

泡盛と食の組み合わせ提案マリアージュ～試食・試飲5例①～⑤

以下の試食・試飲を実施



シュクルート
(キャベツの塩漬けとソーセージ)



泡盛 常圧 ロック

猪肉做成的香肠与盐渍
高麗菜的熟成香氣，
與泡盛的風味完美調和

The aged aroma of pork sausage
and salt preserved cabbage
harmonize with the taste of
this Awamori.

豚肉を使ったソーセージと
キャベツの塩漬けの熟成香が
泡盛の風味に調和します。



グルクンのから揚げ



泡盛 木樽熟成 ロック

橡木桶裡的煙燻味，
讓香氣更為突顯，
風味更加高雅。

The refined taste is enhanced due
to the elevated aroma of roasted
oak barrel.

オーク樽のロースト香が
揚げた香ばしい香りを引き立て
ながら上品な味わいを感じさせます。



ブランドード
(塩鱈とポテトのサラダ)



泡盛 常圧
ライト ロック

泡盛特有的礦物質感及
鹽碘香與堅果香，將鹽鱈與
馬鈴薯的風味完美融合。

The mineral taste with iodine and
nut aromas of this Awamori
compliments the taste of both
salt cod and potatoes..

泡盛の持つミネラル感や
ヨード香、ナッツ香が塩鱈と
ポテト両方の風味に調和します。



カレー風味の
一口コロケ



泡盛 減圧 カクテル
(うっちん茶割り)

與咖喱中的薑黃（薑黃）
風味融和，突顯出料理的風味。

The taste of turmeric, often found
in curry, is absorbed and enhances
the dishes flavor.

カレーにも含まれているターメリック
(うっちん) の風味と同化して
料理の風味を引き立てます。



鶏レバーのムース



泡盛 減圧 カクテル
(ハイビスカスティー割り)

深色果實宛如鐵質般的口感
與肝臟蘊含的鐵質風味完美融合。

The Awamori's flavor like that
of iron in dark fruit wine
harmonizes with iron taste of liver.

黒系果実の鉄のようなフレーバーが
レバーの鉄分を感じる風味と調和
します。

泡盛と食の組み合わせ提案マリアージュ 展示のみ⑥～⑩



スーチカグリエ



泡盛 常圧 ロック

常壓蒸留泡盛的
堅果香氣，與豬肉油脂的
風味完美融合。

The aroma, similar to that of nuts,
in this atmospheric distilled Awamori
harmonize with pork fat flavor.

常圧蒸留の泡盛のナッツのような
香りは豚肉の脂身に感じる
風味と調和します。



棒棒鶏



泡盛 常圧 ロック

常壓蒸留泡盛中，堅果、
土以及辛香料の芳香，
更突顯棒棒雞淋醬的風味。

The nuts, soil and spices of
this atmospheric distilled
Awamori complement
the bon-bon chicken dipping sauce.

常圧蒸留の泡盛のナッツや土、
スパイスの香りが
棒棒鶏のタレの風味を引き立てます。



シャコ貝（生ガキ）のカクテル
ライム チリソース（コーレーグース風味）



泡盛 減圧 ロック

泡盛給人沖繩海風般的
礦物質感，更突顯了硨磲貝
珊瑚般的風味。

The minerals like an Okinawan
sea breeze in this Awamori
compliment the taste
like that of shellfish reefs.

泡盛に感じる沖縄の潮風のような
ミネラル感がシャコ貝の珊瑚
のような風味を引き立てます。



ゴーヤーチップスと
アンダンスー（豚味噌）



泡盛 減圧 カクテル

在味噌猪肉の風味上，
添加單拔、沖繩辣椒帶
出辛辣的口感。

Okinawa island pepper' s spicy
flavor adds to the pork miso taste.

豚味噌の風味にビバーチや
コーレーグースのスパイシーな
フレーバーを与えます。



白身魚のカルパッチョ仕立て
（シークワサー風味）



泡盛 減圧 カクテル

將用於調酒的香檸檬汁與調味料
結合在一起，讓料理原本的
風味更顯突出。

By combining just cocktail-purposed
Shikuwasa and flavoring,
the taste of the dish is enhanced as is.

カクテルに使うシークワサーと
調味料を合わせることで、
料理の風味をそのまま引き立てます。

泡盛と食の組み合わせ提案マリアージュ 展示のみ⑪～⑮



生ハム



泡盛 常圧 ロック

常壓蒸餾泡盛の
堅果と泥土感的風味、
與生火腿の熟成香氣完美調和。

The nuts and soil flavoring of
this atmospheric distilled
Awamori harmonize with
the aroma of aged raw ham.

常圧蒸留の泡盛のナッツや
土を感じる風味が
生ハムの熟成香と調和します。



夜光貝 刺身

(塩 シークワーサーオリーブオイル)



泡盛 減圧 ロック

就像與碑
礎貝很相配一樣，
泡盛高雅的海潮香也使得夜光貝的
風味更加突顯。

Just like it's compatibility
with shellfish, this Awamori's
elegant ocean aroma enhances
the taste of seafood.

