

Food Pairing Guide  
Food Pairing Guide  
Food Pairing Guide  
Food Pairing Guide  
Food Pairing Guide



NEW YORK WINES

Food Pairing Guide  
Food Pairing Guide  
Food Pairing Guide  
Food Pairing Guide  
Food Pairing Guide



# ニューヨーク ワイン



ニューヨークワインは最高にフードフレンドリー。  
ニューヨークワインは、冷涼な気候で栽培された  
ブドウを使って造られているため、アルコール度数  
が低く、しっかりとした酸味があり、  
どのような料理にもよく合います。

## フード・ペアリング ガイド

ニューヨークワインなら、どのようなディナーにも  
ぴったりのワインがきっと見つかります。



# 牛肉料理



## 黒ブドウ品種

### カベルネ・フラン

酸味と力強い骨格のあるカベルネ・フランは、牛肉の重厚な味を引き立てます。また、ハーブのような香りが、風味豊かな牛肉料理をいっそう美味しくします。

● **おすすめのペアリング:** グリルした霜降り赤身肉のミディアムステーキ、ビーフシチュー、ビーフブルギニョン（ブルゴーニュ地方の牛肉の赤ワイン煮）、ビーフファヒータ。

### メルロー

メルローの凝縮した味わいと熟したプラムの果実味は、甘みのあるトマトベースのソースを用いた牛肉料理によく合います。

● **おすすめのペアリング:** 牛肉のラグーパスタ、ビーフリブのBBQソースがけ、ローストビーフ。

### レンベルガー（ブラウフレンキッシュ）

レンベルガーは、スパイシーで土っぽさがあり、紫色の果実の風味が感じられるため、グリルビーフやスモークビーフといった料理によく合います。

● **おすすめのペアリング:** スモークビーフブリスケット、グリルビーフケバブ、ビーフチリ、ビーフの塩コショウ焼き。

### ピノ・ノワール

ピノ・ノワールは、牛肉料理によく合わせる他の赤ワインよりも軽いですが、酸味と繊細な風味があるため、赤身の肉や、マッシュルームのような土っぽく風味豊かな食材を使った料理によく合います。

