

「L'Ecrin」 at Hôtel de Crillon / Paris

- 日本人客濃度≒0～5% ● 日本人スタッフ濃度=0%
- 「サケ (& ワイン) ペアリング」のオーダー比率≒5～10% / 「ワイン・ペアリング」のオーダー比率≒30～50%

注1: 「ワイン・ペアリング」: 自分で (またはソムリエが) 選んだワインボトル1本で料理コースを済ませるのではなく、順次出る料理 (皿) 毎にレストランが選んだワインをグラス1杯ずつ提供するスタイル。スパークリング、白、赤など4～5種のワイン銘柄がでるのが通例。多くの銘柄が楽しめることも楽しみ。

注2: 「サケ・ペアリング」: 日本食レストランの「サケ・ペアリング」は、ほぼ日本酒のみの場合が多い。一方、フレンチなど非日本食レストランでも「サケ・ペアリング」を提供する店が出現しているが、その場合、出されるのはサケだけでなく、ワインなども取り混ぜることが多い。例えば「サケ2銘柄、シャンパーニュ1銘柄、ワイン2銘柄」などといった組み合わせになる。したがって本資料では「サケ (& ワイン) ペアリング」と表記した。

- パリの「オテル ドゥ クリヨン」は5つ星の高級ホテル。コンコルド広場に面した歴史的建物は重要文化財 (左の写真が正面入り口)。4年 (!) のリノベーションを経て2017年7月にリニューアルオープン。そのホテル内にあるレストラン「レクラン」(「宝宝箱」の意) はミシュラン星付き。シェフはリノベーション期間中、日本を含む世界のレストランで技を磨いたそう。このレストランは、サケ業界では「超高級フレンチにしてアルコールメニューにサケがある」ことでも知られる。
- 「Galerie K」の宮川圭一郎さん (フランスで日本酒卸をされる) ご夫妻とご一緒に、すばらしい料理とサケ・ペアリングを堪能しました。ラグジュアリーツアーでオテル ドゥ クリヨンに宿泊する日本人客は多いようだが、この日のレクランは日本人は当方だけだった。レストランはホテル以上に格式が高そうだし、英語がフランス語ができないと入りづらいこともあるだろう。

3. Saké Katsuyama



4. Saké Sohomare



5. Shiso Shochu Liquor

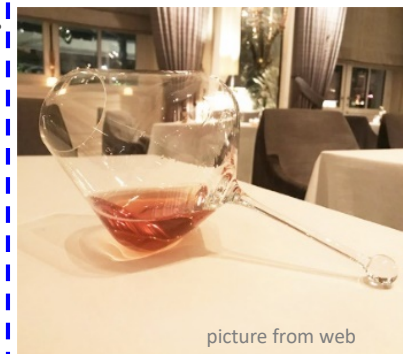


7. Whisky Miyagikyo

- レクランのディナーは通常は「シグネチャー」というコース料理。選択肢は5皿か8皿か。メニューには料理の内容が書かれ、一番下に「Beverage alliance 120€/220€」とある。これがペアリング。周りでは、ボトルではなくワインペアリングを頼んでいるテーブルが結構ありました。ただ、サケを含めたペアリングは当方のテーブルのみ。
- サケとのペアリングにあわせて、通常のシグネチャーとは異なる特別料理も入っていたのだと思う。「ギョーザ」風の小品、えのき、イクラなど、和のインスピレーションによる料理が取り混ぜられていた。量が適度な少なく、素晴らしい料理。
- 本来は料理の写真や、料理とお酒の組み合わせをレポートすべきだろうけれど、当方の興味はお酒なので、ここではペアリングに登場したサケ&ワインのみ記録。写真のような美しいソムリエールが素晴らしいサービスをしてくれる。

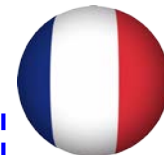
1. シャンパーニュ「Pierre Peters」
2. プール茶
3. 日本酒「勝山」
4. 日本酒「悠蒼」
5. シソのお酒「姫紫」(吉岐焼酎)
6. 白ワイン「Châteauneuf du Pape」
7. 日本ウイスキー「宮城峡」
8. ポート「Penfolds」

