

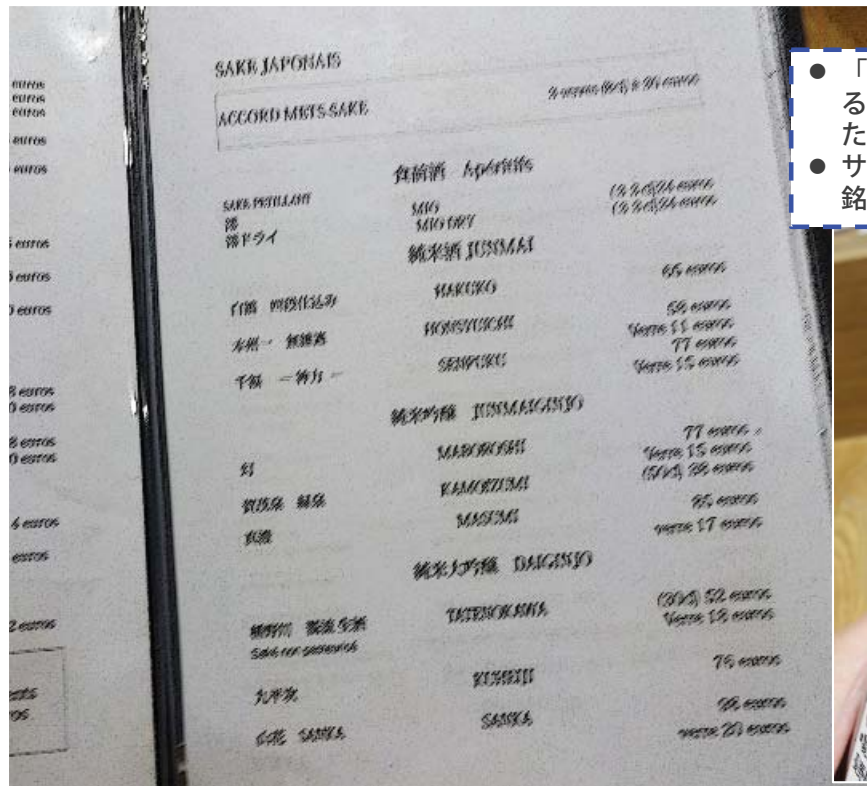


part 1 レストラン編
① ケン・カワサキ



「Ken Kawasaki」

- 日本人客集中度≒5%（昼間）
- 日本人スタッフ集中度≒67%
- サケオーダー比率≒50%（昼間）
- モンマルトルから下ったところにある、日本人シェフ川崎健さんのお店。ミシュラン1つ星。
- カウンター席のみで15席ほど。白木のカウンターの向こうで、ご夫婦で料理を作ってくれるのを見ながら食べる。料理は、和食の良さをキープしたジャパニーズフュージョン、あるいはフレンチ。
- 料理とあわせたサケペアリングを頼みました。この日のmenu decouvertéには「山花」「惣誉」「楯野川」の3種。料理、お酒とも素晴らしい。今回のパリ滞在ではとても印象的なお店でした。



- 「山花（真澄）」の裏ラベルで輸入元を見ると「Importé par ISEÉ & Cie」とありました。「惣誉」「楯野川」も同じ。
- サケメニューの写真はピンボケでしたが、銘柄は読み取れるでしょう。

