

しじみ汁（出汁系）												
慈一	塩		甘		酸		旨		苦		総評	
横山	塩		甘		酸		旨		苦		総評	5
江上	塩	○	甘		酸		旨	○	苦	○	総評	2
小杉	塩		甘		酸		旨		苦		総評	3.5
佐々木	塩		甘		酸		旨	○	苦		総評	3
真野	塩	○	甘	○	酸		旨		苦		総評	2
慈一	和轍	ビールが甘い										
横山												
江上		苦み出る悪くはない										
小杉		調和するが最後するっといなくなる										
佐々木		和轍の旨味としじみの旨味が同じような方向性										
真野		温度帯の差？ 汁ものが合わない										
慈一	料理											
横山		麦の苦みが引き立つ グーッと甘みが広がってくる										
江上		苦み出る悪くはない										
小杉												
佐々木												
真野		旨味が強くなる 塩味を強く感じる 最後しじみの苦味										

蓮蒸し 金目鯛 銀あん ワサビ（出汁系）												
慈一	塩		甘		酸		旨		苦		総評	5
横山	塩		甘		酸		旨		苦		総評	4
江上	塩		甘		酸	○	旨	○	苦		総評	4
小杉	塩		甘	○	酸	○	旨	○	苦	○	総評	5
佐々木	塩		甘		酸	○	旨		苦		総評	4
真野	塩		甘		酸		旨	○	苦		総評	5
慈一	和轍											
横山												
江上												
小杉		苦みもでるが										
佐々木		最後に柔らかく酸										
真野		しっかりと旨味が出る 寄り添う感じで引き立てる 温度帯高めが良い										
慈一	料理	料理の輪郭が整う										
横山		出汁の旨味と良くなじむ 食感がおもしろし										
江上												
小杉												
佐々木		出汁のやさしい味わい										
真野		味の深みが増す 鯛の味が強くなる										

ダルマイカ 生ウニ 塩 すだち												
慈一	塩		甘	○	酸	○	旨		苦		総評	4
横山	塩		甘		酸		旨		苦		総評	3
江上	塩		甘	○	酸	○	旨		苦		総評	3
小杉	塩		甘		酸		旨	○	苦		総評	3.5
佐々木	塩		甘		酸		旨	○(イカ)	苦		総評	4
真野	塩		甘	○	酸		旨		苦		総評	2
慈一	和轍	合わせると甘みを 後半しっかりと切る										
横山		味の濃度が近いのか口の中が										
江上		大きな変化なし お互い邪魔しない										
小杉		モルトの甘みが出て最後苦みでフィニッシュ ウニ単体だと寄り添う感じ 前半は爽やかホップの香り										
佐々木												
真野		ビールの苦味を感じる										
慈一	料理											
横山		ウニの甘みが流れる										
江上		すっと切れる										
小杉		プラスというよりは流している印象										
佐々木												
真野		イカは甘くなる ウニは消える カボスの風味が消える										

貝2種(つぶ貝 赤貝) 塩 すだち 金目鯛												
慈一	塩		甘		酸		旨	○(つぶ)	苦		総評	4
横山	塩		甘		酸		旨		苦		総評	3
江上	塩		甘	○	酸		旨	○	苦		総評	4
小杉	塩		甘		酸	○	旨	○	苦		総評	3.5
佐々木	塩		甘	○(赤貝)	酸		旨	○(つぶ)	苦		総評	3
真野	塩		甘		酸		旨		苦	○	総評	4
慈一	和轍											
横山		優しい旨味 モルトの感じが弱い / 金目鯛 モルトの旨味がのびる										
江上		良い 欲を言えば酸で締りがあるとなお相性が良い これはビールに寄り添っている										
小杉		赤貝はスッキリシャープになって流す印象										
佐々木		香をうまく引き伸ばして、甘みと旨味がでる。貝の生臭さが消える。										
真野		ビールのボリュームが出るが苦みもでる 塩が無いほうが余韻が長い										
慈一	料理											
横山		つぶ貝の生臭さがきれいに流れる										
江上		生臭さあり→和轍で消える 良い 金目→旨味強い 和轍旨味 苦み 5										
小杉		バイ貝、生臭さ消える 赤貝 程よく鉄っぽさを残しながら消えていく 金目昆布×5										
佐々木		貝特有の磯の香り、悪く言うと貝の良さも消える										
真野		赤貝の旨味が際立つ つぶ貝は普通 鯛の甘みは際立つ 塩が全体的に強調される										

