

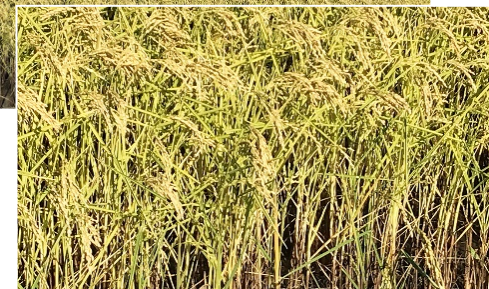


GEKKEIKAN
Folsom, CA

- 2019年9月、米国月桂冠（1989年設立）の30周年記念式典にグループの一員として参加させていただいた記録。
- 合わせて見聞した、カリフォルニアのサケ事情をレポートします。

「米国月桂冠」30周年

- 当社は王冠・キャップのサプライヤーという小さな存在だが、月桂冠さんとは長いお取引（たぶん90年程度の継続のお取引）なのでお声がけいただき、30周年記念式に参加。誠に光栄だった。
- スナップ写真は、記念式典で挨拶される大倉社長さんと、ワイングラスのサケで満悦の私。式典では、招待された大勢のアメリカ人関係者・地元関係者がサケを楽しんでいて、地元に溶け込んでいることがうかがえた。
- 供された30周年記念酒は「カリフォルニアの山田錦」で醸された「大吟醸」だった。何年か前からアメリカでは、山田錦（CA州製やAR州製）のクラフトサケがあるのは承知していたが、さすがに、この記念酒はとても素晴らしいお酒だった。
- サクラメント・バレーの稲田も見学。カルローズ米。地平線まで続く広さ。田んぼの中に、滑走路と数台のセスナ機があった。種まきは飛行機で行うのだそう。

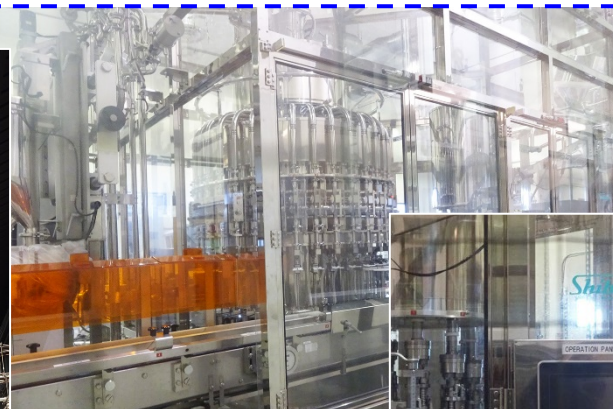




Gekkeikan
Folsom, CA

「米国月桂冠」30周年

- 米国月桂冠は、カリフォルニアの州都サクラメントからほど近い、フォールサムという街にある。工場地域ではなく一戸建て住宅も散在する閑静な街中。絵葉書は、池に浮かぶように造られたビジターセンター。1990年代から同じ写真が使われているが、昔は周りに何もなかったのがわかる。
- 1990年代・2000年代・2010年代にも立ち寄らせていただいたことがあるので、4回目の訪問だった。過去の記憶に比べ、タンクや設備がずいぶん増強されている。生産量が増えた事がわかる。
- 見学通路から見た充填ライン。機械はシブヤ製で、ちゃんと「松尾さま」のお守り札が貼ってある。見学通路のガラスは防爆の金属網入り。日本の酒造メーカーでは見たことがない。安全ルールが厳しいのだろう。
- ビジターセンター（兼事務所）の通路にて。各種の表彰状などとともにあるのは、社員の家族や子供の写真。このあたりも日本と違う。





