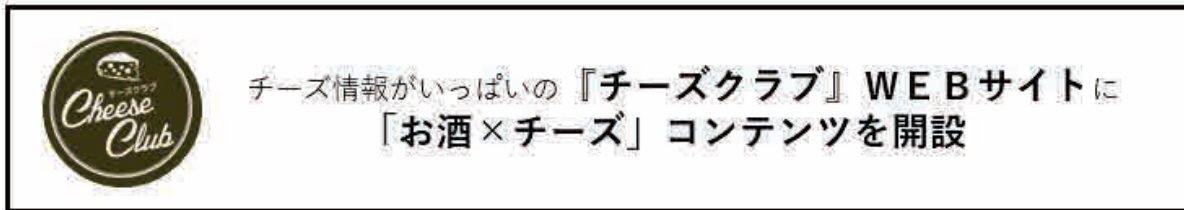




報道関係各位

2019年10月21日



雪印メグミルク株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：西尾 啓治）は、チーズの知識や楽しみ方などのお役立ち情報を紹介したWEBサイト『チーズクラブ』で、食品の味を数値化するセンサーと「味の相性度」の法則を使って、お酒の種類ごとにおすすめのチーズをご紹介します「お酒×チーズ」コンテンツを開設しました。

<https://www.meg-snow.com/cheeseclub/alc/>

お酒は「ビール、ワイン、日本酒、焼酎、その他(ハイボールなど)」の5種類、それぞれタイプ別におすすめチーズを写真と一言コメントでご紹介しています。お酒についてちょっぴり詳しくなれる情報とあわせて掲載していますので、ワインだけではない「お酒×チーズのマリアージュ」を幅広く楽しんでいただける内容となっています。

『チーズクラブ』では、これからもチーズに関連した幅広い情報発信を通して、チーズの需要拡大に貢献してまいります。



お酒×チーズ Alcohol×Cheese

食品の味を数値化するセンサーと「味の相性度」の法則を使って、お酒の種類ごとにおすすめのチーズをご紹介します！
あなただけの美味しいマリアージュをみつけてみませんか？



▶ ビール Beer



▶ ワイン Wine



▶ 日本酒 Sake



▶ 焼酎 Shochu



▶ その他 Drinks





Sake × Cheese



科学的に！

「日本酒と相性がよい」とされるチーズ

食品の味を数値化するセンサーと「味の相性度」の法則を使って、「味の相性がよい組み合わせ」を導きだしました。あなただけの美味しいマリァージュをみつけてみませんか！

 **Gold** 相性度90%以上
  **Silver** 相性度80%以上
  **Bronze** 相性度70%以上
  **Blue** 相性度68%

白カビ		ウォッシュ	青カビ	セミハード	ハード		
カマンベール	ブリー	ウォッシュ	ゴルゴンゾーラ	ゴーダ	チェダー	パルミジャーノ	ミモレット
							

監修：「味博士」鈴木隆一氏 AISSY株式会社代表取締役、慶應義塾大学 共同研究員



(左から) ゴルゴンゾーラ、ピエ・ダングロワ

熟酒 (じゅくしゅ)

重厚感がある熟成タイプ

！ おすすめのチーズ

ゴルゴンゾーラ ドルチェ

お酒とチーズの個性の強さがバランスよくマッチする ▶

ピエ・ダングロワ

ずっさり溶け合い、心地よい旨みが残る ▶

その他のおすすめ

サントモール ▶

山羊乳の旨み、優しい味わい！



(日本酒のタイプ別おすすめチーズ 一例)

「チーズクラブ」WEBサイト

<https://www.meg-snow.com/cheeseclub/>

公式 Instagram「@megsnow_cheeseclub」

https://www.instagram.com/megsnow_cheeseclub/

お客様からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社 お客様センター 0120-301-369 (年中無休 9:00~19:00)

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社
広報 I R部 広報グループ

TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150