



「サケ小売り店」編では、日系x2、韓国系、高級デパート、フランス系、の5店舗をご紹介します。

<サケ小売り店観察、その1>「Issé(いせ)」

- パリ、オペラ近くにある高級日本食材店、または日本食材セレクトショップ。道を挟んで2店舗があるが、北側のお店がサケ専門。
- サケの品ぞろえは相変わらず充実。定点観測6年目だが、2年前と比べると、「剣菱」「末廣」が加わって、「瀬祭」「九平次」がなくなった。焼酎も興味深い銘柄を置いている。(因みに、南側のお店には、醤油やお酢などの和の食材がそろっている。メジャーブランドではない日本の様々なブランドがあって、サケ以上の品揃え。)
- 小売のほか、サケ・テースティング・バーもあって(写真右)、サケと和風惣菜を楽しむ。お客様はすべてフランス人で、女性が多かった。私は、「大七」「風の森(油長)」「真澄」「楯野川」を、ワイングラスで少しづついただきました。パリで飲むサケはとても美味。



Isséのオーナーの黒田さんが今年上梓された「L'Art du Saké」というフランス語の書籍(49€)。サケの原料や製造工程、10社ほどの蔵元紹介、10人ほどのフランスのシェフの話などで構成される。写真も美しい。日本語版がほしい一冊。

● KIOKO



<サケ小売り店観察、その2> 「Kioko (京子)」

- やはり、オペラ近く。パリの日本食材店の老舗で、パリ在住日本人は必ずお世話になる店。お米、味噌、醤油から、お菓子やラーメンまで、ナショナルブランド中心に総合的に網羅する品ぞろえ。来店客は、日本人(在留者とツールの双方)半分、フランス人半分といったところ。日本の吉川商事の関連会社。
- 清酒・焼酎は、写真のように「日本名門酒会」の肩張りマークを貼ったものが多い。(パリにはその昔、1990年代から2000年過ぎまで、日本名門酒会のサケ販売店「カーブ・フジ」があった。確かサンジェルマンの南だったと思う。そのビジネスを京子が引き継いでいる。90年代の名門酒会の先進的取り組みが今のサケ市場の土台になっているのだと思います。)
- そのほか、名門酒会以外の地酒、ナショナルブランドも網羅。もちろん、日本ウイスキーや日本ビール(ヨーロッパの委託生産だが)もある。



(写真左)「月桂冠」は特に多くの品揃えがある。日本製が多いが、これは米国月桂冠の製品。

(写真右)「萌え系」ラベルの梅酒。フランス人好みに思います。なお、ウイスキーとの間に見えるのはフランス製の梅酒。サントリーの製品。





「サケ小売り店」編
その3:韓国系アジア食材店



「Japan Foods
日本食品」の看板



Makgeolli and Korean liquor

Hite Beer

＜サケ小売り店観察、その3＞
アジア食材店「Ace Opera」

- これもまたオペラ近く。(オペラ近隣は、日本やアジアのレストラン・お店が集積している。) 昔からパリを知る人には、「韓国系のアジア食材店」「京子より安く上げたいとき行く店」、という認識だったと思いますが、いまや「Japan Foods」の大看板があって、日本人スタッフもいる。日本食材店の様相。
- 清酒の取り揃えも豊富。焼酎まで冷蔵ショーウィンドーに入っている。
- よく観察すると、最上段の棚右半分は韓国のお酒(マッコリなど)、最下段の中央には「ハイト」(韓国のビール)がある。
- アサヒとキリンは、京子では缶ビールしかなかったが、こちらは壺ビールもある。

「サケ小売り店」編
その4:高級デパート

GALLERIES
Lafayette



＜サケ小売り店観察、その4＞ 高級百貨店「ギャラリー・ラファイエット」

- パリに来る観光客は必ず立ち寄る有名・高級百貨店。サケは醸造酒ですが、ワイン売り場(巨大!)ではなく、スピリッツ売り場に3種のみ発見。左から「九平次」「魚織」「獺祭」の3種。「魚織(さおり)」は麻原酒造さんの製品で、フランスでサケを扱う「Midorinoshima」が販売。
- 因みに、3年前にきたときには、サケはたしかワイン売り場に置いてあって、「松竹梅・白壁蔵」「松竹梅・特別純米」「福光屋・ドミニク・ブシェ」の3点だった。
- 「パリのサケ」に関する過去のアーカイブ情報:

2011年資料 http://www.kitasangyo.com/Archive/Data/Sake_Wsky_Paris2011_12.pdf

2010年資料 http://www.kitasangyo.com/Archive/Data/Sake_Wsky_Paris2010-11.pdf

2008年資料 http://www.kitasangyo.com/Archive/Data/Sake_Paris_2008-09.pdf

2006年資料 http://www.kitasangyo.com/Archive/Data/Sake_Paris.pdf



LMDW
FINE SPIRITS

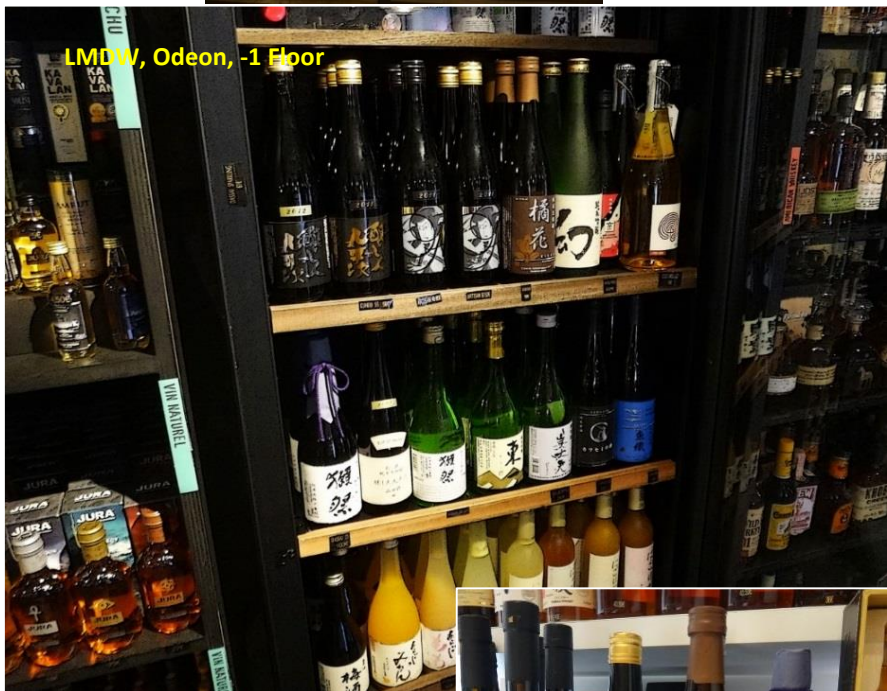


<サケ小売り店観察、その5> 「メゾン・ド・ウイスキー(LMDW)」

- パリのスピリッツ専門店。オデオンの角の「メゾン・ド・ウイスキー」は定点観測5年目。ウイスキーなど、スピリッツが専門で、日本ウイスキーを含む世界のスピリッツがそろそろ。スピリッツのお店であるのにサケを置き始めたのは、3~4年前だと思います。日本ウイスキー人気→日本サケ、という日本つながりの流れだと思います。
- メインの売り場は1階で、1階に並ぶのは当然スピリッツばかりだった。サケは当初は2階のバーで少し飲ませるためにおいてある程度だったが、その後地下の冷蔵ショーウィンドーに並ぶようになり、2014年11月に訪問した時にはついにスピリッツに並んで1階の外から見える棚にも置いてある、、という増殖ぶり。

- 写真左は地下の冷蔵ショーウィンドーのサケ、下の写真は1階のメインの売り場のサケ(常温保管)。「九平次」「獺祭」「田酒」「東一」「橘花」「白鹿・喜十郎」「貴醸酒(近江酒造)」など。梅酒や和のリキュールも。