岩カキ ポン酢												
慈一	塩		甘		酸		旨		苦		総評	
横山	塩		甘		酸		旨		苦		総評	4
江上	塩		甘	○	酸		旨	○	苦		総評	4
小杉	塩		甘		酸		旨		苦		総評	3.5
佐々木	塩		甘		酸	○	旨		苦		総評	3
真野	塩	○	甘	○	酸		旨	○	苦		総評	4
慈一	和轍	香立つ										
横山												
江上		カキに引っ張られる ミネラル感 悪くはならない 酸がほしい？										
小杉		水っぽくなった感じ										
佐々木		カキらしさが消える										
真野		コクが出る カキのコクがプラスされる 柑橘、フルーツの香り										
慈一	料理											
横山		カキの生臭さ、シルキーさが複雑にまざる										
江上		和轍を飲んだ後にも香り残る										
小杉		水っぽくなった感じ										
佐々木		ポン酢の酸がアクセントになる										
真野		甘みが増す 最後かなりドライ										

光物 鰯 鯖 イワシ 葱巻き 醤油												
慈一	塩		甘		酸		旨		苦		総評	4
横山	塩		甘		酸		旨		苦		総評	5
江上	塩		甘	○	酸		旨	○	苦		総評	3-4
小杉	塩		甘	○	酸		旨	○	苦	○	総評	
佐々木	塩		甘		酸		旨	○	苦		総評	3
真野	塩	○	甘	○	酸		旨		苦		総評	2
慈一	和轍	生臭さでる										
横山		大きな変化なし 悪くはならない 上がる感じはある										
江上												
小杉		調和 蒸した香りが少し出る さらっとした感じになっている										
佐々木		旨味は良い										
真野		シャープな印象 ビールが少しぼやける										
慈一	料理	鰯 甘 後の甘みが増す										
横山		鰯の余韻とよく合う 酢の感じが良い ガリの余韻が良い 酢、料理の旨味まざり合う										
江上		鰯 大きな変化なし										
小杉		鯖の旨味、香りが最後楽しめる										
佐々木		光物のよさは少なきえるかな？										
真野		塩味を強く感じる しょうがの甘みが出る、魚の味が消える										

平貝 磯辺焼 醤油												
慈一	塩		甘		酸		旨		苦		総評	4.5
横山	塩		甘		酸		旨		苦		総評	4
江上	塩		甘		酸		旨		苦		総評	3
小杉	塩		甘	○	酸	○	旨	○	苦	○	総評	3.5
佐々木	塩		甘	○	酸		旨	○	苦		総評	3-4
真野	塩		甘	○	酸		旨		苦		総評	2
慈一	和鞆											
横山												
江上		流す感じ 大きな変化なし										
小杉												
佐々木		甘みがのびる										
真野		ぼやけた印象 冷えているほうが良い										
慈一	料理											
横山		海苔の磯の感じが引き立つ										
江上												
小杉												
佐々木		海苔が合わさるとバランスがよくなる										
真野		海苔の風味は落ちる										

煮穴子 山椒 ツメ												
慈一	塩		甘		酸		旨		苦		総評	4
横山	塩		甘		酸		旨		苦		総評	3
江上	塩		甘		酸		旨	○	苦	△	総評	3
小杉	塩		甘	○	酸	○	旨	○	苦	○	総評	4.5
佐々木	塩		甘	○	酸		旨		苦		総評	4
真野	塩		甘	○	酸		旨		苦		総評	5
慈一	和鞆	温度高く 味わいと寄り添う										
横山												
江上		しまる まとまる										
小杉		全体が調和していて心地よい										
佐々木		互いの甘みが引き立つ										
真野		高い温度で合わせると旨味が増す										
慈一	料理											
横山		山椒甘みなじむけど…										
江上		あまり変化なし										
小杉		全体が調和していて心地よい										
佐々木		ツメタレの甘みがちょうど良い										
真野		穴子の甘みが強く出る										

