

NISSAN CARD INFORMATION 2020

日産カードインフォメーション

株式会社 日産フィナンシャルサービス
〒150-8501 東京都目黒区中目黒2-6-1 W.B.G.マリアプレイス

VISA 日産カード/Visa/NISMO CARDのサービス

Mastercard 日産カード/Mastercardのサービス

H 日産カード/ハイスカードのサービス

お知らせ

現在の社会情勢を鑑み、「日本各地のオススメドライブコース」の内容を変更して掲載しております。ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

お出掛け先でのトラブルでも安心!
日産カードスーパーレスキューコール

詳しくはP2まで

シリーズ企画 暮らしをもっと充実させよう! Vol.5「ワインのある冬の食卓」 もう迷わない! ワインと料理は色で合わせる

今 年1年がんばった自分へのご褒美に、ワインを楽しんでみませんか。ボジョレー・ヌーヴォーも解禁されたばかり。いつもの食卓にワインを取り入れてみましょう。ワインをよく知らない方でも料理に合うワインを簡単に選ぶことができる方法とおすすめワインを、ワイン専門店のソムリエさんに教えていただきました。



ヴィノスやまざき有楽町店
店長 芳賀聡史さん
(一社)日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

ワインと料理には相性があり、組み合わせを間違えると、どんなに高級なワインと高級食材を合わせてもおいしさは半減してしまいます。今回紹介するのは「色を合わせる」という方法。白ワインには白色系、ロゼワインにはピンク系、赤ワインには赤色系の食材を合わせると失敗が少なくなります。



白ワイン

特徴 渋み、苦みは少な目で、飲みやすい口当たり。ワイン初心者や、お酒を普段飲まない方でも飲みやすいものが多い。

料理 野菜や鶏肉、豚肉などの白っぽい食材や塩味、和風だしなどのソースに合わせると良い。
●牡蠣のガーリックバター ●ヒラメとクレソンのカルパッチョ



① トゥルー・ヴァイン オーガニックソーヴィニヨン・ブラン 2018
レモンやライムなどの柑橘系のさわやかな香り。しっかり冷やしてさっぱりと。原産国:アメリカ/2,948円

② ドメヌ・デュ・プティ・プロ シャルドネ樽熟成 2019
トロピカルフルーツのような華やかな香り。樽熟成なので飲みごたえがある味わい。原産国:フランス/1,628円



ロゼワイン

特徴 白ワインと赤ワインの中間的な味わい。料理のジャンルを問わずに合わせることができる。冷やすとフレッシュでおいしい。

料理 サーモンやエビなど、ピンクまたはオレンジ色の食材、スイートチリソースなどエスニック風の味付けがおすすめ。
●白菜のラザニア トマトソース ●エビと春菊の生春巻き



③ アルカス ヴィーニョ・ヴェルデ ロゼ 2019
フレッシュな酸味が飲みやすい。日本にはあまり輸入されていないレアなワイン。原産国:ポルトガル/1,518円

④ シャトー・レ・グラヴ ロゼ 2019
ベリー系の香り。甘みと酸味のバランスが良い。この1本で前菜からメイン料理までOK。原産国:フランス/1,628円



赤ワイン

特徴 黒ブドウの果汁はもちろん、皮や種も使って造られている。タンニンと呼ばれる渋みがある。飲みごたえのあるものが多い。

料理 牛肉やマグロなど赤色の食材や、しょう油と砂糖の甘い味付け、煮込み料理に合う。
●大トロの握り寿司 ●ウナギの蒲焼き ●牛ステーキ



⑤ ストーンヘッジ メリタージュ ナバヴァレー 2017
スパイシーで、熟したブラックベリー系の濃厚さを感じる、クリスマスにぴったりな1本。原産国:アメリカ/3,278円

⑥ シャトー・ムラン・オーラロック 2011
あふれる果実味と、繊細で滑らかな渋みがある。コクがあり、ワイン好きな方におすすめ。原産国:フランス/5,500円

取材協力:ヴィノスやまざき有楽町店(東京都千代田区有楽町 2-7-1 イトシアフードアベニュー地下1階)
電話:03-5224-6391 営業時間:11:00~23:00 テイスティングバー12:00~23:00 (L.O.22:00)
※現在短縮営業中。詳しくはHPでご確認ください。https://www.v-yamazaki.co.jp

*表示価格は全て税込

Column

● 日産ポイントを貯めてワインオープナーをGETしよう!

- ホイルカッターとスクリューが一体型となった便利なワインオープナーをご用意いたしました。
- 日産ポイントを貯めて、ぜひGETしてください。

[レコルト]
イーザーワインオープナー
3,800ポイント