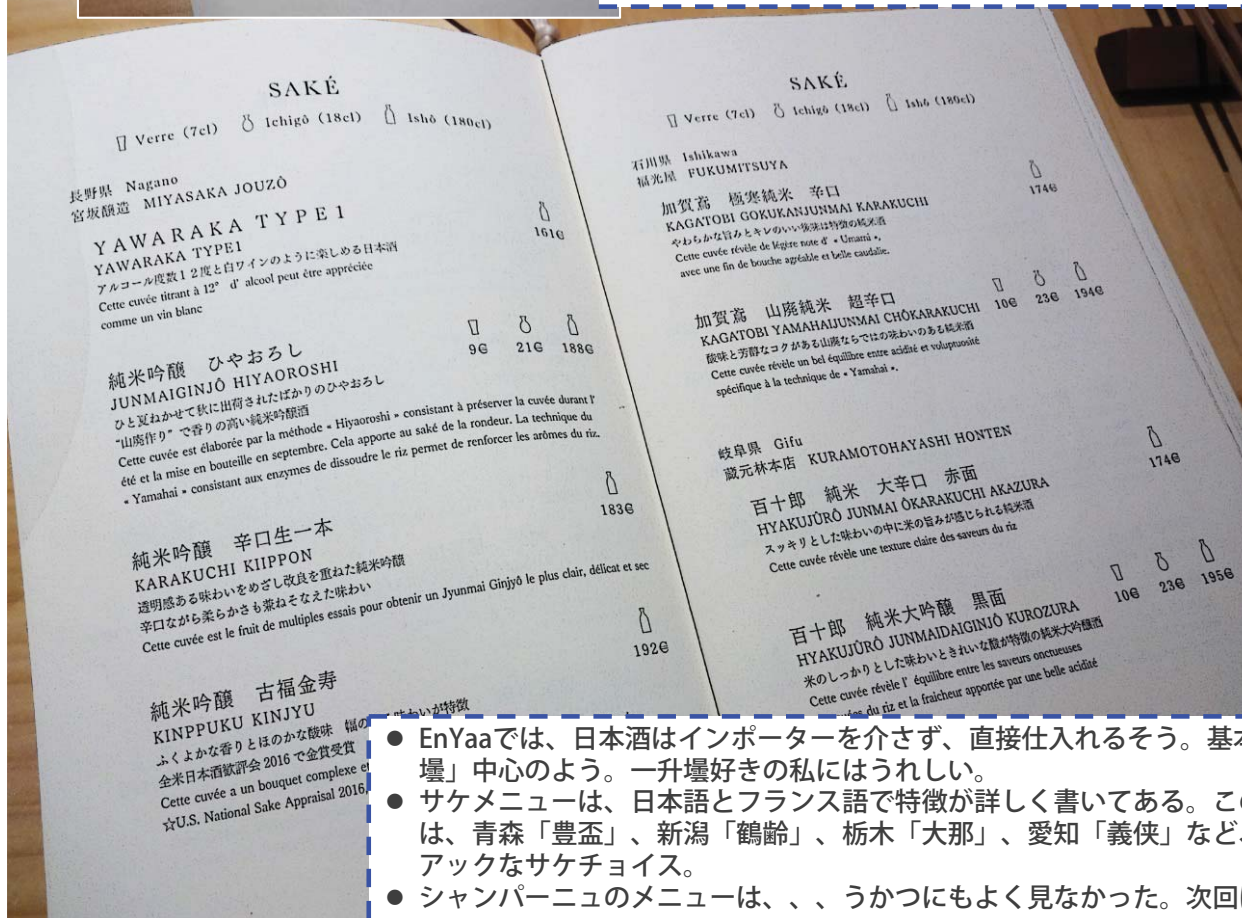


part 1 レストラン編
② エンヤ

「EnYaa」

- 日本人客濃度≒15%
- 日本人スタッフ濃度≒90%
- サケオーダー比率≒50%

- パレロワイヤル近く、遠藤大輔さんのお店。「サケ」と「シャンパーニュ」という珍しい取り合わせのコンセプト。棚には一升壺とシャンパン壺が並ぶ。
- 前掲のKen Kawasakiと同じく、15席ほどのカウンター席がメインだが、テーブル席もある。本格的な和食。
- 料理とのペアリングは「サケ2種+シャンパン2種」など「混合ペアリング」もあるのだけれど、この日はサケのみいただきました。「真澄」「菊姫」「冽（山形・小嶋総本店）」などを美味しくいただく。
- 「Galerie K」の宮川圭一郎さん（フランスで日本酒卸をされる）とご一緒に、すばらしい料理とお酒を味わいながら、フランスのサケ事情など詳しくうかがえました。



- EnYaaでは、日本酒はインポーターを介さず、直接仕入れるそう。基本的に「一升壺」中心のよう。一升壺好きの私にはうれしい。
- サケメニューは、日本語とフランス語で特徴が詳しく書いてある。このページ以外では、青森「豊盃」、新潟「鶴齢」、栃木「大那」、愛知「義侠」など、非常にマニアックなサケチョイス。
- シャンパーニュのメニューは、、、うかつにもよく見なかった。次回はぜひ試したい。





Work Shop ISSÉ

●10年以上、定点観測を続けるお店、オペラ近くのイセさん。「七田」「黒龍」「真澄」「出羽桜」「惣誉」「楯野川」「風の森」「まんさくの花」「甲子正宗」「末廣」「大七」「水芭蕉」「剣菱」など、相変わらず見事なブランドポートフォリオ。

