<u>ニューヨーク</u>レストラン編 ① Sakagura

DEWAZAKURA C

KUDOKI JOZU

JOKIGEN



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

「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。
- Ⅰ 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/吟音

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

玄米を60%以下の重量まで耐いた循来、他、水を原料に能度用に 洗練された同味が特徴で、の配合と呼ばれるフルーラ

Wされた目の	成が特徴で、中国首と呼ばれ	に飲意用には るフルーティーないり	e Hot	のも多い	a C T C	(Arata	
	ноккаіро/тонокі						
KA	出羽接 桜花		glass	carale	masu	half	bottle
	जाक्ष क्रास्त्य	Yamagata/山形	12	21	22	39	74
	くどき上手	Yamagata/山形	10	17	19	32	62
	上寶元	Yamagata/山形	11	20	21	36	70
J	やまとしずく	Akita/RE	11	20	21	36	70
	紅まんさく	Akita/RE	12	21	22	10	74

	上县元	Yamagata/山形	11	20	21	36	70	
YAMATO SHIZUKU	やまとしずく	Akita/ME	11	20	21	36	70	
BENIMANSAKU	紅まんさく	Akita/tt⊞	12	21	22	39	74	
YUKI NO BOSHA	雪の茅舎	Akita/秋田	12	21	22	39	74	
KATSUYAMA KEN	器山 献	Miyagi/宮城	16	29	31	53	103	
JRAKASUMI ZEN	浦霞禅	Miyagi/宮柱	20	35	37	65	125	
NANBU BIJIN GINGINGA	南部美人吟ぎんが	lwate/岩手	13	23	25	43	83	
The last of the la						-		

SHINETSU/HOKURIKU AREA 信息·北陸地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
KOSHINO KANBAI MUKU	越乃寒梅 無垢	Niigata/163	15	26	28	49	94
JUKUSEIJOZEN	熟成上舊如水	Niigata/1991	13	23	25	43	83
SHIMEHARITSURU	∠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/新型	17	30	32	55	107
	真野鶴	Niigata/Mil	13	23	25		57 (500ml)
MANOTSURU	久保田 紅寿	Niigata/斯湖	11	20	21	36	70
кивота који	蒲原	Niigata/新型	- 11	20	21	36	70
KANBARA		Niigata/Mil	10	17	19	32	62
CIKUSUI	菊水	ishikawa/&III	11	20	21	36	70
KAGATOBI	加賀寫	Fukul/程并	12	21	22	39	74
KOKURYU	黑龍	Fukul/福井	12	21	22	39	74
KOKURYU TOKUSEN	黑龍 特選		11	20	21	36	70
	花垣	Fukui/描井		21	22	39	74
HANAGAKI	Ha (194-1942)	Toyama/基山	12	# C			

KIMINOI KUBOTA HEKIJU KAIUN MASUMI NANAGO TEDORIGAWA KIRAKI TATSU NARUTOTAI GENSHU

● 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。

YAMAHAI 「山廃」

nstitute of Browing developed a new method which omits the laborious pronstitute of Brewing developed a new method which omits the laborious pro-still produces the very similar Sake. To be specific, they just rearranged the rice, 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、米を間り潰す作業は この実験で、山卸しを行った前段と行わなかった消段で、成分的な違いが見られなかったこと 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 山烧純米大吟蕉。大吟醸

NMAI DAIGINJO			carafe	masu	hall	
		glass		37	65	125
	Nilgata/新潟	20	35	12.00	55	107
君の井		17	30	32	22	
	Nilgata/新潟		34	36	63	121
久保田 碧寿	Nagano/長野	19	34		39	70
真澄 七號		12	21	22		
	Ishikawa/石川					
手取川						

YAMAHAI JUNMAI GINJO 山烯純米吟龍

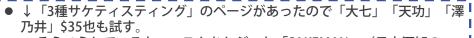
glass carafo masu half Townima/德島



ニューヨークレストラン編 ① Sakagura



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



● → 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。

並護 上區元 純米大岭間

大七宝暦

あさ間旭司 幻 足事は正夢

Read Groupur made from ourse, Japan community of the provided of the provide	ASANRYU GOKUGETSU DON WING OF JAPAN	市部支入 転火大沖極 町セデ 乗祭にごり 久久田 洗心 封 域門減深石 強山流 総門 北日本の異	100 InstallEP Kechil/RE Yamagachild Nijgata/RH Fukushima/RB Tokashima/RB Yamagata/LB Fuku/RH	35
NYTO-BRIEF 12 13 15 15 15 15 15 15 15	SOTA SENSHIN N RUTOTAI GENSHU VEET / HCI ASANRYU GOKUGETSU DEN WING OF JAPAN	対 本字集合数 本字集合数 を を を を を を と に は と に を と に を と に を と に を と に を と を と を と	Fukushima/提惠 Tokushima/提惠 Yamagata/北形 Fukul/福田	35
Tentre 12 29 53 103 3.51	ASANRYU GOKUGETSU		Fukul/SH	
un gassed 規劃ベース glass correte half bottle 4.	MABUKI ICHIGO	天吹いちご	Saga/@M	35
第四回日本 Ryam/京都 10 23 43 83	NIMOTO / 生既 DAISHICHI MINOWAMON TENKO SAWANOI IROHA	大七 哀鳴門 天功 薄乃井 いろは	Fukushima/運動 Akita/枚田 Tokyo/東京	30
WALLEY STATES		久保田 語寿 真理 七號 程の井	Niigata/斯湖 Nagano/長野 Niigata/新湖	30





