ニューヨークレストラン編
① Sakagura

酒蔵 SAKA GURA

「酒蔵」（日系のお店）

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

- 日本からNYに到着した夜、まずは「酒蔵」に向かう。場所はグランドセントラル駅と国連の間くらい。NYの居酒屋といえばここといわれるお店。
- 200銘柄以上のサケがオーダー可能、を豪語。分厚いサケメニューの一部を掲載するが、日本でこれほどのサケ銘柄を取り揃えている店は思い浮かばない。
- 「日本人客」はビールや焼酎が目立ったが、「アメリカ人客」はサケ（日本酒）を飲んでいる人が多い。

JUNMAI GINJO 「純米吟醸/吟

The outer layer of the sake rice is polished down to 60% o
laboriously fermented to create Ginjo. Known for their sp
Ginjo sake have a refined, rich taste with fr

HOKKAIDO/TOHOKU AREA 北海道・東北地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
DEWAZAKURA OKA	出羽桜 桜花	Yamagata/山形	12	21	22	39	74
KUDOKI JOZU	くどき上手	Yamagata/山形	10	17	19	32	62
JOKIGEN	上喜元	Yamagata/山形	11	20	21	36	70
YAMATO SHIZUKU	やまとしずく	Akita/秋田	11	20	21	36	70
BENIMANSAKU	紅まんさく	Akita/秋田	12	21	22	39	74
YUKI NO BOSHA	雪の茅舎	Akita/秋田	12	21	22	39	74
KATSUYAMA KEN	勝山 献	Miyagi/宮城	16	29	31	53	103
URAKASUMI ZEN	浦霞 禅	Miyagi/宮城	20	35	37	65	125
NANBU BIJIN GINGINGA	南部美人吟ぎんが	Iwate/岩手	13	23	25	43	83

SHINETSU/HOKURIKU AREA 信越・北陸地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
KOSHINO KANBAI MUKU	越乃寒梅 無垢	Niigata/新潟	15	26	28	49	94
JUKUSEIJOZEN	熟成上善如水	Niigata/新潟	13	23	25	43	83
SHIMEHARITSURU	〆張鶴	Niigata/新潟	12	21	22	39	74
HAKKAISAN	八海山	Niigata/新潟	13	23	25	43	83
HAKKAISAN SNOW-AGED 3 Y/O	八海山 雪室貯蔵三年	Niigata/新潟	17	30	32	55	107
MANOTSURU	真野鶴	Niigata/新潟	13	23	25	-	57 (500ml)
KUBOTA KOJU	久保田 紅寿	Niigata/新潟	11	20	21	36	70
KANBARA	蒲原	Niigata/新潟	11	20	21	36	70
KIKUSUI	菊水	Niigata/新潟	10	17	19	32	62
KAGATOBI	加賀鳶	Ishikawa/石川	11	20	21	36	70
KOKURYU	黒龍	Fukui/福井	12	21	22	39	74
KOKURYU TOKUSEN	黒龍 特選	Fukui/福井	12	21	22	39	74
HANAGAKI	花垣	Fukui/福井	11	20	21	36	70
TATEYAMA	立山	Toyama/富山	12	21	22	39	74

YAMAHAI 「山廃」

nstitute of Brewing developed a new method which omits the laborious pro-
still produces the very similar Sake. To be specific, they just rearranged the
ice, Koji and water are added to Shubo. The Sake using wildlife lactic acid
teria but without Yama-oroshi process is called Yamahai

が、その違いは山卸しの作業を行わないこと。この「山卸し」と呼ばれる、米を擦り潰す作業は
ちの実験で、山卸しを行った酒母と行わなかった酒母で、成分的な違いが見られなかったこと
時に必要が無いという推論が発表され、「山卸しの作業を廃止する」という認識が広まり、
この内容を略して「山廃」とよばれるようになりました。

AI JUNMAI DAIGINJO / DAIGINJO 山廃純米大吟醸・大吟醸

			glass	carafe	masu	half	bottle
KIMINOI	君の井	Niigata/新潟	20	35	37	65	125
KUBOTA HEKIJU	久保田 碧寿	Niigata/新潟	17	30	32	55	107
MASUMI NANAGO	真澄 七號	Nagano/長野	19	34	36	63	121
TEDORIGAWA	手取川	Ishikawa/石川	12	21	22	39	74

