「日本食レストラン」編
その1:「円」

サケ watching in ロンドン LONDON 2018

今回は「日系レストラン」2軒と、「ジャパンセンターのサケ売り場」紹介です。

日系「Yen(円)」

●日本人客濃度≒20%　●日本人スタッフ濃度≒50%(フロア20%、料理80%)

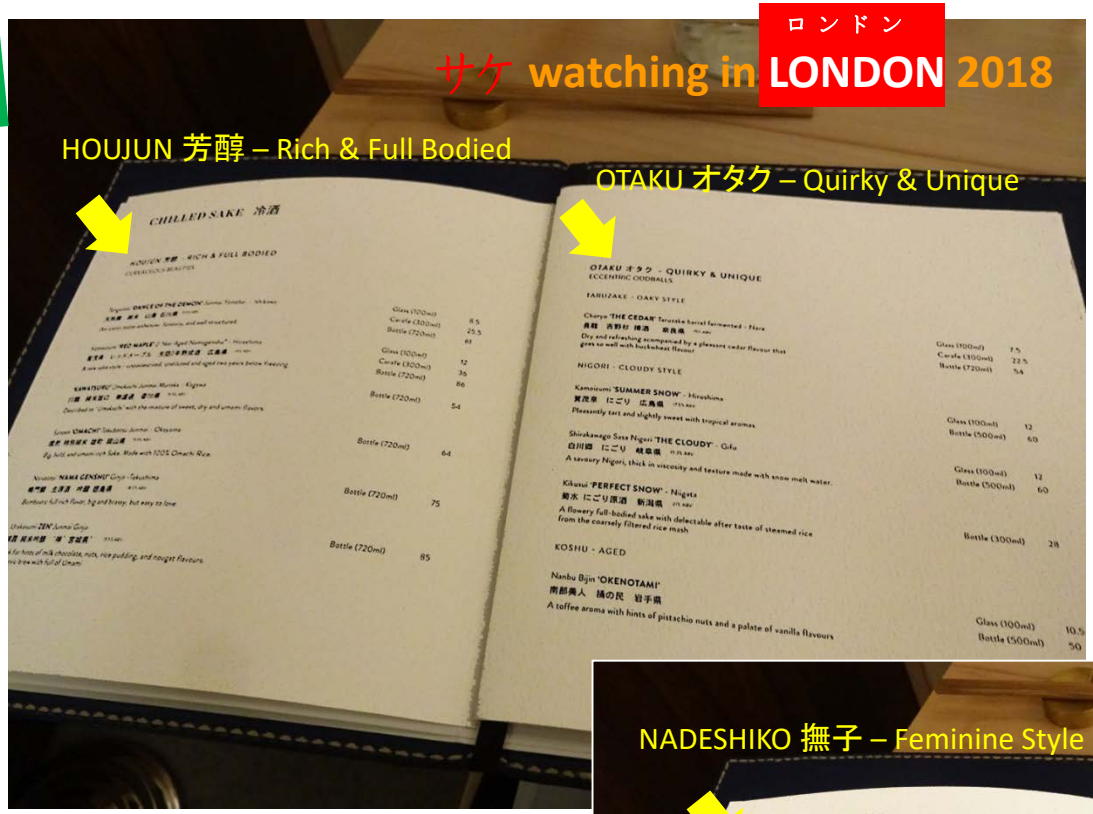
●日本酒オーダー比率≒70%

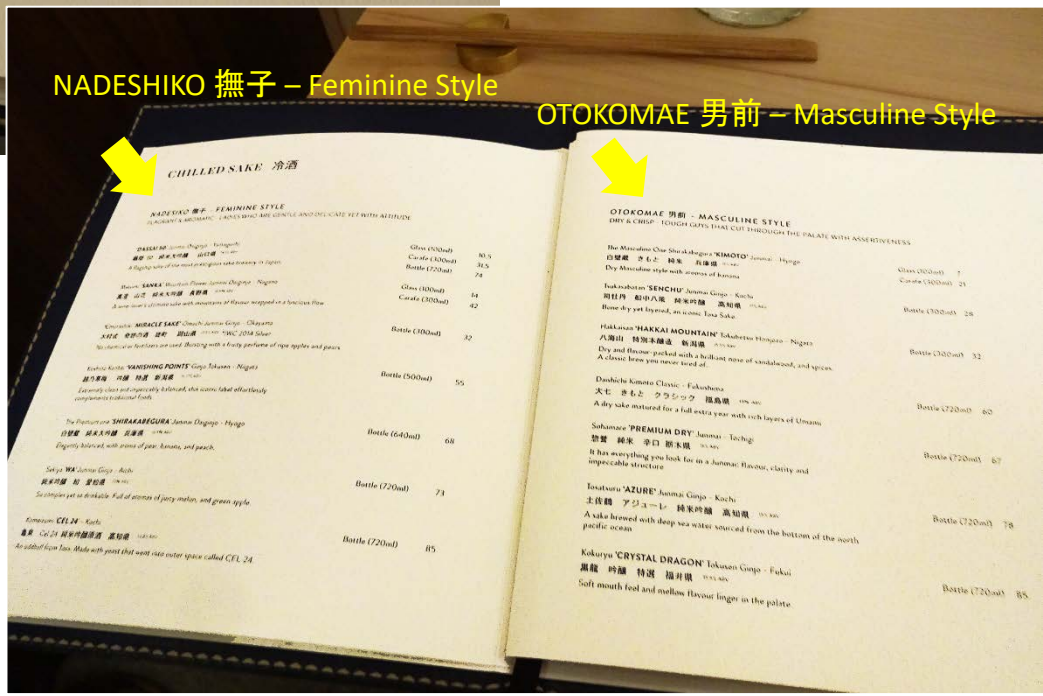
- 「円」は、パリの手打ちそば屋として有名。これはそのロンドン店で、2017年開業。衣料品大手のオンワードの関連会社である。場所は地下鉄テンプル駅からすぐ、多くの観光客が訪れるコベントガーデンからも近い。
- 写真のように、日本人サケ・ソムリエールがお酒を注いでくれる。ちょうど1周年だそうで、まず「松竹梅白壁蔵」を記念サービスで飲ませてくれた。そのあと、当方がオーダーしたのは「八海山300mlボトル」£32也。裏ラベルでディストリビューターを見るとJFC。茶碗蒸し、朴葉焼など、ロンドンらしからぬ純日本食と合わせて、とても美味しくいただきました。優秀なサケ・ソムリエールと豊富なサケ銘柄(次ページ)の効果か、または最初のサービスの白壁蔵1杯の効果か、半数以上のテーブルでサケを飲んでいるように見えた。
- 珍しくも、ノルウェーのクラフト・サケ「ヌグネオ・裸島」があるとのこと。裸島はオーナーが変わって2018年から清酒醸造から撤退。在庫限りということなので、オーダーしてみた。「裸島350mlボトル」£22也。写真の通り、山廃、原料米は日本の北海道産「吟風」、精米68%、2017年8月壜詰めのもので、まさに最後のロットに近い。独特の酸味だが、よくできている。サケ撤退はもったいないが、思ったように利益が出なかったと聞いています。
- 訪問は2018年12月、外は寒風の冬のロンドン。円はもともとそば屋。最後に「なめこそば」で体を温めて店をあとにした。