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

zůma

ニューヨークレストラン編 ② ZUMA

Dewazakura

「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



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

auria ire key

- otokoyama

- nanbu bijin

(17) ishikawa

- morimoto junmai gir

- morimoto junmo dais

-morimoto 10 year

- denshin "yuki"

(28) hyogo kotsuzumi

yamagata - jokigen

fukushima - okunomatsu





モモサン ラーメン& サケ」(日系のお店)

●日本人客濃度≒5%

o, junmai daiginjo

- ▶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 on bordki 店に入ってみた。グランドセントラルからすぐの (1) tochigi matsuno kotobuk ところ。店内に入ってみると、立って順番待ちを (15) nilgola hokkaisan 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)。



melon, honeysuckle, rich texture	
	aald
momosan sake flight - served	es, his junmai, junmai gin

and 5 year aged sake, a study in the evolution of sake, following the expanded milling of the rice and how it changes with age.

32

momosan sake flight	
playful sake flight - served cold	
t to us playful sakes.	

playful sake flight

green apple, medium body

light sake	glass	carate	720 ml	1.81 bo
turnal dalginjo	15	3/	130	

melon, honeysuckle, rich texture matsuno kotobuki ginjo lychee, dried pear, cucumber jokigen junmai ginjo grape, cherry, mango 26 yukiotoko "yeti" junmal weet and dry, friendly snow 23 okunomatsu junmai ginjo 10 denshin "yuki" junmai ginjo low minerality, soft melting 11 maboroshl

- サケは「グラス」「カラフェ」 「720びん」「一升壜」の4種のサイ
- む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。



momosan

ボストンレストラン編 SAKE (NIHON-SHU) BY THE BOTTLE 720M 目本酒 - 四合胍 ADE F D FOR JUNMAI DAIGINJO | DAIGINJO W. JAF

S. AND

BY

TIS

FE. IT

CUP OF KEWISE.

ED WITH

SAKE:

R. IN ITS

PROCESS

IE RICE:

WATER

AKE A CULTURE

RICE.

AT A

R TO MAKE

UCTION

OBTAINS

AW SAKE

ING.

ATION

COND

THIS ALL

THE

15

純米大吟醸|大吟醸」

THE OUTER LAYER OF THE SAKE RICE IS POLISHED E TO 50% OR LESS OF ITS ORIGINAL WEIGHT AND IS FERMENTED AT LOW TEMPERATURES TO CREATE DAIL JUNNAL DAIGING, DAIGINGO/JUNNAL DAIGINGO SAK EPHEMERALLY FRUITY AROMAS, YET HAS ENOUGH B LEAVE A PLEASANT & RICH AFTERTASTE.

JUNMAI DAIGINJO | 純米大的離 AIZU CHUSHOU FUKUSHIMA 199 melon, plum, mmerality

> BORN MUROKA NAMA GENSHU FUKUL 138 savory, umami, yogurt

BORN YUME WA MASAYUME FURUI | 1000ML 545 kiwi, pincapple, balanced

DASSAI 30 YAMAGUCHI 132 strawberry, blueberry, chewy

GASSANRYU GOKUGETSU YAMAGATA 144 pure, rose perals, ripe berries

JOZEN MIZUNOGOTOSHI HIIGATA 168 smooth, pomegranate, mineral

KAKUREI HIIGATA 325 well-balanced, fuji apple, mineral

KIKUSUI SAKAMAI HIIGATA 111 orange zest, lychee, honey suckle

KIMINOI YAMAHAI HIIGATA 171 smooth, earthy, umami KIRINZAN NIIGATA 189

structured, orange blossom, mmeral

NANBU BIJIN SHINPAKU IWATE lime peel, honeydew, light wood spice SAWAHIME SHIMOTSUKE TOCHIOI 184

grapefruit, lilly, white pepper







「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。

Kirinzan \$189

ボストンから北に 1時間ほどのメーン州郊外

レストラン編 2 ANJU Noodle



GLASS/BOTTLE \$38

\$49

\$38 \$30

\$34

\$40

\$36

\$45

\$9 / \$32

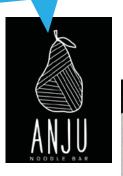
\$7 1 \$28

\$10/\$38

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

I 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

ニューヨーク 小売店編 SAKAYA



「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。



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



ニュー**ヨーク** 小売店編

● 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。





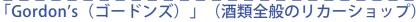




Sake watching in NY & Boston ニューヨークとボストンサケ事情 @2017 by t. kita

ボストン 小売店編 GORDON'S





- 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 I 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。 I







- 「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「千代むしすび」。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





- 「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。







「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