LMDW, Odeon, -1 Floor



LMDW, Odeon, Ground Floor



LMDW, Rue d'Anjou

左の写真はマドレーヌ寺院の裏、アンジュー通りのメゾン・ド・ウイスキー本店。偶々改装中で仮店舗でしたが、ちゃんとサケは置いてある。「橘花」(きっか)は浅舞酒造さんの製品で「Midorinoshima」が販売。



「レストランのサケ」編では、「フレンチ」「日本料理」「居酒屋」の3店舗をご紹介します。

- <レストランのサケ3態、その1> 「Sola(そら)」
- 日本人客濃度≒40%
 - 日本人スタッフ濃度≒30%
 - 日本酒オーダー比率≒10~30%



- 最近パリには日本人シェフの店がとて多くて、一様に人気が高い。この店も日本人シェフで、2011年開業、2012年ミシュラン一つ星獲得のフレンチ。
- ムニユ・デギュスタシオン(お勧めコース)は、昼は48€、夜は98€なので、高級の部類。人気があって、予約が取りにくい。
- 1階と地下にそれぞれ40席ほどある。レストラン側の配席で、1階は日本人客、地階はフランス人客が多いよう。サケのオーダーは、地下のほうが多いそうです。
- この日飲んだサケは、「醸し人九平次」、「久保田」、など。グループで行ったのでボトルで注文。フレンチとあわせて美味しく頂きました。

SAKE JAPONAIS « SUPERIEUR » GINJO et JUNMAI GINJO			
Nagare Boshi Junmai Ginjo	30cl		€ 36.00
Nagare Boshi Junmai Ginjo	72cl		€ 65.00
Yamato Shizuku Junmai Ginjo	72cl		€ 68.00
Kudan no Yamada Junmai Ginjo	72cl		€ 90.00
Hakkai San Junmai Ginjo	72cl		€ 92.00
Hyosho Diamond Dust Junmai Ginjo	72cl		€ 95.00
Gassan no Yuki Junmai Ginjo	1.8L		€ 180.00
SAKE JAPONAIS « GRAND CRU » DAI GINJO et JUNMAI DAI GINJO			
Shirakabe Gura	72cl		€ 90.00
Dassai EU 50	72cl		€ 90.00
Yamato Shizuku Junmai Dai Ginjo	72cl		€ 125.00
Masuzumi 2006 Cuvée Ramonet	72cl		€ 130.00
KIJOSHU Masuzumi	50cl		€ 90.00
SAKE PETILLANT			
Hanabi 30cl			€ 25.00
Mio 30cl			€ 30.00
Dassai 50 36cl			€ 50.00
SAKE JAPONAIS JUNMAI			
Amanoto Kuro Kuro Koji Jikomi Junmai	50cl		€ 60.00
Yamato Shizuku Yamahai Junmai	72cl		€ 70.00
Ura Gazanryu Futa Junmai	72cl		€ 75.00
Kozaemon Yamahai Junmai	72cl		€ 85.00
Kubota Hekijyu Junmai	72cl		€ 103.00
Asamai Kikka Junmai Nama Genshu	72cl		€ 120.00
Kirin Jijoshu Vintage 2012 yamahai Junmai Genshu	72cl		€ 100.00

サケ・メニューには、「八海山」「獺祭」「白壁蔵」「満寿泉」「久保田」「浦霞」などがあるが、銘柄(メーカー名)を書いていないものも多くてややわかりにくい。「やまとしずく」は「出羽鶴」、「件(くだん)」の山田は「醸し人九平次」。「ながれぼし」は、、訊いたのだけれど失念。
左のページ: 上が「吟醸と純米吟醸」、中央が「大吟醸と純米大吟醸」、最下段が「貴醸酒」。右ページ: 上は「スパークリング清酒」(はなび、澤、獺祭50の3種)、その下が「純米酒」。別ページにはサントリー山崎や白州のエージング年別のリストもある。

「醸し人九平次・件(くだん)の山田」
720mlびんの裏ラベルを観察。
「Yamadanishiki grade55」、
輸入者は「Galerie K Paris」などとする。





