

①

驚きの品揃え！「黒龍」「醸し人九平次」「獺祭(だっさい)」「真澄・七號」「郷の誉(須藤本家)」「南部美人」などが冷蔵リーチンに。日本でも入手困難そうな銘柄がズラリと並ぶのは、オペラ近くの「ISSE」さん(日本酒と日本食材のお店)。価格は 720ml で 30~60€くらいとリーズナブル。梅酒や焼酎も豊富。写真はご主人の黒田さん。近くで「吟醸酒バー」(!)もやっていて、各種銘柄がグラスで 8~15€で飲める！

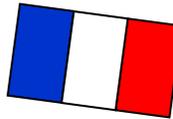
②

日本食レストランの酒メニューを見る。すし屋さんのお勧めは「諏訪泉」300ml で 21.5€。下はお蕎麦屋(!)さんで、1合の値段が、「九平次」11.5€、「土佐鶴」16€、「黒龍」25€など。



日本酒		1合	2合
冷酒	九平次 純米吟醸 山田錦使用	11,50	23,00
熱燗	九平次 純米吟醸 山田錦使用	11,50	23,00
土佐鶴	本醸造辛口 高知	16,00	31,00
獺祭	純米吟醸 山口	20,00	40,00
黒龍	山田錦 福井 純米吟醸	25,00	
郷の誉	黒吟		

郷やかな香りの中にミネラル香が口一杯広がる。のど越しすっきり、他に例を見ない端麗なこの...
軽さと香りがバランス良く、甘すぎず辛すぎない口



③

パリには「一目 3 軒」(視野の中に 3 軒の日本食レストランあり)の場所が結構ある。
ただし、「職人・サービスとも日本人」のお店は、下の貼り紙のとおり「稀」。



④

その結果、「スシハウス」ならぬ「スンハウス」、「にほんりょうり」ならぬ「しこほんりょうり」、なんて看板も。



⑤

「正統派日本料理店」の認定ステッカー。2007年に JETRO も協力してスタートしましたが、、、2008 年は認定が行われなかった模様。マークに年号が入る以上、毎年やらねば！ですね。なお、ミシュランガイド(もちろん毎年でる)の 2008 年パリ版で、日本レストラン初のひとつ星が誕生はニュースでした。



⑦

ヨーロッパの「デパート寿司」の嘴矢(こうし)は、ギャルリ・ラファイエット(パリーのデパート)の「Café スシ」。(ユーロ導入前、フランス・フラン時代からあったと記憶) フランス人でいっぱいです。ラファイエットは冬の間、特設「オイスターバー」ができるのですが、なんとそこでもスシを販売！ お酒はさすがに白ワインとシャンパンでしたが、2~3 年したら「吟醸サケ」もおくようになるのでは？

⑥

お酒の輸入業者の名前を見る。先述の「ISSE & Cie.」と「ソシエテ KIOKO(京子)」。パリには数年前まで、日本名門酒会のお店がありましたが、「京子」さん(日本食販売大手、オペラ近く)が引き継いだそうです。

