

その1
ミラノ万博・日本館



サケ

watching in

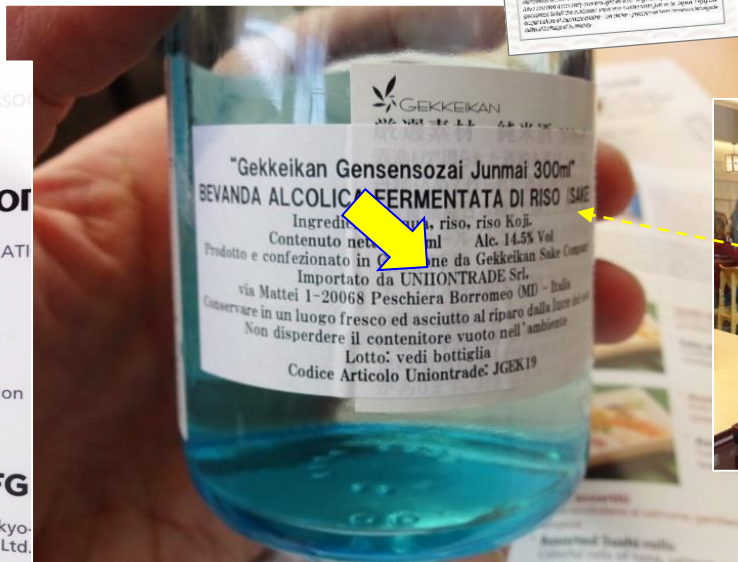
MILANO

2015



「ミラノ万博・日本館」

- ミラノ万博、最終日に訪問。朝の開門から15分後くらいに日本館に駆けつけたにもかかわらず、、、看板には8時間待ち！の表示。にわかに信じがたくて何人かの職員に正すも、本当に8時間だという。残念だったが、パビリオン入場は断念して、日本館付属のレストラン（美濃吉からCoCo壱番カレーまで5店が出店）で、うどん・おにぎりで日本酒を飲む、の図。月桂冠の裏ラベルを見ると、輸入者は「UNIONTRADE Srl.」とあった。
- 日本館のスポンサープレートに「はせがわ酒店」の名前が。唯一のサケ関係企業。



その2
日本食「ふくろう」



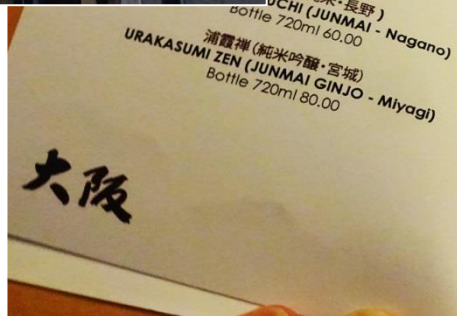
日本酒 SAKE (720ml)		
久保田 万寿 純米大吟醸 (新潟)	KUBOTA MANJU Jun Dai	22 77
小左衛門 純米大吟醸 (岐阜)	KOZAEMON Jun Dai	20 70
千代寿 純米大吟醸 (山形)	CHIYOKOTOBUKI Jun Dai	18 63
蓬萊泉 純米大吟醸 (愛知)	HOURAISEN Jun Dai	16 56
八海山 純米吟醸 (新潟)	HAKKAISEN Jun Gin	14 49
磯自慢 山田錦 純米吟醸 (静岡)	ISOJIMAN Jun Gin	14 49
雅竜梅 五百万石 純米吟醸 (静岡)	GARYUBAI GOHYAKU Jun Gin	14 49
裏雅山流 純米 (山形)	KOZAEMON YAMAHAI Jun Mai	12 42
小左衛門 山鹿純米 (岐阜)	SHICHIHON YARI Jun Gin	12 42
七本槍 純米吟醸 (滋賀)	YAMATO SHIZUKU Jun Mai	12 42
やまとしづく 山鹿純米酒 (秋田)	SHICHIHON YARI Jun Mai	12 42
七本槍 純米 (滋賀)	TENGUMAI Jun Mai	10 35
天狗舞山鹿 純米 (石川)	KUBOTA SENJU Gin Jo	10 35
久保田 千寿 吟醸 (新潟)		