- ISSÉのオーナー、黒田利郎さんは2017年2月に66歳でなくなられました。高品質の日本食品、なかでも高品質の日本酒をフランスで啓蒙し、広げた方。今のフランスの日本酒マーケットに大きな貢献をされました。大変お世話になりました。お酒落で、お酒好きな方でした。
- お店で目についたサケ4点を撮影。「楯野川・PHOENIX」フェニックスはロックバンドの名前だが、黒田さんへの追悼もこめた限定酒、少し発泡を感じる「風の森」、熟成の味わいで琥珀色の「剣菱・瑞祥」、スパークリングの「水芭蕉」。





MAISON DU WHISKY
© LMDW

LMDW, Maison du Whisky

●2店めも定点観測のお店、オデオンの「メゾン・デュ・ウイスキー」。偶々、翌日に日本から「獺祭」の方がプロモーションにくるとのことで、ディスプレイがしつらえてありました。現在、「獺祭」はLMDWが直接輸入しているとのこと。

●ウイスキーのお店ですが、地階に降りると日本酒がある。「九平次」「東一」「魚織（さおり）」「カワセミの旅（新潟・越の華酒造）」「仙禽」「橘花（きっか、秋田・浅舞酒造）」「白玉香（千葉・木戸泉）」「金亀（滋賀、岡本家）」「秋鹿」「美寺都（Bijito、黄桜）」のお酒など。「梅乃宿」のゆず、みかん、焼酎では「宝山」「中々（黒木本店）」、泡盛の「与那国」、「チョーヤ梅酒」なども見える。

●なお、日本ウイスキーについては→ http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/paris_lond_ny.pdf





KIOKO

KIOKO (京子)

●3店めも定点観測のお店、オペラ近くの「京子」。パリの日本食材店老舗で、パリ在住日本人は必ずお世話になる店。お米、味噌、醤油から、お菓子やラーメンまで、総合的に網羅する品ぞろえ。来店客は、日本人（在留者とツーリストの双方）半分、フランス人半分といったところ。日本の吉川商事の関連会社。

- 酒売り場は大きくはないが、大手NBから地酒まで、日本製からカリフォルニア製まで、焼酎・日本ワイン・日本ウイスキーも、と、銘柄数はとても多い。パリに来る時期がいつも同じなので前回もそうだったが「20%オフ」のセール中。日本ではこんなセールがほしい。
- 清酒は「日本名門酒会」の肩張りマークを貼ったものが多い。かつてパリにあった日本名門酒会のサケ販売店「カーブ・フジ」は8ページ参照。それを京子が引き継いでいる。



- ビールも観察。アサヒはチェコ製 330ml（この時点では新しく買収したウルケル社製にはなっていない）、サントリーは日本製350ml（KIOKOの輸入品、サントリーとしてはヨーロッパ輸出をしていない）、キリンはドイツ製330ml（バイフェンシュテファン製）。
- クラフトビール：「欧和」は日本人ブルワーさんがベルギーで造るビール。「初陣」もベルギーで委託醸造されるクラフトビール、



GALLERIES
Lafayette

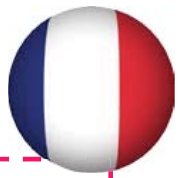
高級デパート「ギャラリー・ラファイエット」

- パリに来る観光客は必ず立ち寄る高級デパート。数年前にワイン売り場が大幅拡張してから、サケはスピリッツ売り場にある。ジンやウオッカに挟まって、5種が置いてあった。左から「獺祭」「明石鯛」「美寺都」「魚織」「Heaven Sake」。「明石鯛」は日本よりも海外で見かけるブランドである。
- 値札を拡大してみると順に、22.90€ (300ml)、35.00€、20.00€、(読み取り不能だが、40€くらいだったと記憶)、60.00€。
- 拡大写真3点：ラベルを拡大して見ると、英文で製造社名が見れる。「魚織(さおり)」は埼玉・麻原酒造の製品で「Midorinoshima」が輸入元。「美寺都(Bijito)」は黄桜のお酒、Maison du Whiskyが輸入元。「Heaven Sake」はラベルにRégis Camus in 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。この青いボトルのほか、黒いボトルもあって、そちらは「獺祭」とのコラボレーション。
- なお、過去のアーカイブ情報を見たところ、2014年は「九平次」「獺祭」「魚織」の3種、2011年は「松竹梅・白壁蔵」「松竹梅・特別純米」「福光屋・ドミニク・ブシェ」の3種だった。