鰻 白焼き ワサビ 塩												
慈一	塩		甘		酸		旨	○	苦		総評	4
横山	塩		甘		酸		旨		苦		総評	4
江上	塩		甘		酸		旨		苦	○	総評	2
小杉	塩		甘		酸		旨		苦		総評	4
佐々木	塩		甘		酸		旨	○	苦		総評	3
真野	塩		甘		酸	○	旨	○	苦		総評	5
慈一	和鞞	香り立つ										
横山												
江上		渋み										
小杉		つややかさが増す 冷やしたほうが良い										
佐々木												
真野		低い温度で酸が立ち後から旨味がくる										
慈一	料理	脂のり										
横山		脂の旨味、皮目の香ばしさが麦の旨味を上げる										
江上		あまり変化なし										
小杉		ビールの印象が強く 食材はものたりない										
佐々木		白焼きだとすこし鰻が負ける										
真野		魚の脂 香ばしさがしっかり出る 味をしっかり感じる										

太刀魚 鮎魚醬焼き												
慈一	塩		甘		酸		旨		苦		総評	4
横山	塩		甘		酸		旨		苦		総評	3.5
江上	塩		甘	○	酸		旨	◎	苦		総評	4
小杉	塩		甘		酸		旨		苦	○	総評	4
佐々木	塩		甘		酸		旨	○	苦	○	総評	3
真野	塩		甘		酸	○	旨		苦	○	総評	1
慈一	和鞞	ビール温度低いとやや水っぽさを感じる ビールの表情もよし										
横山												
江上		旨味上がる 甘みが無いほうが良い										
小杉		苦みが出て切る印象 モルトの甘みが出すぎる感じ すだちをかけると調和する										
佐々木												
真野		炭酸がくどい プラスにもマイナスにもならない										
慈一	料理	はつらつ感										
横山		引っかかることなくきれいに馴染み消えていく										
江上		旨味あがる										
小杉												
佐々木		悪くないが太刀魚のたんぱくさが消される										
真野		魚のコクが出る、香ばしさ、魚の甘み										

握り (赤身 大トロ 鰯)												
慈一	塩		甘		酸		旨		苦		総評	5
横山	塩		甘		酸		旨		苦		総評	4
江上	塩		甘		酸		旨		苦		総評	4
小杉	塩		甘		酸		旨		苦		総評	
佐々木	塩		甘	○ (大トロ)	酸		旨	◎ (赤身)	苦		総評	4
真野	塩		甘		酸	○	旨		苦		総評	1
慈一	和轍											
横山												
江上												
小杉												
佐々木		赤酢のコクと和轍の深みがマッチ										
真野		固形物が大きいと飲むのがおっくうになる										
慈一	料理	赤身 甘くなる 鰯○ がり○ がり水っぽく感じる 赤酢○										
横山		全般的においしい 大トロ食べた時に味がポリュームになる										
江上		鰯OK悪くない まぐろ悪くない少し苦み 大トロ◎良い										
小杉		赤身5 鰯シャープになって流す										
佐々木		ガリと合わせると○ 大トロの脂をうまくまとめて甘みもでる										
真野		終盤で米との相性はきつい 大トロが強くなる 赤みが強く感じる										

いくら ウニ ごはん												
慈一	塩		甘		酸		旨		苦		総評	3
横山	塩		甘		酸		旨		苦		総評	3
江上	塩		甘	○	酸		旨	△	苦		総評	3
小杉	塩		甘		酸		旨		苦		総評	
佐々木	塩		甘		酸		旨	△	苦		総評	3
真野	塩		甘	○	酸		旨		苦	○	総評	1
慈一	和轍											
横山												
江上		甘みでる 悪くはない 大手だと香り苦み出る										
小杉												
佐々木		白いシャリより 赤酢シャリ										
真野		何もかわらない 米はいらない										
慈一	料理	ウニ△ いくら○										
横山		生臭さを消して調和する										
江上		甘みでる										
小杉		いくら調和する										
佐々木		旨味ばくだん しつこすぎる？ 生臭さを消してくれる。										
真野		いくら、ウニは変わらず 多少甘みを感じる										

慈一	相性の良いもの	1位	握り	2位	蓮蒸し	3位	鰯鯖
横山			イワシ葱巻きガリ		しじみ汁		大トロ
江上			金目鯛		マグロ（大トロ）		醤油
小杉			金目鯛蓮蒸し		赤身にぎり		煮穴子
佐々木			金目鯛蓮蒸し		寿司		穴子
真野			金目鯛蓮蒸し		うなぎ		穴子
慈一	相性の悪いもの	1位	ウニ	2位	がり	3位	イカ
横山			ウニご飯		貝		ウニイカ
江上			ー		ー		ー
小杉			ダルマイカ 生ウニ		岩ガキボン酢		しじみ
佐々木			しじみ汁		貝類		太刀魚
真野			太刀魚		しじみ汁		ごはん