



「Ja Bistro」

- 日本人客濃度≒10% ●日本人スタッフ濃度≒10%
- サケオーダー比率≒40%

- トロント中心市街地にある、カウンター中心の居酒屋コンセプトのお店。スタッフは全員アジア系だが、日本人は1人だけだった。オーナーは韓国系の方で、他にも別の名前の居酒屋やラーメン店を数店舗展開するそう。
- お客もほとんどアジア人だが、この夜は日本人客は他にいなかったようだ。トロントは、韓国や中国の人がとても多い。
- サケのメニューは右ページのとおり。トップはトロントのサケ「泉」。日本酒では「奥の松」「一本木・伝心」「真澄」「渡舟」「坤滴」「吉乃川」など。日本の「関谷醸造」製だが英国ブランドの「Enter Sake」もある。アメリカ製の「Moon Stone」もある。サケを飲んでいるお客は結構多かった。
- 左ページにはサッポロやアサヒのビール、麦、芋などの焼酎もある。

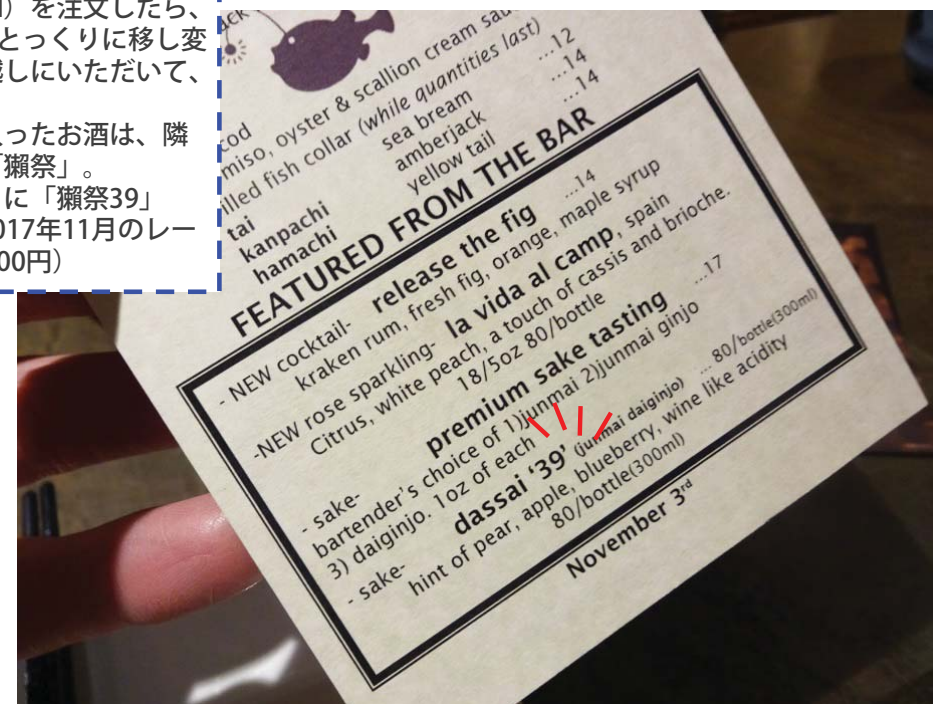
BEER		8/16oz (draught)	9/16oz (draught)	13/630ml (bottle)
sapporo 5%, lager, ontario				
blanche de chambly 5%, belgian wit, quebec				
asahi super dry 5% pale lager, japan				
COCKTAIL		13	13	14
stormy nashi				
...house-made Asian pear spiced vodka, ginger, sloe gin, lemon				
sakura				
...asian pear sake, lychee, grapefruit, rose sparkling				
cuzujito				
...rum, yuzu sake, fresh cucumber, mint, soda				
ichigo dream				
...gin, st. germain, strawberry, citrus, orange blossom water				
mango explosion				
...fresh mango, peach sake, lime, coconut rum				
Watermelon & strawberry sangria				
...house made watermelon vodka, strawberry syrup, cointreau				
shiso smash				
...bourbon, simple syrup, lemon, shiso				
SHOCHU		2oz	8oz	
...BARLEY				
ginza no suzume 20% alc. oita		9	34	
...SWEET POTATO				
kuroyokaichi 25% alc. miyazaki		11	42	
kurokame 25% alc. kagoshima		14	54	
...BROWN SUGAR CANE				
jinmatsu 40% alc. kagoshima		12/1oz	46/4oz	
NON-ALCOHOLIC				
lemon lime & bitters				7
...aromatic bitters, orange blossom water, lemon lime soda				7
walter lychee				7
...lychee juice, grapefruit, rose water, soda				7
green tea mojito				7
...matcha syrup, simple syrup, lime, mint, soda				7
ichigo dream				7
...strawberry tea, citrus, orange blossom water				4
ginger hoji (warm)				4
...roasted green tea, ginger syrup				4
Kinka ramune (japanese marble cyder)				4
...supporting sick kid's foundation				4
green tea	sencha/ hoji/ genmai			6
herbal tea	peppermint/ ginger/ white nectarine 4			6
sparkling water	san Pellegrino (750ml)			6
WHITE		5oz / 8oz / bottle		
sauvignon blanc	nautilus, new zealand	14 / 20 / 55		
chardonnay	klara, california	15 / 21 / 60		
albariño	vionta, spain	15 / 21 / 60		
chardonnay	rully, france	100		
BUBBLES		14	50	
cava 'brut'	conde de caralt, spain		110	
champagne 'reserve brut'	tarlant, france		200	