「ふくろう」

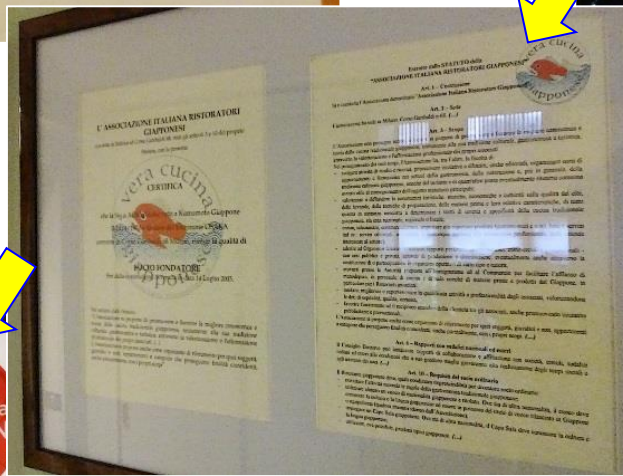
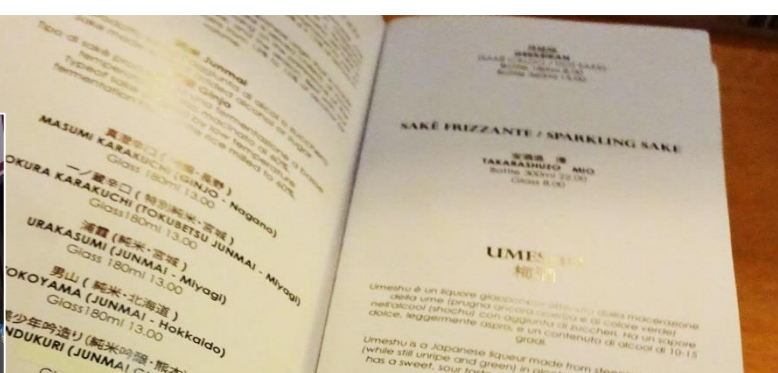
- 本格的日本食が味わえるし、日本酒に力を入れている和食店として、ミラノで最近有名な「ふくろう」(入り口看板は「福」の一文字)。人気で、なかなか予約が取れない。お客はイタリア人も多いが、日本人比率は高い。
- カウンター席の向こうで日本人の料理長さん、料理人さんが忙しく立ち働く、その後ろには見事なサケボトルのディスプレイ。サケメニューもご覧の通り、充実。
- とても美味しい料理でサケもすすむ。「八海山」「臥龍梅」「裏・雅山流」「七本槍」をいただきました。
- (「七本槍」は1534年創業。とても古い蔵元。醸造協会誌2015年9月号に私が書いた「18世紀までに創業した蔵元」のリストの5番目に登場するが、「七本槍」を「七本槍」と間違えて書いた事をこの場を借りてお詫びします。因みに、このお店のサケメニューも間違っている。)

