

パリのサケ watching (小売店編) in 2023



- 2023年5月にパリのサケ小売りの現場を訪問した記録。コロナ後初のパリ。
- 専門店とデパート。シャルルドゴール空港のサケ、関空のサケも収載。

LMDW

「LMDW Odeon」 (メゾン・ド・ウイスキー、オデオン店)

- LMDWは日本ウイスキーをフランスにひろめた会社。パリに2店舗あるうち、オデオン店は以前からSakéにも力を入れている。ウイスキー屋さんなのに、ショーウィンドーに「Saké Nouver」(新酒)。この位置のサケのPR表示はコロナ以前から常時継続的。
- LMDWオデオンは、パリに来るたび定点観測を行うお店なので販売している日本酒を撮影。上段左から：「亀の尾」(竹野酒造)「獺祭」(美寺都)(黄桜)「華鳩・貴醸酒」(榎酒造)。下段左から：「仙禽」「亀泉」「金陵」「真澄」「玉川」「泉橋」「無手無冠」「Les Larmes du Levant」(フランスのサケ、昇涙酒造)。(日本ウイスキーについては別途レポート)



SAKÉ NOUVER



「2023年開店の Kioko Saké Marais」 (京子2号店=「サケ(酒)・マレ」店)

- 2023年1月にパリのマレ地区に2号店として開業。マレはアーティストやデザイナーに人気の街。余談ながら、日本人女性ショコラティエで有名な「LES TROIS CHOCOLATS PARIS」もすぐ近く。
- Kioko Saké Marais という店名通り、サケ(日本酒)をコンセプトにしたお店。このような店がパリに新規開業する(開業できる)のは、いかにSakéが注目されているのか物語る。店内の左の壁一面がガラス扉のリーチイン冷蔵庫になっていて、驚くべき数の日本酒銘柄が県別に区分されて並べられる。写真を拡大すると価格も読めます。



SAKÉ MARAIS



KIOKO

Epicerie Japonaise à Paris depuis 1972



picture from net

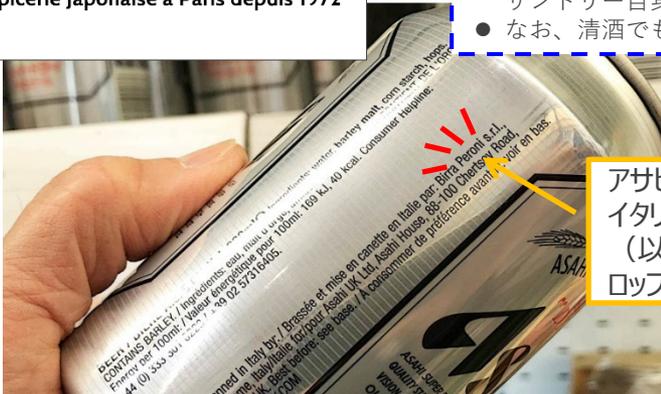
「Kioko Opera」 (京子オペラ店)

- パリ在住の日本人の多くがお世話になる、日本食材販売の老舗。左のロゴを見ると半世紀以上になる。ここもパリに来るたびに定点観測を行うお店。日本酒に関しては、日本名門酒会の販売を引き継いでいる。そのあたりの事情はこのサイトの5ページと8ページ参照 → https://kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/sake_Paris2017.pdf
- 日本食材が販売の中心なので、新しくできたKioko Saké Maraisに比べると日本酒は少ないが、それでも十分な品ぞろえ。値段が読める写真を掲載します。フランスのサケ、WAKAZEも販売。一方、以前は米国製のサケ(米国月桂冠)も販売していたが、今回は見当たらなかった。

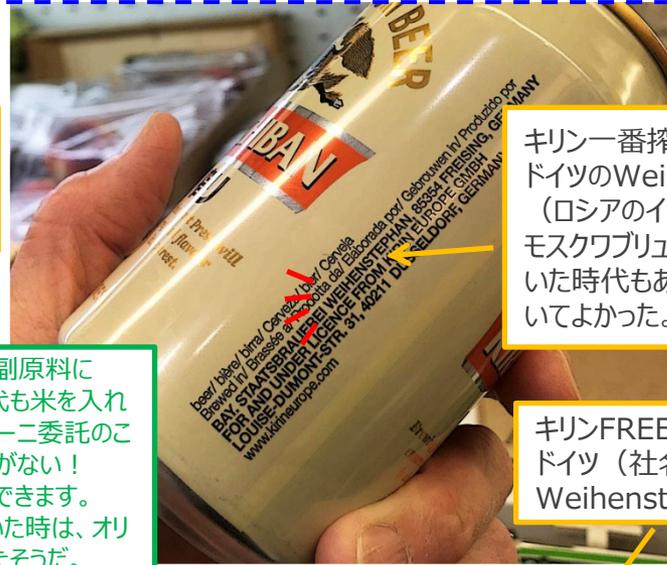


「Kioko Opera」（京子オペラ店）で、ビールの生産国を確認

- 大手ビール各社の製造委託先は過去何度か変わっている。2023年時点の委託先を現物商品で確認してみた。
- サントリーのみは店頭にない。サントリー（プレモル）は、日本の天然水にこだわる商品設計ゆえに、海外委託はせずに日本製を輸出。フランスには出していないのだと思う。日本食レストランが独自輸入している場合もあるが、サントリー自身が正規輸出をおこなっている国は限られる。
- なお、清酒でも、海外で委託生産の事例はある。月桂冠は中国で甘強酒造の中国工場に生産委託されている。



