



日系「Sakagura (酒蔵)」

●日本人客濃度≒10% ●日本人スタッフ濃度≒20% ●日本酒オーダー比率≒50%

- 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)と共同で2016年暮れにロンドンで開業した高級居酒屋。場所も高級で、ピカデリーサーカスから歩いてすぐ、リージェントストリートから1本入ったところ。訪問したのは平日夕刻だけれど、60-70席くらいの店内は満席。繁盛している。日本人客は他に2~3組(日本かアジアか判別困難)で、ほぼ皆さん西欧人(英国人、またはツーリスト)。
- 分厚いサケメニューのうち、「純米大吟醸」のページを上に掲載。上から「月桂冠・鳳麟」「風の森」「梵」「白露垂珠(山形・竹の露)」「横山50(長崎・重家酒造)」「獺祭」「紀土(和歌山・平和酒造)」とマニアックな取り揃えである。これらはボトル売りで£75~£90(約1万1,000~1万4,000円)という価格が読み取れる。次のページもさらに純米吟醸が続き、£100~£200のものが10銘柄ほど。一番高い純米吟醸は「残響Super7(宮城・新澤酒造店)」で£900である。(2017年9月訪問時のレート£1=¥150で換算)
- 当方は「月桂冠・にぎり」300mlびんのほか、お勧めリストにあったカラフェの「風の森」「浦霞」などを注文。日本的な和食と美味しい日本酒を堪能しました。

「日本食レストラン」編
その1:「酒蔵」

(続)「Sakagura(酒蔵)」

その他のサケメニューも紹介しておきます。

- ↓「ウイスキー」のページ。一般的なシングルモルトのほか、右のページには「酒蔵セクション」として「山崎・ノンチルフILTER、パンチョン」£78～「山崎25年」£280(約1万2,000～4万2,000円)などが記載される。50mlの価格である。
- 写真は掲載しないが、「日本ラム」も数種類メニューにあった。

サケ、焼酎、日本ワイン watching in LONDON 2017

ロンドン



- ←「スパークリング」「にごり」「古酒」のページ。古酒は「古色蒼然(三重・新良酒造)」で、10年、15年、20年、28年がある。

- ↓「焼酎」のページ。芋、麦、米、そば、紫蘇がある。





kaori-fragrant fruity and aromatic dewazakura "green ridge", nama genshu white grape and apple fragrance, fresh, crispy and long yamagata	720ml	£84.00
shirakabegura, junmai daiginjo an exceptional label that displays both complexity and finesse, fruity with aromas of banana and sharon fruit hyogo	640ml	£89.00
tosatsuru "limited edition", junmai daiginjo fresh, medium bodied sake with notes of ripe pineapple, dragon fruit and a long finish on the palate kochi	720ml	£110.00
gazanryu "gokugetsu", junmai daiginjo notes of ripe autumn fruit, smooth and elegant finish yamagata	720ml	£120.00
dassai 23%, junmai daiginjo dassai's ultimate sake; clean and velvety with notes of ripe melon and peach yamaguchi	720ml	£160.00
dewazakura "ichiro", junmai daiginjo accents of meadow flower compliment a fuller flavour profile replete with young fruit, followed by a dry, smooth finish yamagata	720ml	£170.00

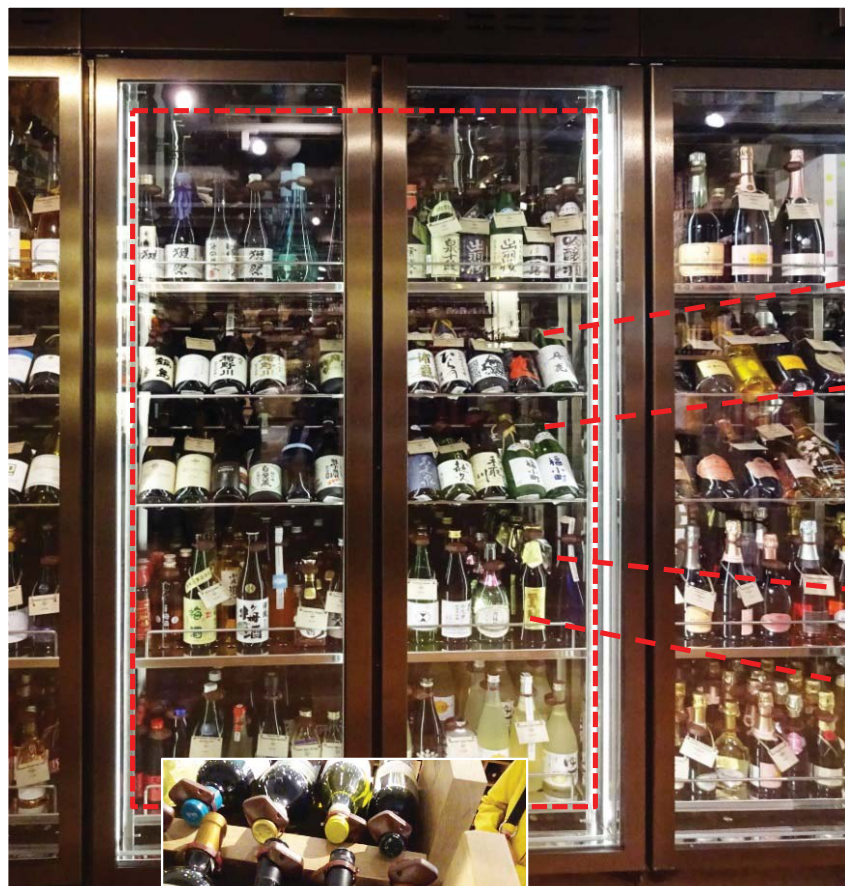
非日系「ROKA」(Aldwych店)

