

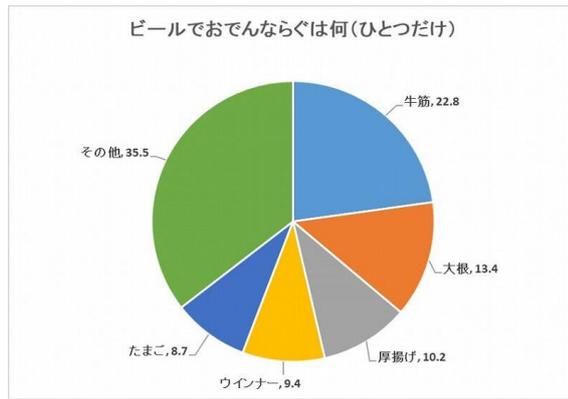
酒好きほぼ 100 人に聞くアンケート「酒飲みのミカタ」

おつまみ「おでん」ランキング

温かいおでんがおいしい季節です。今回の酒飲みほぼ 100 人に聞く「酒飲みのミカタ」は「酒のつまみとしてのおでんの種ランキング」です。ビール、ワイン、日本酒を飲むなら、おでん種は何を選ぶか人気投票をしてみました。

■ビールにおでん 人気は「牛筋」

ビールの肴におでんをつまむ時の人気ランキングは上位に肉系がランクイン。おでんの一番人気の「大根」を「牛筋」が上回りトップでした。「ウインナー」も4位です。出汁のうまみがベースのおでんでは、数少ない肉系のネタの「牛筋」。とろとろの油脂がおいしさの肝です。こうした素材にごくごく飲むビールはピッタリです。さっと脂を流してうま味の余韻を楽しめます。



ビールを飲むならおでん種は肉系が人気

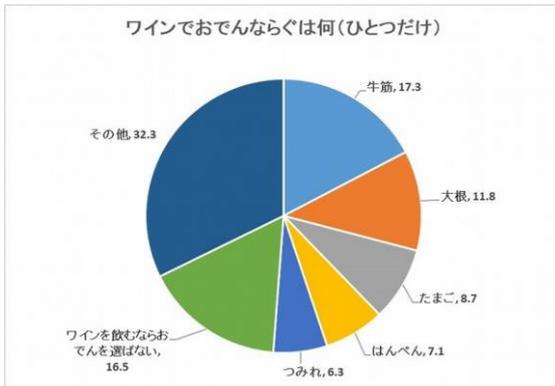
■スパークリングなら

おでんにワインも有り！

ワインを飲むときに選ぶおでん種を聞いたところ、ビールと同様に「牛筋」が1位ではありましたが、「ワインを飲むならおでんは選ばない」がほぼ同数あります。

たしかに赤ワインは渋味がおでんとぶつかり、白ワインは強い酸味がうま味の強いおでんとバランスしにくく、ワインにおでんは選びにくいところ。

ただし、スパークリングワインなら話は別です。魚介とも相性のいいスパークリングワインは、強く冷やして味をキリッと締めると、さわやかな泡立ちが心地よいものです。合わせるのはフレッシュでフルーティなイタリアのプロセッコ。このワインは地元では日常的に飲まれているのがおもしろいところで、以前、ワイナリーを訪ねた時に「お前はどんな時にプロセッコを飲む？」と聞かれて「乾杯にいいですね」と答えると、「ノー。プロセッコはエニタイム (いつでもだ)」と叱られました。

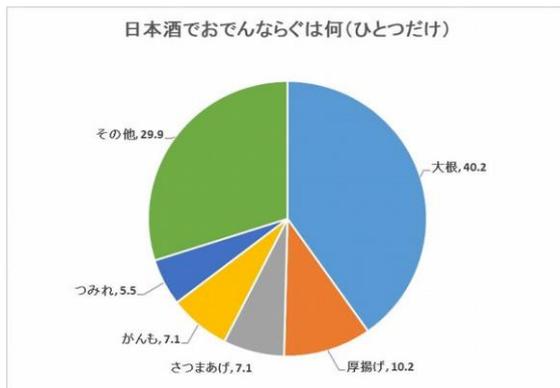


高級酒で名高いシャンパンは瓶内二次発酵で炭酸ガスを持たせ、さらに熟成させて複雑な味わいに仕上げます。プロセッコはタンクで炭酸発酵させて、その年に内飲み切ってしまう。フレッシュなプロセッコなら、おでんにも幅広く合わせられます。



大根も卵もプロセッコなら味が引き立ちます。数あるスパークリングワインの中で、プロセッコが世界で最も飲まれているのは、フレッシュ＆フルーティで、気取らずにいつでも飲めるから

■日本酒ならダントツで「大根」



うま味の酒である日本酒は出汁のきいたおでんとの相性は抜群です。特に爛にするとま味が増して、おでんのうま味との相乗効果で口のなかいっぱい幸せが溢れます。人気のおでん種は「大根」「厚揚げ」「さつま揚げ」「がんも」など。まあ、何を選んでも日本酒ならおいしくいただけます。

【調査概要】

調査時期：2019/12/16～12/22 調査方法：インターネットによる自記入式アンケート

サンプル数：128人（酒好きな方々）

【このリリースに関する問い合わせ】

株式会社酒文化研究所 担当：山田聡昭 TEL:03-3865-3010（平日・9:30～17:30）

Email : yamada@sakebunka.co.jp



お爛は電子レンジ（500W または 600W）で1～2分。酒の量と温度で加減してください