



**「ヨーロッパ初」のサケ専門店**

アムステルダムの「サケリシャス」は、サケを中心とした日本の酒類を専門に販売する。自称「ヨーロッパ初のサケ専門店」。写真のTimさんが2012年に始めた店。アメリカのNYやSFにはサケ専門の販売店がある。しかしヨーロッパでは、サケを取りそろえた販売店がいくつかあるが、日本食品を併売していたり、ワイン専門店の一角であったり、純粋なサケ専売店ではなかった。(ただ、私の知る範囲では、パリのIseéが従来店舗の道を挟んだ向かいに、サケ販売と飲むためのカウンターもあるサケ専門店Iseé Bisを2011年に開業されています。)  
オランダは日本と歴史的な縁が深いし、人口が少ないとは言えヨーロッパにおけるサケ5大輸入国(英仏独蘭伊)の1つだから、サケ専門店の開業は自然な成り行きと言えるかもしれません。



**サケのラインナップは、、、**  
大七、福光屋、御前酒、南部美人、梵、仙禽、浦霞、土佐鶴、久保田、雪の茅舎、秋鹿、木戸泉、近江酒造、など。大手では、月桂冠、黄桜、白鹿、大関、など。  
貴醸酒、長期熟成古酒、スパークリングまであって、サケ全般を網羅している。  
それぞれの壺には、選ぶ目安になる情報(サケのタイプ、精白度、産地、日本酒度、酸度、テイスティングコメントなどなど)を書いた首かけがついている。720mlびんで30€台が大半で、リーズナブルな価格であると思います。なお、冷蔵保管はしていません。

**SAKELICIOUS**  
Taste. Feel. Enjoy. Experience Sake.



(page2/4)

ジャパニーズウイスキーも重要なアイテム。  
サントリーとニッカはフルラインナップでそうろう。



これはサケリシャス向けの専用レーベル。京都の木下酒造(英国人ハーパーさんが杜氏を努める)のお酒。

日本ビールの裏ラベル表示は、3社3様 裏ラベルを観察。「キリン一番」は「ドイツ、ヴァイヘンシュテファン醸造所」と生産国と委託先名を明記。「アサヒスーパードライ」は「チェコ製」と生産国だけ記して委託先名はない。サッポロプレミアムは「Brewed & bottled under licence in the EU」とだけあって生産国・委託先とも不記載(だが、ディストリビューターとその国名 - 英国の丸紅ヨーロッパ社 - は記載されている)。なお、サントリーはヨーロッパでは販売されていません。



キリン一番搾り:  
STAATSBRAUEREI  
WEIHENSTEPHAN, GERMANY



アサヒ・スーパー  
PRODUCT OF CZECH REPUBLIC



サッポロ・プレミアムラガー:  
UNDER LICENCE IN THE EU



この「生・IKI」というビールは「柚子と煎茶を使った生きビール」と日本語表記もあるが、生産はベルギー。



### アムステルダムの「イザカヤ」

アムステルダムにはたくさんのジャパニーズレストランがあるけれど、サケ銘柄が豊富そうな「IZAKAYA」というお店に入ってみた。高級ホテル、Sir Albert の1階にある。

サケは、ワインやシャンパンと並んでこのように大型のボトルクーラーで冷蔵保管されている。拡大写真の一番上が「ドンペリ」(シャンパン)のボトルで、そこから下に、「加賀鳶(福光屋)」「王紋」「真桜(大七)」「AZURE(土佐鶴)」「越の初梅(高の井)」と並んでいます。