- シャトーヌフはご存知、南仏プロヴァンスの銘醸白ワイン。ペンフォールズはもちろんオーストラリアで、ポルトガルのポートではないが、ソムリエールが (知ったうえで) ポートと言ったので、そのまま記載。ペンフォールズは19世紀からポートスタイル酒精強化ワインを造る歴史がある。



picture from web

- 最初に出るシャンパーニュは、こんなグラス。斜めおき。
- この台座のない「立たないグラス」は、かつてこの建物でピアノを練習していたマリーアントワネット (!) がシャンパーニュ好きで、グラスを置かずに飲み続けたかったことに由来するそう。当時サケがあればサケも好きになったかも?
- 写真を撮っていなかったの、上はネットから取得。実際に出されたのはロゼでなく白で、ピエール ペテルスのブランドラン。



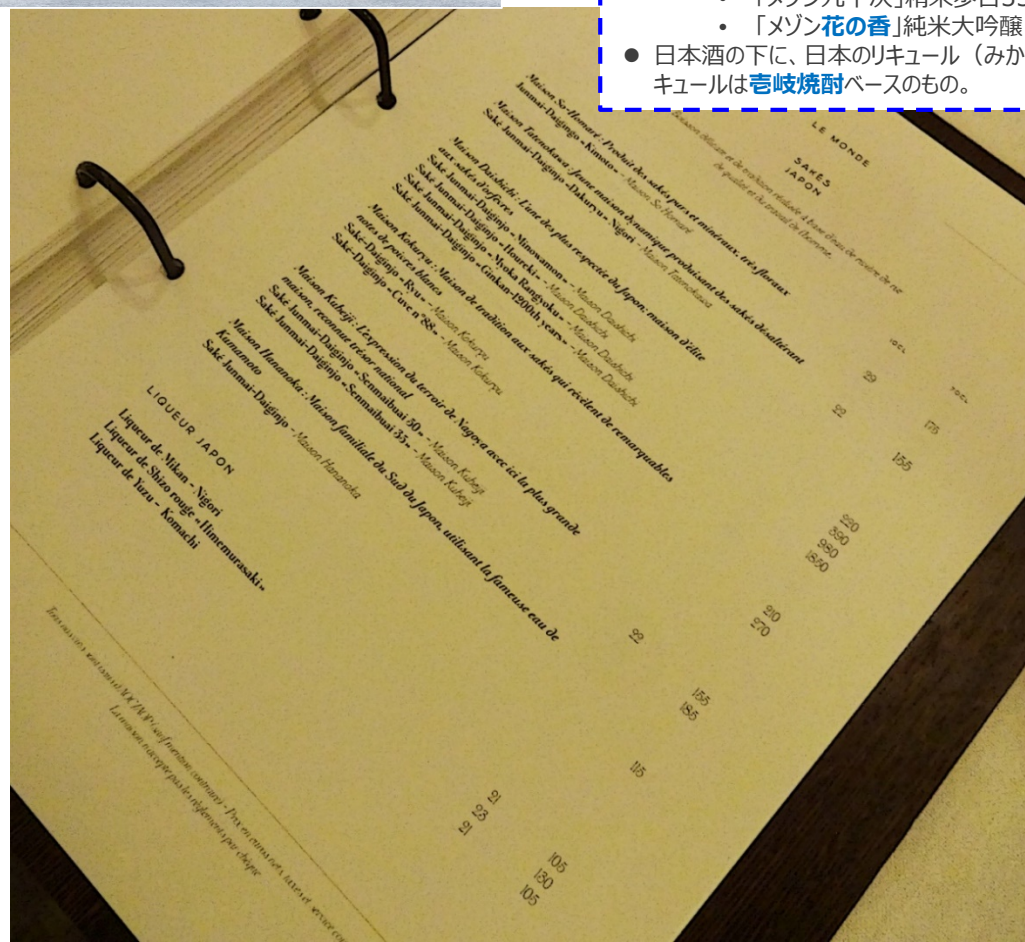
Citroën DS
- white roof + green body in Paris

