

# 味噌とワインのマリアージュ コラボレシピ

国産ワインの新酒と味噌の初物  
この時期だけの美味しさの共演

## 2022



## 味噌とワインの異色コラボ 「国産」「初物」のつながり

採れたてぶどうを使ったワイン『日本の新酒』は、フレッシュさ、旬を楽しむ、国産ワインの初物です。日本の旬の和食に合うように開発されていて、同じく旬を謳う『味噌ヌーボー 初熟』との組み合わせは相性抜群です。一方の『味噌ヌーボー 初熟』は長期熟成が価値とされる味噌業界ではめずらしい旬を謳う「初物」の味噌。ワイン『日本の新酒』と同じく、国産原料で仕込み、出来立てのフレッシュな味わいをご堪能いただけます。味噌とワイン、異色の組み合わせの2種が「国産」「初物」という共通点によって、見事にマッチします。共同開発レシピと共に、味噌とワインのマリアージュをお楽しみください。



## コラボ商品情報



※2022年11月3日発売予定

SUNTORY FROM FARM  
日本の新酒 甲州 2022

SUNTORY FROM FARM  
日本の新酒 マスカット・ベリー A ロゼ 2022

採れたてぶどうのフレッシュなおいさと旬の喜びを閉じ込めた登美の丘ワイナリー醸造のワイン。山梨県産の日本固有品種ぶどうを100%使用し、日本の旬の食事に合う味わいに仕上がっています。

詳しい商品情報は[コチラ](#)から



## コラボレシピ

SUNTORY FROM FARM Japanese Nouveau Koshu 2022 に合わせる

### ぶりの味噌タルタル



すっきりとした『日本の新酒 甲州』の味が、ぶりと味噌の味わいに加わって完成する一品。ぶりの甘さのある旨みと味噌のコク、そこに粒マスタードのピリッとした酸味がアクセントになり好相性。シンプルなレシピを感じさせない、お店で食べるような一品です。ぶりの他に、サーモンやカンパチなどでも美味しく楽しめます。

材料（2人前）

ぶり（刺身用） 120g  
小ネギ 3本  
《A》  
味噌 大さじ1  
粒マスタード 小さじ1  
オリーブオイル 大さじ1



作り方

1. ぶりは8mmの角切りにする。小ネギは小口切りにし、葉側と根元側で分けておく。
2. ボウルにぶり和小ネギ（根元側）、《A》を入れ、混ぜ合わせる。
3. お皿の上に10cmのセルクル（またはアルミホイルを折りたたんで作った輪っか）をのせる。2を平らに詰め、小ネギ（葉側）を散らしたらセルクルを外す。そのまま、または好みでクラッカーやパンなどに乗せて食べる。



SUNTORY FROM FARM Japanese Nouveau Muscat Bailey A 2022 に合わせる

### 味噌を絡める きのこの紙包み蒸し



きのこやベーコン、味噌のコクは、華やかな『日本の新酒 マスカット・ベリー A ロゼ』の風味を引き立たせます。秋が旬のきのこの旨みを存分に味わえる簡単なレンジ蒸しにしました。きのこの種類はレシピで使用した他に、しめじやえのき、舞茸などお好みでお楽しみください。食材を蒸しあげてから絡めることで味噌の豊かな香りが広がります。きのこや味噌の深い旨みと、『日本の新酒』とのハーモニーをご堪能ください。

材料（2人前）

エリンギ 3本（100g）  
しいたけ 4個（50g）  
マッシュルーム 4個（50g）  
ベーコン 2枚  
ローリエ 1枚  
味噌 大さじ1  
日本酒 大さじ1



作り方

1. エリンギは縦半分にする。しいたけ、マッシュルームは汚れを取り除く。（きのこ類が大きい場合は更にそれぞれを半分に切る。）ベーコンは5cm幅に切る。
2. クッキングシートを長さ40cmほどに切り、1をのせる。ローリエと日本酒を加え、キャンディを包むようにシートで覆い、両端をひねる。
3. 耐熱皿にのせ、電子レンジ600Wで3分加熱する。加熱後、包みを軽くほどき、味噌を和える。