「パリのサケ」に関する過去のアーカイブ情報：

- 2016年資料 http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/sake_whisky_Paris_2016.pdf
- 2015年資料 http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/sake_Paris_2015.pdf
- 2014年資料 http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/Sake_Paris2014.pdf
- 2011年資料 http://www.kitasangyo.com/Archive/Data/Sake_Wsky_Paris2011_12.pdf
- 2010年資料 http://www.kitasangyo.com/Archive/Data/Sake_Wsky_Paris2010-11.pdf
- 2008年資料 http://www.kitasangyo.com/Archive/Data/Sake_Paris_2008-09.pdf
- 2006年資料 http://www.kitasangyo.com/Archive/Data/Sake_Paris.pdf



La Maison du Saké

- 2016年2月開業の、ユーリン・リーさんのお店。ウィンドウに「KAGAWA」とあるとおり香川県のお酒を紹介中。
- 今回は、この店の地階にあるメゾン・デュ・ウイスキーのバーに行くのが目的だったので、お店はスナップ写真を何枚か撮っただけだが、記録のために掲載。
- 昨年来たときには「獺祭」はなかったように思ったが、今回はたくさん並んでいた。

ACE

- 京子のすぐちかくにある、これも昔からある韓国食材店。年々、日本食品の扱い量が増えてくるように感じる。冷蔵ケース3つのうち、右の一つが韓国製品、左二つが日本製品。
- このお店もアーカイブ資料の常連なので、スナップ写真を掲載。
- 「久保田」「臥龍梅」「梵」「裏・雅山流」「三千盛」「小左衛門」「やまとしずく」など、いい銘柄をそろえている。焼酎も冷蔵ケースに入ってる。





1990年代の
パリのサケ販売専門店

Cave à Saké FUJI

- パリには、1990年12月から2004年4月まで、日本名門酒会のサケ販売店「カーブ・フジ」があった。（昔、今ほど海外のサケに興味を持っていなかった時代に、一度店の前を通りかかったことがある。サンジェルマン近くだったように思い込んでいたが）、岡永さんに聞くとパレロワイヤル近く（住所は8 rue Thérèse）だったそう。名門酒会の先進的取り組みが、今のパリのサケ市場の土台になっているのだと思います。
- 岡永さんからいただいた写真を掲載。いくつかには「1995年12月」の日付がある。ずいぶん多くの銘柄を扱っていたこと、現在に比べてびんやラベルはずいぶん画一的だったことがわかる。



Pictures courtesy of Okanaga



パリのサケ関連の
アニュアル・イベント



KURA MASTER

- 2017年6月に第1回が開催された日本酒の品評会。審査員は、フランス人のソムリエ、レストラン関係者、ホテル・料理学校関係者などで、日本人はいない。
- 200歳以上が500点以上のサケを出展。
- 「Galerie K」の宮川圭一郎さんが、運営委員会代表。後援は日本大使館、JETROなど。協力・賛助会員にはJAL、国虎屋、RIEDEL、FOODEX、JFC France、ISSÉ、KIOKOなどが名を連ねる。
- 2018年以降も引き続き行われる。



OVNI 837 15 septembre 2017

「SALON DU SAKÉ
と日本のドリンク」
Le Salon européen du Saké
et des boissons japonaises

2017年 7日~9日
10月 10:00~19:00

Centre de congrès NEW CAP パリ15区
M° Bir Hakeim / Rer C Tour Eiffel

第4回



SALON
DU
SAKÉ
2017

www.salon-du-sake.fr



LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SALON DU SAKÉ

- 2017年10月に第4回が開催された日本酒の試飲・交流イベント。日本の蔵元40社ほどのほか、ヨーロッパのサケ生産者も参加。
- 「Académie du Saké」のシルヴァン・ユエさんが主催。2017年の後援は、上の、パリの日本語フリーペーパー、OVNIの広告にあるような企業や団体。広島県（厳島神社の鳥居のマーク）や鳥取県も含まれる。
- 2018年以降も引き続き行われる。

Whisky LIVE Paris

- 世界の大都市で開催されるウイスキーの試飲・交流イベント。パリでは2004年に第1回が開催されて以来毎年行われていて、2017年が14回目。
- 英国、米国など世界中からウイスキーとスピリッツのメーカーがブースを出展。日本からはもちろん、サントリーとニッカが出展。
- 2018年以降も引き続き行われる。

