



代表弁護士大澤一郎の

「ワインが苦手な人のための ワインの選び方」

～第28回 お正月とワイン～



当事務所ニューレターバックナンバー <https://yotsubalegal.com/newsletter/>

皆様2019年も色々ありがとうございました。そして、2020年もよろしくお願いいたします。

今回は、お正月料理などの和食とワインについてです。

お正月といえば、おせち料理などの和食です。おせち料理とワインの相性について私の独断と偏見でまとめました。



1 数の子

数の子はワインと相性がよくありません。一緒に食べるとどちらの良さでもありません。私の中では、ワインと相性が悪い食べ物のTOPクラスに入ります。数の子はお正月位しか食べる時はないと思いますので、一度実験だと思って試していただいてもよいかもしれません。お勧めはしませんが・・・。

ちなみに、数の子を食べた後、相性のよい別の食べ物を食べてからワインを飲めば大丈夫です。

2 いくら・たらこなどの魚卵

数の子がトップクラスですが、いくら・たらこなどの魚卵もワインと相性がよくない気がします。魚卵は日本酒・焼酎などがよいような気がします。

3 塩辛

塩辛もあまり相性がよくないような気がします。一緒に食べるとワインの味がしなくなる感じがします。塩辛は日本酒がよいですね。

4 カレー【番外編】

カレーもワインと相性があまりよくない気がします。カレーはビールをお勧めします。



日本古来の料理には、日本古来の飲み物があうということなのかもしれません。年末年始を家族や友人などと楽しく過ごし、2020年のパワーの源にして、2020年も精いっぱい頑張りたいと思います。（文責・大澤一郎）

【お問合せ】よつば総合法律事務所 ☎0120-916-746(フリーダイヤル) ✉info@yotsubasougou.com 🌐 <https://yotsubalegal.com/>

【柏事務所】〒277-0005 千葉県柏市柏1丁目5番10号 水戸屋香番館ビル4階(マツモトキヨシの向かい)

【千葉事務所】〒260-0015 千葉県千葉市中央区富士見1丁目14番地13号 千葉大栄ビル7階(野村証券のビル)

【東京事務所】〒100-0005 東京都千代田区丸の内2丁目2番1号 岸本ビルディング6階

受付時間:午前9時～午後6時 ※土曜・日曜・祝日 応相談 発行責任者大澤一郎(千葉県弁護士会所属登録番号29869)

【広告】本ニュースレターは当事務所と関わりのある方、当事務所の弁護士と名刺交換をさせていただいた方等に原則送付していますが日本弁護士連合会が定める「業務広告」に該当する可能性がありますので「広告」である旨の表記を本ニュースレター下部にしています。