「日本食レストラン」編
その1:「円」

サケ watching in LONDON 2018

ロンドン

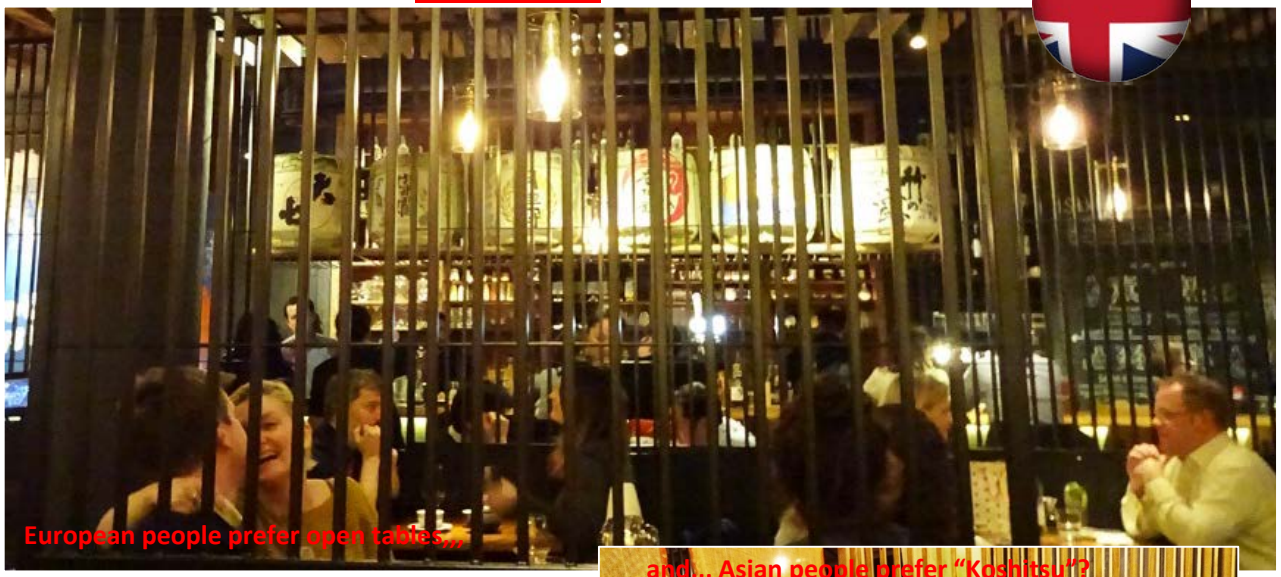




- 数ページあるサケメニューは工夫されている。「オタクーユニーク」「撫子ーフェミニン」「オトコマエー男らしい」などなど、日本語一語を冠したカテゴリーに分けて、日本酒を紹介。なかなか、優れたアイデア。以下に、サンプルとして2つのカテゴリーを、抜粋。
- 「オトコマエ」では、「松竹梅・白壁蔵」、「司牡丹・船中八策」、「八海山・特別本醸造」、「大七・きもとクラシック」、「惣誉・純米辛口」、「土佐鶴・アジューレ」、「黒龍・吟醸特選」。720ml壜の価格は£60～£70。
- 「オタク」では、「長龍・吉野杉樽酒」、「賀茂泉・にごり」、「白川郷・にごり」、「菊水・にごり原酒」、「南部美人・桶の民」。こちらは500mlが多く500ml壜の価格は£50～£60。（個人的には500mlは、海外で飲んでもらいやすい容量だと思う。）
- 高い日本酒もあるが、総じて720ml壜で£100以下のブランドが多く、ロンドン中心部にしてはリーズナブルな価格、よく考えて選ばれた品揃えであると感心。
- 「メダリストー受賞サケ」「酒マルシェー利き酒セット」「グラスでオーダーできる銘柄リスト」など、別の切り口でも書かれている。サケ銘柄がわからない人にとって、選びやすいだろう。

「日本食レストラン」編
その2:「酒蔵」

サケ watching in ロンドン LONDON 2018



日系 「Sakagura（酒蔵）」

●日本人客濃度≒10%　●日本人スタッフ濃度≒40%
●日本酒オーダー比率≒60%

- トリドール（丸亀製麺）が、月桂冠、チョーヤ梅酒、ジャパンセンター（英国の日本食品販売大手）と共同で2016年暮れに開業した店。場所は、ピカデリーサーカスからすぐ、リージェントSt.から1本入ったところで至便。
- この店は昨年に続き2度目。2度とも平日夕刻だが、前回も今回も「満席」で「日本人客濃度=10%」は同じ。ただ、残りの「外国人90%」の構成が相当変わった。去年は「欧州人80%＋アジア人10%」だったように思うが、今回は「欧州人50%＋アジア人40%」といった感じ。お店の人に聞いても、この1年で中国人が増えたそう。欧州人席（右上の写真）と、中国人中心のアジア人席（私の写真の後ろ）は、ゾーンがなんとなく分けてある。（アジア人は個室好きのせいもある？） テンションや声のボリュームが違うのでまあその方がお互い、いいだろう。
- 一方、感覚的評価だが、「日本人スタッフ濃度」は20%→40%、「日本酒オーダー比率」は50%→60%と、どちらも若干上がったように思う。
- この日、当方は「初孫・魔斬（まきり）300ml」£20（約3,000円）と、「月桂冠・鳳麟（ほうりん）300ml 」£25（約3,800円）をオーダー。「大手銘柄と地酒銘柄の飲み比べ」、というシチュエーションは日本では稀。興味深かった。
- 300mlびんで出ると思ったが、ご覧のように割竹の氷で冷やした片口。エレガントである。ナス田楽、揚げ出し豆腐、焼き鳥と合わせて、どちらも大変おいしくいただきました。

「日本食レストラン」編
その2:「酒蔵」

サケ watching in ロンドン LONDON 2018

HOT SAKE but..it can also be drunk chilled!