● **おすすめのペアリング:** ビーフウェリントン、フィレミニョン、牛肉のカルパッチョ。



## 白ブドウ品種

### シャルドネ（オーク樽熟成）

オーク樽で熟成させたシャルドネは、コクのあるクリーミーなソースを使った牛肉料理とよく合い、ワインの酸味と濃厚な味わいの料理との絶妙なバランスを楽しめます。

● **おすすめのペアリング:** ビーフストロガノフ、牛肉のベアルネーズソース添え、ステーキのハーブバター添え。

## ハイブリッド品種

### マルケット

ダークベリーなどの果実味と土っぽいスパイスの複雑な風味が、グリル/スモークしたバーベキュー料理を引き立てます。

● **おすすめのペアリング:** バーベキュービーフリブ、ハンバーガー、チリコンカン。



# 子羊料理



## 黒ブドウ品種

### カベルネ・フラン

カベルネ・フランのハーブと赤い果実の香りが、ラムの風味を引き立てます。特に、ハーブで味付けしたラム肉の料理とよく合います。

●● **おすすめのペアリング:** ラム肉の香草パン粉焼き、ラムチョップのローズマリー焼き、ラム肉のシチュー。

### レンベルガー（ブラウフレンキッシュ）

ニューヨークのレンベルガーは、スパイシーな味わいと土のニュアンスがあり、濃厚なラム肉料理とよく合います。

●● **おすすめのペアリング:** ラムスネ肉の煮込み、グリルラムバーガー、ラム肉のモロッカンスパイス焼き。

### カベルネ・ソーヴィニヨン

しっかりとした骨格と豊かなタンニンを持つカベルネ・ソーヴィニオンは、風味豊かなラム肉を引き立てます。特に、濃厚な味わいの料理によく合います。

●● **おすすめのペアリング:** ラムチョップのグリル、ラムの肩肉の蒸し煮、ラム肉のシチュー。

### ピノ・ノワール

ピノ・ノワールの爽やかな酸味と繊細な複雑味が、ラムの繊細な風味を引き立てます。特に、土っぽさを感じる食材やマッシュルームを使用した料理とよく合います。

●● **おすすめのペアリング:** ラムレッグのロースト、ラムカレー、ラムケバブ。



## 白ブドウ品種

### シャルドネ（オーク樽熟成）

ニューヨークのシャルドネは、コクのあるクリーミーなソースを使ったラム料理とよく合い、ワインの爽やかな酸味と濃厚な味わいの料理の絶妙なバランスを楽しめます。

●● **おすすめのペアリング:** ラムのマスタードソース添え、ラムのホースラディッシュクリーム添え、ラムのザジキ風ヨーグルトベースソース添え。



# 豚肉料理



## 白ブドウ品種

### リースリング

爽やかな酸味とフルーティーな果実味のあるリースリングは、豚肉の濃厚な味わいとバランスがよく、特に、甘味や酸味のある料理に最適です。

● **おすすめのペアリング:** ポークチョップのアップルソース添え、豚ヒレ肉のロースト、酢豚。

### シャルドネ

オーク樽で熟成させていないシャルドネは、すっきりとした酸味があり、軽めの豚肉料理を引き立てます。オーク樽で熟成させたシャルドネは、濃厚な味わいで、豪快な肉料理とよく合います。

● **おすすめのペアリング:** ポークチョップのグリル、ブルドポーク、ポークスペアリブのロースト。

### ゲヴェルツトラミネール

ゲヴェルツトラミネールのアロマティックな香りとほんのりとした甘みのある風味は、スパイシーな豚肉料理やエキゾチックな豚肉料理とよく合います。オフドライなスタイルのものは、スパイシーな料理の辛さを和らげます。

● **おすすめのペアリング:** スパイシーな豚肉炒め、ポークカレー、ポークのアジアンスパイス焼き。

### ソーヴィニヨン・ブラン

酸味があり、ハーブの香りが感じられるソーヴィニヨン・ブランは、ハーブで味付けをした豚肉料理やフレッシュな軽いソースを使った料理によく合います。

● **おすすめのペアリング:** 豚ロースの香草パン粉焼き、豚肉のレモンハーブソース添え、豚肉のタイ風サラダ。



## 黒ブドウ品種

### ピノ・ノワール

ピノ・ノワールの爽やかな酸味と繊細な複雑味は、赤身の豚肉料理の風味を邪魔することなく引き立てます。特に、土っぽさを感じる食材やマッシュルームを使用した料理とよく合います。

● **おすすめのペアリング:** 豚ヒレ肉のマッシュルームソース添え、ローストポーク、豚肉のリエット。

### カベルネ・フラン

ハーブと赤い果実の香りが特徴的なカベルネ・フランは、濃厚な味わいや風味豊かな豚肉料理、特にハーブやスパイスを使った豚肉料理とよく合います。

● **おすすめのペアリング:** ポークチョップのグリル、ポークソーセージ、豚バラ肉。

## ハイブリッド品種

### マルケット

ダークベリーの実味と土っぽいスパイスの複雑な風味が、濃厚なソースで味わうグリル/スモークした肉料理を引き立てます。

● **おすすめのペアリング:** スモークソーセージ、豚バラの焦がしBBQ焼き、スモークベーコンのBLT。



# 鶏肉料理

## 白ドウ品種

### リースリング

リースリング特有の爽やかな酸味とフルーティーな果実味が、鶏肉の風味を引き立てます。濃厚なソースを使用した料理や軽めの料理にもよく合います。

● **おすすめのペアリング:** 南部風フライドチキン、チキンピカタ、焼き七面鳥のりんご詰め。

### シャルドネ

オーク樽で熟成させたシャルドネは、濃厚なクリームソースを使用した鶏肉料理とよく合います。オーク樽で熟成させていないシャルドネは、軽めの料理に最適です。

● **おすすめのペアリング:** ローストチキンのマッシュルーム添え、グリルチキンのレモンとハーブ添え、七面鳥のグレービーソース添え。

### ゲヴェルトトラミネール

ゲヴェルトトラミネールのアロマティックな香りとほんのりとした甘みのある味わいは、スパイシーな鶏肉料理やエキゾチックな鶏肉料理によく合います。オフドライなスタイルのものは、スパイシーな料理の辛さを和らげます。