Morimoto
Napa, CA



「MORIMOTO (モリモト)」 Napa店

●日本人客集中度≒0% ●日本人スタッフ集中度<10% ●サケオーダー比率≒50%

- アメリカで人気のシェフ森本は、スシ、ラーメンなどいくつかの業態で日本食レストランを展開するが、「MORIMOTO」は高級日本食業態のお店。マウイ、ラスベガス、フィラデルフィアなどにも店がある。
- ワインの中心地ナパに日本食の店を出す、という発想が凄いが、広い店内は満席であった。
- ジャパニーズサケにとっても力を入れていて、MORIMOTOオリジナルのサケ多数のほか、日本各地のサケを取りそろえている。200mlカップ酒（「Morimoto Easy Cup」）は、月桂冠の製造によるもの。価格はメニューの中ほどにあるとおり、18ドル=1,960円。（出張時の為替レート、\$1=¥109で換算）

a great way to expand your sake palate and find new favorites.
flight of 2 oz. select sakes 35.

morimoto sake moriawase

balanced selection of four of morimoto's sakes.
his junmai, junmai ginjo, junmai daiginjo and sparkling nigori.
a study in the evolution of sake, following the expanded milling of the rice and how it changes with age.
flight of 2 oz. sakes 34.

aged sake selection

a fascinating study of the intriguing world of aged sake. this flight focuses on the drastic evolution of the aged morimoto sake from junmai all the way until 30 years
flight of 1 oz. sakes 60.

premium sake

morimoto easycup
layered aromas of fruit and herbs, crisp dry finish
200ml - 18.

morimoto junmai
subtle aromas of honeyed walnuts with a soft sweet finish
3oz glass - 9. 10oz carafe - 25. 720ml - 60. 1.8 liter - 130.

morimoto ginjo
caramelized pear aromas with a ripe stone fruit finish
3oz glass - 12. 10oz carafe - 35. 720ml - 90. 1.8 liter - 180.

morimoto daiginjo
melon and honeysuckle fragrance with a rich texture
3oz glass - 16 10oz carafe - 42. 720ml - 130. 1.8 liter - 240.

morimoto sparkling nigori
rich and creamy with a hint of citrus and a light effervescence
3oz glass - 8. 300ml - 35.

aged sake

morimoto '5 year'
toasty honey-graham aromas with a sweet chili pepper finish
2 oz. glass 22. bottle (300 ml) 98.

morimoto '10 year'
fragrant chestnut and highland malt aromas with
a walnut cream finish
2 oz. glass 30. bottle (300 ml) 220.

morimoto '1972'
spiced pumpkin and citrus oil aromas with
a lingering tropical fruit finish
2 oz. glass 46. bottle (300 ml) 400.



Morimoto

Napa, CA



「MORIMOTO (モリモト)」 Napa店

- サケメニューは数ページある。「アロマティック&コンプレックス」「リッチ & フェーマス」「シーズナル・セレクション」「ライト & エクスペレッシブ」などのセクション分けがある。選びやすい。
- うち2ページを紹介。「雪の茅舎/Cabin in the Snow」 720ml 115ドル (約12,500円)、「梵/Born」 720ml 115ドル (約12,500円)、「久保田萬寿」 720ml 195ドル (21,300円) など。各セクションのトップはたいていMORIMOTOオリジナルのサケ (全国のいろいろな蔵に委託、メニューには県名を記載) で、若干安い価格設定となっているのが巧み。
- 右下に日本ウイスキーも掲載。グラス1杯の価格。「海洋」「木こり」「野武士」といった日本ブランドはご存知だろうか。
- なお、MORIMOTOのラスベガス店もアーカイブに収録している。場所柄、こちらはもっと高価なサケメニューが取りそろえられていた。 https://kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/sake_west_c.pdf

aromatic & complex

mosaic of layered flavors, versatility in pairing

morimoto junmai ginjo - ishikawa - 720ml
caramelized pear aromas with a ripe stone fruit finish

katafune, tokubetsu honjozo - niigata - 720ml
full, rich and elegant, hints of caramel and lime zest

yuki no bosha / cabin in the snow, limited release junmai ginjo - akita - 720ml
honeydew, watermelon, tropical fruits, bright finish

taiheikai / pacific ocean, tokubetsu junmai - ibaraki - 720ml
aromatic, banana, strawberry and violets

