

IZAKAYA



サケ & 日本ビール +ギネスビール

watching in Dublin 2013

アイルランドのダブリン



(page1/3)



すべて「菊盛」

「IZAKAYA」のサケメニューはこんな具合。「純米、樽酒、うす濁り、山廃…」と、酒の種類だけ書いてあって、銘柄名が書かれていない珍しいパターン。

「銘柄を教えて」と頼むとサケボトルを持ってきてくれた。このお店のサケはすべて「菊盛」(木内酒造)だそう。回転がいいのか、保管がいいのか、サケはフレッシュな味だった。(「ネストビール」—木内酒造の地ビールも飲める。次ページ参照)

ダブリンの「イザカヤ」

「YAMAMORI やまもり」はダブリン中心部に麺類、居酒屋、寿司など日本食レストランを4店舗構えるジャパニーズのお店。その1店舗、「IZAKAYA イザカヤ」。

「一寸一ぱいお気軽に」と書かれた赤提灯は日本だとちょっと恥ずかしいが、ダブリンで見ると、、、なんだかうれしい。店内は新橋か神田の居酒屋のような雰囲気。日本人客は当方だけだったが、地元のお客さんでほぼ満席。

6年前にも(ギネスピール研究所にラボ用ビール缶詰機を納入に来たときにも)「やまもり」に入ったのですが、当時は2店舗だった。6年で2店舗増えて4店舗になったということは、日本食人気の証。オーナーは日本人ではなく、アイルランド人とのこと。





サケ & 日本ビール +ギネスビール

watching in Dublin 2013

アイルランドのダブリン



「プレミアムモルツ」in Dublin
「イザカヤ」のメニューには、「キリン」、「アサヒ」、「サッポロ」、「ヱビス」(各5.2€)とともに、驚いたことに「サントリー・プレミアムモルツ」(5.5€)があった。(キリン、アサヒ、サッポロの3社は委託醸造したビールをヨーロッパで積極展開しているが、サントリーはヨーロッパではビールを販売していないはず。) そのプレモルを頼んでみると、ラベルは日本語、日本仕様のままのボトル。たぶん、日本から小規模に個人輸入された物。そんなやり方もあるんだと感心。

(page2/3)



Bottle ボトル 330ml	
Asahi "Super Dry" 5%	アサヒ スーパードライ
Sapporo 4.7%	サッポロ
Kirin Ichiban 5%	キリン一番
Yebisu All Malt 5%	ヱビス オールモルト
Mongozo' Gluten free 5 %	グルテンフリーのビール
Suntory Premium Malt 5.5 %	
Erdinger n/a 500ml	
Hitachino Ale 常陸野ネストビール	
Pale Ale 5.5%	
White Ale 5%	
Classic Ale 7%	
Red Rice 7%	
Weizen 5 %	
Draught Beers 生ビール	
Kirin 5 %	生で飲めるのは
O'hara's stout 4.2%	キリンと
O'hara's Pale Ale 5.2%	
Leffe Blonde 33cl 6.6%	
Nipponia Ale 33cl 7.5%	
Soft Drinks ソフトドリンク	
In House Filtered H2O	

「グルテン・アレルギー」

ビールメニューの中に、「グルテン・フリー」がひとつ入っています。「イザカヤ」では、食事メニューにもいくつかの料理名の横に「v」や「c」と書いてある。vはヴェジタリアン向けだろうけれど、cは、、、?イスラムのHalal ハラール、ユダヤのKosher コーシャとも違うしなあ、、、と思ってお店の人尋ねると、「coeliac disease」、日本語で「シリアック病」の人向かうこと。調べてみると、小麦や大麦の「グルテンアレルギー」や「グルテン不耐症」のこと。アイルランドでは多いといっていました。グルテンアレルギー、ピーナッツアレルギー(アメリカ)、花粉症(日本)、アトピー(日本)など、国によって発現頻度の高いものは異なりますが、先進国では確実にアレルギーの人口は増えているようです。



(page3/3)

様々な日本食レストラン①

日本食レストランだけれど、このお店は韓国系。店の奥の棚の一升びんを見ると「寿福」とある。これはLOTTE酒類の製造する清酒、「白花寿福」。



ギネスピール: すべてアイルランド製

サケや日本ビールもさることながら、ダブリンの楽しみは「ギネスピール」。テンプルバー(ダブリナーの繁華街)のパブでは、ギネスのペイントグラスを片手に盛り上がる人々が、店の外まであふれる。旅程順にグラスゴー、ロンドンとギネスを飲みながらダブリンに来たのだが、ダブリンで飲むギネスは、格別にうまい。「地元で飲む酒はオイシイ、の法則」に、最もよくあてはまる事例です。

Temple Bar,
Dublin



ROOTS can filler "BRX"
at Guinness Pilot Plant



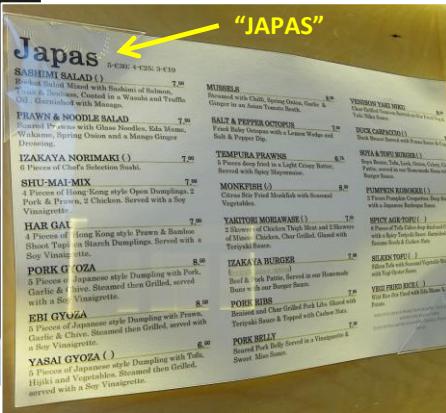
パドワイザーもハイネケンも、キリンもアサヒも、世界ブランドのビールは世界の各地域ごとに委託醸造先をもつていて、消費地に近いところから供給している。一方、ギネスピールは世界ブランドでありますから、アイルランドだけから(主にダブリン市内にある「セントジェームスゲート醸造所」から)世界中すべてのマーケットに向かって送り出している特異な事例。(数年前にロンドン醸造所を閉鎖してダブリンに集約。ナイジェリア醸造所があるが、これはアフリカ向けだけの特別仕様のギネス。)

なお、セントジェームスゲートのギネスの研究所では、当社のラボ用缶詰機(LN2滴下つき)が採用されています。



サケ & 日本ビール +ギネスピール

watching in Dublin 2013



余談ながら、、、「ギネスピール」と「赤玉ポートワイン」の共通性?

寿屋時代の「赤玉ポートワイン」は「健康にいい」ことをアピールしていたのは有名。ギネスもかつては「Guinness is good for your health」とアピールしていた。健康志向は万国共通。母乳が出ないのもギネスで解消?という、現在では考えられないCMも。

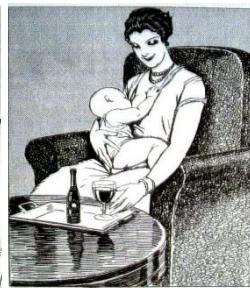
<資料出所: ①大阪朝日新聞 1928年9月12日の広告(東京大学総合研究博物館画像 アーカイブス日本の新聞広告3000)、②1928年のオーストラリアのギネスの新聞広告("A Bottle of Guinness please" by David Hughes)、③「母乳不足に」スペイン語(同)、④ギネス土産のレトロ広告の冷蔵庫マグネット>



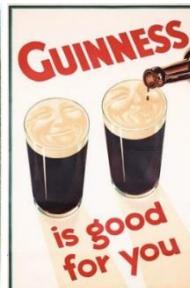
①「補血 強壮飲料」
赤玉ポートワイン



②Guinness Stout builds up
Health & Strength



③「母乳不足にギネス」
ないので「good for you」



④さすがに今は「good for your health」とはかけ