- 日本人客濃度≒0~3% ● 日本人スタッフ濃度=0%
- 日本酒オーダー比率≒30%
(梅酒オーダー比率≒5~10%)
- 非日本人経営の高級和食・ろばた。ロンドン市内に何店舗もあるが、このオールドウィッチ店(ウォータールー橋を渡ったところ)は2年ほど前にできた新店舗。
- 平日8時に予約。行ってみると、100席以上の大きな店がほぼ満席。日本人客は見渡す限りいない。日本語が出来るスタッフもいない。しかし3組に1組くらいはサケを飲んでいて、サケオーダー比率は高い。梅酒を飲む人も多かった。メニューは英文だけれど全て和食。
- サケメニューは「香り-fragrant」(←写真)、「端麗-Clean」、「うまみ-Flavourful」などでカテゴライズされていてわかりやすい。これらはボトル売り。100mlや250mlカラフェで頼める銘柄は、「加茂泉」「南部美人」「白壁蔵」「獺祭」など。
- 当方は「土佐鶴」「浦霞」などを注文。英国風? 和食と美味しいお酒を堪能しました。



英国系「ヘドニズム・ワイン」

- 定点観測のお店、「Hedonism Wines ヘドニズム・ワイン」。英国は世界に冠たる歴史的ワイン消費地だけあって、この店のワインの取り揃えは驚異的である。
- そしてサケ銘柄もすばらしい。すべて冷蔵ショーケース(写真左)で保管される。銘柄は写真でご覧あれ。



←日本ワイン@「ヘドニズム・ワイン」

日本ワインは甲州が2種、中央葡萄酒とくらむぼんワイン(旧山梨ワイン)。これは、2014年にきたときと同じ。

日本ウイスキー@「ヘドニズム・ワイン」

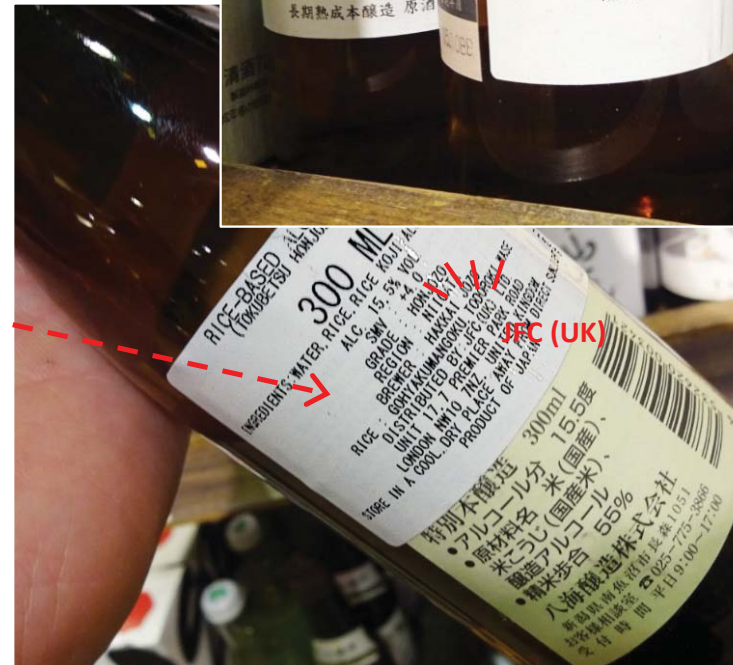
「軽井沢」をはじめとする驚きのラインナップは下記参照

http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/paris_lond_ny.pdf



米国系「ホール・フーズ」

- アマゾンが2017年に買収したことで有名な、米国のオーガニック志向・高級食料品チェーン店の「ホールフーズ」。英国にも進出しています。ロンドンの旗艦店、ハイストリート・ケンジントン店にて日本のお酒を観察。
- ワイン売り場の横に、小さいながらサケの独立した棚がある。「天狗舞」「菊水」「八海山」「白鶴」「大関」など、アメリカ西海岸の店より、むしろ銘柄は多い印象。日本製ばかりで、カリフォルニア製のサケは見当たらず。