champagne 'cuvee louis'	tarlant, france			
RED		14 / 20 / 55		
malbec	finca agostino, argentina	16 / 24 / 65		
cab. sauvignon	klara, california			
JUNMAI, HONJOZO		9 / 28		
izumi shiboritate				
toronto... just-pressed single batch				
sake, aroma of green apple				
kinka Japanese sake		10 / 32 (300ml)		
yamagata... unfiltered and well-balanced.				
denshin ine				
fukui... round, light, ricey junmai with a hint of cucumber				
enter sake 'sookuu'				
kyoto... made using spring water, clean fleshy rice notes				
*please inform your server for warm sake				
GINJO, JUNMAI GINJO		12 / 40 / 90 (720ml)		
masumi klippon				
hiroshima... subtle astringency, fuji apples, balanced dry sake				
denshin yuki				
fukui... light, clean, floral, smooth and lengthy finish				
watari bune 'ferry boat'				
ibaraki... complex, floral, nutty				
enter sake 'silver'				
aichi... aromatic, mango, asian pear, honeydew melon				
DAIGINJO, JUNMAI DAIGINJO		15 / 43 (300ml)		
okunomatsu sakura daiginjo				
fukushima... vanilla nut brittle, dry-yet-fruity light/medium body				
okunomatsu 500				
fukushima... mild rich aroma and taste, deep flavor.				
onikoroshi 'demon slayer'				
shizuoka... semi fruity, medium acidity, single pasteurized				
konteki 'tears of dawn'				
kyoto... silky entry to dry-yet-fruity medium,				
long and refreshing finish				
denshin rin				
fukui... rich aroma of peaches and lychee,				
full of depth and freshness				
yoshinogawa				
niigata... ultra-premium sake is owed to a unique 3 year				
cellaring. Fresh melon&lush lead to a delightfully rich finish				
okunomatsu juhachidai ihei				
fukushima... elegant, rich, outrageously smooth				
SPARKLING		33 (300ml)		
mio sparkling sake				
kobe... fruity, sweet aroma, refreshing, 5% alc.				
NIGORI (UNFILTERED)		13 / 35 (300ml)		
homare yodan jikomi nigori				
toronto... unfiltered, creamy, luscious				
INFUSED		10 / 30 / 70 (750ml)		
moonstone asian pear				
oregon... subtle sweetness, quality of ginjo, 12% alc.				
yamayuzu shibori				
kochi... yuzu citrus, 8% alc.				
kamikokoro momo (peach)				
okayama, mild sweetness of white peach, 8% alc.				
UMESHU (PLUM)		1.5oz / 3oz / 10oz / bottle		
nigori umeshu				
plum wine w. gently grated plum, 13% alc.				
chova umeshu				