joto, daiginjo - hiroshima - 720ml
elegant, sharp, dry, green apple

rich & famous

luscious and full bodied, complimenting bold flavors

morimoto junmai - ishikawa - 720ml
subtle aromas of honeyed walnuts with a soft sweet finish

born, muroka nama genshu junmai daiginjo - fuku - 720ml
fresh, tropical fruit, cherry blossom with a touch of sweetness

dewatsuru/ ancient akita crane, kimoto junmai - akita - 720ml
rich, masculine, textured umame, slightly off dry

kiku masamune, taruzake - hyogo - 720ml
taste of cedar, clean, crisp finish

tentakaku kuni / hawk in the heaven, junmai - tochigi - 720ml
earthy, mushroom, bamboo shoot, neither sweet or dry

seasonal selections

ever changing selections, reflecting the current season

maboroshi / illusion, junmai ginjo - hiroshima - 720ml
slightly sweet, green pear, minerale

shichi hon yari, namazake junmai - shiga - 720ml
brash, yeasty, biscuity nose, fesh squeezed grapefruit, clean finish

59 takachiyo 'aiyama' 2019, junmai ginjo - nagasaki - 500ml
hints of granny smith apple, pear, and pineapple and a sweet finish

katafune, 'tobin' daiginjo - niigata - 720ml
layered aromas of fruit and herbs, followed by a soft finish

light & expressive

delicate, revealing, great with lighter dishes

morimoto junmai daiginjo - ishikawa - 720ml
subtle aromas of honeyed walnuts with a soft sweet finish

kubota manju, junmai daiginjo - niigata - 720ml
honeysuckle on the nose with fuji apple and tart pear and a clean finish

hakkaisan / eight peaks, tokubetsu junmai - niigata - 720ml
melting snow, crisp, dry

soto, junmai daiginjo - niigata - 720ml
soft and creamy, melon, apple with a clean finish

JAPANESE WHISKY

akashi white oak	19
hakushu 12yr	43
hakushu 18yr	159
hibiki 21yr	140
hibiki harmony	41
hibiki 17yr	97
ichiro's chichibu	50
iwai	14
kaiyo	27
kikori	17
nikka taketsuru 'pure malt'	39
nikka coffey malt	34
nobushi	22
toki	18
yamazaki 12yr	43
yamazaki 18yr	127



SEQUOIA SAKE San Francisco, CA



●サンフランシスコのクラフト・サケ醸造所「セコイヤ・サケ」も訪問。このページはその記録。

基礎情報

- ＜開業時期＞ 2015年。アメリカのクラフト・サケ醸造所として早い開業時期である。
- ＜ロケーション＞ サンフランシスコのダウントウンから南に車で10分ほど。倉庫街の既存建物を、醸造所に改装している。
- ＜創業者＞ 亀井紀子さん・Jake Myrickさん夫婦（写真の女性と男性）と、Warren Pfahlさんの3人。杜氏はJake Myrickさん。足を怪我されていて、訪問した時は松葉杖だった。
- ＜米・麴・酵母・水＞ 主な原料米はサクラメントバレーのカルローズ。創業時から米栽培にもかかわっていて、2020年には、酒造に適した新品種が収穫できる予定だそう。麴や酵母は日本から。水はシティーウォーター。
- ＜設備＞ 写真の通り、ステンレス製のコンパクトな設備。限られた面積に凝縮するように、効率的に配置されていた。日本製をアメリカの安全基準に合わせ改造したものが多い。
- ＜サケの銘柄・種類＞ 「Coastal」シリーズ・「Nigori」シリーズなど数種類。「Coastal Ginjo」は、Sake Competition 2019で海外出品酒部門GOLD 1位。写真にあるバーボン樽でエージングした「Cask」や、「ハラペーニョ」「ハバネロ」「わさび」などユニークなものもある。ラベルのイラストが印象的。375または750mlのびん入りで、キャップは30 x 60スクリュキャップ。

