



蔵元

おすすめ

# ウチの酒には この肴が合う！

各蔵自慢の一本に合う酒の肴を紹介してもらいました。びっくりするような組み合わせにも挑戦してみてください！



善光寺外苑  
西之門よしのや  
社長 藤井 信太郎さん

おすすめ



## しょうゆ豆

しょうゆ豆は、昔から北信地域で作られてきた郷土食です。発酵食品ならではの自然の旨味は他にない美味しさで、「西之門純米大吟醸40」に合わせる肴としても絶品。長芋やネギなどと合わせると、さらにお酒が進みます。よしのやでは「よしの豆」として販売しています。

今井酒造店  
蔵人 山口 嘉久さん

おすすめ



## やたら の冷奴

「やたら」とは、北信地域で食べられている夏の郷土食のこと。茄子やキュウリ、ミョウガなどの野菜と漬物を細かく刻んで合わせたもので、冷奴にのせれば上質な酒の肴に。「純米吟醸酒 五岳」のすっきりとした飲み口によく合います。粕漬は今井酒造店でも取り扱っています。



酒千蔵野  
杜氏 千野麻里子さん

おすすめ



## いなごの佃煮

山深い信州では古くから貴重なタンパク源として、イナゴなどの昆虫食文化が深く根付いています。見た目のインパクトは強いかもしれませんが、サクとした歯ごたえはエビにも似た美味しさ。「純米にこり酒 川中島」のトロリと濃厚な味わいに負けない一品です。



東飯田酒造店  
杜氏 飯田 淳さん

おすすめ

どれも日本酒に  
ぴったり!!



どれも日本酒に  
ぴったり!!

西飯田酒造店

杜氏 飯田 一基さん

おすすめ



## アップルパイ

キンと冷やして、りんごの果実感を楽しみたい「純米生酒 積善 りんごの花酵母」に合わせるなら、アップルパイがお勧め。甘酸っぱいアップルパイの濃厚な後味を、爽やかなりんごの積善が、風味はそのままさらりと流してくれます。新しい組み合わせを楽しんでください。



## カマンベール チーズ

「本老の松 山鹿仕込み恋」に合う酒の肴はカマンベールチーズ。表皮が白カビに覆われていて中が柔らかいカマンベールチーズは、スーパー等でも手軽に手にすることができます。トロリとした濃厚かつクリーミーな味わいが、爽快でさらりとした飲み口の「恋」とよく合います。

