

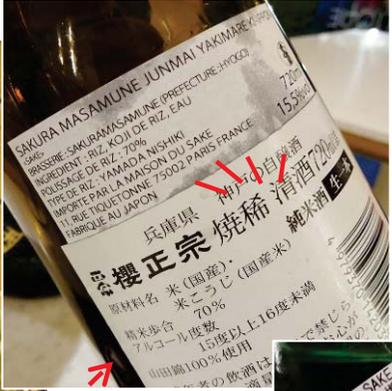
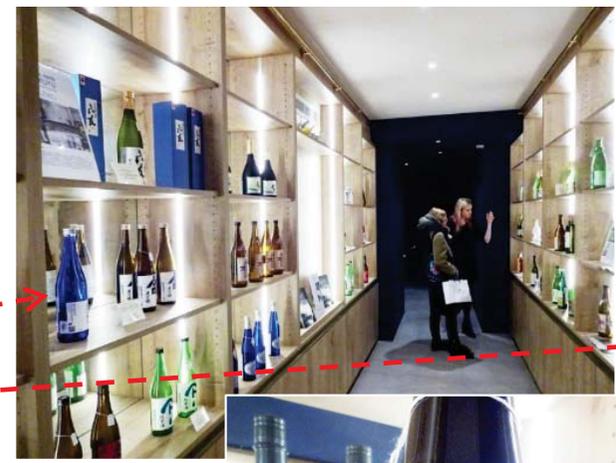


part 1 SAKE 販売店編
① マン・デュ・サケ

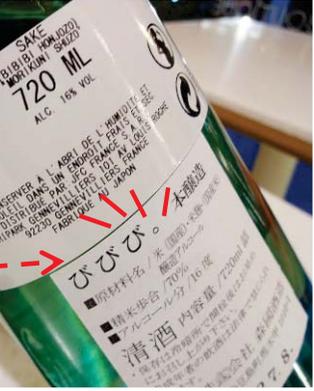


La Maison du Sake
●2016年2月、サケサムライでもあるユーリン・リーさんが新しく開業した日本酒専門店。場所はレアール近く。小売販売のほか、カウンターで飲むこともできる。奥には和食レストランもある。

- ご覧のように商品棚はとてもスッキリ。選びやすい。
- 印象的なパッケージデザイン2点、「一白水成」(福祿寿酒造、ねじ山のない「スマートスクリュウ」キャップ)と、「HEAVEN」(ポーリングブリン型のびん、Franco Japanese, collaboration with DASSAIの表示)



- カウンターで「3種デギュスタシオン (利き酒) 10€也を試す」の図。
- この日のおすすめ3社は「櫻正宗・焼稀」「びびび (森國酒造)」「天の戸 (朝舞酒造)」で、この順で飲むように勧められました。森國酒造は小豆島の会社。



- 開業以来「月に一度のペースで一つの県を取り上げ、その県のサケと食材を紹介する」というスタイル。訪問した時は、ちょうど岩手県イベントが終わった直後。
- チラシには、共催で「パソナ・アグリパートナー」(人材派遣大手パソナの関連会社)の名前が。



part 1 SAKE 販売店 編
②メゾン・デュ・ウイスキー

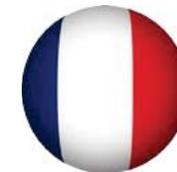
MAISON DU WHISKY
LMDW

LMDW, Maison du Whisky

●2店めは定点観測のお店、オデオンの「メゾン・デュ・ウイスキー」。例年通り「イチローズモルト」を手にしてスナップ写真。(びん、ラベルなどで用命いただいています。ありがとうございます。)

●最近日本では新しいウイスキーブランドが増えているので、こちらも増えているか、、、と思ったけれど、日本ウイスキーブランドの種類は、2015年に本坊酒造が加わった以降、変わりなし。なお、店頭には並べていませんが、ストックリストには「軽井沢」など幻の日本ウイスキーもある。

●「スーパーニッカ」、「駒ヶ岳」と「越百(コスモ)」(本坊酒造)の横は、台湾の「KAVALAN(カバラン)」。カバランはヨーロッパで日本ウイスキーに伍する評価を確立した感あり。(4・6ページ参照)