YAMAHAI JUNMAI GINJO 山廃純米吟醸

			glass	carafe	masu	half	bottle
NARUTOTAI GENSHU		Tokushima/徳島	15	26	28	49	94

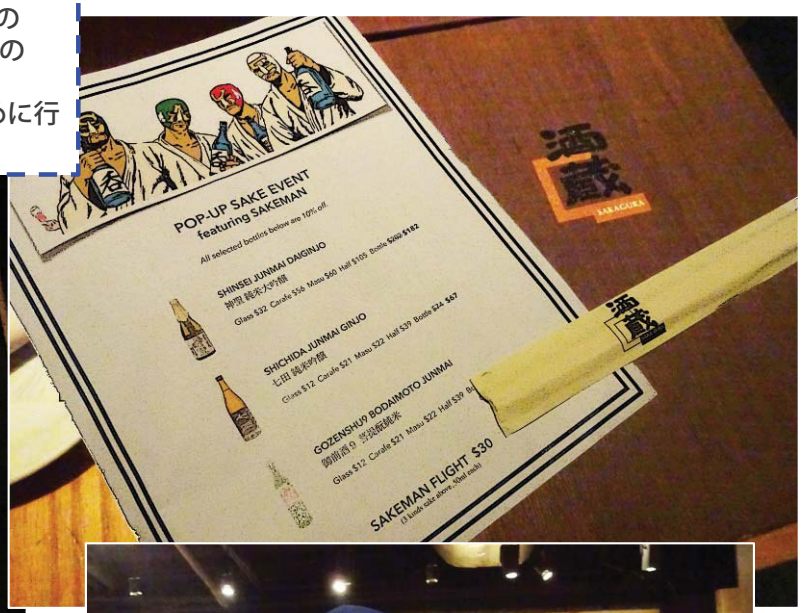
Kokuryu

- 欧米では飲みたいサケ銘柄が「ボトル売り」のみで断念することが多いが、この店はすべての銘柄でメニューに「グラス」「カラフェ」「マス」「ハーフ」「ボトル」の5種類の価格が書かれている。カラフェやマスでもオーダー可能なのは誠にうれしい。
- この日は「黒龍」「梵」「真澄」を順次マスでいただきました。日本的な和食とともに大いに楽しむ。

ニューヨークレストラン編 ① Sakagura

酒蔵 SAKA GURA

- ↓「3種サケティスティング」のページがあったので「大七」「天功」「澤乃井」$35也も試す。
- →そうこうしていると、マスクをかぶった「SAKEMAN」（日本酒卸のKuramoto US社の方）が席にきて、サケを奨めてくれました。お勧めの「千代むすび」と「御前酒」もいただく。
- たっぷり飲んだサケはどれもうまかった。「NYは日本酒を楽しむために行く価値がある！」と思った、一晩でした。