SEQUOIA SAKE
San Francisco's Freshest Sake





RINTARO
San Francisco, CA



「RINTARO (りんたろうー林太朗)」

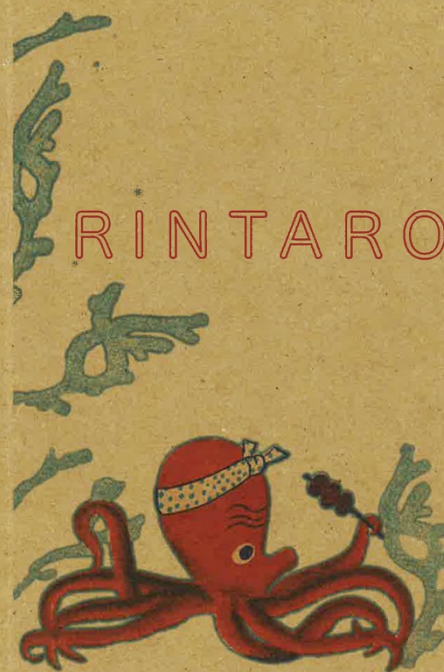
●日本人客濃度≒30% ●日本人スタッフ濃度≒30% ●サケオーダー比率≒50%

- サンフランシスコの人気の居酒屋「りんたろう」で、西川さんご夫妻と。場所はユニオンスクエアから南に2kmくらい。
- ご夫妻はUCバークレー大学の近くでテイクアウトの日本食「SUSHINISUTA」を営まれるのでそちらに伺いたかったのだが、到着が夜だった。当方の都合に合わせてわざわざサンフランシスコまで来ていただいた。西川貴子さんには当社の「酒うつわ研究」で「アメリカ人はどんな酒ラベルを好むか」を執筆いただいた。 https://kitasangyo.com/pdf/e-academy/tips-for-bfd/BFD_41.pdf https://kitasangyo.com/pdf/e-academy/tips-for-bfd/BFD_42.pdf
- この日食べたのは、カンパチ刺身、春菊と鴨のサラダ、羽根つき餃子など。料理はとてもおいしい。
- サケメニューを見ると「誠鏡」「上善水如」「八海山」「かたふね」「七本鎗」とあって、次に、サンフランシスコ製の「セコイヤ生」(375ml 42ドル)と「デン・サケ」(500ml 54ドル)がある。クラフト・サケをメニューに加える居酒屋は増えている。
- お酒は「上善水如」「デン・サケ」のほかに、西川さんが持ってこられた宝USAの「松竹梅・純米大吟醸」をいただいた。このレポートの冒頭は米国月桂冠の30周年だったが、これも宝USAの30周年記念の貴重なお酒で、米国产の山田錦による。とてもおいしかった。
- 大関、宝、月桂冠の3社がカリフォルニアに清酒工場をつくったのは1979～1989年。設立当時、アメリカ産山田錦で大吟醸を醸す時代が来るとは、誰も思わなかったと思う。歳月は大きな変化をもたらす。



日本酒		
S K A		
SEASONAL FALL SPECIAL!		
MASUMI HIYAOROSHI	15 GLASS	75 BOTTLE
NAGANO, JUNMAI GINJO (DEEP, FRESH, BALANCED)		

