



販売店 #1

日本食品店編

①ミュンヘン旧市街観光の中心、マリーエンブラッツからでも徒歩10分、ISバーンのイザールトール駅からだと徒歩2分の便利な場所にある日本食材料専門店「MIKADO (美門)」。日本人スタッフがいて、とても買いやすい。清酒のほか、焼酎の取りそろえが思いのほか充実。日本人需要なのでしょう。清酒の紙パックもあります。



①



④



⑤



③



②

②冷蔵ケースもあって品質管理もよい。「ふな口菊水アルミ缶」「久保田」「辛丹波」「白鹿」「八海山」「天狗舞」などが見えます。
③最上段のビールは「キリン」「アサヒ」「サッポロ」。それぞれのラベル表示によれば「ドイツ製、チェコ製、EU製」。このお店には2010年にも来たことがあるのですが、
(http://www.kitasangyo.com/Archive/Data/sake_Munich.pdf 参照)
その時はそれぞれ「ロシア製、チェコ製、日本製」でした。この4年で、キリンとサッポロの製造場所が変わったことになります。
なお、左端の「武蔵野」は麻原酒造さん(埼玉)の地ビール。

裏ラベルで日・米・独のプレーヤーを観察。
④ピンクのびんは日本製代表で撮影した「白鶴・さゆり」。
⑤「松竹梅」はアメリカの宝酒造。
⑥「チョーヤ・Sake」はドイツで最もポピュラーな清酒。「Produced and bottled for Choya Umeshu Deutschland GmbH」と書かれています。



販売店#3

アジア食品店編

販売店#2 デパートの
日本食品コーナー編



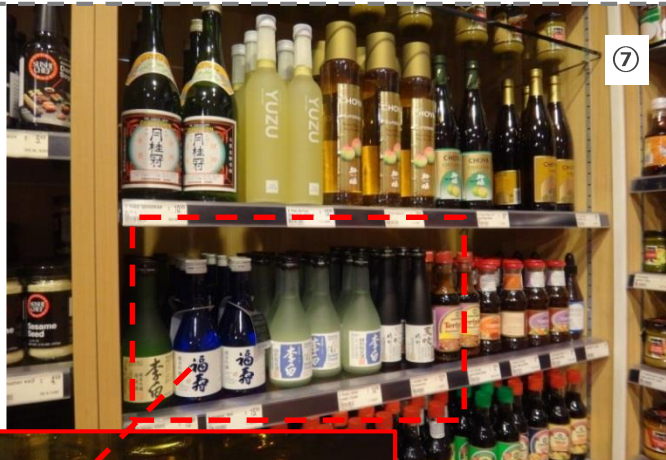
⑦大手デパートの「ガレリア・カウフホフ」。地下のグルメ食品売り場には各国別の棚がある。サケは「ワイン売り場」ではなく、「日本食品」の棚に梅酒、醤油などとまとめて置かれます。米国製の月桂冠（750ml、€10.99）、チョーヤSAKE（750ml、€9.99）。なお、月桂冠の横の黄色の壇は「Yuzu Sake」で、PBサケを販売するドイツの「ÎLE FOUR」の製品。

⑧「福寿」「李白」「天吹」の小びん（300ml、€14.99～15.99）も並ぶようになりました。日米の価格差、レギュラーとプレミアムの価格差は大きい。

⑨日本ウイスキーはスピリッツ売場にある。棚の中で唯一、空いている（売り切れの）場所があったので札を見るとサントリーの「山崎」！ 人気うかがわれます。

⑩川を渡ったローゼンハイマーブラッツ付近にはアジア食材店が多い。比較的大きなお店を覗く。中国や韓国のお酒と並んで、サケが置かれています。「月桂冠」「松竹梅」ともアメリカ製。その下は「チョーヤ梅酒」で、写真では切れてしまっていますがその隣が「チョーヤSAKE」でした。

⑪この店にはなかったのですが、地元の方から「BAMBOO GARDEN SAKE」というサケをアジア食材店やチェーンスーパーの「HIT」などで見かけることがあったと教わりました。