● **おすすめのペアリング:** チキンカレー、七面鳥のクランベリーソース添え、チキンのモロッコ風タジン焼。

### ソーヴィニヨン・ブラン

酸味があり、ハーブの香りが感じられるソーヴィニヨン・ブランは、ハーブでマリネした鶏肉料理やグリルした鶏肉料理によく合います。

● **おすすめのペアリング:** ハーブローストチキン、グリルチキンサラダ、ターキーバーガー。



## 黒ドウ品種

### ピノ・ノワール

軽いボディと爽やかな酸味が特徴のピノ・ノワールは、鶏肉料理、特に風味豊かな食材や土っぽさを感じる食材を使用した料理に最適です。

● **おすすめのペアリング:** ローストダック、チキンとマッシュルームのパイ、七面鳥のクランベリーソース添え。

### カベルネ・フラン

カベルネ・フラン特有のハーブと赤い果実の香りが、風味豊かな鶏肉料理や、ハーブやスパイスを使った鶏肉料理を引き立てます。

● **おすすめのペアリング:** チキンファヒータ、鴨胸肉のチェリーソース添え、焼き七面鳥のセージ詰め。

## ハイブリッド品種

### トラミネット

アロマティックな香りと酸味のあるトラミネットは、スパイシーな鶏肉料理や香ばしい鶏肉料理によく合います。

● **おすすめのペアリング:** 鶏肉のスパイス炒め、七面鳥のスパイシーアプリコットグリル。

### セイヴァル・ブラン

酸味があり軽いボディのセイヴァル・ブランは、軽めの鶏肉料理によく合います。

● **おすすめのペアリング:** グリルチキンのシトラスソース添え、ターキーサラダ。

# 仔牛肉料理



## 白ブドウ品種

### シャルドネ

オーク樽で熟成させていないシャルドネは、すっきりとした酸味があり、軽めの仔牛肉料理を引き立てます。オーク樽で熟成させたシャルドネは、濃厚な味わいで、クリームベースのソースを使用した料理によく合います。

● **おすすめのペアリング:** 仔牛のピカタ、仔牛のクリームソースがけ、仔牛の薄切り肉のソテー。

### リースリング

爽やかな酸味とフルーティーな果実味のあるリースリングは、仔牛肉の風味を引き立てます。特に、揚げ物料理、柑橘系のソースやフルーツベースのソースを使用した料理とよく合います。