- 分厚いアルコールメニューのうち、Sakés Japonのページを記録。記載された日本酒の全銘柄（6銘柄11品種）とボトル価格、1€ = 130円（2018年12月のレート）で換算した価格（1,000円単位）は以下のとおり。店柄、もちろん高価だが、妥当な価格だろう。11のうち3つは、ボトルでなく10clの価格もある。

「メゾン惣堂」純米大吟醸・生酛	175€/ 2万4,000円
「メゾン橋野川」純米大吟醸・濁流にごり	155€/ 2万円
「メゾン大七」箕輪門	220€/ 2万9,000円
「メゾン大七」宝暦	390€/ 5万1,000円
「メゾン大七」妙花蘭曲	980€/ 12万7,000円
「メゾン大七」銀漢・高野山1200年	1,850€/ 24万1,000円
「メゾン黒龍」龍	210€/ 2万7,000円
「メゾン黒龍」キューベ88号	270€/ 3万5,000円
「メゾン九平次」精米歩合50	155€/ 2万円
「メゾン九平次」精米歩合35	185€/ 2万4,000円
「メゾン花の香」純米大吟醸	115€/ 1万5,000円

- 日本酒の下に、日本のリキュール（みかんにごり、シソ・ルージュ、ゆず）も見える。書いていないが、これらのリキュールは**老岐焼酎**ベースのもの。

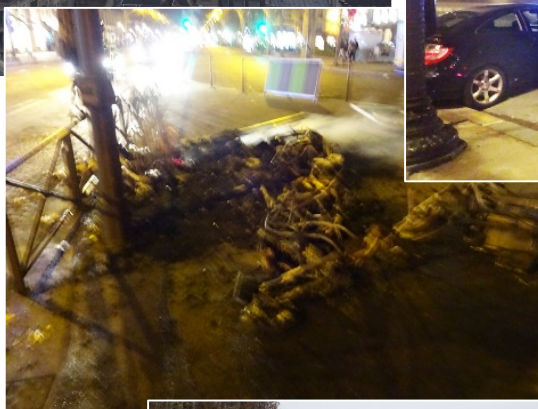
- 左上の画像、「オテル ドゥ クリヨン前の、シトロエンDSと、喜劇俳優レイ・ド・フェネスふんするドゴール将軍」は、ホテル内に飾ってあった25部限定のアート。
- 個人的にシトロエン好きなので、日本の同色・同形式の車の写真も収載。



Citroën DS
- white roof + green body in Osaka



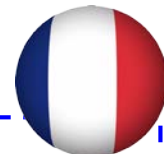
- レクランで食事をした日（2018年12月の最初の日曜）は、たまたま「黄色いベスト」運動でパリ中心部が大混乱した日（パリで暴徒化が始まった日）。シャンゼリゼ付近の駅は地下鉄が車内アナウンスなしで停車せず通過、デモのある通りは夕方から一般人の出入りもできなくなるなど大混乱だった。
- 私が撮影した写真3枚、左から反時計回りに；レアールからシャンゼリゼ方面を望むと、暴徒による放火の煙。マドレーヌの近くで、暴徒化したデモ隊に火をつけられて焼けてしまったバイク。食事を終えオテル ドゥ クリヨン前に出ると、警官の車だけ。誰もいないコンコルド広場は100年に1度か。
- 下の1枚は、ネットから。本資料を作っている2019年3月現在もまだ混乱は続いている。