アサヒスーパードライ
イタリアのPeroni
(以前はチェコのスタ
ロップラーメンだった)

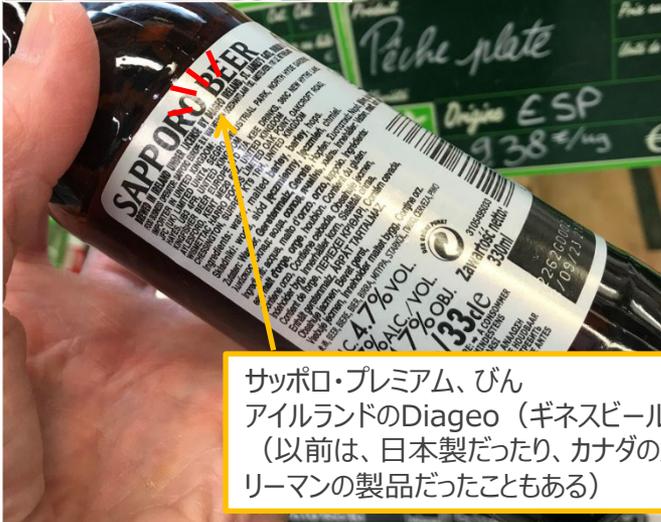


キリン一番搾り
ドイツのWeihenstephan
(ロシアのイワンタラノフ、その後
モスクワブリューイングに委託して
いた時代もあった。ドイツになって
いてよかった。)

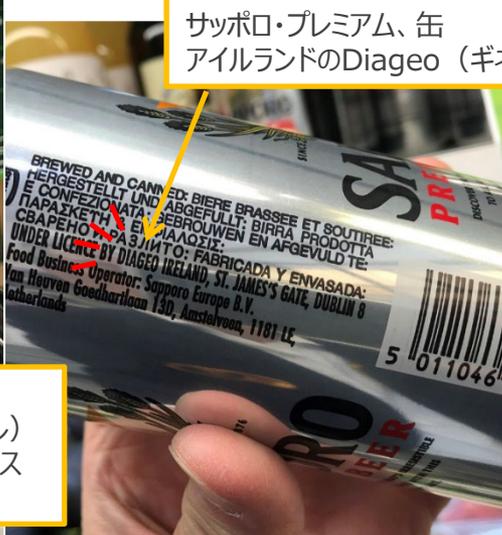


(参考情報) スーパードライのオリジナルレシピは副原料に「米」をつかう。チェコのスタロップラーメン委託の時代も米を入れていた。今回、写真を見て初めて気づいたが、ペロニ委託のこの製品の原材料表示には「rice/riz=米」の記載がない！上の缶の写真では見にくいですが、びんの写真で確認できます。余談ながら、パドワイザーを日本で受託生産していた時は、オリジナルレシピに従って、「ビーチウッド」を投入していたようだ。

キリンFREE (ノンアルコール)
ドイツ (社名が見当たらないが、
Weihenstephan?)



サッポロ・プレミアム、びん
アイルランドのDiageo (ギネスビール)
(以前は、日本製だったり、カナダのス
リーマンの製品だったこともある)



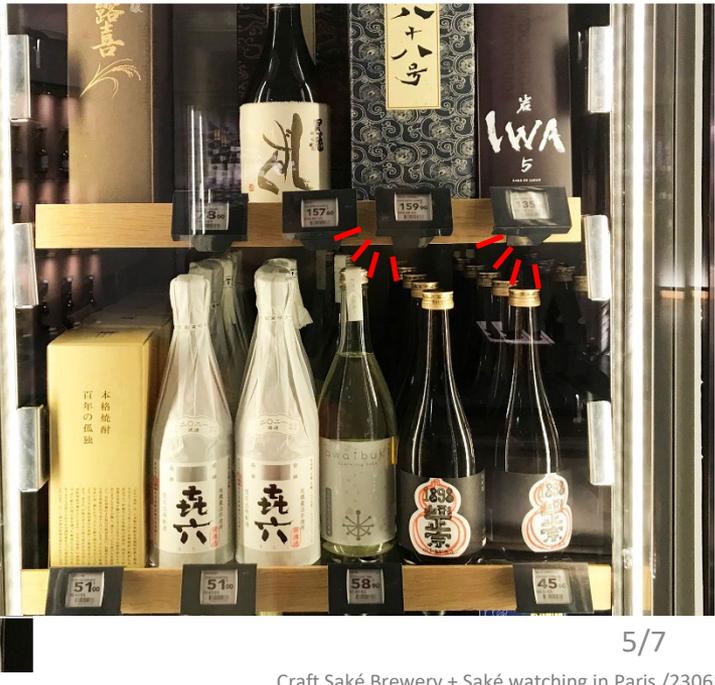
サッポロ・プレミアム、缶
アイルランドのDiageo (ギネスビール)