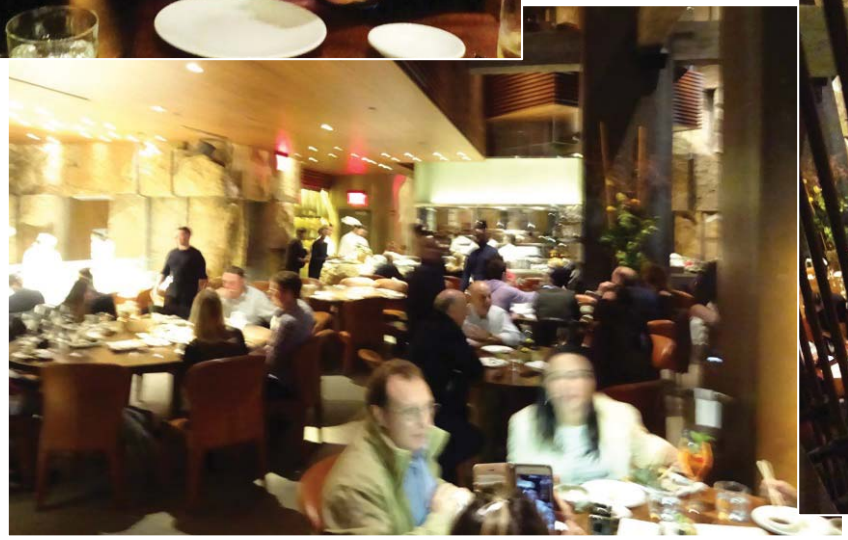
ニューヨークレストラン編
② ZUMA

zuma

「ZUMA（ズーマ）」（非日系のお店）

●日本人客濃度≒0%　●日本人スタッフ濃度≒0%　●サケオーダー比率≒40%

- マジソン通りにある非日系のお店。ズーマはロンドン発の日本食店で、現在NYのほか、香港、ドバイ、ラスベガスなど、世界の主要都市に店舗がある。
- 吹き抜けのある大型店舗。当方以外の日本人客はいない。観光客も多いようで、隣の席はカナダからのツーリストだった。「NYでは日本食を食べようと思って予約してきた」とのこと。
- まずは「出羽桜」をグラスで。メニューをよく見るとボトル売りのみだが「ZUMA吟醸」というのがあるので、次にそれをオーダー。裏ラベルには製造は「Akita Brewing（秋田酒造）」とかかれていました。



