

### 【BELL CURRY とにがりワイン】

お酒とカレーの相性は、お酒好きなら誰しも考えたことのある組み合わせだと思います。私もカレーを食べる時には必ず、自社のワイン、クラフトビール、蒸留酒のハイボールなどを合わせています。

今回、ベル食品工業(株)様からカレーとワインのセット提案を受けた際、面白そうと思った反面、難しいかなとも思いました。なぜなら、一般的なワインと私達の「にがりワイン」は別物であり、この「にがりワイン」に合うカレーも通常のレトルトカレーでは難しいと思っていたからです。特にお酒好きが好む、グリーンカレー、スパイスカレー、キーマカレーなどは商品にないと聞いていましたので、相性が合わなければお断りするつもりでご提案を受けました。

実際にカレーを送っていただき、スタッフと共にワインを合わせたところ、私達の「にがりワイン」の個性に寄りそうカレーで大変驚きました。私達の造るワインは、お酒として単体で楽しむより、食中酒として楽しむとより美味しく感じられます。しかし料理によってはワインの味が失われてしまったり、料理自体に旨味や香りがなければ、料理を引き立てることも難しくなります。

その点「BELL CURRY」シリーズは、まずカレーとしてのベースがしっかりしており、そこに各種の特徴が良く出ており、「にがりワイン」に大変合わせやすいです。インパクトの強いカレーは、美味しく記憶にも残りますが、日常的なカレーとしての楽しみは少ないです。しかし、ベースにしっかりしたカレーがあり、それをさらに美味しく楽しんでもらう為に各種の特徴を出すと、カレーを食べているという満足感と、毎日でも食べたくなる飽きない美味しさが生まれます。普段食べたり飲んでいるもので、日々の食卓を少し幸せにする。「BELL CURRY」と「にがりワイン」の組み合わせで、そのような喜びを感じていただけると思います。

### 【ヒトミのにがりワインの特徴】

私達の造るワインは、全て日本の生ブドウを使った「日本ワイン」で、全て無濾過の「にがりワイン」です。また培養酵母の添加はせず自然の酵母のみで醗酵させ、酸化防止剤の使用も無添加もしくは極少量にしております。そのような造りをすることで、日本のブドウや自然の醗酵由来の味わいが楽しめます。ヒトミのワインは一般的なワインと全然違う味わいがすると言われるのはそのためです。また合わせる料理は、和食、中華、エスニックとアジア系が特に相性が良いです。

「ヒトミの白ワインは和食と合う」

「ヒトミの赤ワインは中華と合う」

「ヒトミのワインは日本の家庭料理に合う」

と自分達でも感じ、多くの飲食店の方もおっしゃっています。



JSA 認定ソムリエ ANSA 認定ワインコーディネーター  
店長 栗田智史