⑪

sauce : web



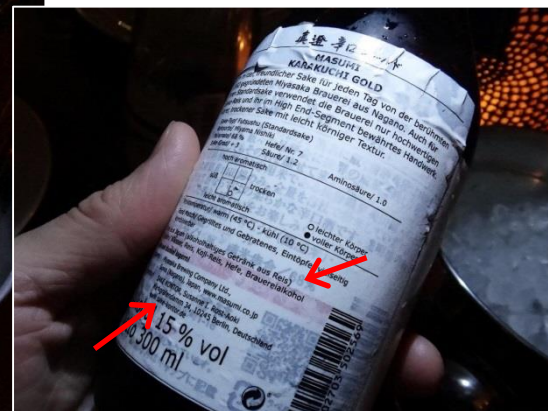
レストラン #1
ドイツ人経営店編

＜レストランのサケ2態、その1＞ ドイツ人経営のお店「KOI (こい=鯉)」

●日本人客濃度≒0% ●日本人スタッフ濃度≒0% ●日本酒オーダー比率≒20~30% (←直感的な個人的印象です)

- 近年できた、ジャパニーズ。ほぼ満席で、お客はすべてドイツ人。モダンなインテリア。店内は暗くてメニューを読むのに懐中電灯を借りるほど。料理は「ドイツ風解釈の和食」という感じで、盛り付けもきれいだし美味しい。(個人的好みでは豆腐料理がなかったのはやや残念。)
- サケメニューは、価格が比較的安い「カラフェ」から始まって、「スパークリング」「純米」「純米吟醸と吟醸」「純米大吟醸」とカテゴリーを区分して表示。良い銘柄が取り揃えてある。この日は「浦霞」300ml €39と「真澄・辛口ゴールド」300ml €31をいただきました。氷のバスケットで出してくれて雰囲気もよいし、どちらも品質はきちんと管理されている。おいしい。なお、裏ラベルには「浦霞」の輸入者は「Ueno Gourmet (ウエノグルメ)」、「真澄」の輸入者は「Sake Kontor (酒コントアー)」となっていました。
- メニューでは「真澄・辛口ゴールド」は「Junmai 純米」と書かれていましたが、ラベルには「Brauereialkohol (醸造アルコール)」とあるので、純米ではありません。きちんと区分するのはなかなか難しいことだと思いますが。

Sa ke	
Ozeki Junmai Sake Karaffe 0.12 l • 9.4 0.3 l • 18.6	RIHAKU "DREAMY CLOUDS" "JUNMAI" Fuchig-nussig, milde Säure. Leichte Trübung durch Reisschwebteilchen. Uniform des Sakes. Romantisch und poetisch. 0.3 l • 42.- 0.72 l • 77.-
SPARKLING	
AWASAKI SPARKLING "JUNMAI" Ein beschwingtes Zusammenspiel von süß saurem Geschmack und feinen Perlen aus Flaschgärung. Niedriger Alkoholgehalt und Säure. 0.3 l • 33.-	URAKASUMI "JUNMAI" Zarttrocken Der Sake gewinnt durch seine Sanftheit immer mehr Liebhaber. Sehr runder Junmai Sake. Passt hervorragend zu einer Vielzahl an Speisen. 0.3 l • 37.- 0.72 l • 69.-
JUNMAI	
MASUIZUMI "KARAKUCHI" "JUNMAI" Leichte fruchtige Aromenoten mit zarter Süße. Sehr klarer Geschmack, der sich gut mit Fischgerichten aller Art ergänzt. Trockener Abgang. 0.72 l • 63.-	BIJOFU "JUNMAI" Dieser Sake zeichnet sich durch Aromen an reifen Obst aus. Im Geschmack ist er frisch Abgang und harmonisiert mit Fleisch und Geflügel. 0.72 l • 72.-
KARAKUCHI GOLD MASUMI "JUNMAI" Duftig, feiner Reisgeschmack, Sauberer Abgang Genau balanciert zwischen Präsenz und Leichtigkeit. 0.3 l • 31.- 0.72 l • 59.-	