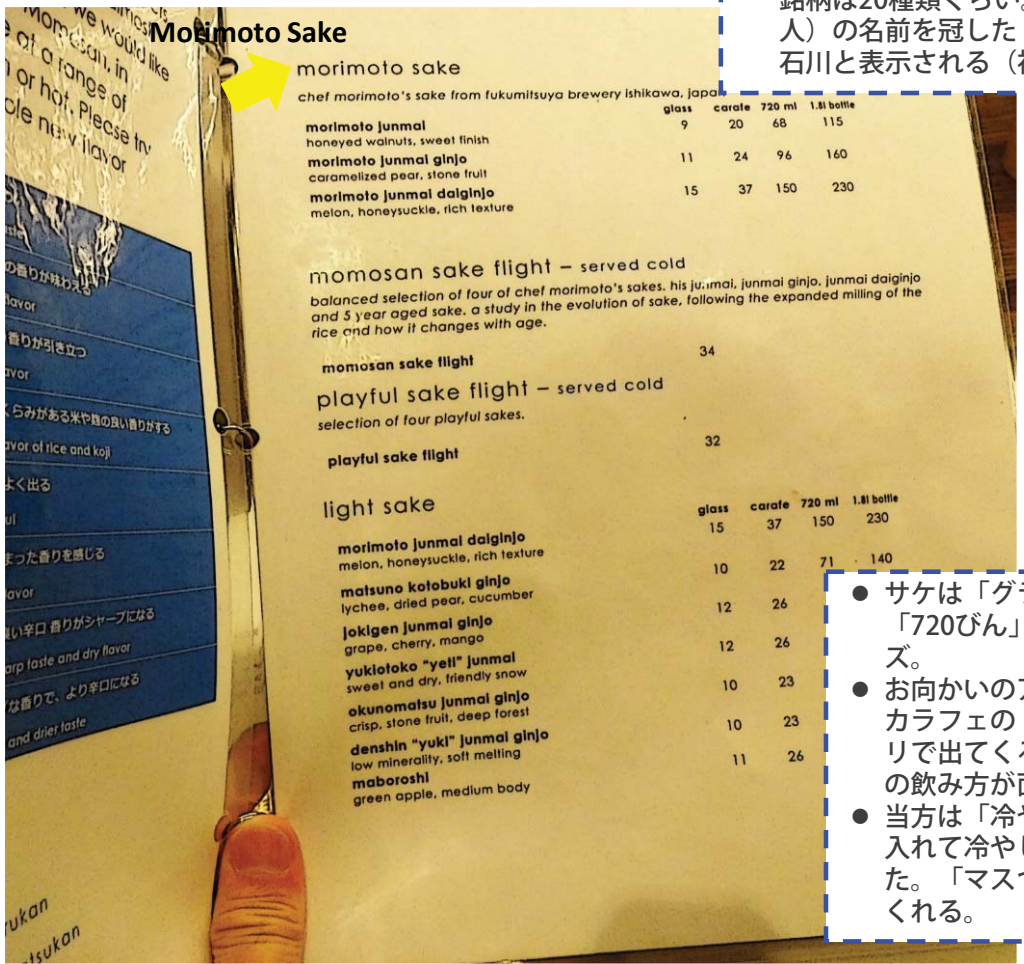
ニューヨークレストラン編
③ MOMOSAN

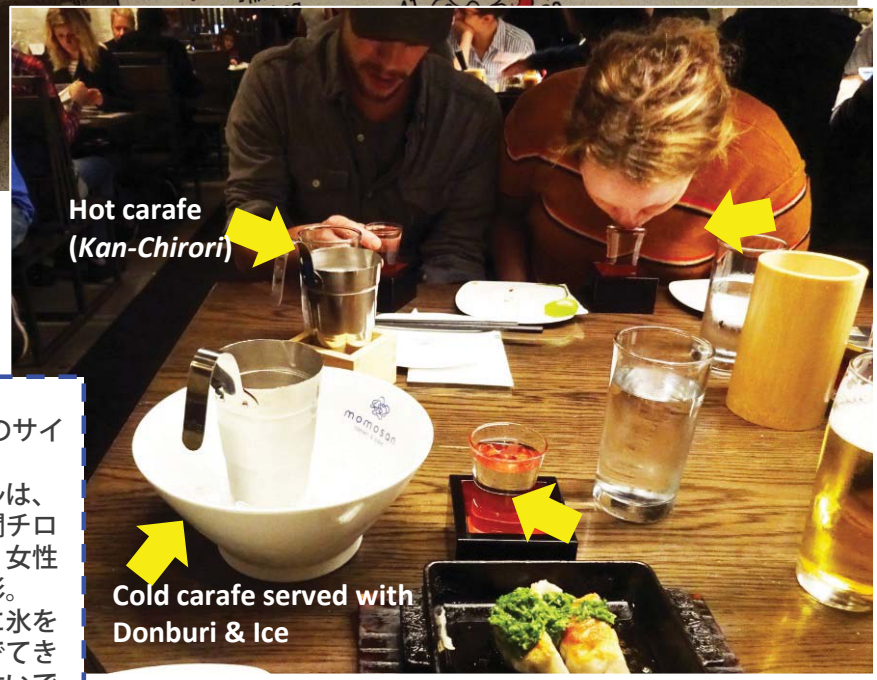
momosan
ramen & sake

「モモサン ラーメン＆サケ」(日系のお店)

●日本人客濃度≒5%
●日本人スタッフ濃度≒30%
●サケオーダー比率≒20%

- 通りがかりに「ラーメン＆サケ」と書かれていた店に入ってみた。グランドセントラルからすぐのところ。店内に入ってみると、立って順番待ちをする人がいる人気ぶり。
