

SUNTORY × meiji

サントリーソムリエがすすめる

ワインとよく合う チーズとミネユウ



樋口(ソムリエ)経歴
2008年ソムリエ取得
銀座のワインバーで各国のワインを学ぶ。ワインに目覚めたきっかけは、ポルドー5大シャトーのひとつ、シャトーオーブリアンを飲んだときに感銘を受け、ソムリエの道に進むことに。現在はサントリー酒類でワインの楽しさを教える啓蒙活動に励む。

ワイン × スライスチーズ

クセがなくフレッシュなミルクの風味を感じるスライスチーズはカプレーゼやサンドウィッチなどのカジュアルな食事にぴったりで、サンタの柔らかい果実味が料理の味わいを引き立て食卓が一層華やかになります。



明治 **デイズキッチン** スライスチーズ プレーン (7枚入り)

チリ産 **サンタバイサンタ** カロリーナ カルメネル&プティ・ヴェルド (750ml)

本体価格 **499円**

ワイン × グラタン・燻製チーズ

コクのある果実感とクリーミーな口当たりがホワイトソースのミルクシーな味わいとベストマッチ。魚介とシャルドネの相性が抜群です。



明治 **えびグラタン** (3個入り)

燻製の香ばしい風味がシャルドネに樽熟成のニュアンスを与え、高級感を与えます。ワインの果実味とチーズのコクもピッタリ!



明治 **北海道十勝** カマンベールチーズ燻製 (90g)

チリ産 **サンタバイサンタ** カロリーナ シャルドネ&ソーヴィニオン・ブラン (750ml)

本体価格 **499円**

ワイン × トマトリゾット

オルガニコの赤はトマトに似た香りと酸味があり、その酸味がトマトリゾットのトマト感を引き立て、トマトの味をより濃厚に感じさせてくれます。



イタリア産 **タヴェルネッロ** オルガニコ サンジョベーゼ (750ml)

本体価格 **999円**

イタリアワインの白はさっぱりしており、チーズリゾットのこったり感をすっきり食べやすく仕上げ、ブラックペッパーのスパイシーさがワインの果実感を引き立てます。

イタリア産 **タヴェルネッロ** オルガニコ **トレッビアーノ** シャルドネ (750ml)

本体価格 **999円**

オルガニコにはリゾットがおすすめ!



※写真はすべてイメージです。

ワイン × とろけるチーズ

ピザトーストやトマトのオープン焼きと相性の良いとろけるチーズとサンタの優しいタンニンが相性ぴったり。ワインの持つタンニンがチーズのコクを引き立てるので料理の味わいをしっかりと楽しむことができます。



明治 **デイズキッチン** とろけるスライスチーズ (7枚入り)

チリ産 **サンタバイサンタ** カロリーナ カベルネ・ソーヴィニオン&シラー (750ml)

本体価格 **499円**

ワイン × ピザ

ソーヴィニオン・ブラン特有の野菜を連想させる香り(アスパラ)が口当たりの優しいピザにアクセントを加え、より食材のボリューム感が増えた印象を感じさせます。



明治 **レンジピッツァ&ピッツァ** (2枚入り)

チリ産 **サンタバイサンタ** カロリーナ ソーヴィニオン・ブラン (750ml)

本体価格 **499円**

ワイン × チーズリゾット

※お酒は20歳未満の方には販売致しません。

※当店の価格表示は本体価格(税抜価格)です。
※品切れの際はご容赦願います。
※店舗によりパッケージが異なる場合がございます。
※号外チラシや他のチラシにおいて当チラシの掲載価格よりも下回る場合がございます。

オオゼキアプリ
150,000
ダウンロード達成!!!
スマホでオオゼキのチラシ・店舗のお得情報が見られます。アプリで前日までのポイント残高が見られるようになりました。

Google Play
で手に入れよう

App Store
からダウンロード

STOP! 未成年者飲酒・飲酒運転。
お酒は楽しく適量で。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。