picture from web

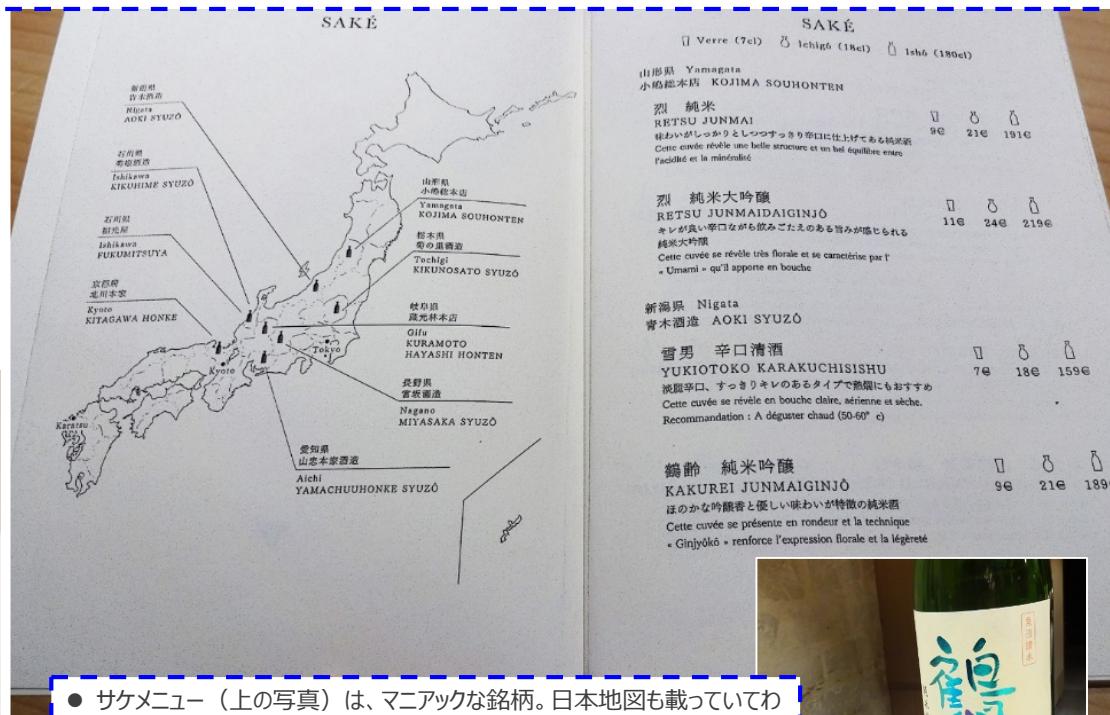
- スペースがあるので、2018年のパリは「ジャポニズム2018」の年で、多くの日本文化紹介イベントが行われた。日本でもなかなか目にかかれない宗達の「風神雷神図」までパリにわたった。
- 日本食や日本酒の関心度もかつてないほど高まっていたように感じた。ジャポニズムの関連イベントで、「パリで日本酒(Tour des Sakés à Paris)」というイベントもあった。これはその参加店20店舗のマップ。20のうち多くは非・日本食レストラン。
- その下は「ジャポニズム2018が成功裏に終了、アリガト」というバナー。





「EnYaa Saké & Champagne」

- 日本人客濃度≒30-40% ●日本人スタッフ濃度≒80% ●サケ&シャンパーニュペアリングのオーダー比率≒70%
- パレロワイヤル近く、遠藤大輔さんのお店。前ページ地図でみるとパリのど真ん中である(⑩)。店名のエンヤは、唐津くんの掛け声の「エンヤ〜」から。「日本料理」に「サケとシャンパーニュ」を合わせるというコンセプト。本格的な和食で、とても素晴らしい味。スタッフは日本人が多い。
- 冷たい雨の降る夜遅く。この日のカウンターには一人でサケを楽しむフランス人女性、壺で見えないがその向こうに一人でサケを楽しむ日本人女性。粋である。日本人客も多いが、フランス人の方が多い。
- この店は2度目。前回きたときはシャンパーニュなしでサケだけをいただいたのですが、今回は「シャンパーニュ+サケ」のペアリングを頼みました。メニュー(左下)には「2種類のシャンパーニュ+2種類のサケ」と「3種類のシャンパーニュ+3種類のサケ」がある。控えめな心にかけて前者を頼む。テーブルに並べてもらった「シャンパーニュ・ジェフロア、百十郎(林本店)、加賀蔭、大那(菊の里)、乾風(富翁)」は、この日ペアリングで飲んだ酒。(2人でいったのでサケ4種)
- ロゼのシャンパーニュから始まって、特徴ある日本酒が、それぞれの和食を引き立てる。パリにて、和食の食文化を感じる。



- サケメニュー(上の写真)は、マニアックな銘柄。日本地図も載っていてわかりやすい。フランス語で特徴が的確に書いてある。どの酒も、チョコ(7cl)、一合(18cl)でもオーダーできるのがいい。
- EnYaaでは基本的にすべて「一升壺」。容量が多いとサケの品質にいいのだろう、どのサケもとてもいいと感じた。
- 「食中酒、ペアリング」、...とわかっていても、当方「昔風のサケ飲み」なので、つついサケだけ飲んでしまふ。メニューを眺めているともう少し欲しくなつて、「鶴齢」も一杯。幸せなパリの一夜。