シャコ貝との相性と同じように
泡盛の上品な海の香りが
夜光貝の風味を引き立てます。



キャビア



泡盛 減圧
原酒 冷蔵庫

泡盛海潮般的礦物質感，
比伏特加更能突顯魚子醬的風味。

The taste of ocean breeze-like minerals
in this Awamori compliment
caviar more so than vodka.

泡盛の潮風のようなミネラル感は
ウォッカよりもキャビアの
風味を引き立てます。



焼き牡蠣



泡盛 常圧 ロック

常壓蒸餾泡盛の堅果香氣，
與豬肉油脂的風味完美融合。

The enriched oceanic aroma given off
from baked oysters matches well
with aromatic iodine tasted
in the pressure distilled Awamori.

牡蠣を焼くことで得られる凝縮された
海の香りを常圧の泡盛にも感じる
ヨード香がマッチ



キッシュ ローレーヌ



泡盛 常圧
ロック ライト

常壓蒸餾泡盛の堅果香氣，
與豬肉油脂的風味完美融合。

The aroma of nuts and minerals
held in this Awamori compliment
bacon and onion flavors of quiches.

泡盛の持つナッツや
ミネラル香がキッシュの
ベーコンやタマネギの風味と
調和します。

泡盛と食の組み合わせ提案マリアージュ 展示のみ⑬～⑳



アシテビチ



泡盛 常圧 ロック

常壓蒸餾泡盛特有的
泥土與堅果芳香，
突顯出皮凍的膠質風味。

The aroma of nuts and soil
in this atmospheric distilled Awamori
enhance the flavors
of gelatinous pork skin pieces.

常圧蒸留の泡盛の持つ土や
ナッツの香りが
豚の皮のゼラチン質部分の
風味を引き立てます。



ブイヤベース



泡盛 常圧 ロック

泡盛特有的海潮般礦物質感
與鹽碘香氣，
更能突顯湯品的風味。

The iodine aroma and oceanic mineral
taste in this Awamori
enhance the flavor of soups.

泡盛の持つ海を感じる
ミネラル感やヨード香が
スープの風味を引き立てます。



アクアパッツァ



泡盛 常圧
ライト ロック

泡盛特有的海潮般礦物質感
與鹽碘香氣，
更能突顯魚湯的風味。

The iodine aroma and
oceanic mineral taste in this Awamori
enhance the flavor of fish-based soup.

泡盛の持つ海を感じるミネラル感や
ヨード香が魚からのスープの
風味を引き立てます。



マース煮



泡盛 常圧
ライト ロック

感覺得到珊瑚風味的
鹽味煮魚，與具有同樣香氣的
泡盛完美融和。

A hint of taste of coral
in this salt-boiled 'masu' fish
assimilates well with this similar
smelling Awamori.

珊瑚の風味を感じる
マース煮に同様の香りを
含んだ泡盛が同化します。



シェパードチーズの
ローストサラダ添え



泡盛 減圧 ロック

泡盛特有的礦物質感
突顯出山羊起司優雅的
青草風味。

The taste of minerals in this
Awamori elegantly enhance the hint
of the green pasture taste
in goat cheese.

泡盛の持つミネラル感が
青草の風味を感じる山羊の
チーズを上品に引き立てます。

泡盛と食の組み合わせ提案マリアージュ 展示のみ②①～②⑤



水餃子



泡盛 常圧 ロック

常壓型泡盛、
突顯出餃子餡中猪肉的
穀物風味與蔬菜的礦物質感。

The pork and grains hinted with the
taste of sweetened bean
paste dumplings along with the
vegetable minerals taste enhance
the flavor of this pressure
distilled Awamori.

餃子の餡に感じる豚肉の
穀物のような風味、野菜のミネラル感を
常圧タイプの泡盛が引き立てます。



チャーシュー
(広東風豚肉のロースト)



泡盛 常圧 古酒 ロック

老酒の堅果與香草等清香，
使濃郁的猪肉風味
更顯醇厚芳香感。

The aroma of nuts and vanilla i
n this aged Awamori further
enriches the taste of the condensed
flavoring of pork.

古酒に感じるナッツや
バニラなどの香りが凝縮した豚肉の
風味をより芳醇に引き立てます。



ポークスペアリブ



泡盛 常圧 古酒

老酒の堅果與香草等
清香，突顯出醬汁の風味。

The aroma of nuts and vanilla
in this aged Awamori
enhance the taste of sauces.

古酒に感じるナッツや
バニラなどの香りが
タレの風味を引き立てます。



ウインナーシュニッツェル



泡盛 常圧 ロック

常壓蒸餾泡盛的
堅果及穀物般的香氣，
與猪肉及芝麻完美融合。

The nutty, white spice aromas of
this Awamori match perfectly
with butter-fried veal.

泡盛のナッツや白いスパイス
のような香りがバターで揚げた
仔牛肉の風味にマッチします。



とんかつ
(すりゴマソース)



泡盛 常圧 ロック

常壓蒸餾泡盛的
堅果及穀物般的香氣，
與猪肉及芝麻完美融合。

The nut and grain aromas
pair well with the flavors
of sesame and pork.

常圧蒸留の泡盛のナッツや
穀物のような香りが
豚肉とゴマの風味と同化します。