レストラン #2
日本人経営店編

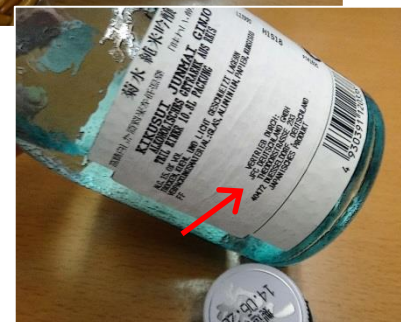
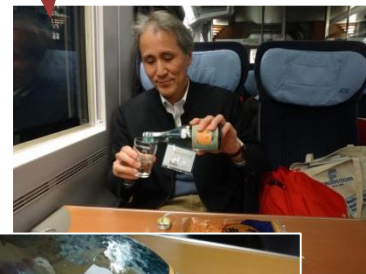
<レストランのサケ2態、その2> 日本人経営のお店「TOSHI (とし)」

●日本人客濃度≒20% ●日本人スタッフ濃度≒80% ●日本酒オーダー比率≒10~20%

(←直感的な個人的印象です)

- ミュンヘンの日本食レストランの老舗。日本語メニューもあるし日本人スタッフがなくて日本人には落ちつけるお店ですが、お客はやはりドイツ人が多い。
- 料理も日本人に親しみやすい味。サケメニューは「澤」「水芭蕉」のスパークリングから始まって「八海山」「久保田」「玉乃光」「醸し人九平次」などなど、銘柄豊富。焼酎も10種類ほど。
- まずはドイツ製（ミュンヘン近郊で製造）の「麒麟一番」のドラフトでのどを潤す。フレッシュで美味い。次に「土佐鶴」500ml、そして「天狗舞」をグラスでいただきました。ミュンヘンで味わう日本酒はとてもおいしい。なお、「土佐鶴」の輸入者は「JFC Deutschland」となっていました。

(おまけ)
列車で日本酒編



Sake

Mto	澤	Schaum-Sake	Kyoto	300ml	30,00 €
Mizubashou-Pure	水芭蕉	Schaum-Sake	Ginma	720ml	150,00 €
Ginreigassan	麒麟月山	Junmai Ginjo	Yamagata	300ml	30,00 €
Hakkaisan	八海山	Junmai Ginjo	Niigata		48,00 €
Sayuri Nigori-Sake	さゆり にぎり酒	Junmai Ginjo	Kobe		35,00 €
Tosatsuru	土佐鶴	Honjozo	Kochi	500ml	42,00 €
Suigel	砂鶴	Junmai Ginjo	Kochi		50,00 €
TamanoHikari	玉乃光	Junmai Daiginjo	Kyoto		70,00 €
Shirakabegura	白櫻蔵	Junmai Daiginjo	Iyogo	640ml	80,00 €
Kozaemon	小左衛門	Tokubetsu Junmai	Gifu	720ml	60,00 €
Senkoma	千駒	Tokubetsu Junmai	Fukushima		75,00 €
TamanoHikari	玉乃光 山鹿	Yamahai Junmai Ginjo	Kyoto		80,00 €
Senkoma	千駒	Junmai Ginjo	Fukushima		100,00 €
Amabuki Rose	天吹 ロゼ	Junmai	Saga		125,00 €
Kamoshibito Kuhelji	醸し人 九平次	Junmai Daiginjo	Aichi		135,00 €
Kubota Manju	久保田 万寿	Junmai Daiginjo	Niigata		185,00 €
Kubota Senju	久保田 千寿	Tokubetsu Honjozo	Niigata	1800ml	130,00 €
Tengumai	天狗舞	Yamahai Junmai	Ishikawa		130,00 €
			Hokkaido		130,00 €



- ミュンヘンの出張目的はニュールンベルクで行われていたBRAU展示会。2日間、ミュンヘンからニュールンベルクを列車で往復。
- 片道1時間ほどの列車旅の友は、1ページ記載の美門さんと調達したサケとつまみ。ドイツの車窓風景を見ながら飲むサケはオツなもの。
- なお、この「菊水」の輸入者も「JFC Deutschland」でした。