<レストランのサケ3態、その2> 「眉山(Bizan)」

●日本人客濃度≒10% ●日本人スタッフ濃度≒100% ●日本酒オーダー比率≒30%

- カウンターとテーブルで20席ほど。2階にも同じくらいの席数とのことですが、適度な小ささが心地よいお店。料理人も客席サービスの人も、客席から見えるスタッフは全員日本人。(私が行ったときは、奥にフランス人シェフ・有名店の経歴のあるシェフとのこーがいましたが、どうもフレンチと和食の融合を模索中らしい。)
- 一方、お客はほとんどフランス人。上質の日本食やサケを期待して来ている和食リピーターのよう。ワインやビールの人もいましたが、サケをのんでいる人が多い。
- 料理とサービスは京都か銀座のお店のようで、和食ガストロノミーの期待に違(たが)わない。すばらしい日本酒リストがある。サケは80ml単位なので思わず多くの銘柄を注文。「真澄・七號」、「黒龍・龍」、「惣誉」、「出羽桜・一耕」を飲みました。「楯野川」300mlボトルと「黒龍」150mlボトルも注文。料理もサケも美味しかった。
- 焼酎も、芋、麦、そば、泡盛で興味深い銘柄がリストに載っているのだけれど、この日はサケをずいぶん飲んだので断念。



「楯野川」300mlびんの裏ラベルを観察。
原材料は「水、米、米麹」、
輸入者は「ISSE & Cie」、
「冷蔵コンテナで輸入」など
ある。



<レストランのサケ3態、その3>

「Izakaya Léngué (居酒屋 れんげ)」

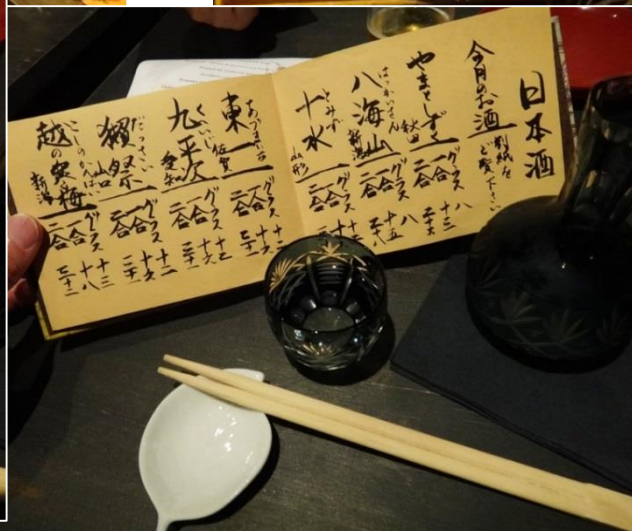
● 日本人客濃度 ≒ 20~30%?

● 日本人スタッフ濃度 ≒ 80~100%?

● 日本酒オーダー比率 ≒ 10%

- 「美味しいサケを飲める店は?」とパリ在住の人に尋ねて、2人の中から名前が挙がったので行って見ました。前掲の2店舗に比べるとずっとカジュアル。種類はそれほど多くないけれど、で居酒屋風惣菜とサケ・焼酎が楽しめる。入ったのがラストオーダー近い遅い時間だったせいかフランス人客ばかりでしたが、普段は日本人客も多いのではないかと思います。日本的心地よさ。
- パリにはほかにも「IZAKAYA」の名を冠したお店があります。ミシュラン東京ガイドにも何年前から「居酒屋」カテゴリーができて居酒屋として星を獲得している店がありますが、「IZAKAYA」という名称やコンセプトは世界の主要都市に広がりつつあります。
- 日本人経営でない日本食レストランが増えていく中、居酒屋、うどん屋、ラーメン屋など、ディープな日本食文化は、日本人経営が主流の分野として残っていきそうに思います。

サケは目の前で注ぐのではなく、美しい切子のカラフェとグラス(ぐい飲み)で出てくる。
パリのサンミッシェルにて、「越の寒梅」と「八海山」を同時に楽しむ、の図。



お酒はフランス語メニューもありますが、日本人にわかりやすい日本語メニューがあります。私が行ったときはフランス人ばかりでしたが、日本人常連客も多いのかもしれませんが。