかな肉質に、しなやかなタンニンのカラブリアのガリオップ種がよく合います。インパクトある漬けダレを、ワインのフルティでまろやかな甘みが包み込みます。余韻に残る唐辛子を思わせる複雑なスパイス香が、辛味噌の風味を引き戻します。

茨城支部

植田真末 支部長
ワインショップ・ワインデマリ



そばろ納豆
干しいも



★そばろ納豆&
Madeira Verdelho 10 Year Old (Vinhos Barbeito)
水戸といえは納豆ですが、そばろ納豆とは、昔から親しまれている郷土食で、納豆に醤油漬け風の切り干し大根がまぶしてあり、そのまま食べられます。香ばしい大根の風味とパリパリとした食感と納豆の組み合わせが絶妙で、ご飯のおかずにも、酒のつまみにもなります。納豆にワインは合わないと思っている方にこそ、ぜひお試しください! マデイラワイン特有のナッツのような香り、酸味と甘みの調和のとれた味わいが納豆の風味に絶妙に合います!

★干しいも&Late Harvest (Santa Alicia)
干しいもとは、茨城県を代表する特産品のひとつで、全国シェア率は9割以上はつましいもを蒸して乾燥させた食品です。ねっとりとした食感とつましいもの自然の甘みが特徴で、冬のおやつ定番です。干しいもとピュアな甘口のレイト・ハーベスト(チリ)を合わせると、両方のフルティさが広がり、幸せな余韻に浸ることができます。