● **おすすめのペアリング:** 仔牛のレモンソース添え、仔牛のアプリコットグリル、仔牛のシュニッツェル。

### ソーヴィニヨン・ブラン

酸味が強く、ハーブの香りが感じられるソーヴィニヨン・ブランは、ハーブで味付けをした仔牛肉の料理や新鮮で軽いソースを使った料理によく合います。

● **おすすめのペアリング:** 仔牛の香草パン粉焼き、仔牛の軽いハーブソース添え、仔牛肉のサラダ。



## 黒ブドウ品種

### ピノ・ノワール

ピノ・ノワールの爽やかな酸味と繊細な複雑味が、仔牛肉の繊細な風味を損なうことなく引き立てます。

● **おすすめのペアリング:** 仔牛肉のサルティンボッカ、仔牛のマッシュルームソース、仔牛のメダリオン。

### カベルネ・フラン

ハーブと赤い果実の香りが特徴的なカベルネ・フランは、仔牛肉の料理、特に風味豊かな調味料やハーブベースの調味料を使った仔牛肉の料理の味を引き立てます。

● **おすすめのペアリング:** 仔牛チョップのグリル、仔牛のシチュー、仔牛のすね肉の煮込み、仔牛のパルメザンチーズ焼き。



# パスタ

## 白ブドウ品種

### リースリング

爽やかな酸味とフルーティーな果実味のあるリースリングは、軽めのパスタ、特にクリームソースや柑橘系のソースを使用したパスタとよく合います。

● ● **おすすめのペアリング:** 野菜のプリマヴェーラパスタ、レモンソースのシーフードパスタ、チキンマサラ。

### シャルドネ

オーク樽で熟成させていないシャルドネは、新鮮で軽めのパスタによく合います。オーク樽で熟成させたシャルドネは、濃厚でクリーミーなソースを使用したパスタに最適です。

● ● **おすすめのペアリング:** アサリのリングイネ、フェットゥチーネアルフレード、カチョエペペ。

### ソーヴィニヨン・ブラン

酸味があり、ハーブの爽やかな香りが感じられるソーヴィニヨン・ブランは、ペストベースのパスタや新鮮で力強い香りの食材を使用したパスタに最適です。

● ● **おすすめのペアリング:** ペストパスタ、フレッシュトマトとバジルのパスタ、シュリンプスキャンピ。



## 黒ブドウ品種

### ピノ・ノワール

ピノ・ノワールの爽やかな酸味と繊細な複雑味は、トマトソースベースのパスタや肉を使った軽めのパスタによく合います。

● ● **おすすめのペアリング:** スパゲッティボロネーゼ、マッシュルームソースのパスタ、パスタカルボナーラ。

### カベルネ・フラン

ハーブと赤い果実の香りが特徴的なカベルネ・フランは、ボリュームのある風味豊かなパスタとよく合います。

● ● **おすすめのペアリング:** パスタボロネーゼ、ラザニア、ソーセージとピーマンのパスタ。

### メルロー

メルローの凝縮した味わいと熟したプラムの果実味は、肉やトマトソースを使ったパスタによく合います。

● ● **おすすめのペアリング:** パスティチオ、ミートボールパルミジャーナ、パスタ・アッラ・ノルマ（ナスのトマトソースパスタ）。

# スパイス料理

## 白ブドウ品種

### リースリング

リースリングの酸味とバランスのとれた甘さが、スパイシーな料理の辛さを和らげ、風味を引き立てます。

●● **おすすめのペアリング**：スパイシーなタイ料理、四川料理、インド料理、パッファローウィング。

### ゲヴェルツトラミネール

アロマの香りと、ほんのり甘みのある風味のゲヴェルツトラミネールは、スパイシーなシーフード料理の刺激的な味との相性がよく、辛さを和らげます。

●● **おすすめのペアリング**：スパイシーなベトナム料理、韓国焼肉、スパイシーなタイの野菜料理。

### ソーヴィニヨン・ブラン

酸味があり、ハーブの爽やかな香りが感じられるソーヴィニヨン・ブランは、辛さを和らげ、口の中をリフレッシュしてくれます。

●● **おすすめのペアリング**：スパイシーなシーフード料理、スパイシーなサラダ、フレッシュハーブとチリを使用した料理。



## 黒ブドウ品種

### ピノ・ノワール

ピノ・ノワールのジューシーで爽やかな酸味は、辛さを助長させることなく、スパイシーな料理を引き立てます。

●● **おすすめのペアリング**：スパイシーな鴨料理、スパイシーな豚肉料理、スモークバーベキューソース。

### カベルネ・フラン

ハーブと赤い果実の香りがあるカベルネ・フランは、スパイシーな料理の風味を引き立て、特にハーブを使った料理やスモークな味わいの料理とよく合います。

●● **おすすめのペアリング**：スパイスの効いたラム肉のグリル、スパイシーなソーセージ、メキシコのチリ料理。

## スパークリングワイン用のブドウ品種

### スパークリングワイン

スパークリングワインの泡と酸味が口の中をすっきりさせ、スパイシーな料理の辛さを和らげます。

●● **おすすめのペアリング**：スパイシーなディップソースを添えたシーフード、前菜、および揚げ物料理。

# 魚料理

## 白ブドウ品種

### リースリング

リースリングは爽やかな酸味とフルーティーな果実味があり、魚料理の繊細な風味を引き立てます。また、濃厚なソースやスパイシーな調味料とのバランスが絶妙です。

● **おすすめのペアリング:** 魚のグリルのシトラスソース添え、スパイシーなフィッシュタコス、フィッシュのフルーツサルサ添え。

### シャルドネ

オーク樽で熟成させていないシャルドネは、すっきりとした酸味があり、新鮮な軽めの魚料理によく合います。オーク樽で熟成させたシャルドネは、濃厚な味わいで、クリーミーな料理やバターを使った料理に最適です。

● **おすすめのペアリング:** フライパンで焼いた白身魚、魚のクリーミーなデシルソースがけ、焼き魚のレモンとハーブ添え。

### ソーヴィニヨン・ブラン

酸味があり、ハーブの香りが感じられるソーヴィニヨン・ブランは、新鮮なハーブ、柑橘類、緑の野菜を使った魚料理によく合います。

● **おすすめのペアリング:** 魚のハーブソース添え、セビチェ、焼き魚のライムドレッシング添え。

### ゲヴェルツトラミネール

オフドライに仕上げられたアロマティックなゲヴェルツトラミネールは、スパイシーな魚料理やトロピカルな味付けの魚料理と合わせるとバランスがよく、美味しい組み合わせを楽しめます。