Galeries Lafayette

パリのデパート「ギャラリー・ラファイエット」と「ボン・マルシェ」

- 日本やアメリカではデパートの苦戦が伝えられるが、見る限りパリでは相変わらず繁盛しているよう。「G.ラファイエット」は日本人ご用達。左岸の「ボンマルシェ」も伝統ある高級デパート。両者ともブランド品や衣料だけでなく、お酒売り場もとても充実している。ワインやウイスキーを中心に、日本の一般的なデパートの酒売り場の4-5倍の売り場面積。
- 従来から日本酒も常温の棚で数銘柄置いていたが、今回行ってみると両者ともサケ専用の冷蔵リーチンがあり、銘柄数も増えていた。
- 上段中央の黒いラベル「L'ATELIER DU SAKÉ」は、2020年暮れから宝酒造がフランスで販売している海外専用ブランド。容量は500ml、価格は22€とリーズナブル。高いものでは、下段右の「黒龍八十八号」159.9€、「IWA5」135€など。（拡大すると価格が読めます。）



「ISSÉ」(イセ)

- 「LMDW」や「京子」とともにパリのサケの定点観測店である「ISSÉ」については、「ISSÉ BIS」でサケを飲ませていただいた関係で、別レポート『サケ醸造所WAKAZE+パリのサケ watching in 2023』に収載。
- ここでは写真だけペーストしておきます。



追加情報
史上初!?

CDG
PARIS
AÉROPORT



史上初?! CDG (シャルルドゴール空港) の免税店にJapanese Saké!

- CDGのお酒の免税店には、サントリー・ニッカ以外にも数銘柄のジャパニーズウイスキーが並ぶ。今や日本ウイスキーだけで1つのコーナーができるようになった。
- 写真はサテライトK・ターミナル2Eの免税店。看板が「Whisky du Monde = 世界のウイスキー」となっているが、このコーナーはほぼすべて日本製品。
- 今回(2023年5月)初めて気づいたが、ウイスキーコーナーに日本酒が1銘柄並んでいた。「美寺都」(黄桜)、免税価格16.25€也。パリの空港でJapanese Sakéが売られるのは、たぶん史上初ではないか。(2023年4月にもCDGを利用。ターミナルが違ったが同じような免税店があって、その時はサケはなかった。)
- なお、ジャパニーズウイスキーの状況については、別レポートを作ります。

**おまけ情報
関空のサケ**

KIX (関空) の免税店にて

- 日本の免税店のお酒売り場ではもちろん日本ウイスキーが一番人気だが、日本酒の棚取りも広がっている。ウイスキー・日本酒とも高価格帯商品が前面に出て、中国人旅行者などによく売れているよう。関西在住なので関空事情しか書けないが、たぶん羽田や成田も似た状態。
- 写真の中から高価なものをピックアップすると、「獺祭」35,000円と15,000円、「九平次」14,920円、「山本他家・鏡」29,900円、「IWA 5」13,000円、「八海山」13,950円、「朝日山・継」40,000円、「満寿泉 LINK 8」12,000円など。3,000円・5,000円のお酒は安く見えてしまう。
- 右下の写真は、ビジネスラウンジの日本酒とワイン。日本盛、大門酒造、サントリー、メルシャン。



IWA 5 Assemblage 3 (2021)

Intensity is the salient character, giving an edge to a racy and mouthwatering conclusion

THE NOSE
Intense, pure, highly defined. The first notes are bright ones, intricately woven, over time they mature. The sake only for a moment of respiration to give more complex through darker lower notes. White pepper - IWA's aromatic signature is clearly present.

THE PALATE
One is instantly struck by the superness of experience, balance and texture. The originalness of the sake, which with great acidity, all senses are awakened, only to be drawn in a racy, nerve, intense, mouthwatering feast.

SENSORY PROFILE
Cucumber, Green mango, Coriander stem, Sap, Anis, Laurel, White flowers, Ilyacinth, Violet, Pear, Cantaloupe, White peach, Fresh date, Soursop, White pepper, Wood spices, Fresh hazelnut, Sesame, Toasted rice, Smoke, Cocoa, Licorice, Black garlic.

(参考情報) IWA 5の横に置かれた英文のPRカード。記載されているセンサープロフィールは、「Cucumber. Green Mango. Coriander stem…」=「きゅうり、若いマンゴ、コリアンダー (パクチー) の茎…」から始まる。サケ新時代に入りつつあるのを感じる。



(end of report)