We have selected Gekkeikan as our premium sake brewery founded in 1637, in Kyoto, Japan. Gekkeikan is one of the world's oldest companies & is the chosen sake of Japan's imperial family
100ml glass / 300ml carafe / 720ml bottle
Served by the glass

SPECIALITY STYLES

SAKE CAPPUCCINO 150ml £4
Gekkeikan Denshou Junmai Ginjo served hot as "cappuccino style" with steamed sake foam. Matcha powder / Cocoa powder option

TARUSAKE
Gekkeikan Tarusake 100ml £ / 300ml £7
Gekkeikan, Kyoto
Japanese cedar gives a spicy nose with a hint of seaweed

SPARKLING - only chilled
Gekkeikan Sparkling Utakata 285ml bottle £5
Gekkeikan, Kyoto
This fun, light sake combines fruity, flowery flavours with light carbonation

John Sparkling 375ml bottle £2
Tosa Shuzo, Kochi
For prosecco drinkers. a dry style of sparkling sake with young melon & citrus zest

CLOUDY
Gekkeikan Nigori 100ml £.5 / 300ml bottle £6
Gekkeikan, Kyoto
Creamy sake with sweet notes of pineapple, lychee, banana & coconut milk

Sayuri Nigori 300ml bottle £9.5
Hakutsuru, Kobe
Hints of white grape & elements of cherry blossom to create a creamy saké with a deliciously smooth finish.

Dassai 50 Nigori 300ml bottle £7
Asahi Shuzo, Yamaguchi
This particular Dassai is made with Yamada Nishiki rice & filtered just enough to preserve its naturally sweet flavour

NAMA, FRESHLY BREWED - only chilled
Pleasantly refreshing with lively aroma

Gekkeikan Namazake 280ml bottle £
Gekkeikan, Kyoto
This sake has a dry & balanced taste making it a truly refreshing drink

Urakasumi Shiboritate 100ml £3 / 300ml £6 / 720ml £2
Saura, Miyagi
Fresh & refreshing taste with good umami of rice.

Kaze no Mori Akitsuho Shiborihana 100ml £7 / 300ml £8 / 720ml £4
Yucho Shuzo, Nara
A wonderfully fresh, fruity & rich sake with a touch of sweetness

"Award Winning" Yusura 300ml bottle £1.5 / 720ml £43.5
Sudo Honke, Ibaraki
This sake is a perfect example of beautifully balanced, boldly flavoured sake. You'll first enjoy the smooth, silky touch & delicate fruity aroma, followed by a complex palate

Kakunko 720ml £97
Sudo Honke, Ibaraki
Super rich & floral Junmai Daiginjo type with dry, crisp finish, though softer & alive with more complex aromas

HONJOZO
Light, mildly fragrant easy to drink

Gekkeikan "Kyosansui" 100ml £7 / 300ml £0
Gekkeikan, Kyoto
Dry, masculine sake with robust umami & sharp finish

Kalun 100ml £8 / 300ml bottle £2
Ooi Shuzojo, Shizuoka
Sake with a bright aroma & flavor notes of melon, pear & banana

Hakkaisan Tokubetsu 100ml £0.5 / 300ml bottle £7
Hakkai Jozo, Niigata
This classic sake has a smooth & mellow taste that you will always find refreshing

Kasumitsuru Kimoto Karakuchi 270ml bottle £4
Fukuchiya, Hyogo
Rich body & umami flavour

Urakasumi "Honjikomi" 720ml £5
Saura, Miyagi
Well balanced with clean refreshing finish

SAKE FLIGHTS

Nomikurabe Sake Flight £8
Three servings of sake 35ml
one Honjozo, one Junmai, one Junmai Ginjo

Gekkeikan Flight £3
Three servings of sake 50ml
One Tarusake, one Daiginjo, one Junmai Ginjo

Sakagura Flight £6
Three servings of sake 50ml
One sparkling, one Junmai, one Junmai Daiginjo

Sakagura Atsukan Flight £7
Three servings of sake 50ml
One Honjozo, two Junmai all served hot

An optional 12.5% service charge will be added to your bill.

