

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 ₂ さわやか	乳酸 コハク酸 グルコン酸 (タンニン)
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 ◇ きりっと白 辛口	中間系 温旨系 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 梅、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		さんま+大根おろし さばのみそ煮 ぶり照焼