その3 日本食「大阪」



「大阪」

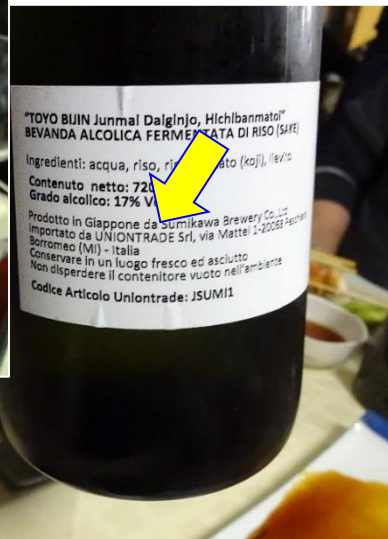
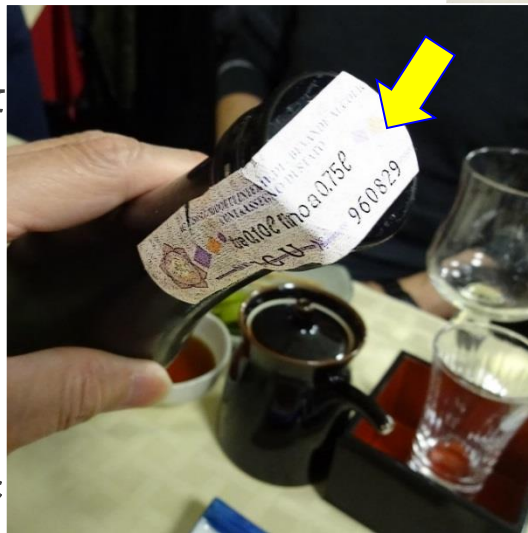
- ミラノにおける高級で本格的な日本食の老舗として名前が通っている「大阪」。こも予約が取りにくい人気店。鮎を握る日本人の料理長さん、料理人さんのきびきびした働き振りが印象的。寿司のほか、さまざまな日本食がある。
- ビールはキリンとアサヒのビンのほか、「キリン一番搾り」は生ビールが飲める。サケメニューの中から「真澄」を選んで、とても美味しくいただきました。
- ご覧の通りサケメニューに記載される銘柄数はそれほど多くないが、冷蔵リーチンには「國権」「人気一」「瑞鷹」「はくろ」などメニューにない銘柄がたくさん見えた。
- お店の入口に掛けられていたのは、「ミシュランとガンベロツツ」「Associazione Italiana Ristoratori Giapponese (イタリア・日本食レストラン経営協会)」「ミラノ鮎組合加入店」の認定証。各種の認定がうなずける、満足の味とサービス。





「ポポロ屋」

- ポポロはピープルの意。こちらもミラノの日本食レストランの老舗としてとても有名。20年以上前にイタリア旅行をしたときもこの店にきたように思う。
- 予約を受けない。長机風テーブルに詰めて座るスタイルで、いつも満席。小さな小売コーナーもあるので、待ちきれない客は日本ビールなどを買って、店の外で飲んでいる。
- 道路を挟んで、もう少し落ち着いた食べられる店、姉妹店「ポポロ屋・シロー」がある。本店は撮影禁止という事もある。今回食事したのはこちらの姉妹店。飲んだのは「真澄」「鶴齢」「菊水」「東洋美人」。
- イタリアでは輸入酒にも一本一本に番号の入った封緘紙を貼るのがルール。大変な手間だろうと思う。(ご存じない方が多くなったと思うが、日本でもかつてこのようなシステムがあった。)
- 因みに、東洋美人の裏ラベルを見ると、輸入者は、1ページ目の月桂冠と同じく「UNIONTRADE Srl」。



- 「Nobu」
- ミラノの有名な日本食レストランといえばアルマーニのビルにある「アルマーニ・ノブ」をはずせないで、偶々雑誌の表紙になっていたのを紹介しておきます。
 - 価格は高級、サケは北雪。2007年のデータは下記。
http://www.kitasangyo.com/Archive/Data/Sake_Milano.pdf





小売店観察@ KATHAY

- ミラノには、パリ・ロンドンにあるような大規模な日本食品店がない。パリ・ロンドンではデパートや有名食品店でも日本酒を売っているが、ミラノではリナシャンテ(デパート)やPECK(高級食品店)の酒売場にはサケは置いていない。
- 日本のガイドブックには載っていないが、ミラノにはとても大きなチャイナタウンがあってアジア食材店(中国人経営のお店)がたくさんある。このアジア食材店のほとんどには日本食品コーナーがあって、サケや日本ビールを並べるお店も多い。
- 日本食品の品揃え豊富で有名な「KATHAY」というアジア食材店を訪問。日本酒専門のディスプレイが目を引く。棚の隅には韓国清酒「寿福」(LOTTE酒類BG製。700mlで8.1€は、日本製清酒の1/2~1/5)も並べてある。棚の最下段はカリフォルニア製の月桂冠。よく売れているようで、商品が最も減っていた。
- ビールはサッポロ、アサヒ、キリンが並ぶ。330mlびんで、スーパードライ(チエコ製)は1.8€、一番搾り(ドイツ製)は1.5€。その他の価格は、拡大してみてください。なお、クラフトはまだない。



小売店観察@ CARREFOUR

- レプブリカの近くにある、「ミラノ市街地ではじめての24時間営業」のカルフル。スシのテークアウトがあって、サケ(松竹梅、白壁蔵)が並べてあるのを発見。

