

食と酒のペアリング

酒食ペアリング
～乳製品と相性◎～

三陸海産バターサブレ
～SEASON～

バター最中（数量限定日替り商品）
～セレクトショップブース～

チーズ 蔵KURA
～セレクトショップブース～

日本酒タイプ①
◆水鳥記 純米吟醸山田錦
◆瑞穂 純米吟醸
～港町元氣プロジェクト～

酒食ペアリング
～白身魚・ホタテ・イカ・タコ・蒲鉾と相性◎～

三陸炊き込みご飯の茶
～一般社団法人カイトク～

海鮮クラフトチップスMokka
～SEASON～

活タコはじめてセット
～食材王国みやぎブラザ～

日本酒タイプ②
◆瑞穂 純米辛口
◆白葉星 純米吟醸
～港町元氣プロジェクト～

日本酒タイプ①

- ・リンゴを想起させる香り
- ・なめらかでソフトな味わい
- ・魚介のソテーやキッシュ、グラタンなどバターやチーズを使った料理と相性◎

日本酒タイプ②

- ・バナナや梨を想起させる香り
- ・適度な酸味としっかりした旨み
- ・赤身魚や牡蠣などの魚介類と相性◎

日本酒タイプ③

- ・バナナや梨を想起させる香り
- ・穏やかな酸味としっかりした旨み
- ・白身魚やホタテ、イカ、タコや蒲鉾などと相性◎

宮城の食と酒を再発見

MIYAGI
COCODAKE
MERCHE
in
AER

みやぎココだけマルシェ

11.10 [★] ▶ 12 [日]
10:00 - 19:00 最終日は18時まで

2023

日本酒タイプ④

- ・熟成香（老酒のような）、穏やかな香り
- ・適度な酸味と旨み
- ・鰻蒲焼きや穴子の醤油煮、せり鍋などしっかりと出汁のきいた料理と相性◎

日本酒タイプ⑤

- ・バナナや梨を想起させる香り
- ・適度な酸味と控えめな旨み
- ・グリルした肉や揚げ物、ポテトサラダなどと相性◎（口中をスッキリさせる）

酒食ペアリング
～赤身魚や牡蠣などの魚介類と相性◎～

スモークたらこ
～一般社団法人カイトク～

日本酒タイプ②
◆ZAO 純米酒
◆瑞穂 純米吟醸
～港町元氣プロジェクト～

酒食ペアリング
～出汁のきいた料理と相性◎～

ほやとこのわた
～一般社団法人カイトク～

日本酒タイプ④
◆一ノ蔵 山形特別純米酒四陸
◆田村 生酛特別純米
～港町元氣プロジェクト～

酒食ペアリング
～食事に彩りを～

三陸海産バター
～SEASON～

◆ミッド酒
～品谷～

酒食ペアリング
～口中がスッキリ～

イタリアンパルメーザ
～セレクトショップブース～

日本酒タイプ⑤
◆瑞穂 純米辛口
◆信天臣 葛の華純米造
～港町元氣プロジェクト～

酒食ペアリング
～食事に彩りを～

手巻ベーリング
～数量限定日替り商品～

日本酒タイプ②
◆瑞穂 純米辛口
◆白葉星 純米吟醸
～港町元氣プロジェクト～

塩蔵ハイボール

◆塩蔵ハイボール
～港町元氣プロジェクト～

◆瑞穂 純米辛口
～品谷～

伊達茶酒

伊達茶
～港町元氣プロジェクト～

日本酒タイプ③
◆浦籠 純米酒

酒食ペアリング
～ビールで乾杯！～

仙台牛
～食材王国みやぎブラザ～

◆塩蔵ハイボール
～港町元氣プロジェクト～

●お酒は20歳になってから ●お酒は美味しく適量を ●飲酒運転は絶対にやめましょう
●妊娠中や授乳中の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります