



- 日本食品の店、「ゴヨ屋」。「御用」から取った名前か。リスボン市街、観光客が多く歩く地域からはやや離れるが、地下鉄のパルケ(公園)駅やサルダーニャ駅から徒歩数分の便利な場所にある。リスボンには中華系アジア食材店は何店かあって日本食品も扱っているが、日本食品専門店はこちらのようだ。
- 食品から酒類まで十分な日本食品の品揃え。ただ、日本語のわかる店員さんはいない。
- 店のオーナーは、日本人ならぬモンゴル人の方とのこと。「ゴヨ屋」は、リスボン市内の店だけでなく、20kmほど離れた高級住宅&リゾート地、カスカイスにもあって、2店舗体制。相当需要があるのだろう。



<価格観察編>

スパークリング清酒:

- 「大関・花泡香」€7.20
- 「宝・滞(みお)」€8.95

日本製の清酒:

- 「大関・生貯蔵酒300ml」€5.98
- 「白鹿・山田錦本醸造300ml」€6.48
- 「沢の鶴・紙パック2L」€24.35
- 「白鹿・紙パック2L」€24.35
- 「大関・辛丹波1升びん」€38.00

アメリカ製の清酒:

- 「松竹梅・にごり酒375ml」€5.98
- 「月桂冠750ml」€13.95

焼酎:

- 「神の河」€19.85
- 「いいちご500ml」€28.75
- 「しそ焼酎・若紫ノ君(宝酒造)」€27.50

びんビール:

- 「キリン一番」€1.60
- 「サッポロ」€1.50
- 「アサヒスーパードライ」€1.50

缶ビール:

- 「アサヒスーパードライ」€1.35
- 「サッポロ500ml」€3.85

(紙幅の都合で、一部は写真なし)



<お酒を楽しむ・編>

- ゴヨ屋さんで買った日本酒。裏ラベルには、「GOYO-YA」の表示。
- ホテルで楽しむ。ポルトガルの地で飲む日本酒は格別。月桂冠キャップエースは盃が付いているので、日本酒らしく飲めてとてもよい。



<レストラン観察編>

- リスボンでは日本食レストランに入る機会がとれなかったが、大西洋上の島、ポルトガル領のマデイラ島で、すし屋さんに入った。(マデイラには酒精強化ワインを見に行った。)
- 寿司は盛り付けが美しく、ネタも新鮮で美味しい。ブラジル人オーナー氏いわく、「開業当初の日本人すし職人(日本の伝統的な寿司)の時代より、ブラジル人料理人(アーティスティックな寿司)に変わった今のほうが人気です。」
- 一方、サケの味はちょっと物足りない。びんはカフェ代わりのようで写真のようにラベルもない。訊くと、「この島にはなかなかいいサケが届かない、今日のサケはミックス(!)です。日本人には物足りなかったと思うのでごめんください」とのこと。でも、ミックス(?)にしては上出来。
- なお、上の看板は店内のディスプレイ。ヘンだけれど、雰囲気はある。