- 日本地図の都道府県とリンクしたサケメニュー。銘柄は20種類くらい。日本人オーナー（料理人）の名前を冠した「Morimoto」というサケは石川と表示される（福光屋製）。



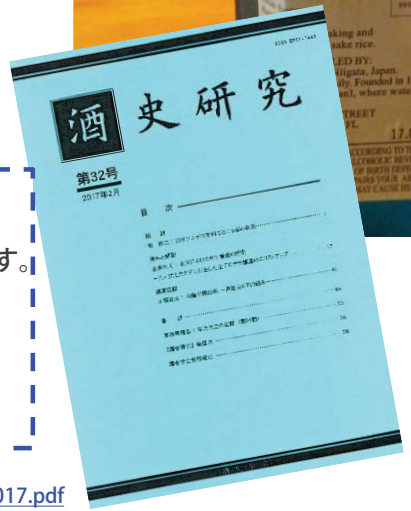


- サケは「グラス」「カラフェ」「720びん」「一升壜」の4種のサイズ。
- お向かいのアメリカのカップルは、カラフェの「熱燗」のサケ（燗チロリで出てくる）を頼んでいた。女性の飲み方が面白かったので撮影。
- 当方は「冷や」を頼む。「丼に氷を入れて冷やした燗チロリ」ででてきた。「マスつきのグラス」に注いでくれる。

