

札幌国際大学観光学科 PRESENTS

小樽おすすめスイーツと北海道ワインの おすすめのペアリングのご提案！！



観光学科4年
中村&三森がペアリングを体験
北海道ワイン佐々木ソムリエにも
ご協力いただき、小樽スイーツと
北海道ワインの相性をチェック！

北海道ワイン リスト

- ①特選ナイアガラ（白甘口）
- ②特選キャンベルアーリ（赤甘口）
- ③小樽市内限定キャンベルロゼ（ロゼ甘口）
- ④小樽市内限定ミュラー&ミュスカ（白辛口）
- ⑤おたる赤辛口（赤辛口）

小樽スイーツ リスト

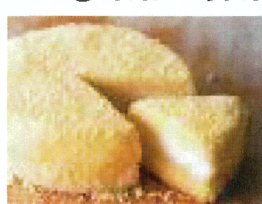
- ①UNGAプラスの瓦焼バウム
- ②マロンコロシ
- ③ぱんじゅう（抹茶、あずき餡）
- ④ルタオドゥーブルフロマージュ
- ⑤ルタオサンテリアン
- ⑥茶和々抹茶サンド



ルタオサンテリアン



ぱんじゅう



ドゥーブルフロマージュ



瓦焼きバウム

中村&三森さんのおすすめNO1は！



★白甘口のナイアガラと ルタオサンテリアンがベストマッチ！

サンテリアンのフレーバーの中では、ゴルゴンゾーラやチーズとの相性が特に良かったです。辛口の赤との相性も良かったです。ベストは人気のナイアガラでした！

瓦焼きバウムの焦げたキャラメルとワインの相性もよかったり、ドゥーブルフロマージュと赤辛口の相性も良かったです。和スイーツのぱんじゅうはあまり相性が良くなかったです。

是非ご自宅でお楽しみください！

コープトラベル