



ソウル居酒屋サケ事情 (1/2 ページ) @2010

居酒屋対決・第1ラウンド 「日本語メニューあり」vs.「ハングル文字メニューのみ」

- ソウルの繁華街と言えば明洞(ミョンドン)が有名だが、最近は河南(カンナム)がとても賑やか。若者の街、河南では「日式居酒屋」が目立つ。「北海道おでん」「鳥まる」「あじ彩」「庵・いおり」「ひかる」などなど、「漢字・ひらがな交じり」、または「ひらがなのみ」のネーミングの店名が目につく。
- 日式居酒屋は2タイプに分けられる。タイプ1は「日本語メニューあり」で、日本人観光客も入りやすい。タイプ2は「ハングル文字メニューのみ」。もちろん日本語も通じない。ただタイプ1もタイプ2も間違いなく、日本の清酒が数銘柄、それにアサヒ、キリンなど日本のビールがある。料理も、おでん、焼き鳥、刺身、揚げだし豆腐、、、など、まさに日本の居酒屋そのもの。両タイプとも繁盛している。



Japanese Sake



居酒屋対決・第2ラウンド

「紙パックの日本酒」

vs.「びんの日本酒」

- これは、タイプ2の「ハングル文字メニューのみの日式居酒屋」。各テーブルに1個、いろいろな銘柄の「清酒 500ml 紙パック」(中身は空)が置いてある。
- 清酒メニューをみると、まず500ml 紙パック数銘柄があって、その下に壺入りの銘柄がある。ソウルの日式居酒屋では、このパターンが多いよう。

Japanese Premium Sake





ソウル居酒屋サケ事情 (2/2 ページ) @2010

居酒屋対決・第3ラウンド 「日本清酒」vs.「韓国清酒」

- メニューをよく見ると韓国製清酒の「清河(チョンハ)」もある。アルコール度数 13%で、冷やして飲む酒。1980年代に発売され、90年代に韓国で大ヒットした製品。「清」というデザイン文字以外はすべてハングル表記なので、日本清酒と間違える人はいない
- 日本酒(新潟の「越の華」)と飲み比べると、麴のせいいか、酵母のせいいか、日本清酒とは酸味が明らかに違う。でも、スパイシーな韓国料理には合うのかも。なお「越の華」はじめ、このお店の清酒のキャップはほとんど、きた産業製。ありがとうございます。



居酒屋対決・第4ラウンド 「日本清酒」vs.「アメリカ清酒」

- タイプ 1 の「日本語メニューありの日式居酒屋」。お酒メニューはこんな感じ。月桂冠の 750ml は米国月桂冠製。日本製清酒と飲み比べると、アメリカ製はややキャラクターが異なる。
- アメリカから輸入したほうが、コストメリットがあるのだろう。さまざまなサケがある中で、日本製清酒のブランド力を高める中・長期戦略が必要であると思います。

