



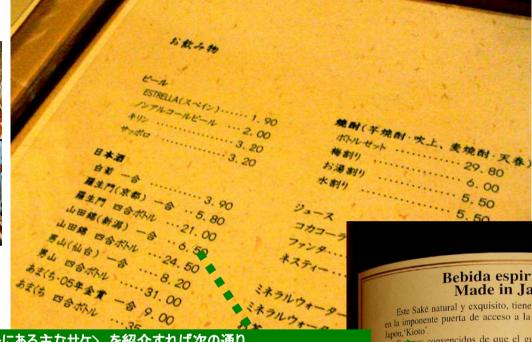


(1)<簡単にアクセスできる日本レストランゾーン、その 1> 有名なランブラス通りの東側に数軒ある。すし屋、UDON(うどん)な ど、ずばりのネーミングが目に付く。(いまや2人に1人がこのガイド、 という)「地球の歩き方」に、一番人気と書かれている「旬香」に入っ てみたが、サケのバリエーションは少ない。聞けば現在準備中とのこ とで、頼めばメニューにない奥の松や久保田を出してくれた。





②〈簡単にアクセスできる日本レストランゾーン、その 2〉 世界遺産に指定されているガウディ建築の「カサミラ」から 西に 2-3 ブロック、やや人通りは少ないが、このあたり一 帯に数軒ある。同じく「地球の歩き方」に出ている「小雪」 はこの地区。そんな中の一軒に入ってみたサケメニュー(日 本語版)が右上の③の写真。



③〈メニューにある主なサケ〉、を紹介すれば次の通り。

羅生門(京都) 一合 € 5.80 山田錦(新潟)一合 € 6.50 男山(仙台) 一合 € 8.20 あまくち 05 年金賞 一合 € 9.00 サケ通ならずとも、どれもちょっと?ではないか!「羅生門」は和歌山でし ょ、と壜を見せてもらうと、裏ラベルにスペイン語で、「デノミネーションのオリ

ジンを京都に持ち、云々」といった意味が書いてあって(右の写真)、それ ゆえの誤解だろう。「山田錦(新潟)」は、実は、、、灘のサケでした。

この流れを見たら、「男山」は北海道の間違いでは、と思いがちですが、ち ゃんと仙台の男山(「伏見男山」)でした。うまい。

店員さんが忙しすぎて「あまくち金賞」の銘柄は、確認できず。料理はおい しくて地元の人で満員。ただ、残念ながらサケを飲んでいる人は一人もい なかった。バルセロナにジャパニーズ・サケが浸透するのはこれからですね!

> (4)くおまけ> 誰もが行くサクラダ・ファミリア寺院、その近くの ハポン(日本)レストラン。赤提灯もあって思わず吸い込まれ そうだが、地元の人に聞けば「この間までチャイニーズレストラ ンだった」。メニューには、ワインはあるが、サケはない。

Bebida espirituosa Made in Japan

Pete Saké natural y exquisito, tiene su denominacio en la imponente puerta de acceso a la antigua capital

Estanos convencidos de que el gusto ligero y el nuestro Sake Rashomón, le satisfará plenamente, va vital del Samurai con un toque de suavidad n bie estar oriental.

El Saké Rashomón es un licor japonés natural preparado a base de arroz puro - Yamadanishiki - sin aña

Modo de empleo:

homón para aprec

