

料理に最も合うドリンクを一皿ごとに提供

海外で人気の「ペアリング」が増加の兆し ワインだけではなく、日本酒やノンアルコールとの組み合わせも

「ホットペッパーグルメ外食総研」が開催する「トレンド座談会」3月レポート

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）の調査・研究機関「ホットペッパーグルメ外食総研」は、毎月外食のプロフェッショナルを集め、外食トレンドを発表するための「トレンド座談会」を開催しています。3月はお祝いの席にピッタリな「ペアリング」についてレポートします。

新年度が始まる4月は、就職や昇進などお祝い事が多くなる季節。そんなお祝いの席は特別なディナーでおもてなしたい人も多いと思います。そんな時におススメが、最近注目されている「ペアリング」という食事スタイルです。「ホットペッパーグルメ外食総研」では「ペアリング」が注目される背景に迫りました。

「ペアリング」とは？

「ペアリング」とは、店側が、料理一皿ごとに最も合うドリンクと一緒に提供してくれる新しい食事スタイル。

フレンチのコース料理にワインを組み合わせる「ペアリング」が定番です。プロが料理一皿一皿に合わせて最も相性の良いワインを選んでくれるので、ワイン初心者でも安心です。特にお祝いの席では相手のグラスを気にしたり、ワイン選びに悩んだりせず、スマートにエスコートできるのも魅力の一つです。色々なワインが試せるので、自分のお気に入りを見つけたり、意外な組み合わせを発見したりして会話が弾むかもしれません。



「ペアリング」はワインだけでなく日本酒や中国茶も！

最近ではこうした「ペアリング」を提供する飲食店が増えてきています。

さらにフレンチ×ワインだけに限ったものではなく、フレンチ×日本酒や、和食×ワインなど珍しい組み合わせの「ペアリング」を提供する飲食店も増えてきているのです。中にはアルコールではなく、中国茶やジュースなどの「ペアリング」をする飲食店も。新しいペアリングがどんどん出現し、一層外食が楽しくなってきますね。

食のプロが語る！なぜ「ペアリング」が注目されるのか？背景を解説

■人気の背景には“特別感”と“食の多様性”が

近年外食に対し、中食では味わえない特別感を求める傾向が高まっています。「ペアリング」もまさにその“特別感”を味わえることが人気の要因。ソムリエや料理人などのプロが、料理一皿ごとに最も合うドリンクを厳選するので、枠にとられない未知の組み合わせに出合えることも。その店でしか味わえないという特別感が、トレンドに敏感な人たちを惹きつけています。

また、人気の背景には“食の多様性”も。年々食の多様化が進み、料理だけではなくドリンクも様々な種類が揃い、何を飲むか迷ってしまう人も多いのではないのでしょうか。こうした中、プロが提案してくれる「ペアリング」は、多くの選択肢の中で迷うことなくベストな組み合わせを楽しめると人気が出ています。

今はトレンドに敏感な人たちを中心に人気ですが、注目が高まることで、組み合わせのバリエーションや提供するお店も増え、さらに広がりを見せていくと思われます。



ホットペッパーグルメ外食総研
トレンド座談会 座長 有木 真里

【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>

【フレンチ×ワインのペアリングが楽しめるお店】

■L'AS ラス（表参道） ①

メニューは季節の食材をふんだんに取り入れた、おまかせ5,000円のコースのみ。スペシャリテのフォアグラの前菜は、季節によって色々なフレーバーが楽しめる人気の一品。ペアリングはコースに合わせた5種類のグラスワイン（シャンパーニュ1種+ワイン4種:5,000円）を提供。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001108769/>

■Cinq Sens サンクサンス（六本木） ②

星付レストランで修業経験のあるシェフが作る料理が楽しめる隠れ家レストラン。カウンターから見るオープンキッチンもオシャレな空間を演出します。ペアリングコースは好みを聞きながら、料理一皿一皿に合うグラスワインをセレクトしてくれます。3杯で2,600円から。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001136859/>

■Goutte d'or グットドール（銀座）

300種類を超えるワインのラインナップはもちろん、本格フレンチも楽しめるワインバー。6品のコース料理一皿ずつに合わせたおまかせグラスワイン5杯がついた“マリアージュ・コース”は、ワイン初心者から愛好家まで幅広い層に人気。

<https://www.hotpepper.jp/strJ000116943/>



【意外な組み合わせのペアリングが楽しめるお店】

<日本酒×フレンチ>

■徳川園（大曽根/愛知） ③

名古屋の代表的な観光スポット「徳川園」の緑豊かな自然の中に佇むレストラン。日本庭園を眺めながらいただく料理は、黒七味など和のエッセンスを取り入れたフレンチ。そんなフレンチにあわせるペアリングは日本酒。和と洋のマリアージュに新しい出会いが見つかるかも。

<https://www.hotpepper.jp/strJ000661560/>



<和風中華×中国茶>

■青山はしづめ（青山） ④

四川料理をベースにしながらも形にとらわれず、日本の食材を最大限に生かす「和だし」を使った料理を提供。ペアリングにはオリジナルブレンドの本場中国茶を一杯ずつ料理に合わせて作ります。お酒が飲めない方だけでなく、アルコールのチェイサーとしてもおすすめです。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001119081/>



「ホットペッパーグルメ外食総研 トレンド座談会」とは

シーズン毎に“今”流行りの外食トレンドを発表する、リクルートライフスタイルの外食のプロフェッショナル集団。アンケート調査や、レストランの現場から“生の声”を聞き、「外食のリアル」を語ります。メンバーは、飲食トレンドの数値化・可視化を行うホットペッパーグルメ外食総研 リサーチセンター センター長はじめ、女子トレンド、高級店トレンドなど、様々な分野を得意とするスペシャリスト計6名で構成されます。