JUNMAI
Full bodied with stronger flavor

Kikuisami 100ml £6.5 / 300ml bottle £7
Kikuisami, Yamagata
This is a full-bodied sake with a rich umami taste & earthy notes

Gekkeikan "Kyosansui" 100ml £7 / 300ml £9
Gekkeikan, Kyoto
Soy & nutty nose with complex, umami characteristics

Hatsumago Makiri 100ml £7.5 / 300ml bottle £0
Tohoku Meijo, Yamagata
Light fruity fragrance, smooth & rich body in a flavour with dry sharp finishing

Taga Akinouta 100ml £8.5 / 300ml £4 / 720ml £2
Taga, Shiga
Smooth taste comes with umami & clear after tasting, fragrant scents & aromatic flavours

Keigetsu Special Aikawahomare 100ml £9.5 / 300ml bottle £7
Tosa Shuzo, Kochi
Delicate nose of honeydew melon & chestnut with round & silky texture

Kasumitsuru Kimoto 270ml bottle £7.5
Fukuchiya, Hyogo
Light & moderately dry with strong rice aroma

Sanran 100ml £0.5 / 300ml bottle £8.5
Tonoike Shuzo, Tochigi
Full bodied flavour with a hint of sweetness

Ichinokura 100ml £1.5 / 300ml bottle £1
Ichinokura Shuzo, Miyagi
Very refreshing dry sake with clean bitter flavour

Kagatobi Karakuchi Yamahai 100ml £2 / 300ml bottle £4
Fukumitsuya, Ishikawa
It's noticeably dry for those who love it dry, but not overpowering for those who might not

Nanbu Bijin 100ml £2.5 / 300ml bottle £6
Kuji Shuzo, Iwate
This send dry sake is fruit-forward with shades of pear, berries & a hint of creaminess

Kaiun 100ml £3 / 300ml £5 / 720ml £0
Ooi Shuzo, Shizuoka
This sake is dry & firm with developing umami on your palate

Urakasumi 100ml £5.5 / 300ml bottle £1
Saura, Miyagi
A fruity & fresh nose containing a hint of toasted nuts

Born "Ginsen" 720ml £7
Special Junmai, Kato Kichibee Shoten, Fukui
Medium bodied, lean, delicate & herbaceous notes with a hint of vanilla ice cream

Shichida Junmai 75 100ml £7 / 300ml £8 / 720ml £5
Tenzan shuzo, Saga
Unique sake with aromas of Japanese nashi pear & toffee

JUNMAI GINJO
Light, fruity, refined

Gekkeikan "Nouvelle" 100ml £8.5 / 300ml £1 / 720ml £4
Gekkeikan, Kyoto
Aromas of almond skin & a hint of chocolate, soft & gentle umami

Kikusui 100ml £9 / 300ml bottle £3
Kikusui Shuzo,Niigata
A refreshingly light & comfortably dry sake

Kid 100ml £0 / 300ml £6 / 720ml £8
Heiwa Shuzo, Wakayama
Delicate aromas of melon, soft, smooth with a great balance

Kaku Rei 100ml £0.5 / 300ml bottle £7
Aoki Shuzo, Niigata
Slightly aromatic sake with hints of banana & pe
soft clean finish

Tani 100ml £1 / 300ml £8 / 720ml £0
Wakatakeya, Fukuoka
Delicate nose of cucumber & watermelon with a sharp & firm minerality

Muromachi Bizen 100ml £3 / 300ml bottle £3.5
Muromachi Shuzo, Okayama
Sake with a pleasant fragrance of fall fruits with subtle sourness & a bit sweet too

Suishin 720ml £0
Suishin Yamane Honten, Hiroshima
Clean & subtle, yet soft & well rounded with restrained aromas

Urakasumi "Zen" 720ml £2
Saura, Miyagi
Beautifully rounded & mellow flavour of melon & dried fig with hint of wood, creamy texture & a long lasting finish

GINJO
Delicate & light, but complete

Hakushika Namachozo 100ml £ / 300ml bottle £6
Tatsuuma Honke, Hyogo
Light, mild & fruity, this sake is matured for six months before

Kubota Senju 100ml £0 / 300ml bottle £6
Asahi Shuzo, Niigata
This sake is quite gentle with crisp & slightly dry flavour

DAIGINJO
Generally light, complex & quite fragrant

Gekkeikan, "Iwaimai" 100ml £7 / 300ml £9 / 720ml £5
Gekkeikan, Kyoto
Bouquet of vanilla, pear, cardamom & aniseed; Soft, smooth & well textured with concentrated flavours

Gekkeikan "Denshou" 100ml £.5 / 300ml £2
Gekkeikan, Kyoto
Clean, lean, crisp & dry sake

Sanran 100ml £6 / 300ml bottle £4.2
Tonoike Shuzo, Tochigi
Mild flavour with a very sweet aroma

Hakoirimusume 720ml £40
Takahashi Shoten, Fukuoka
Pronounced ginjo aromas of aniseed, pear & honeydew melon. It has firm minerality & a dry & pleasant crisp finish.