●メゾン・デュ・ウイスキーでは、サケも販売している。
●「一番」は「ナンバーワンドリンクス」社(日本ウイスキーをヨーロッパに輸出している英会社)の10周年記念のサケ。大門酒造の製品。

●日本ではなじみの薄いラベルの商品たち。歌舞伎役者のラベルは「九平治」で99€。以下、「橘花(きっか)」「美寺都(びじと)」「魚織(さおり)」「恋鯉(こいこい)」「カワセミの旅」はそれぞれ、浅舞酒造、黄桜、浅原酒造、越の華酒造、の製品。価格は拡大して見てください。



●「黄桜」のクラフトビールは、今年新しく入った。
●チョーヤの梅酒各種や、焼酎の「中々」「山翡翠(やませみ)」もある。



part 1 SAKE販売店編
③ワークショップ・イセ



Work Shop ISSE

●3店めも定点観測のお店、オペラ近くのイセさん。
「黒龍」「真澄」「出羽桜」「惣誉」「楯野川」
「風の森」「櫻室町」「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。

●前ページのお店では「フランス向けブランド」の事例を紹介しまし
ましたが、こちらは「日本と同じラベルデザイン・同じブランド」が基本。
●薦められて飲んだのは、日本でも珍しい「剣菱・瑞祥」。熟成酒を
ブレンドした芳醇な琥珀色のお酒。日本は一升壇のみだけれど、これ
は720ml壇。おいしかった。



SAKES EN BOUTEILLE	
KOKURYU - Gin no Tobira Ginjō 150ml - 15% Nœz floral, légèreté des arômes en bouche et bel équilibre	23,00
Tokusen Kuromatsu Kenbishi 180ml - 16 - 17% Pour produire ce saké, l'eau de source de Nokko est utilisée généreusement	19,00
	5,90
	6,90
	29,50
	29,50

●場所は変わって「ギャラリーラファイエット」、観光客にとってもパリ市民にとっても定番の高級デパート。その最上階に昔からある日本レストラン「Paris Tokyo」のサケは「黒龍150mlボトル」23€と「剣菱180mlボトル」19€。
●「剣菱」の裏ラベルで輸入元を見ると「Importé par ISEÉ & Cie」とありました。「黒龍」も同じ。



part 2 レストラン編
① 手打ちそば「YEN」

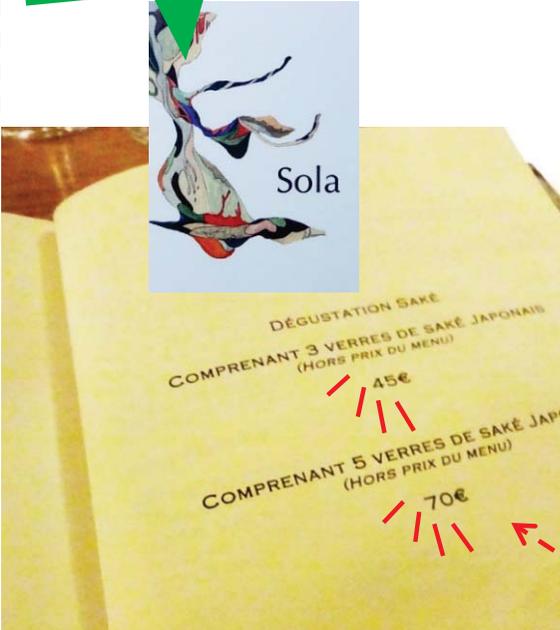
手打ちそば「YEN」

- 日本人客濃度≒20% (昼間)
- 日本人スタッフ濃度≒90%
- サケオーダー比率≒5~10%

以前から一度行ってみたいと思っていた、サンジェルマンの手打ち蕎麦屋さん。
●インテリアはモダン、しゃれている。そばを待つあいだ、「ズッキーニの花の天ぷら」(おいしい!)で、焼酎「中々」、次に清酒「麒麟山」をいただく、の図。なお、そばは大変おいしい。
●サケメニューは以下のごとし。