「la Tasquita de Enfrente」

●日本人客濃度≒0% ●日本人スタッフ濃度=0%

●サケ (& ワイン) ペアリングオーダー比率≒0~5%

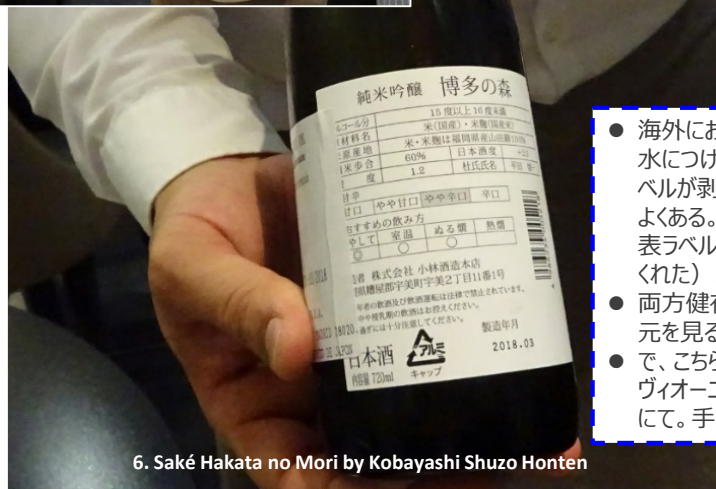
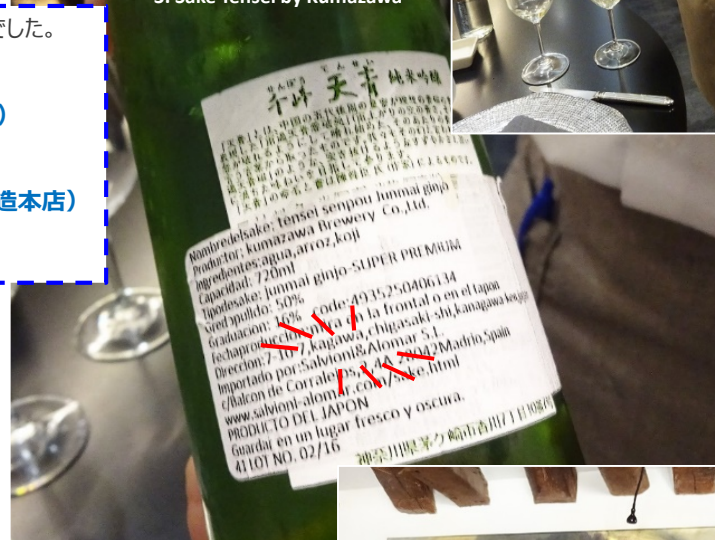
- ラ・タスキータ・デ・エンフレンテと読む。マドリッドの繁華街、グランビアの北側の裏通りにあるこじんまりしたお店。「タスキータ」は小さなタスカ（食堂）、「エンフレンテ」は向かい、という意味らしく、もとは道の反対側で、今のシェフの親父さんがやっていたのだそう。
- 人気のオーナーシェフ。旬の素材を使ったスペイン料理、シンプルだけれどエレガントでヌーベル風。サケ・ペアリングとデギュスタシオンメニューを頼んだら、肉がなく魚だけなのに驚いたが、実に美味しかった。
- 「ワインはボトルで頼む人のおおく、ペアリングを頼む人はときどき」、と言っていた。サケペアリングは、メニューに記載がないのだけれど、「知った客から時々注文がある」、とのこと。



3. Saké Tensei by Kumazawa

記憶は正確ではないのですが、概ねこんな食事とお酒でした。

1. フルターニユの生牡蠣1個 + シャンパーニユ
2. ウニを使った小皿 + N Z の白ワイン
3. ウナギの小品 + 日本酒「千峰天青」(熊沢酒造)
4. イカの小品
5. ポルチーニ茸のソテー + カナリヤ諸島のワイン
6. メイン: 魚料理 + 日本酒「博多の森」(小林酒造本店)
7. デザート + 甘口のシェリー
8. エスプレッソコーヒー