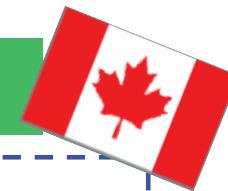


- まずは地元に敬意を表して「泉」を頼むと、タップ（下の写真）からグラスに入れてくれる。
- 次に「真澄」の10oz（約300ml）を注文したら、目の前で720mlびんから300mlとっくりに移し変えてくれました。カウンター越しにいただいて、美味しくいただく。
- 私の後ろ、ボトルクーラーに入ったお酒は、隣の席のカップルがのんでいた「獺祭」。
- 右のメニューの下段にあるように「獺祭39」300mlで80ドル。（訪問時の2017年11月のレートは1CAD=88円なので、約7,000円）



- ドラフトタワーのタップには、ビール用のほかサケ用もある。
- 「泉」タップのハンドル。あとでよく見ると、その向こうは「日本刀」のハンドル。これもサケでしょう。





「LCBO (Liquor Control Board of Ontario)」 (サケ専門小売店)

- 直訳すると「オンタリオ州酒類管理委員会」。カナダでは、酒類販売は州政府の管轄。各街にLCBOの直営店が
あって、市民はそこでお酒を購入する。価格は統一価格だが、バーゲンなどもある。
- トロントはカナダで一番大きな都市なので、中心部を歩くといくつかのLCBOの店がある。これは、その中の1軒。
サケ売り場はこんな具合。いくつかのクローズアップを次ページ以降に掲載。





- 「日本製」のサケの観察。左上から時計回りに、
- 「庭の鶯」 720ml (福岡・山口酒造場) CAD 46.95
 - 「Tozai」 720ml (黄桜) CAD 23.95
 - 「白鶴」 300ml CAD 8.80
 - 「喜楽長」 300ml (滋賀・喜多酒造) CAD 15.95





「日本製でない」サケの観察。左上から時計回りに、、、

- 「泉」 300ml (トロント) CAD 12.70
- 「月桂冠」 750ml (カリフォルニア) CAD 10.20
- (サケではありませんが) 「チュム・チュルム」 (韓国) CAD 9.15
- 「MOMOKAWA」 750ml (オレゴン) CAD 20.70

「チュム・チュルム」はソジュ、Al度数は17.5。韓国の清酒「清河(チョンハ)」(似たようなびんに入っている)と勘違いして撮影したもの。韓国ソジュは清酒と並んで置かれるので、一般人にとっては区別なく見えるだろう。





- LCBOにて。日本ではお目にかかれない、サントリーの輸出専用モデル「季（とき）」
CAD 60.00

- 街中の、開業間近の店舗にあった貼り紙。
- 「この店にリカーライセンスを認可しようとしているが、異議のあるものはXX月XX日まで
に申し出よ」といった内容。カナダはアル
コール販売に厳しい。

AGCO | Alcohol and Gaming Commission of Ontario

CAJO | Commission des alcools et des jeux de l'Ontario

Liquor Licence Application

The licence may be issued unless pursuant to the Liquor Licence Act it is not in the public interest having regard to the needs and wishes of the residents. Residents wishing to object to this application may do so in writing to the Alcohol and Gaming Commission of Ontario (AGCO) at the address below.

Submissions must be received by the AGCO on or before the date set out on the Notice.

Please include your name, address, telephone number and the application number. If a petition is submitted to the AGCO, please identify the designated contact person.

Information about the application contained in this Notice is released pursuant to the Freedom of Information and Protection of Privacy Act.

The AGCO provides copies of any objections to the applicant. Anonymous objections are not considered.

Questions about this application should be directed to the AGCO at the address, telephone number(s) or email address listed below.

Submissions to be sent to:
Licensing and Registration, AGCO
90 Sheppard Avenue East, Suite 200
Toronto ON M2N 0A4
Telephone: 416 326-8700 or toll free in Ontario 1 800 522-2876
Fax: 416 326-5555; Email: licensing@agco.ca
Website: www.agco.on.ca

CHOTTO MATTE
161 BAY ST, UNIT C120A, TORONTO
File Number: 819157
Application Number: 301129
Application for a Sales Licence
Indoor and Outdoor Area
Deadline for submissions:
November 5, 2017

Le permis peut être délivré à moins qu'en vertu de la Loi sur les permis d'alcool ce ne soit pas conforme à l'intérêt public compte tenu des besoins et des désirs des résidents. Les résidents qui désirent s'opposer à la demande peuvent le faire par écrit auprès de la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario (CAJO) à l'adresse ci-dessous.

Les observations doivent être reçues par la CAJO au plus tard à la date indiquée dans le présent avis.

Vous devez préciser vos nom, adresse et numéro de téléphone, ainsi que le numéro de la demande. Si une pétition est soumise à la CAJO, il faut indiquer le nom de la personne à contacter.

Les renseignements sur la demande indiqués dans l'avis sont divulgués en vertu de la Loi sur l'accès à l'information et la protection de la vie privée.

La CAJO fournit à l'auteur ou auteure de la demande une copie de toute objection reçue. Les objections présentées de façon anonyme ne sont pas prises en considération.

Les questions au sujet de la demande doivent être adressées à la CAJO à l'adresse, aux numéros(s) de téléphone ou à l'adresse électronique indiqués ci-dessous.

Les observations doivent être envoyées à :
La Direction de l'inscription et de la délivrance des permis, CAJO
90, avenue Sheppard Est, bureau 200
Toronto ON M2N 0A4
Téléphone : 416 326-8700 ou 1 800 522-2876 (sans frais en Ontario)
Télécopier : 416 326-5555; Courriel : licensing@agco.ca
Site Web : www.agco.on.ca

Demande de permis d'alcool

This notice must be posted in a place where members of the public can easily read the contents without having to enter the proposed premises.
Le présent avis doit être affiché à un endroit où les membres du public peuvent le lire facilement sans avoir à entrer dans les locaux.