

# サケ watching in ブラジル・サンパウロ (1/4 ページ)

@2011



## 視点 1: ハイパーマーケットのサケ売り場にて



1. サンパウロ市内に複数の店舗がある代表的ハイパー「extra」。膨大な量のビール、ワイン、スピリッツなどが並ぶ広い酒売り場の一角に「サケ」もある。並ぶのはブラジルのサケ、「東麒麟」と「純・大地」。残念ながら日本製サケはない。
2. 20 列以上の圧倒的棚取りは「東麒麟」。「東山農産加工」社がサンパウロ近郊のカンピーナスで醸造。ブラジル清酒消費の過半を供給する伝統ブランドで、このハイパーでは純米など 4 種が並ぶ。東麒麟ブランドの焼酎も置いていた。



3. 2 列だけ並ぶ「Daiti-大地」は、もともとブラジルの醤油最大手「サクラ中矢」社のブランドで、一部自家醸造、不足分をバルク輸入していたもの。2010 年から DIAGEO-ディアジオ社がブランドを買って「純・大地」に改称。「世界のディアジオがサケ・ビジネスに参入！」に驚く。カクテルベース需要対応、とのこと。



4. これは、2011 年にキリンビールが全株式を取得した、ブラジル 2 位のスキнкаリオール社のビール、「ノヴァ・スキン」。



# サケ watching in ブラジル・サンパウロ (2/4 ページ)

@2011



## 視点 2: 日本食料品店のサケ売り場にて



1. サンパウロの日本人街「リベルダージ」の大手日本食料品店「丸海(まるかい)」。お米、味噌・醤油、ラーメン、お菓子まで何でもそろそろ。酒売り場のサケ(清酒)は「ブラジル製」、「日本製」、「アメリカ製」の3種。
2. ①「ブラジル製」サケ: 最も人気のあるのは地元の「東麒麟」。ハイパーにはなかった「生酒」(賞味期間が短い)も並ぶ。なお下段は東山(東麒麟)の「酒



4. 「日本製」サケ: 「白鹿」「大関」「高清水」「陸奥八仙(八戸酒造)」「司牡丹」「谷の越(白河銘醸)」など。焼酎は「いいちこ」「海童」「くろうま(神楽酒造)」など。ブラジル移民は沖縄出身が多いので泡盛(「瑞穂」など)もあった。ガラス罎が主流で、清酒、焼酎とも紙パックは少ない。
5. 「アメリカ製」サケ: カリフォルニアの「月桂冠」と「大関」が各2種。フェースが広い。ブラジルは福島原発事故で厳しい日本食品輸入規制をした国の一つだが、カリフォルニア清酒の棚取りが広がったのはその影響も大きいのかも。



3. 続・「ブラジル製」サケ: ディアジオの「純・大地」のほかに、まだ「サクラ中矢」社の「大地」が並んでいた。鯉のマークの「カ酒(THIKARÁ SAKE)」は、サンパウロの会社が製造元。バルク輸入か、疑似サケ?(メルマガ本文参照)かは聞き漏らした。



6. 日本銘柄のビールはキリンとサッポロの罎と缶。両銘柄とも北米で委託醸造されたもの。

# サケ watching in ブラジル・サンパウロ (3/4 ページ)

@2011



## 視点 3: 日本酒専門店にて

1. 日本人街に 2011 年暮れにオープンしたブラジル初の日本酒専門店、「KAZU SAKE EMPORIUM」。カウンターバーと小売りの両建て。モノトーンのしゃれた店内。
2. サケはすべて冷蔵チェーンに收容。地酒では「白瀧」「李白」「真澄」「小鼓」「一ノ蔵」「満寿泉」「梅の宿」「天狗舞」などが並ぶ。商品数が少ないのは、原発事故の影響で入荷が滞ったからだろう。「次の商品がちょうど港まで来た」とのことでした。(訪問は 2011 年 11 月末)



3. 「真澄」720ml(162 レアル=約 8,000 円也)と、「天狗舞」300ml(115 レアル=約 5,500 円也)を購入。ホテルの部屋で、美味しくいただきました。高いけれど、地球の裏側で飲む日本酒は格別。なお、缶ビールは、(キリン傘下となった)スキンカリオールのノヴァ・スキン(黒ビールもある)。冊子(「酒」)は、KAZU SAKE E.のもの。日本語とポルトガル語で蔵元紹介などが書かれている。



# サケ watching in ブラジル・サンパウロ (4/4 ページ)

@2011



## 視点 4: 日本レストランにて



日本レストラン「Rangetsu of Tokyo」にて:  
とても美味しい日本料理。落ち着いた雰囲気。窓越しの日本庭園も良い。  
お店にしている日本酒を、すべて並べてもらったところ。



日本レストラン「藍染」にて:  
雑誌で何度も最優秀和食レストランに選ばれたお店。材料の新鮮さも、盛りつけもすばらしい。  
サンパウロのレストランでの体験を総合すると、日本製では「白鹿」、アメリカ製では「月桂冠」のシェアが高いように思った。しかし、何と言ってもブラジル製の「東麒麟」のシェアが圧倒的。



日本レストラン「新ずし」にて:  
「ここは日本です！」といわれる寿司屋さん。とても美味しいお寿司と肴でした。  
サケは「マス」で飲むのがブラジル・スタイル。このスタイルを定着させたのは東麒麟。生酒は日付も新しく、フレッシュだった。

ブラジルのサケ需要の多くはカクテルベース用だそうで、様々な「サケ・カクテル」をメニューに載せる店が多い。「カピ・サケ」(または「サケ・ピリーニャ」)はとくに有名。

