

グラナパダーノ 国産 ハードタイプ												
慈一	塩		甘	○	酸		旨		苦		総評	5
横山	塩	5	甘		酸		旨		苦		総評	4
江上	塩	4	甘		酸		旨	4	苦	4	総評	4
小杉	塩		甘	○	酸	○	旨	○	苦		総評	4
佐々木	塩	○	甘	○	酸		旨	○	苦		総評	5
真野	塩	○	甘		酸		旨		苦		総評	3
慈一	和轍	甘みが引き立つ										
横山		じゃましない ぶつからない 塩味を強く感じる チーズの特徴、風味がちゃんと残る										
江上		まろやかな余韻 塩味も心地よく広がる										
小杉		前半はすっきり シャープな感じ										
佐々木												
真野		変わらない 香ばしさが出る										
慈一	チーズ	塩味 ソフトな舌触り 旨味										
横山		塩味 バランス 食感 おいしい										
江上		こく うまみ										
小杉		流されていく感じ										
佐々木												
真野		変わらない 加工した方が良い										

ミモレット												
慈一	塩		甘		酸		旨	○	苦		総評	3
横山	塩		甘		酸		旨		苦		総評	3
江上	塩	3	甘		酸		旨	3	苦	2	総評	3
小杉	塩		甘	○	酸	○	旨		苦		総評	3.5
佐々木	塩		甘		酸		旨		苦		総評	4
真野	塩		甘		酸		旨		苦		総評	3
慈一	和轍	悪くはない 旨味の広がりはある？ 後に残る印象もある。 柑橘感										
横山		和轍本来の味がそのまま楽しめる										
江上		まろやか やや苦味										
小杉		少し柑橘系の香りが出る感じがする モルトの甘みもでる										
佐々木												
真野		変わらない まじりあわない印象										
慈一		イメージよりもしっとりした印象、落ち着いた味わいながら後に広がる旨味										
横山		味がやさしい 特徴がつかみづらい										

江上	チーズ	やさしい 後から味が広がる										
小杉		苦味が出る (前半)										
佐々木												
真野		変わらない 少し苦みが出る										

ゴルゴンゾーラ 青カビ												
慈一	塩	○	甘	○	酸		旨		苦		総評	4
横山	塩		甘		酸		旨		苦		総評	3
江上	塩	2	甘	1	酸	1	旨	2	苦	2	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	4
慈一	和轍	甘み引き立つ 塩味もでる? けもの感										
横山		飲んだ後ブルーチーズの香りが際立つ 和轍は消える										
江上		負ける 苦い										
小杉		モルトの甘みが出てきて良い印象										
佐々木		和轍の旨味										
真野		印象が重くなる										
慈一	チーズ	塩味 強い旨味										
横山												
江上		ゴム エグみ										
小杉		なじんでから苦みが出てくる 最後のみりんが心地よい 残り香										
佐々木		ゴルゴンゾーラの方が強い										
真野		ドライに感じる 味が濃くなる 口に広がる										

ブリー 白カビ												
慈一	塩		甘	○	酸		旨		苦		総評	5
横山	塩		甘		酸		旨		苦		総評	4
江上	塩	2	甘		酸		旨	1	苦	1	総評	1
小杉	塩		甘	○	酸	○	旨		苦	○	総評	2
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	甘みが引き立つ バランスが良い 後に 特に炭酸なしと相性が良い										
横山		マイルドでぶつからない 心地よい										
江上		香の広がりはある エグみ カビっぽさ いやな部分が出る										

小杉	4H 70A	すっきりしすぎる印象 苦みも出てくる
佐々木		クリーミー 青草の感じ
真野		シャープになる
慈一	チーズ	なめらか 苦あり 塩味ともったりとした旨味
横山		ミルクィー しいたけ感
江上		かなり苦い印象
小杉		
佐々木		後から塩味
真野		クリーミーになる 癖が強い、アンモニア臭 カビの印象が強い

	モッツァレラチーズ											
慈一	塩		甘		酸		旨		苦		総評	2
横山	塩		甘		酸		旨		苦		総評	4
江上	塩		甘		酸		旨	1	苦	2	総評	2
小杉	塩		甘		酸	○	旨		苦		総評	2
佐々木	塩		甘		酸		旨		苦		総評	2
真野	塩		甘		酸		旨		苦		総評	3
慈一	和轍	ビールの印象が強くなる										
横山		お互い優しい味でぶつからない										
江上		苦み出る うすい										
小杉		水っぽくなり 麦の蒸した感じもでる 苦みもでる										
佐々木												
真野		甘く感じる 柑橘の香りがでる										
慈一	チーズ	やや粉っぽくミルクィー ほどよい酸味										
横山		ミルクィーで優しい塩味 ヨーグルトっぽい旨味										
江上		風味弱い 苦み										
小杉		消えてなくなってしまう										
佐々木		チーズがいなくなる										
真野		水っぽい そのままだと印象悪い										

	マスカルポーネ											
慈一	塩		甘		酸	○	旨		苦		総評	3
横山	塩		甘		酸		旨		苦		総評	4
江上	塩		甘		酸		旨	1	苦	2	総評	2
小杉	塩		甘		酸	○	旨		苦		総評	3

佐々木	塩		甘	○	酸		旨		苦	○	総評	2
真野	塩		甘		酸	○	旨		苦		総評	1
慈一	和轍	爽やかさが出る 悪くない										
横山		お互い優し味 心地よい										
江上		壁ができる 風味弱まる										
小杉		酸が立ってすべて流れていく印象										
佐々木												
真野		トゲがある印象										
慈一	チーズ	牛乳らしさ強く のっぺり 味うすい										
横山		ミルクー ココナッツミルク感										
江上		甘み 油 コーティング										
小杉		ミルクの香りが強調される。										
佐々木		ミルク感が程よい										
真野		甘みが消える オイリーな感じ										

クリームチーズ みりん粕漬け												
慈一	塩		甘		酸		旨		苦		総評	3
横山	塩		甘	5	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	4
佐々木	塩		甘		酸	○	旨		苦	○	総評	2
真野	塩		甘		酸	○	旨		苦		総評	4
慈一	和轍	印象かわる？ ビールが強くなる 炭酸無しと相性悪い、水っぽくなる										
横山		みりんとの相性の良さも感じるが・・・悪くないという印象										
江上		シャープ 風味弱まる										
小杉		複雑味が出てよい 抑揚は生まれる										
佐々木												
真野		酸が強くなる 印象は薄くなる										
慈一	チーズ	しっとりなめらか 優しい味わい 最後のみりんがでる。										
横山		甘みを強く感じる										
江上		コーティング										
小杉		同調してそのまま										
佐々木		最後に苦みが										
真野		みりんが強く感じる みかん 柑橘系										

慈一	相性の良いもの	1位		2位		3位	
横山			マスカルポーネ		グラナパダーノ		モッツァレラ
江上			グラナパダーノ		ミモレット		
小杉			ゴルゴンゾーラ		みりん粕漬け		グラナパダーノ
佐々木			グラナパダーノ		ミモレット		ブリー
真野			ゴルゴンゾーラ		みりん粕漬け		モッツァレラ
慈一	相性の悪いもの	1位		2位		3位	
横山							
江上			ブリー		ゴルゴンゾーラ		モッツァレラ
小杉			モッツァレラ		ブリー		マスカルポーネ
佐々木			モッツァレラ		マスカルポーネ		みりん粕漬け
真野			ブリー		マスカルポーネ		ミモレット