

	冷旨酸系				中間系		温旨酸系	
ワインのタイプ	ミユスカデ・シュール・リー シャンパン		ボージョレヌーヴォー モーゼル・カビネット		シャブリ タヴェル・ロゼ	ボージョレ	ボルドー(赤) ブルゴーニュ(赤)	
()	←							
()	←							
()	→							
チーズ	シェーブル／モッツアレラ フロマージュ・ブラン				パルミジャーノ・レッジャーノ カマンベール		ゴルゴンゾー・ロックフォール エポワス	
()	→							
魚介類	ひらめ かれい たこ いか なまこ しらうお	きす	イクラ ウニ 貝類 たい かんぱち すずき あじ	かつお(4~7月) えび かき まぐろ(赤身) かじきまぐろ	かつお(8~9月) きんめだい まぐろ(中トロ)	かつお(10~11月) 数の子 まぐと(大トロ)	いわし さんま うなぎ	さば はまち ぶり
鳥獣肉類	鶏	豚(ヒレ)		ラム	脂身なし牛ランプ肉 仔牛肉 脂身なし豚ロース肉 脂身なし豚肩肉	地鶏 牛ヒレ肉	牛ロース肉 牛霜降肉 脂身つき牛ランプ肉 脂身つき豚ロース肉 豚ばら肉 野鴨	
調味料	塩 レモン 酢		レモン醤油 しょうが醤油 酢醤油				醤油 味噌 わさび にんにく わさび醤油	