「吉野すぎの樽酒(奈良・長龍酒造)」と「八海山」の裏ラベルを観察。小さいけれど、拡大してみるといずれもディストリビューターは「JFC UK」である。

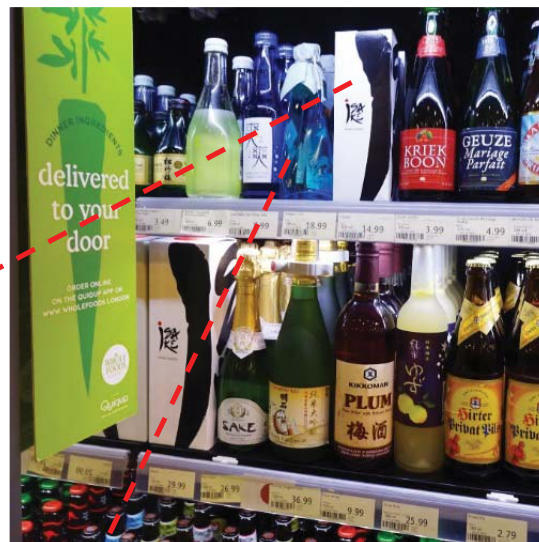
(続)

WHOLE
FOODS
MARKET

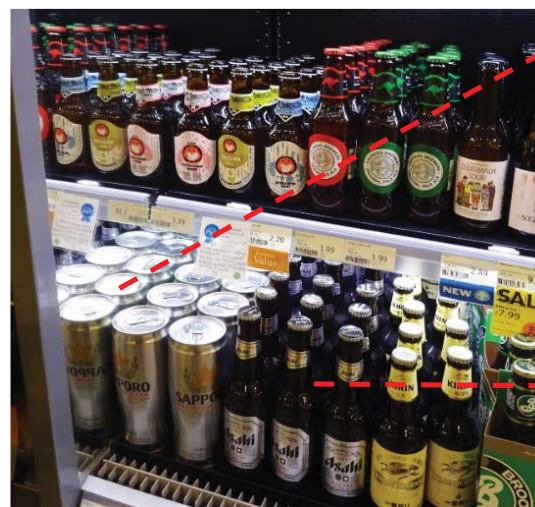
サケ、焼酎、日本ワイン watching in LONDON 2017



- 冷蔵ショーケースのサケを観察。「Niigata Star(新潟・越の華)」と「i Sake Classic(白鹿)」は、「i Sake」社(英国系)が、自社PBブランド。
- その他、「明石鯛」「松竹梅」「真珠(岐阜・蒲酒造)」「爽爽(奈良・長龍)」「キッコマン梅酒」などが見える。



焼酎@「ホール・フーズ」
サケと違って焼酎の存在感は
まだ薄い。スピリッツの棚の
端のほうに「宝山」2種があっ
ただけ。



日本ビール@「ホール・フーズ」
「サッポロ」「アサヒ」「麒麟」、それに「常陸野ネ
スト」の4種。裏ラベルを拡大して見ると、サッポ
ロはカナダ製、アサヒは英国国内のシェパードニ
ームで委託生産。





高級デパート・その1 「ハロッズ」

- ロンドンに来る観光客は必ず立ち寄る、老舗デパート「ハロッズ」。並んでいるサケ銘柄数は多くはないのですが、パリの「ギャラリール・ラファイエット」よりも多い。ホールフーズと同じく、「i Sake」がたくさんおかれていました。（一見、「j Sake（ジェイサケ）」に見えますが、「i Sake（アイサケ）」。）アーカイブを見ると、前回ハロッズに来たときには「月桂冠」がいましたが、今回は見当たらず。
- 左の写真、アサギ（浅葱）色の「とり型」や「三角錐型」の壺も「i Sake」の商品ですが、これは当社、きた産業のオリジナルガラス壺。ご愛顧ありがとうございます ♪



「ロンドンのサケ」に関する過去のアーカイブ情報：

2014年資料 http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/Sake_London2014.pdf
2013年資料 http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/sake_London_2013.pdf
2007年資料 http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/Sake_London.pdf

HARVEY
NICHOLS

サケ、焼酎、日本ワイン watching in LONDON 2017

ロンドン



高級デパート・その2 「ハーヴェーニコルズ」

- ロンドンのデパート「ハーヴェーニコルズ」と「ハロッズ」は、いわば銀座の「松屋」と「三越」の関係。前者はお洒落でデザイン志向の中規模デパート、後者は老舗の大型店舗。すぐ近くにあるという距離感も日英で同じである
- 置いてあったサケは5銘柄6種。「仙禽」£51、「Enter Dot Sake」£38、「Heaven Sake」2種£90と£55、「明石鯛」£21、「人気ー300ml樽」£37。日本ではお目にかかれない完全英文ラベル(日本語表記無し)の2銘柄を以下に解説。
- 「Enter Dot Sake」は裏ラベルに「by Richie Hawtin」とある。ハウティンは日本にもきたことのあるミュージシャンで、サケサマライでもある。彼のプロデュースしたサケで、製造者は「Sekiya Brewing」(愛知・関谷醸造)。ワインを意識して「亜硫酸無添加」の表示もある。
- 「Heaven Sake」は裏ラベルにRégis Camus in collaboration with Dassai(「瀬祭」)、青いほうの壺はcollaboration with Urakasumi(「浦霞」と書かれている。レギス・カミュスはシャンパンのパイパーエドシックのセラーマスター氏。