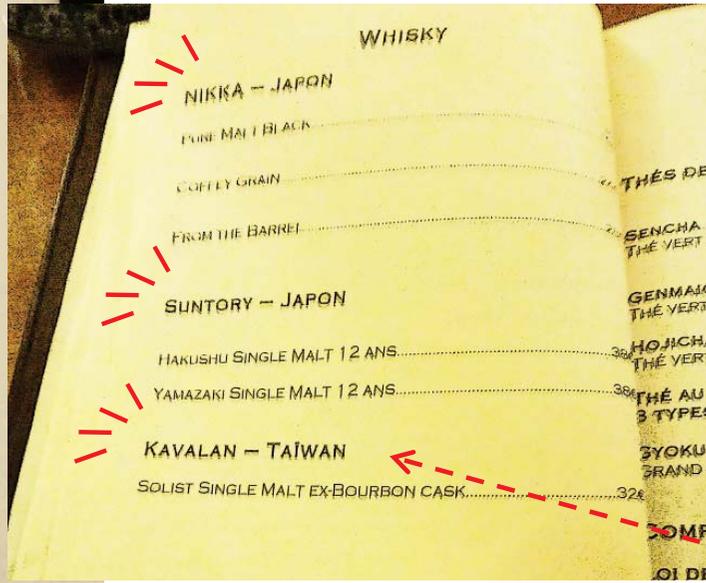
part 2 レストラン編
② フレンチ「SOLA」



フレンチ「SOLA」

- 日本人客濃度≒10% (夜の地階席)
- 日本人スタッフ濃度≒30%
- サケオーダー比率≒50~60%

●日本人シェフ吉武さんの、ミシュラン星付きのフレンチ。料理は「お任せメニュー」のみ、ディナーは98€と高価だけれど、価値ある料理。アントレ4皿+魚1皿+肉1皿+デザート1皿。すべて少量、懐石料理のイメージ
●料理もさることながら、このお店の特徴は、「サケ×フレンチ」の組み合わせが体験できること。メニューに書いていないサケ銘柄も多く、ソムリエールがアドバイスしてくれる。
●銘柄不如意の向きには「デギュスタシオン・サケ」がいい。「ワイン・ペアリング」ならぬ「サケ・ペアリング」で、コース料理の一皿一皿に合わせたサケがワイングラスでてる。サケ3種が45€、5種が70€。
●7組が座れる地階の客は、その日、フランス語2組、英語2組、ドイツ語1組、中国語1組、そして当方の日本語という、国際的客層だったけれど、見渡すと半数以上が「デギュスタシオン・サケ」を楽しんでいた。なお、デギュスタシオン・サケを頼んでも、最後の肉料理には赤ワイン、デザートにはニッカウイスキーがでていました。
●メニューのウイスキーのページには、ニッカ、サントリーと並んで台湾の「KAVALAN」が! (2・6ページ参照)



Saké japonais	日本酒	verre (10cl)	18 cl	36 cl	Bouteille
Ohyama 大山 Tokubetsu Junmai Namazake	Yamagata (山形) 特別純米 (生酒)	14,00	18,00	36,00	72,00 720ml
Kozaemon 小左衛門 Tokubetsu Junmai	Gifu (岐阜) 特別純米	14,00	18,00	36,00	72,00 720ml
Azumaichi 東一 Junmai Ginjo	Saga (佐賀) 純米吟醸	14,00	20,00	40,00	80,00 720ml
Dassai 獺祭 Junmai Daiginjo	Yamaguchi (山口) 純米大吟醸	14,00	20,00	40,00	80,00 720ml
Kirinzan 麒麟山 Junmai	Niigata (新潟) 純米	14,00	20,00	40,00	80,00 720ml
Saké japonais chaud 熱燗 Tokubetsu Junmai	Bijyofu Kochi (高知) 特別純米酒	14,00	20,00	40,00	80,00 720ml
Shochu japonais	焼酎	Verre 9,00	25 cl 35,00	50 cl 67,00	Bouteille 500ml 67,00
Nakanaka 麦焼酎 "中々"	Miyazaki (宮崎)	9,00	35,00	67,00	500ml 67,00
Yamaneko 芋焼酎 "山ねこ"	Miyazaki (宮崎)	10,00	40,00	80,00	72,00
Tomi no Hozan 富乃宝山	Kagoshima (鹿児島)	10,00	40,00	80,00	72,00
Kicchou Hozan 吉兆宝山	Kagoshima (鹿児島)	10,00	40,00	80,00	72,00