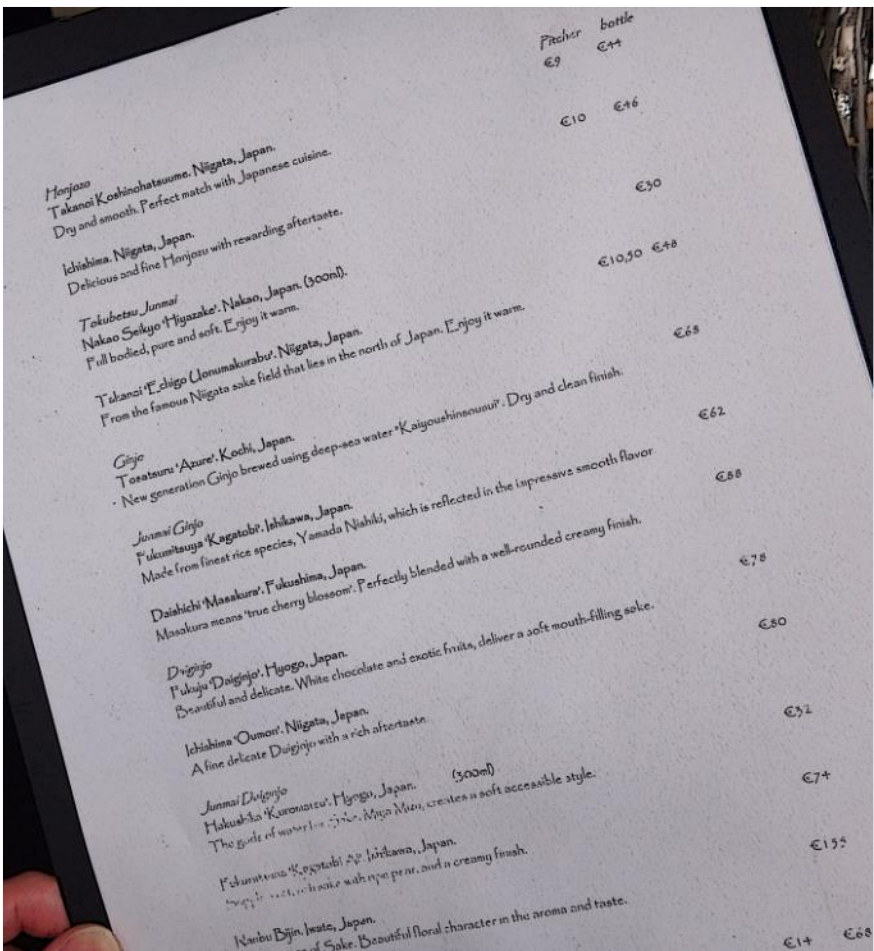


### 「ボトル売り」より「グラス売り」が増えてほしい

画面を拡大してもらおうと読めますが、メニューに書かれているサケ銘柄は高の井、市島、誠鏡、土佐鶴、福光屋、大七、福寿、白鹿、南部美人の9種、12品。「720mlびん一本売り」が基本で価格は44~155€。

一方、グラスで頼めるのは3種(9~10.5€)、300mlびんは2種(30~32€)に限られる。

ヨーロッパでサケメニューをみると、飲みたい銘柄ほど「720mlびん一本売り」(グラス売りをしていない)が多い。日本人経営の店ではそうでもないけれど、現地の人の経営のお店はその傾向が強い。「あれも飲みたい、これも飲みたい、多くのサケ銘柄を楽しみたい」というサケ好きには不向きですが、そんな考えは「ワインはボトルで頼むのが基本」のヨーロッパの人たちからすれば、異端なのでしょう。





**サケ銘柄取り違え頻発、その理由**

昼なので720ml壺は多すぎる。2種類ある300ml壺のうち「白鹿」をオーダーしたのですがメニューにない違う銘柄がでてきた。「違ってるよ」とたずねると、「スママセン〜(英語で)」と言って、奥へ戻って選び直してきたのがまた違う。業を煮やして私が厨房に見に行くと、無事「白鹿・千年寿」を発見。アーティスト的な盛り付けで、量も適度な和食とともに、運河を眺めながら白鹿を楽しみました。いいお店でした。

ところでこのサケ銘柄取り違え頻発の理由は、、、このお店のサケはどれも、ラベルが表も裏も日本語だけ。すなわち、日本で売っている状態のサケのボトルがそのまま使われていて、オランダ人のお店の人には日本語の銘柄名を読めなかったからでした。(私が入ったのは昼間。夜はサケ専門家がいるので間違わない、とは弁明していましたが。)

そもそもヨーロッパでサケのボトルを販売するときには、規則で決まった項目について本国語表記ラベルが必須のはずで、銘柄名もアルファベットで表記されるはずだから、日本語ラベルのままではルール違反だと思うが。。。このエピソードをサケリシャスのTimさんに話すと、「う〜ん、そこところはオランダではグレーゾーンなんだ」とのこと。ちなみに、サケリシャスにも、日本語ラベルのままのサケのボトルが結構ありました。



**街中マイクロ蒸溜所**

アムステルダム観光の中心、ダム広場からアーケードの小さな路地にはいると、蒸溜所「Wynand Fockink ワイナンド・フォッキンク」

があります。ガイドブックには1679年創業、と書いていますが、オリジナルの会社は戦後、ポルス社(オランダ最大手の蒸溜酒メーカー)に引き継がれ、現在の場所の小規模蒸溜所は1993年からだそう。「ジュネバ」とはオランダのジンのこと。爽やかなのどごし。

工場はリノベーションの最中で蒸溜所ツアーはかなわなかったが、窓越しに見た蒸溜器はドイツのクリスチャン・カール製とおぼしき、ごく小さなものでした。

