



# 高野豊マスターソムリエがセレクト！ 「ラミ・デュ・ヴァン」と相性のいいおすすめワイン

日本でも有数のマスターソムリエ・高野豊氏が全面的に監修したワインに合うおつまみ「L'AMI DU VIN (ラミ・デュ・ヴァン)」。  
それぞれの商品がどんなワインと相性がいいのか、高野マスターソムリエにセレクトしていただきました。おいしいワインとおつまみで、ハッピーな家飲み時間をお過ごしください。



## 「焼きチーズ&チョリソ」に合うワインはこれ！

- やわらかな口あたりの「メルロー(赤)」
- 芳醇でスパイシー、しっかりボディの「カベルネ ソーヴィニヨン(赤)」
- 濃厚でスパイシーな味わいの「シラー(赤)(仏)」
- 酸味が強く、ベリー系の滑らかな味わいの「ピノ・ノワール(赤)」

## 「チーズ&レーズン」に合うワインはこれ！

- 酸味・渋みが強く、刺激的な味わいの「サンジョベーゼ(赤)(伊)」
- 濃厚でスパイシーな味わいの「シラー(赤)(仏)」
- アルコール度数は高いが口当りはソフト、酸味は強いが渋みは穏やかな「グルナッシュ(赤)」

## 「完熟枝付き干しぶどう」に合うワインはこれ！

- フランス・シャンパーニュ地方のスパークリングワイン「シャンパン」
- 繊細な香りと甘さのバランスがとれた「アスティ(伊)」
- スペイン・カタルーニャ地方のスパークリングワイン「カヴァ(赤)(ロゼ)」

## 「ワイン仕立て黒胡椒サラミ」に合うワインはこれ！

- やわらかな口あたりの「メルロー(赤)」
- 芳醇でスパイシー、しっかりボディの「カベルネソーヴィニヨン(赤)」
- 渋味が強く、ボディ感も強い「ボルドー(赤)」
- 繊細で香りがよく、タンニンも酸味も豊富な「テンプラニーリョ(スペイン)」

## 「スルメスティック」に合うワインはこれ！

- スペイン・カタルーニャ地方のスパークリングワイン「カヴァ」
- イタリアのスパークリングワイン「スプマンテ」
- フランス・シャンパーニュ地方のスパークリングワイン「シャンパン」

## 「ガーリックバター風味の焼ほたて」に合うワインはこれ！

- 白ワインでありながら芳醇な「ブルゴーニュ樽熟成」
- フランス・シャンパーニュ地方のスパークリングワイン「シャンパン」
- スペイン・カタルーニャ地方のスパークリングワイン「カヴァ」

## 「いかスモーク」に合うワインはこれ！

- すっきりとした辛口の「シャルドネ(白)」
- さっぱりとした辛口の「ブルゴーニュ(白)」
- 芳醇な味わいの「シャルドネ樽熟成」