

生ハムブランド Monte Nevado 社主催

メディア関係者に向けた生ハムと日本酒のマリアージュ会

2021年11月15日

生ハムで有名なブランド Monte Nevado 社 (2017年ベストイベリコ豚賞受賞) と TOKYOYA とで、雑誌やラジオなどのメディア関係者8名に向けて、マリアージュのコラボ企画を実施。

プレゼンターは Monte Nevado 社の Jose Ma de la Fuente Arranz 氏、農産食品研究所 (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias, IRTA) の研究者 Jacint Arnau 氏、そして TOKYO-YA 唎酒師の笹山繭子の3人で、生ハムと日本酒マリアージュの可能性について語り合った。



マリアージュ内容は以下の通り：

1. Jamón Mangalica (マンガリカ生ハム) と七田純米大吟醸 (天山酒造)

マンガリカハムとはハンガリー由来の豚の品種で、それをスペインに持ってきて Monte Nevado 社が生産した独自のブランド豚。比較的優しい味の肉に、薫り高く、純米大吟醸の中でも余韻が長くてキレのある七田純米大吟醸が、口の中で生ハムのデリケートな脂を包んで洗い流してくれる。



2. Cebo Iberco de Campo (セボ・イベルコ・デ・カンポ、ベジョータ 50%)と七田純米

香りはミネラル感があるが、味わいは完熟フルーツを思わせる七田純米の甘味と、生ハムの塩気のコンビネーションは「生ハムメロン」を食べているよう。



3. Jamon de Bellota 100% Iberico 2017 と無手無冠純米生原酒（無手無冠）

最高級のイベリコベジョータ種 100%の生ハムは噛めば噛むほど脂と肉の旨味が増す。

生原酒を合わせることで、味の濃度を合わし、両者の旨味が一緒に溶けていくようだった。



参加したメディア関係者らは「日本酒は燻製生ハムの旨味を増長する」と賛同し、「お互いがお互いを高めあう、最高の結婚パートナーのようだ」と述べた。今後の可能性を感じる。