JUNMAI DAIGINJO
Light, fragrant & fruity

Tentaka "Silent Stream" 100ml £8.5 / 300ml bottle £1.5
Tentaka Shuzo,Tochigi
Medium bodied sake with flavours of honeydew, pear & fresh cut hay

Gekkeikan "Horin" 100ml £0 / 300ml bottle £5 / 720ml £5
Gekkeikan, Kyoto
Medium bodied, creamy with umami finish

Dassai 50 100ml £1 / 300ml bottle £8 / 720ml £8
Asahi Shuzo, Yamaguchi
Tropical notes of papaya, pineapple & yellow peace with a great balance

Jozen Mizunegotoshi 300ml bottle £9
Shiraishi Shuzo, Niigata
Medium bodied sake with clear aroma & fruity taste

Keigetsu Ginnoyume 100ml £1.5 / 300ml bottle £3.5
Tosa Shuzo, Kochi
Slightly dry taste & refreshing finish

Born "Junsui" 100ml £3 / 300ml bottle £4
Katoukichibee Shouten, Hyogo
This rice wine has sophisticated, mellow flavours with a fruity aroma reminiscent of grapefruit

Kid 45 100ml £4 / 300ml £7 / 720ml £0
Heiwa Shuzo, Wakayama
Sake with super clean & pure floral nose of lily, rich texture & refreshing aftertaste

Kubota "Manju" 100ml £6 / 300ml bottle £2
Asahi Shuzo, Niigata
Delicate aromas of honeysuckle & ripe melon, a very drinkable junmai daiginjo

Hakurosuishu 100ml £7 / 300ml bottle £3.5
Takenotsuyu Shuzojo, Yamagata
Juicy pear drops, hint of elderflower & green pepper notes

Sato No Homare 300ml bottle £4.5
Sudo Honke, Ibaraki
An elegant, super premium sake pleasingly light & fruity with a semi dry & yet clean finish

Dassai 23 720ml £5
Asahi Shuzo, Yamaguchi
One of the top ranges of the dassai sake portfolio. This sake has delicate aromas of peach & pineapple with velvety texture

Daishichi "Shouka" 720ml £05
Daishichi Shuzo, Fukushima
Beautiful honeydew melon & white lily aromas. it has great balance & of fimness & elegance with long-lasting aftertaste

SAKE BARREL TABLE SERVICE

Experience kagami biraki & break your own sake barrel at your table

Gekkeikan Kyosansui Honjozo Biraki 600ml £5
Kyoto prefecture
Limited edition sake, dry masculine with robust umami & sharp finish. Perfect match with sushi.

Gekkeikan Tarusake Biraki 600ml £8
Kyoto prefecture
A classic sake matured in Japanese cedar casks for several weeks. Japanese cedar gives it a spicy nose with a hint of seaweed, delicate sweetness & creamy textures that complement yakitori excellently.

Gekkeikan "Denshu" Daiginjo Biraki 600ml £8
Kyoto prefecture
Award winning sake at the annual sake competition 2014. Clean, lean, crisp & dry sake with refreshing herbaceous & cucumber notes. Great to pair with a range of sashimi.

- 昨年は「数ページのサケメニュー」だった http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/sake_London2017.pdf のですが、今年は「見開き簡略版サケメニュー」をだされた。「北海道の地震と大阪の台風の影響で、メニューにあっても入荷待ちの銘柄がります」といった但し書きも挟んであった。
- 1枚モノなので拡大して収載して掲載しておきます。1枚だと選びやすいが、日本人はアルファベットだけ並べられると読解に時間を要する。(前掲の「円」だと、日本語英語併記なので直感的にわかる) 一方、「おちょこ」マークのあるものはグラスでオーダーできる銘柄、これはわかりやすい。
- 拡大すればすべて読めると思うけれど、ここでは「純米大吟醸」のなかで、「300mlびん」を拾ってみます。「天鷹」£21.5、「月桂冠・鳳麟」£25、「獺祭」£28、「上善水如」£29、「桂月吟の夢(土佐酒造)」£29.5、「梵・純粋」£34、「紀土45」£37、「久保田・萬寿」£42、「白露垂珠(竹の露)」£43.5、「郷の誉(須藤本家)」£54.5。(2018年12月訪問時のレートは£1=¥150。しがって3,200円～8,200円) 720mlはやはり量が多い。300mlの選択肢がこれだけあるのは素晴らしい。なお、抜き書きしてみて初めて、価格順に並んでいるのに気づいた。

