




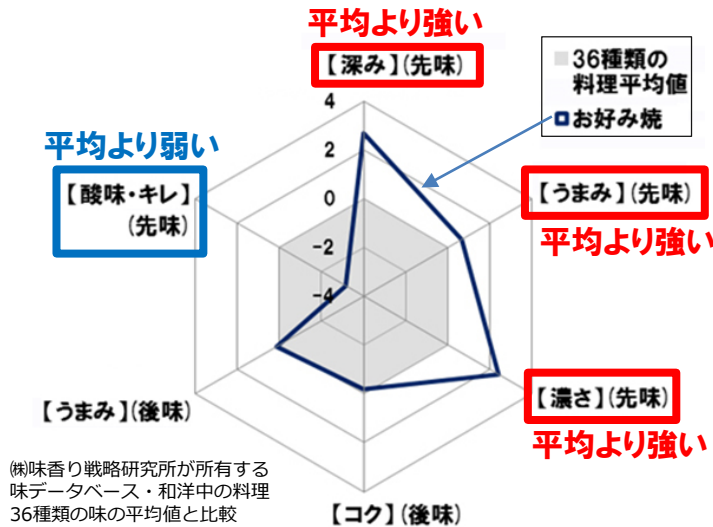
お好み焼と酒類の相性について

だから **「お好み焼」は「お酒に合う」!**

肉／魚介／小麦粉／野菜／卵…多彩な味が調和するお好み焼が「お酒にあう」理由とは？

資料作成／分析協力：  味香り戦略研究所

味覚センサーで測定した **お好み焼の味データ**



- ・ お好み焼の味の特徴は 一口目の味 = 「先味」の強さ。
- ・ うまみ、濃さ、深みの数値が高くインパクトのある味。「深み」は単純な味ではなく、肉や野菜など多彩な素材を別々に焼くことで生まれる複雑な味わいと考えられる。
- ・ 一方酸味が弱いため、連食すると舌が味に飽きやすい。

“味が濃い”だけではなく

味が“深い”、だからお酒でよりおいしく

- ◆ 微かな苦味やコクを表す“深み”。お酒に負けない味の強さがある一方、さまざまな酒の個性と上手に調和します。
- ◆ お酒の酸味やアルコール分が舌をリフレッシュ。次の一口目から、またお好み焼がおいしく食べられます。

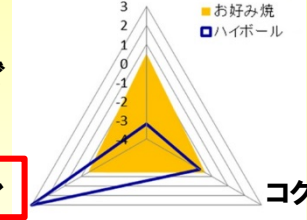
様々なお酒との相性

① ハイボール

鋭い酸味で
スパッと、「キレ」

キレ

濃醇さ・濃さ



ソーダの強い酸味で、お好み焼の豊かな風味を一口ごとにクリアにするハイボール。口に含むたびに肉・魚介・野菜・ソースの味が一体となったお好み焼の深い味わいが楽しめます。

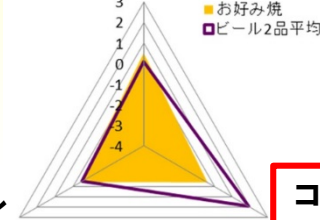
様々なお酒との相性

② ビール

苦味が
「コク」増し

キレ

濃醇さ・濃さ



泡の酸味と、ほろ苦いコクで先味のうまみをリセット。完全にクリアになるといってもお好み焼のうまみとビールのコクが交互に積み重なり、リッチな味わいが楽しめます。

様々なお酒との相性

③ 日本酒 純米酒

(意外にも…)
味の濃さが近く
なじむ「飲み口」

キレ

濃醇さ・濃さ



濃厚ソースが印象的なお好み焼ですが、酸味は弱く味わいは“やや和風”。だから、純米酒が合うのも道理です。→ 純米酒のコクが少し控え目だと、お好み焼のコクが引き立ち、杯を含むときの味わいがさらにふくらみます。

様々なお酒との相性

④ 「お好み焼に一途な発泡清酒」TEPPAN

酸味のキレが
後味を引き締める

キレ

濃醇さ・濃さ



濃さとコクの
バランスで
味が際立つ

濃醇さとコクが控え目なのは、お好み焼の持ち味を引き立てるため。一方で酸味は強く、後味のコクやうまみもすっきり。まさに、お好み焼とはTEPPANの相性！