実はこんな効果もある食前酒！フランス料理におすすめの種類をご紹介

フランス料理店でどの食前酒を選んでいいか困ったことはありませんか。種類が多いので何を選べばいいのかわからないという事
もあると思います。今回は、
フランスで人気の食前酒や飲むことで得ら
れる効果、そして知っておくと役立つ食事のマナーについてお話しします。

フランス料理での食前酒の効果とは？

レストランで食事をする楽しいひととき、
美味しいお料理に気持ちのよいサービス

があれば極上の時間を過ごすこ
とができます。なかでも食前酒はそんな素敵な時間のスタートの１歩といえるでしょう。

食前酒は
お料理を頂く前に軽く
喉を潤し、気持ちをリラックスするための１
杯です。
くつろいで楽しむための大切な役割もはたし
ます。食事中の食前酒はボトルワインを皆でシェアする場合が多いので、各自好きな飲み物を頼むといいでしょう。

種類豊富！フランスで人気の食前酒はこれ！

食前酒といっても種類は様々なので、フランス人が好む種類を幾つかあげてみましょう。フランス人もビール好きなので、**ビールカクテル系**
を注文している人をよく見かけます。ビールとベリー系シロップのハーモニーが素敵な**モナコ (**

Monaco) や、ソーダとビールの組み合わせがさっぱりとした味わいの**パナシェ (panaché)**
などビールにシロップが入る少し甘味のあるテイストが好まれます。

白ワインとリキュールを合わせた**キール (kir) もみな大好きです。代表的なのはカシス風味です**
が、お店によってピーチ、ブルーベリー、マロンなど数種類のフレーバーを揃えていることもあ
ります。

カップルの記念日などには、シャンパンやシャンパンにリキュールが入るキールロワイヤル (
kir royale)
も人気です
。また、食前酒として冷えた白ワイン、ロゼワインをグラスで頼むこともまったく問題ありませ
ん。

パスティス (pastis) という、アニスをベースにしたお酒も年配の男性に人気があります。フラン
スでは夏の食前酒代表ともいえるパスティスですが、アニスの風味に慣れていない日本人には少
し飲みづらいかもしれません。

お酒が苦手な人におすすめの１杯！

お酒が苦手でも、ペリエやフレッシュジュース、オレンジーナやコーラなども頼めるので心配あ
りません。
食事に響かない程度の１杯なので、シロップの炭酸割りなどもオーダー可能です。お店によって
は**ノンアルコールカクテル****もありますので、たずねてみてください。**

オリジナルカクテルはお店によって異なりますが、数種類のフルーツジュースをミックスさせた
ものをベー
スにしています。シロ
ップで色付けし、見た目も美しいものが多い
です。
自宅ではなかなか作らない配合が多いので、ノンアルコールカクテルにチャレンジしてみるのも
面白いと思います。

まとめ

食前酒は難しく考えずに、リラックスモードONのスイッチとして好きなものを頼むといいと思います。
食前酒で気を付け
るマナーは１つ、お食事が始まる前
に飲み切ってしまうこと
です。ぜひフランスでレストランに入った際は、食前酒も含めてお料理を楽しんでくださいね。

執筆 YUKO

オンラインフランス語学校
ENSEMBLE EN FRANÇAIS
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師による
マンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。
いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた
質の高いレッスンが好評です。