SEIKYO "TAKEHARA"	9 GLASS	24 CARAFE
HIROSHIMA, JUNMAI (SMOOTH, LIGHT)		
JOZEN NIGORI	-	33 (300ml)
NIIGATA, NIGORI JUNMAI GINJO (DRY, MELON)		
HAKKAISAN	9	45 BOTTLE
NIIGATA, TOKUBETSU JUNMAI (LIGHT, EASY)		
KATAFUNE	12	60
NIIGATA, TOKUBETSU HONJOZO (SAVORY, DRY)		
SHICHI HON YARI	13	65
SHIGA, JUNMAI (EARTHY, RICH)		
SEQUOIA NAMA	14	42 (375ml)
SF, JUNMAI GINJO (SMOOTH, SUMMERY)		
DEN BATCH #7	15	54 (500ml)
OAKLAND, JUNMAI (FULL BODIED, SAVORY)		
DEWAZAKURA DEWASANSAN	15	75
YAMAGATA, GINJO (BRIGHT, TART)		
KOSHI NO KANBAI "TOKUSEN"	16	60 (500ml)
NIIGATA, GINJO (LIGHT, ALMONDS)		
DEWAZAKURA OMACHI	16	80
YAMAGATA, JUNMAI GINJO (NUTTY, FRUITY, COMPLEX)		
KIRIN-ZAN "KAGAYAKI"	-	185
NIIGATA, DAIGINJO GENSU (FRESH, BRIGHT, LIVELY)		
MIDORIKAWA	-	200
NIIGATA, JUNMAI DAIGINJO (SOFT, ELEGANT)		
HANA	-	215
NIIGATA, SHIZUKU DAIGINJO (AROMATIC, DRY, RICH)		
ソフトドリンク		
NON-ALCOHOLIC		
HOJICHA TOASTED HOT GREEN TEA	4	
JAPANESE CREAMY MELON SODA	5	
RINTARO UME PLUM AND LEMON SODA	6	
KIMINO SPARKLING YUZU JUICE	7	



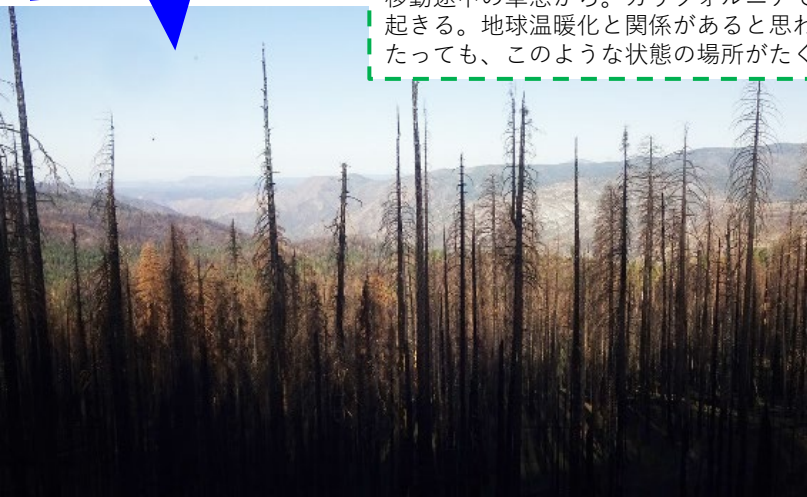
82 14TH STREET
SAN FRANCISCO, CALIF.
415.589.7022 : WWW.IZAKAYARINTARO.COM





<1. 山火事のあと>

移動途中の車窓から。カリフォルニアでは毎年のように山火事が起きる。地球温暖化と関係があると思わざるを得ない。1年以上たっても、このような状態の場所がたくさんあった



<2. ツイストオフ王冠>

びん口をよく見ると、ネジ山がきつてある。ツイストオフ王冠仕様があるのは知らなかった。



<4. SF空港の免税店にて、

「日本風」ウイスキー>

サントリー「知多」に並ぶウイスキーは、日本語ラベルで「シングルモルト聖ジョージ」。80ドル也。日の丸まであるが、カリフォルニアでエージングしたもの。よくみると日本語で「カリフォルニア産」と書いてあるが、日本ウイスキー人気でできた製品だろう。



<3. ケンゾーエステートにて>

ナパのケンゾーエステート（カブコンの辻本憲三さんのワイナリー）も訪問。ここでも山火事がすぐ近くまで迫ったようで、焦げたままのブドウ樹も残っていて、ワイン産業への影響の大きさを実感。

当社が日本で販売しているイタリア・ラガツィーニのチューブポンプがあったので撮影。チューブポンプは品質に貢献するポンプとしてワインでは世界の定番です。



<5. SF空港内の給水スポット>

PETボトル飲料を買わない人は増えている。アメリカでは施設やホテルによってはPETボトルを販売しない所も増えている。その代わり、色々な場所で水筒に給水できる設備が増えている。日本も増やすべきだろうと思った。