● **おすすめのペアリング:** スパイシーフィッシュカレー、タイの魚料理、魚のグリルのしょうがと大豆添え。



## ロゼワイン用のブドウ品種

### ドライロゼ

辛口のロゼワインは、幅広い魚料理によく合います。濃厚な味わいの料理や風味豊かな料理に爽やかな軽さをもたらします。

● **おすすめのペアリング:** バイクドサーモン、まぐろのステーキ、シーフードパスタ。

## スパークリングワイン用のブドウ品種

### スパークリングワイン

スパークリングワインの泡と酸味が口の中をすっきりさせ、魚料理の繊細な風味を引き立てます。

● **おすすめのペアリング:** キャビア、イカ、寿司、フィッシュアンドチップス。

# 貝・甲殻類料理



## 白ブドウ品種

### リースリング

爽やかな酸味とフルーティーな果実味のあるリースリングは、貝の自然な甘みを引き立て、塩味のバランスを整えます。

● ● **おすすめのペアリング:** アサリの白ワイン蒸し、シュリンプカクテル、ホタテのシトラスソース添え。

### ソーヴィニヨン・ブラン

酸味が強く、ハーブの香りが感じられるソーヴィニヨン・ブランは、貝料理に最適です。特に、ハーブや柑橘類を使用した料理によく合います。

● ● **おすすめのペアリング:** 殻付き牡蠣、ムール貝の白ワインソースがけ、エビのグリル。

### シャルドネ

オーク樽で熟成させていないシャルドネは、すっきりとした酸味があり、軽めの貝料理によく合います。オーク樽で熟成させたシャルドネは、濃厚な味わいの料理やバターを使用した料理やクリーミーな料理に最適です。

● ● **おすすめのペアリング:** ロブスターのバターソース添え、クラブケーキ、エビのクリームパスタ。



## ロゼワイン用のブドウ品種

### ドライロゼ

辛口のロゼワインは、濃厚な味わいの貝料理に爽やかな軽さをもたらし、繊細な風味と力強い風味のバランスを楽しめます。

● ● **おすすめのペアリング:** ロブスターサラダ、エビのタコス、車海老のグリル。

## スパークリングワイン用のブドウ品種

### スパークリングワイン

スパークリングワインの泡と酸味が口の中をすっきりさせ、貝特有の塩味と甘みを引き立てます。

● ● **おすすめのペアリング:** 牡蠣、クラムカジノ、カニの脚。



# 野菜料理

## 白ブドウ品種

### リースリング

爽やかな酸味とフルーティーな果実味のあるリースリングは、野菜料理の風味を引き立てます。特に、軽くスパイスの効いた野菜料理やほんのり甘みのある野菜料理によく合います。

● **おすすめのペアリング:** スパイシーな野菜のタイカレー、スパイシーな野菜炒め、ほんのり甘みのある根菜のロースト。

### ソーヴィニヨン・ブラン

酸味があり、ハーブの香りが感じられるソーヴィニヨン・ブランは、新鮮な緑の野菜やサラダとよく合います。野菜の新鮮でみずみずしく、すっきりとした味わいを引き立てます。

● **おすすめのペアリング:** ミックスグリーンサラダ、アスパラガスのリゾット、ズッキーニとピーマンのグリル。

### シャルドネ

オーク樽で熟成させていないシャルドネは、すっきりとした酸味があり、軽めの野菜料理とよく合います。オーク樽で熟成させたシャルドネは、濃厚な味わいで、クリーミーな料理や風味豊かな野菜料理に最適です。

● **おすすめのペアリング:** 野菜のキッシュ、マッシュルームのクリームパスタ、スカッシュのローストのハーブ添え。

### ゲヴェルツトラミネール

アロマの香りとはんわりとした甘みのあるゲヴェルツトラミネールは、スパイシーでエキゾチックな野菜料理によく合い、料理の味を邪魔することなく引き立てます。

● **おすすめのペアリング:** スパイシーなインドのレンズ豆料理、モロッコのタジン料理、野菜のサモサ。



## 黒ブドウ品種

### ピノ・ノワール

ピノ・ノワールの爽やかな酸味と繊細な複雑味は、さまざまな野菜料理、特に素朴な味わいの料理やうま味のある料理によく合います。

● **おすすめのペアリング:** マッシュルームリゾット、ローストピーツのサラダ、ポートベローマッシュルームのグリル。

### カベルネ・フラン

ハーブと赤い果実の香りのあるカベルネ・フランは、ハーブを使用した風味豊かな野菜料理を引き立てます。

● **おすすめのペアリング:** 野菜の串焼き、ナスのパルメザンチーズ焼き、ピーマンの詰め物。

## スパークリングワイン用のブドウ品種

### スパークリングワイン

スパークリングワインの泡と酸味が口のなかをすっきりさせ、野菜料理の味を引き立てます。

● **おすすめのペアリング:** 野菜の天ぷら、野菜のピザ、新鮮な野菜のカナッペ。

Food Pairing Guide  
Food Pairing Guide  
Food Pairing Guide  
Food Pairing Guide  
Food Pairing Guide



NEW YORK  
WINES

## 「Boldly/大胆」なマリアージュ

ニューヨークワインはどんな食事も  
さらに美味しく引き立てます。

Boldly,  
NY.

Food Pairing Guide  
Food Pairing Guide  
Food Pairing Guide  
Food Pairing Guide  
Food Pairing Guide