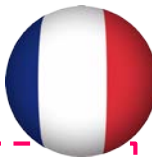


6. Saké Hakata no Mori by Kobayashi Shuzo Honten

- 海外における日本酒の欠点: この店もそうなのだが、ボトルを冷水につけておくレストランが結構ある。ワインは水につけておいてもラベルが剥がれない。ところがサケの場合ラベルがはがれてしまうことがよくある。「博多の森」は表ラベルが半分剥がれ、「千峰天青」は表ラベルが全くなかった。(ソムリエはボトルを隠すようにして入れてくれた)。ラベルが剥がれるのはいただけない。。
- 両方健在だった裏ラベルを撮影。「千峰天青」の裏ラベルで輸入元を見ると「Salvioni & Almar S.L.」とある。
- で、こちら(→)が、その会社を主宰するパブロ・アロマル・サルヴィオーニさん。このレストランは彼に教えてもらった。写真はご自宅にて。手に持っているのは日本酒ならぬスペインのサケ「絹の雫」。



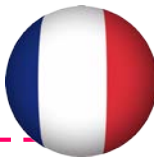




Work Shop ISSÉ

- 長年、パリで定点観測させていただいているお店、オペラ近くのイセさん。いつもながら、サケの棚は見事なブランドポートフォリオ、どれも飲みたくなる銘柄。
- 目についた銘柄をいくつか撮影。(左から右へ) 熟成の味わい、琥珀色の「剣菱・瑞祥」。「楯野川・PHOENIX」と、その横の首掛けラベルのみのボトルは「フランス・リヨン産の日本酒(2年もの)」とある。ほまれ酒造の「からはし」。
- 「多賀治」(岡山の十八盛酒造)と「神雷」(広島三輪酒造)は珍しい。イセでは、ヤマトHDとJAL(日本航空)がバックアップする、期間限定のアンテナショップ「Le goût du Japon(日本の味)」を引き受けていて、順次いろいろな県のお酒や食品を紹介する、その一環。ヤマトは日本国内とフランス国内の配送業務、JALは日本～フランス間の輸送業務を担当し、フランスで日本の農水産品の販売を後押しする試み。訪問時は一時中断していたが、再開予定といわれていました。





KIOKO

KIOKO (京子)

●こちらも定点観測のお店、オペラ近くの「京子」。パリの日本食材店老舗で、お米、味噌、醤油から、お菓子やラーメンまで、総合的に網羅する品ぞろえ。パリ在住日本人は必ずお世話になる。日本の吉川商事の関連会社。

- 例によって酒売り場を観察。清酒は大手NBから地酒まで、日本製からカリフォルニア製まで、日本酒だけでなく焼酎・日本ワイン・日本ウイスキーも、と、銘柄数はとても多い。日本酒は「日本名門酒会」の肩張りマークを貼ったものが多い。かつて1990年12月から2004年4月までパリにあった日本名門酒会のサケ販売店「カーブ・フジ」を引き継いでいるから。「カーブ・フジ」の情報はこの資料→ http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/sake_Paris2017.pdf の8ページ参照。
- ビール4社の観察→サントリー：他の3社は海外での委託生産があるが、サントリーは海外での委託生産はない（日本の「天然水」醸造にこだわる）。したがって輸出のみだが、サントリーとしての輸出先は韓国、台湾など限定的で、ヨーロッパには正式には輸出していない。したがってここにあったのは日本仕様の350ml缶、写真の通り「輸入者：KIOKO」の貼り紙があった。アサヒ：従来から、チェコのスタロップラーメン社（チェコ2位）で委託醸造してきたが、2017年にSABミラーからチェコ1位の「ピルスナー・ウルケル」を買収した。そろそろ、委託生産先が変わったか、、、と思って表示をよく見ると、この500ml缶はなんと日本製。日本から輸出することもあるのだろうか？ なお、写真は掲載しないが、キリンはドイツ製（「ハートランド」の缶もあってこれは日本製）、サッポロはお店においていない。



(end of report 190329/tk)