part 2 レストラン編
③ 和食「善(ぜん)」

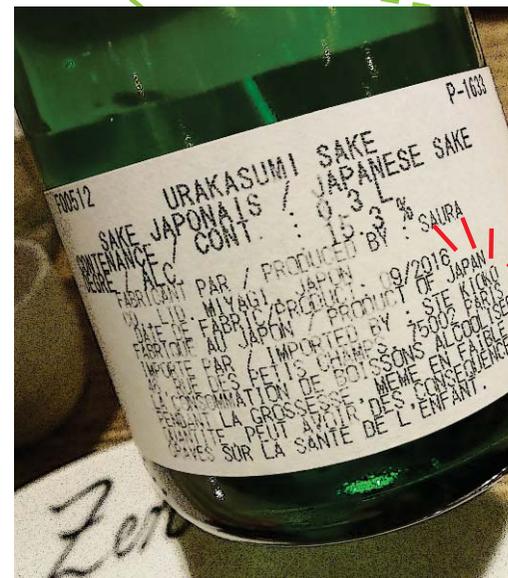


和食「ZEN」

- 日本人客集中度≒80% ●日本人スタッフ集中度≒100% ●サケオーダー比率≒10~20%
- 前掲のYENとSOLAは日本人以外のお客が多い店だけれど、こちらは日本人比率が高いお店。料理もサケも日本人を満足させてくれる。
- サケのメニューはこんな感じ。サケは11clと30cl・72clのボトル、焼酎は6clと50cl・70clのボトル。「コエドビール」各種が、独立メニューである。
- この夜はとても寒かったのでまずは「熱燗」1本、そして「浦霞」と「楯野川」の30clボトルを美味しく頂きました。「浦霞」は「名門酒会」の肩貼りで、裏ラベルを観察すると輸入元は「STE KIOKO」(偶々定休日で今回レポートには登場しなかったが、オペラ近くの日本食品販売・卸の老舗「京子」)、「楯野川」の輸入元は「ISSE & Cie」(3ページ参照)でした。



- 日本酒 SAKE -			
	RÉGION	11cl (verre)	30cl (btl)
本醸造 奥能登の白菊	Shiragiku	Ishikawa	58
本醸造原酒 奥能登の白菊	Shiragiku Genshu	Ishikawa	72
吟醸 久保田 千寿	Kubota Senjyu	Niigata	26
純米 奥丈夫	Dijofu	Kochi	11
純米 浦霞	Urakasumi	Miyagi	30
中取り純米 魚鱈	Sayori	Saitama	32
特別純米 惣巻	Sohomare	Tochigi	36
特別純米 十水	Tomizu	Yamagata	60
純米吟醸 まんさくの花	Mansakuno Hana	Akita	12
純米吟醸 八梅山	Hakkaisan	Niigata	40
純米大吟醸 梵	Born	Fukui	28
純米大吟醸 清流 楯野川	Tatenokawa	Yamagata	30
純米大吟醸 久保田 萬寿	Kubota Manjyu	Niigata	28
スパークリング 澤 DRY	MIO DRY (pétillant - sparkling)		130
		12cl (flacon)	10
- 焼酎 SHOCHU -			
	RÉGION	6cl (verre)	50cl(btl)
麦 Alcool distillé à base d'orge	Naka-Naka	Miyazaki	12
中々	Dorogame	Nagasaki	11
花亀			50
芋 Alcool distillé à base de patate douce	Kuro Kirishima	Miyazaki	10
黒舞島	Ikkomon	Kagoshima	12
一騎堂	Dorogame	Nagasaki	11
花亀	Kiccho Houzan	Kagoshima	12
吉兆 宝山	Kugilla Aya Mutasaki	Kagoshima	12
くじら 鯨宗			70