Sake watching in NY & Boston　ニューヨークとボストンサケ事情 @2017　by t. kita

ボストンレストラン編
① PABU

PABU



「PABU BOSTON（パブ・ボストン）」（日系・非日系、中間的なお店）

●日本人客濃度≒0%　●日本人スタッフ濃度≒0%　●サケオーダー比率≒20～30%

- ボストン旧市街中心部にある。有名な日本人シェフが展開する系列レストランだが、実質アメリカ系だと思います。
- ボストンなのでNYほどは混んでいないが、平日夜で席は8割がたが埋まっている。日本酒を飲むのは数組に1つくらい。でも、カウンターバーで一人静かにサケをのむ女性もいた。
- 私が乾杯しているのはボストン在住のR.Auffreyさん。2017年の「酒史学会誌」に、私が「北米のサケ醸造の歴史」を執筆するきっかけになった方。サケと、酒類の歴史にとても詳しい。「麒麟山」を2本（「六角びん」と「マルびん」）を飲み、さらに「日本ウイスキー3種きき酒セット」で仕上げ。料理もサケも大変美味しかった。

「北米のサケ醸造の歴史」→　http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-info/Sake_in_America_1901-2017.pdf

ボストンから北に
1時間ほどのメーン州郊外

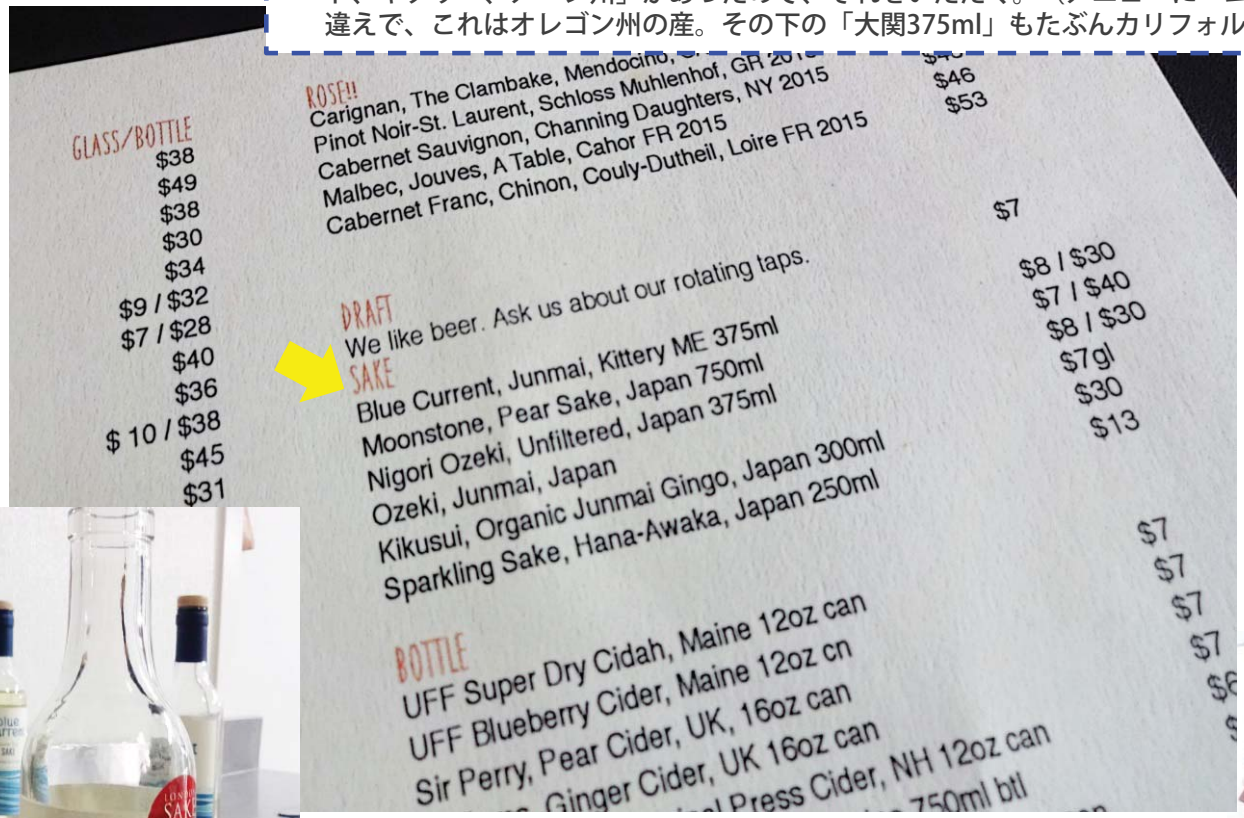
~~ボストン~~レストラン編
② ANJU　Noodle

Sake watching in NY & Boston　ニューヨークとボストンサケ事情 @2017　by t. kita

ヌードルバー「ANJU（アンジュ）」(非日系のお店)

●日本人客濃度≒0%　●日本人スタッフ濃度≒0%　●サケオーダー比率<5%

- メーン州（アメリカ東北端部の州）、キタリーという街のお店。この街にあるクラフトサケ醸造所「ブルーカレント・サケ」を訪問した帰りに立ち寄った。多分韓国系オーナーのお店。
- こんなローカルのお店でもサケをメニューに載せている。「大関」「菊水」などもあるが、トップに「ブルーカレント、キタリー、メーン州」があったので、それをいただく。（メニューに「ムーンストーン、日本製」とあるのは間違えで、これはオレゴン州の産。その下の「大関375ml」もたぶんカリフォルニア製））



「ブルーカレントサケ」や、最終ページの「ドーヴテール・サケ」については
→ http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-info/craft_sake_us+f.pdf

ニューヨーク小売店編
SAKAYA

SAKAYA
SPECIALIZING IN PREMIUM SAKE

「Sakaya（サカヤ）」（サケ専門小売店）

- アメリカにはサケ専門小売店が現在3つある。サンフランシスコの「True Sake」、シアトルの「Sake Nomi」、そしてNYのここ「Sakaya」。（ホノルルは休業中）
- 入口には杉玉。ちょうどハロウィンだったので、かぼちゃのディスプレー。左右の壁の棚には100種類くらいのサケ銘柄がきれいに並ぶ。売れ筋、とうかがった銘柄の棚を撮影。

- ←店の中で唯一「八海山」の商品の列がなくなっていた。よく売れて「売り切れ・入荷待ち」だそう。
- →清酒ではないが「梅酒」「ゆず」もよく売れるそう。

ニューヨーク 小売店 編
SAKAYA

SAKAYA
SPECIALIZING IN PREMIUM SAKE

- 店の奥の冷蔵ショーケースを写した写真2枚。「無濾過」や「にごり」、それに10月末の訪問だったので「ひやおろし」も入っていた。
- 私はホテルで飲む「菊水アルミ缶」を購入し、ご主人のリックさんとスナップ写真。お酒の販売は堅調だそう。この日は奥さんのヒロコさんは偶々は不在だった。

