

## ショコラに合うのはコーヒー、シャンパンだけじゃない！ 今年は ビール×ショコラ に要注目

◇ビターチョコ風味のビール×ハイカカオショコラ

◇黒糖風味のビール×ナッツのショコラ

◇アップルパイ風味のビール×ホワイトチョコ

元祖地ビール会社「サンクトガーレン」は 2009 年 1 月 16 日に発売するチョコビールの他に、黒糖風味の「黒糖スイートスタウト」、アップルパイ風味の「アップルシナモンエール」を、デザート感覚で楽しむ『スイーツビール』として発売中です。

『スイーツビール』はスイートな風味をビールそのものだけで楽しんで頂く他に、スイーツと合わせてマリアージュを楽しめるビールでもあります。“マリアージュ(仏語: mariage/結婚の意)”は相性の良いものの組合せを表現する言葉として用いられますが、単なる“相性が良さ”だけに留まらず、新しい“第3の味”が生まれるのがマリアージュの真髄です。

今回は間もなくやってくるバレンタインに合わせて、スイーツビールとショコラのマリアージュの楽しみ方をご提案します。コーヒー、シャンパンとショコラの組合せは、もはや周知のマリアージュ。今年のバレンタインは“スイーツビールとショコラ”でマリアージュの新境地を開拓してみては？

### マリアージュの楽しみ方

マリアージュの楽しみ方はいたって簡単。ビールを1口、次にショコラを1口、そしてまたビールを1口、2口。そのとき口の中には、ビールとショコラが重なることで生まれる“第3の味”が広がります。

### マリアージュの方向性

#### 1、似たものどうしを組み合わせる

似た風味のものを重ね、互いをより強調します。淡泊な魚料理にさっぱりした白ワインを合わせたり、濃厚な肉料理にフルボディの赤ワインを合わせるのはこの典型です。

#### 2、スパイスのように素材を引き立てる合わせ方

例えば、すいかに少量の塩を振りかけることでより甘みが引き立つように、ショコラをビールのスパイスにします。話題の「塩キャラメル」もこの組合せです。

## スイーツビールとチョコレートのマリアージュ

### ① インペリアルチョコレートスタウト × ショコラ

カカオや本物のチョコレートは使用せず、高温で焙煎した“チョコレートモルト(麦芽)”でチョコレート風味を表現したビール。通常の黒ビールの2.5倍の原料を使った、超濃厚なフルボディ。アルコールが通常の2倍以上の8.5%もあり、ワインのように2年間熟成が可能なヴィンテージ。昨年、3万本が即日完売し、ネットオークションで7倍の値で売買された伝説も。

1、似たものどうし ……濃厚なビター感を重ねます。

【相性の良いショコラ】 ハイカカオのショコラ、ビターチョコ

2、スパイス的に ……濃厚でビターなビールを滑らかなショコラが引き立てます。

【相性の良いショコラ】 生クリームを使用した口どけのよいショコラ(生チョコ、チョコムースなど)、ミルクチョコ



### ② オレンジチョコレートスタウト × ショコラ

オレンジピールにチョコレートをコーティングした「ショコラ オランジェ」をヒントに開発。神奈川県産のみかん“だいたい”の華やかな風味をプラスしたチョコビールです。

1、似たものどうし ……柑橘の華やかな香りとピールのほろ苦さを重ねます。

【相性の良いショコラ】 ショコラオランジェ、カカオのまぶされたシンプルなショコラ

2、スパイス的に ……爽やかでほろ苦いビールを甘美なショコラが引き立てます。

【相性の良いショコラ】 ミルクショコラ



### ③ スイートバニラストウト × ショコラ

バニラで甘い香りを溶け込ませた黒ビール。後味がバニラチョコのようです。

1、似たものどうし ……バニラの甘い風味を重ねます。

【相性の良いショコラ】 バニラフレーバーのショコラ

2、スパイス的に ……バニラの甘い風味をキャラメルのはろ苦さが引き立てます。

【相性の良いショコラ】 キャラメルガナッシュのショコラ



### ④ 黒糖スイートスタウト × ショコラ

沖縄産黒糖で甘い香りを溶け込ませた黒ビール。泡までしっかり黒糖風味。

1、似たものどうし ……黒糖の素朴な甘さを重ねます。

【相性の良いショコラ】 黒糖、黒蜜、和三盆などを使用したショコラ

2、スパイス的に ……黒糖の素朴な甘さをナッツの香ばしさが引き立てます。

【相性の良いショコラ】 ナッツを使用したショコラ



### ⑤ アップルシナモンエール × ショコラ

焼りんごとシナモンを使用したアップルパイ風味のビールです。

1、似たものどうし ……シナモンのスパイシーな風味を重ねます。

【相性の良いショコラ】 シナモンを使用したショコラ

2、スパイス的に ……シナモンのスパイシーな風味を甘く優しいショコラが引立てます。

【相性の良いショコラ】 ホワイトチョコレート、ミルクチョコ