

---

---

C

## 拡販のための付帯資料

---

---

魚介類や農作物には“旬”があります。

「四季折々、家庭料理の食卓にワイン」をキャッチフレーズに

「 C 」は主婦層にアピールします。

# 料理とワインの相性学「ピタピタ理論」に基づく「C」と「旬」の素材との相性表

ワインの温度	(冷旨系) 5° C	(中間系) 12° C	(温旨系) 20° C
ワインの成分と温度による味わい	リンゴ酸 <少> 酒石酸 クエン酸 <多> 酢酸 <多>	タンニン 心地よい苦味 さわやかな甘味 糖分 はつらつ 炭酸ガス/CO <sub>2</sub> さわやか	乳酸 <多> コハク酸 グルコン酸 (タンニン) <少>
ポレール旬彩	冷旨系 5° C ◇ まろやか白 やや甘口	冷旨系 中間系 5° C 12° C ◇ きりっと白 辛口	中間系 温旨系 12° C 20° C ◇ 軽やか赤 辛口 ハライトボデイ △ミディアムボデイ ◇ ふくよか赤 辛口
食材の成分との相性	グリコーゲン(糖質)が多く含まれるもの		乳酸/脂肪が多く含まれるもの
素材の特長 調味の特長	脂肪分が少なくさっぱり淡泊。食感がやわらかい 酢、塩味、つゆなど あっさり味		脂肪分が多くこってり濃厚、食感がある 味噌味、甘辛味、蒲焼きの如など、功のある味
旬の魚介類	※お魚普及協議会より		
春	ほたるいかの刺身 いかのマネ	かつおたたき	いわし
夏	さわらの塩焼 あさりの酒蒸し あじの塩焼 あゆの塩焼 いさきの塩焼		うなぎの蒲焼
秋	ししゃも かにすき	塩ざけ	甘えびの刺身
冬	かき鍋 酢がき たらちり		いわし さんま+大根おろし さばのみそ煮 ぶり照焼

# 旬カレンダー

## 魚介類

## 農作物

春	3月の旬のもの	たい さわら さより	ふき ぜんまい 菜の花 せり わらび ふきのとう しいたけ たけのこ 絹さや
	4月の旬のもの	いわし あいなめ きす めばる いちもち	新きゃべつ アスパラガス えんごう豆 新じゃがいも
	5月の旬のもの	かつお とびうお しゃこ しまあじ 舌びらめ 車えび たちうお いさき	青じそ そら豆 さやいんげん
夏	6月の旬のもの	あゆ すずき あじ 真だこ ひいか 真子がれい あなご はも するめいか あわび	夏みょうが 新玉ねぎ 枵
	7月の旬のもの	うなぎ おこぜ わたりがに	新しょうが 枝豆 冬瓜 ピーナチ 米なす かぼちゃ なす トマト 小なす
	8月の旬のもの	かます いぼだい	きゅうり ピーマン すだち
秋	9月の旬のもの	さんま いわし	さつまいも まつたけ えび芋 里芋 秋みょうが 栗 ひらたけ マッシュルーム 舞茸 じゃがいも
	10月の旬のもの	さば ししゃも 甘えび あこうだい 甘だい いとより ひらめ	ぎんなん ゆず 長いも 食用菊
	11月の旬のもの	毛がに ぶり マルセイ 車えび たらばがに	冬きゃべつ 小かぶ 春菊 つくねいも 京いも ゆり根
冬	12月の旬のもの	ほたて貝 なまこ ムール貝 ふぐ たら ずわいがに 真子 ほうぼう あんこう	白菜 高菜 大根 芽きゃべつ
	1月の旬のもの	かき 水だこ いいだこ はまぐり めいたがれい さざえ	小松菜 ほうれん草 水菜 くわい
	2月の旬のもの	あおやぎ とり貝 しらうお わかさぎ 赤貝	うど

# オリジナルレシピで販売支援

## — 旬の素材を生かした料理とワインの相性学提案 —

ピタピタ理論に基づき、発売時にオリジナルレシピのミニ料理ブックを提供します

旬彩ワイン	ピタピタ相性メニュー	
①ふくよか赤 ＜ミディアム ボディ＞	<b>合鴨ときのこの味噌鍋</b> あいがもは薄切りにしてたっぷりの長ねぎ、きのこを赤味噌仕立てで食べる。鍋はすき焼き用の鉄鍋で。好みで七味唐辛子、粉山椒をふる。	<b>まぐろのたたきガーリック風味</b> マグロのさくの表面を焼いて薄切りにし、たたき風につくり、マリネ液につける。白髪ねぎ、大葉の千切りとともに皿に盛る。薄切りにんにくをオリーブ油できつね色に炒め、熱々のガーリックオイルをかける。
②軽やか赤 ＜ライト ボディ＞	<b>地鶏とごぼうの鍋</b> 地鶏（比内鶏など）の骨付き肉と地鶏のミンチをつくね団子にし、ごぼうのささがき、長ねぎ、焼き豆腐、三つ葉等とともに水炊き風にする。	<b>れんこん肉団子</b> れんこんは粗くすりおろして水気をきる。合挽き肉、卵、牛乳、みそを加えて混ぜ合わせ、楕円の団子状に作り、油で揚げる。 すだちをしぼっていただく。
③きりっと白 ＜辛口＞	<b>旬の素材で手巻き寿司</b> ほたてといくら、かにとアボカド、まぐろと山芋を焼き海苔で巻く。好みでレモンマヨネーズソースまたはレモンをしぼった醤油をつけていただく。	<b>かきと大根のちり鍋</b> かきは沸湯した湯にさっと入れ冷水にとる。大根は長さ5センチの拍子切り。土鍋と昆布とかき、大根、水菜、豆腐などでちり鍋にする。長ねぎ、もみじおろし、あさつきの小口切りを添えてぼん酢につけていただく。
④まろやか白 ＜やや甘口＞	<b>里芋とえびの重ね蒸し</b> 里芋は皮をむいて、1cm厚さに切り、茹でる。えびは粗めにたたいて、酒、片栗粉、しょうが汁を混ぜ合わせる。里芋2枚一組にえびをはさんで蒸し器で蒸す。器に盛り、味あんをかける。	<b>ロール白菜のクリーム煮</b> 白菜は茹でて、ロールキャベツの要領で巻く。中味は鶏挽肉。ホワイトソースで煮詰めて、塩、こしょうする。