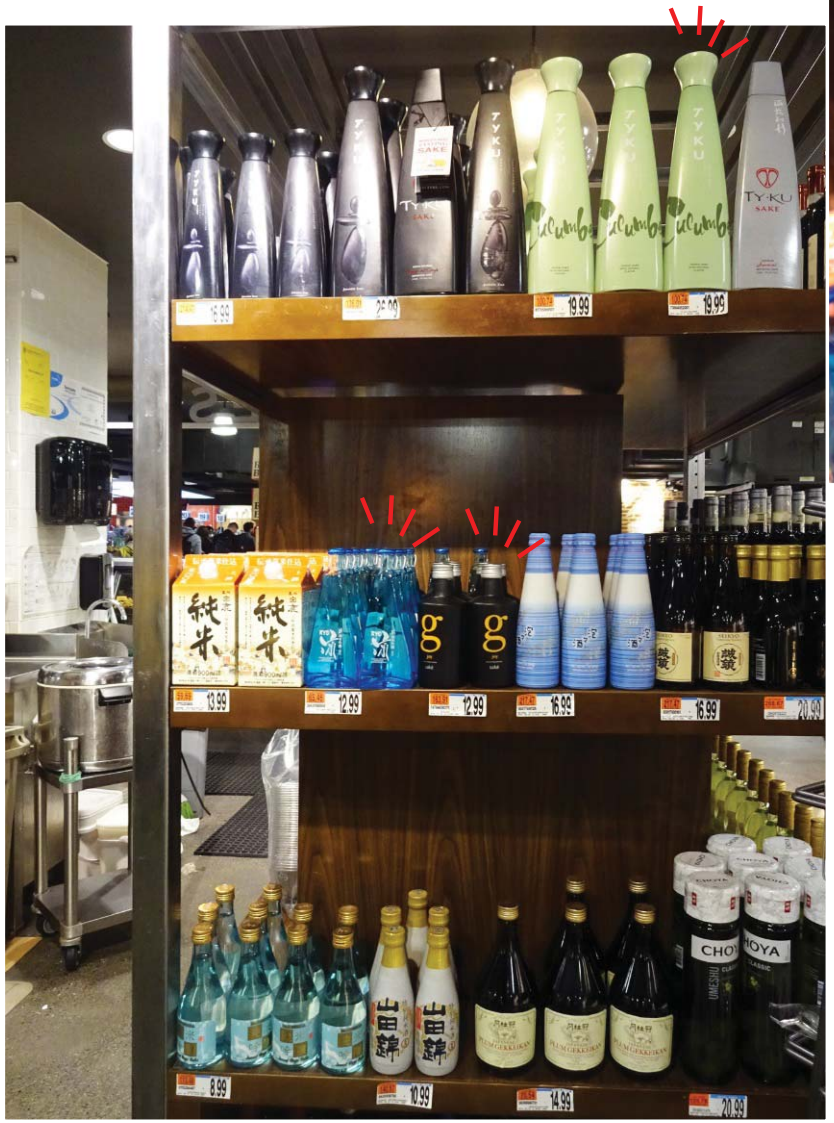
（参考）これはSakayaさんではなく、NY市内の日系のコンビニで。
「白鶴」と「菊正宗」の化粧品がたくさん並んでいたので撮影。

ボストン 小売店編
GORDON'S

GORDON'S
ESTD 1934

「Gordon's（ゴードンズ）」（酒類全般のリカーショップ）

- ボストン旧市街にあるリカーショップ。酒類全般をおいている、比較的大規模な独立系のお店。
- ワイン、ビール、スピリッツが中心だが、サケも専用の棚があって、このくらいの銘柄をおいていた。日米両方のブランドがあるが、アメリカのブランドのほうが多い印象。



- 「Tyku」（棚の最上段、三角びんが特徴）は、アメリカのブランドだが、裏ラベルに「produced at the famed Umenoyado Brewery （梅乃宿酒造）in Nara, Japan」と記載。手に持った薄緑色のボトルは「きゅうりサケ」。
- 「g」は、オレゴンのサケワン社の製品。奥の青色の壜「涼（Ryo）」は日本の「千代むすび」。当社のK2びんをご採用いただいています。ご愛顧ありがとうございます♪
- 「月桂冠」「MOMOKAWA」もアメリカ製。

ボストン 小売店編
GORDON'S

GORDON'S
ESTD 1934

- 「Nakahama Junmai」は、ここボストンのクラフト・サケ醸造所「ドーヴ・テール・サケ」の製品。下の札には「冷蔵ショーウィンドウで冷やしてあるものをお買いください」と書いてある。
- 「ナカハマ」は「ジョン万次郎」の日本名で、江戸時代にここボストンで暮らしたことにちなむ。ラベルの鯨の尻尾は、万次郎がアメリカの捕鯨船に救助されたことに由来。
- 見難いがその横は「Omori Nigori」、ボストン出身のモース博士が、東京の大森貝塚を発見したことにちなむ。

- ↑「Tozai」は「黄桜」のブランド。
- ↓「あいのひめ」は「喜多屋」のスパークリングのお酒。当社のK2びんをご採用いただいています。ご愛顧ありがとうございます♪

「NYのサケ」に関する過去のアーカイブ情報：
2011年資料　http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/Sake_NY2011.pdf
2009年資料　http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/cold_sake_alive_0906.pdf