part 3 ウイスキー観察編
①シャルルドゴール

シャルルドゴール空港の免税売り場にて

- 「スコッチ」「バーボン」「アイリッシュ」はそれぞれ棚取りがあるが、「ジャパニーズ」は「Whiskies du Monde (その他のウイスキー)」の分類。「日本ウイスキー」は世界5大ウイスキーの一つと思っているのは、日本だけかもしれない。日本とあわせて、台湾、インド(!)、オーストラリア、フランスのウイスキーが並ぶ。
- その中では日本が一番棚取りが多くサントリー「知多」や「スーパーニッカ」がならぶ。(山崎や白州は品薄なのか置いていなかった。)
- 一方、台湾の「KAVALAN」(2・4ページ参照)も負けない棚取り幅。

part 3 ウイスキー観察編
②スキポール空港

スキポール空港の免税売り場にて

- トランジットのスキポール空港(オランダ)でもウイスキーを観察。こちらでも日本ウイスキーは充実。サントリーにはさまれて置かれる「戸河内」は中国醸造のウイスキー。
- 大変凝った「ジョニーウォーカーのディスプレイ」と「ディアジオの専門ショップ」(写真右奥のブース)ができていた。世界的ウイスキーブームを物語る。
- ウイスキーのトピックス: ジョニーウォーカーは一般食品並みの「栄養表示」(カロリー、たんぱく質、糖分など)を始めました。酒類も食品並みの表示が進行しつつあります。写真はジョニ赤でPETボトル入り。





part 4 おまけ情報



パリのオペラ近くにて

- オペラ近くには、ラーメン屋・うどん屋・カレー屋から、高級すし店まで、日本食レストランが集積している。
- この日は「JFC」（キッコーマン系列の日本食品卸、世界最大手）のデリバリートラックを2台見かけました。日本食材は相当動いている感じ。

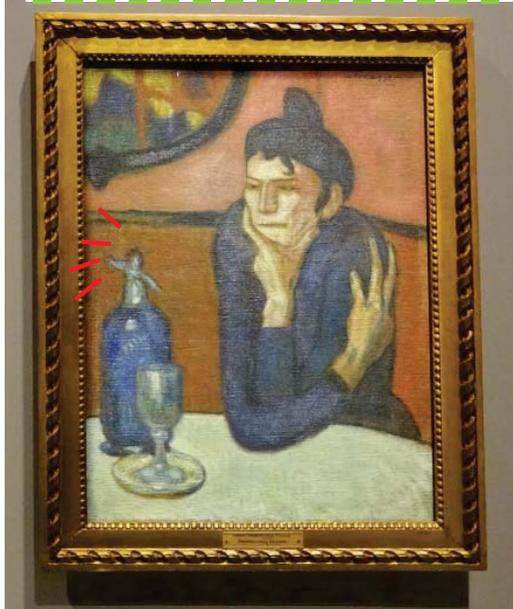
サンジェルマン近くの日本食レストランにて

- 良いお店を評価をする「ゴーマヨ」や「ミシュラン」のステッカーは毎年更新されてちゃんと「2016」年の表示になっている。一方その下は「Authentic Japanese (正統派日本食レストラン)」のステッカー、嗚呼「2007」年の表示。
- これができたときには結構いい企画だと思いましたが、結局「2007」年に発行・認定されてそれでおしまい。どこが企画したのか知らないのですが、やはり毎年継続しなければ。。。



1901年のソーダボトル

- ブローニュの森に「ルイヴィトン美術館」ができていたので、見に行った。すばらしいコレクション。
- これはその1枚。ピカソの「アブサンを飲む女」。描かれた1901年にすでに炭酸水を作るソーダボトルがあったのだ、という証拠。
- なお、アブサン（薬草リキュール）は当時とてもはやっていて、ドガやモネも描いている。



関西空港にて、日本の酒類観察

- 中国人観光客向けを意識したものだろう、お土産商品では金色のものが多く。
- 梅酒、ウイスキー、焼酎、清酒で、金色のパッケージやラベル・金箔入りの製品を撮影。

