

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