「日本食レストラン」編
おまけ情報

サケ watching in ロンドン LONDON 2018

ロンドンで和食やサケがのめるお店を探すときのツールを2つ紹介。「認定日本レストラン」と「FOOD AND SAKE」。

「認定日本レストラン」

- 100ページほどの冊子で、うち50ページが英国の日本レストランの紹介。ロンドンの和食店で無償で配っていた。
- 「お箸のマーク」のAuthentic Japanese Restaurantというステッカーは、10年以上前、パリの街角で日本食レストランの扉に貼ってあるのを時々見かけた。http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/Sake_Paris_2008-09.pdf　左の資料によれば、「2007年にJETROの協力も得て開始」とある。同じようなマークに見えるが、この団体が2007年のものを承継したものであるのかどうかは不明。
- ヨーロッパのレストランでは扉や窓によくステッカーが貼ってある。毎年レストランを評価して年号入り認定ステッカーを発行するシステムは、欧州人にはなじみ深く、ミシュラン、ガンベロロッソのようなハイエンド、グルメから、お手軽チケットレストランまで様々ある。が、「年号が入ってること」が一つのキモ。一方、一度認定されればそのまま継続するというのは、課題が残るだろう。
- この冊子は、英・仏・独などの主要国のほか、マルタ、デンマーク、オーストリア、スイス、ノルウェー、UAEなど意外な国の日本食レストランも含まれるのはすごい。冊子には「日本国内閣府」とあるが、政府とは関係ない民間の団体のよう。

「FOOD AND SAKE」

- JFOODOが2018年に作ったサケの飲めるレストランを紹介するサイト。ロンドン版とNY版がある。「スシ&サケ」「オイスター&サケ」「プロシュート&サケ」「チーズ&サケ」「フィッシュ・チップス&サケ」「カラマリ&サケ」の6カテゴリーの一つを選ぶと、マップ上にお勧めの店が出てくる仕組み。（NY版は、「フィッシュ・チップス&サケ」「カラマリ&サケ」の代わりに、「アボカト&サケ」「トマト&サケ」となる。意表を突くカテゴライズである。）
- 和食的カテゴリーは「スシ&サケ」だけで、本資料前掲の「円」と「酒蔵」はこのカテゴリーに登場する。それぞれ、「ステーキ」と「そば」を店名のサブタイトルにしているのでやや無理があるが、むしろ和食以外のペアリングを意図した設計である故だろう。
- なお、JFOODO（日本食品海外プロモーションセンター、「ジェイフードー」と読む）は、日本産食品の海外消費者へのプロモーションを行う組織で、2017年4月にJETRO（日本貿易振興機構）に設置された。JETROでは対応できない、より最終消費者に近いプロモーションを担う。

「サケ小売店」編
ジャパンセンター

サケ watching in ロンドン LONDON 2018

日系 「ジャパンセンター」

JAPAN CENTRE

- 今回は日程の関係で小売店は1店のみ紹介。ロンドン在住日本人は必ずお世話になる、総合日本食品販売店。何度か場所を代わっているが、ピカデリーサーカスのすぐ近くであるのは変わらない。至便の場所にある。
- 販売するサケ銘柄はとても多いが、「月桂冠」と「須藤本家」は専用の冷蔵リーチインをもつ。月桂冠は、日本製のほか、カリフォルニア製も置いている。

GEKKEIKAN

SUDO HONKE

「サケ小売店」編
ジャパンセンター

JAPAN CENTRE

サケ watching in LONDON 2018

ロンドン

- その他の銘柄のいくつかを、価格が見えるように拡大。
- 「久慈の山」£106.50、「風の森」£57.10、「箱入り娘（高橋商店）」£86.90、「初亀」£108.50、以上は720ml。
  「梵」£16.19、「テ（土佐鶴）」£16.95、以上は300ml。日本のデパートより魅力的な品揃えに思える。