



<日本のサケ小売り店3態、その1>「ヘドニズム・ワイン」

ロンドン中心のピカデリーからの徒歩圏内には、いくつもサケ(日本酒)を販売する小売店がある。そのなかでお奨めしたいのが「Hedonism Wines ヘドニズム・ワイン」というワイン専門店。

「ロンドン中心部のワイン専門店」イコール「世界水準のワイン専門店」であるわけで、広い店内に実に豊富なワインコレクションを持つ。その一角の冷蔵ショーウィンドーには、このようにたくさんのサケ(清酒)が。このお店ではサケは全て冷蔵保管。日本ワインの「甲州」も見えます。私が立ち寄った時には偶々不在でしたが、利き酒などの資格を持っているサケ専門の販売担当者もいるとのことでした。



こちらは焼酎の棚。銘柄数は10くらい。



ウイスキーの区画にはスコッチばかりでなく、ジャパニーズウイスキーが並ぶ。サントリー、ニッカのほか、イチローズモルトも各種がそろ。なお、「ヘドニズム」とは、「快樂主義」のことです。



<日本のサケ小売り店3態、その2>「ジャパンセンター」

ロンドン在住の日本人にはおなじみであろう、ピカデリー近く、リージェントストリートの三越の隣、「ジャパンセンター」(日本食品販売店)。

様々な日本食材とともに、実に豊富なサケ銘柄がそろっている。サケ銘柄数ではたぶんロンドン随一。冷蔵棚のサケと常温棚のサケがあり、きちんと管理されているが、冷蔵のお酒は野菜の続きで同じ冷蔵リーチンに入っているのが、、、ちょっと残念。



「月桂冠」だけは、専用棚があって、特に多くの銘柄が揃っていました。月桂冠と「ジャパンセンター」の両方のロゴ入りパンフレットもある。

「月桂冠を楽しむ(若かりし頃の)エリザベス女王」の写真は、英国国民にアピールしそう。

なお、月桂冠、松竹梅、大関については、日本製だけでなく、カリフォルニア製も並んでいて、価格は安い。



日本ビールは、「キリン一番」、「アサヒスーパードライ」、「サッポロプレミアム」の3種が、壇入りで冷蔵リーチンに並ぶ。キリンだけ少し高くて£1.90、他は£1.70。

全てライセンス生産品。フランスやドイツで販売しているものは、キリンの委託先がドイツ・ヴァイハムシュテファン醸造所、アサヒがチェコ・スタロップラーメン社だが、英国ではキリンがWells & Young's、アサヒはShepherd Neame。両方とも英国のビール会社。サッポロは「made under license in the EU」とだけ書かれていて、委託先と生産国はラベルからは不明。



(実は、リージェントストリートの「ジャパンセンター」(とお隣の「ロンドン三越」)は、2013年9月でお店をしめるので、記録の意味でも紹介した次第。三越は閉店だけれど、ジャパンセンターは移転予定。私が訪問した6月時点では新しい場所は未定とのことでした。)



<日本のサケ小売り店3態、その3> 「World of Whiskies」

ロンドンの日本のお酒販売のお店をもう一店紹介しますが、サケではなくジャパニーズウイスキー。ヒースロー空港内の「ワールド・オブ・ウイスキーズ」。
 本来のコンセプトは英国産スコッチウイスキーを販売するお店ですが、その中に「Out of the Ordinaries」というコーナーがあって、アイリッシュの「ジェームソン」や「ブッシュミルズ」とともに、ジャパニーズの「山崎」や「白州」が！
 「那覇空港の泡盛売り場に球磨焼酎が並ぶ」、あるいは「鹿児島空港の芋焼酎売り場に東京離島の芋焼酎が並ぶ」感じ、、、とはちょっと違うかもしれないが、とても例外的だと思うのでご紹介する次第。英国人にそこまで認めてもらって、日本人として誇らしい。
 意外だけれど、英国はジャパニーズウイスキーを多く輸入している国である。(台湾、フランス、ロシア、中国に続く2012年の輸出先、第5位)



<日本のサケ小売り店、おまけ> 「ハーヴェー・ニコルス」

至近距離にある2軒のデパート、「ハロッズ」と「ハーヴェー・ニコルス」は、ちょうど銀座の「三越」と「松屋」のような関係。ハーヴェー・ニコルスは、デザイン志向商品が多い、コンパクトなデパート。
 その最上階は、酒類・食品売り場とレストラン。ずいぶん以前から回転寿司の「Yo! Sushi」(英国資本)はあったけれど、酒類売り場に日本のサケはなかったと思う。
 が、今回のぞいてみると、ウイスキーの棚に、銘柄数は多くはないがサケを発見。「明石鯛」「浪速正宗・禪」「isake」など。





サケ6態

& 日本ウイスキー + 日本ビール
+ 街中マイクロ蒸溜所

ロンドン
watching in London 2013

(page4/6)



<日本レストランのサケ3態、その1> 非日系 「ROKA」

- 日本人客濃度 < 2%
- 日本人スタッフ濃度 < 5%
- 日本酒オーダー比率 = 5~10%

「ROKA 口カ」はロンドンに2店舗のほか、香港にもある日本レストランで、同じく日本レストランの「ZUMA」と同じ系列。

今回行ったのは、ROBATA (炉端焼き) コンセプトでトットナムコートロードの北に最近オープンしたお店。とても人気のようで、平日の夜なのに地元ロンドンっ子達で満員。予約していったからよかったのだけれど、予約なしで来た人は店の前まであふれて順番待ち。

大きなしゃもじで料理を出すわけではないが、炭火の「焼き台」のあるキッチンセンターが店の真ん中にある。注文を受けると料理人が威勢のいいかけ声(日本語)で答えるのは確かに炉端風。



本のように立派なサケメニューはとても銘柄豊富。この日は「浦霞」と「真澄」を飲みましたが、このように枡に入れたグラスにこぼれるまで注いでくれる。うれしい。

お店のスタッフは、見た範囲ではマネージメント担当らしき日本女性が一人で、あとは現地の人。メニューも英語のみ。私が入った日の夜は、当方以外の日本人客はいなかった。サケを飲む人は結構いたが、当方のように何回も違う銘柄をオーダーしている人は見当たらなかった。

店を出るときになって気づいたのだが地下には「Sochu Bar」もある。まずは焼酎で胃袋を刺激して炉端に、あるいは逆に、炉端の後で飲み足りなければ席を変えて焼酎を、というパターンで使える。今回はうまい和食とサケで満腹になって入らなかったけれど、次回は是非、試さねば。

SAKE NO HANA By Hakkasan
@ St James's St.

サケ6態

& 日本ウイスキー+日本ビール
+街中マイクロ蒸溜所

watching in London 2013

ロンドン



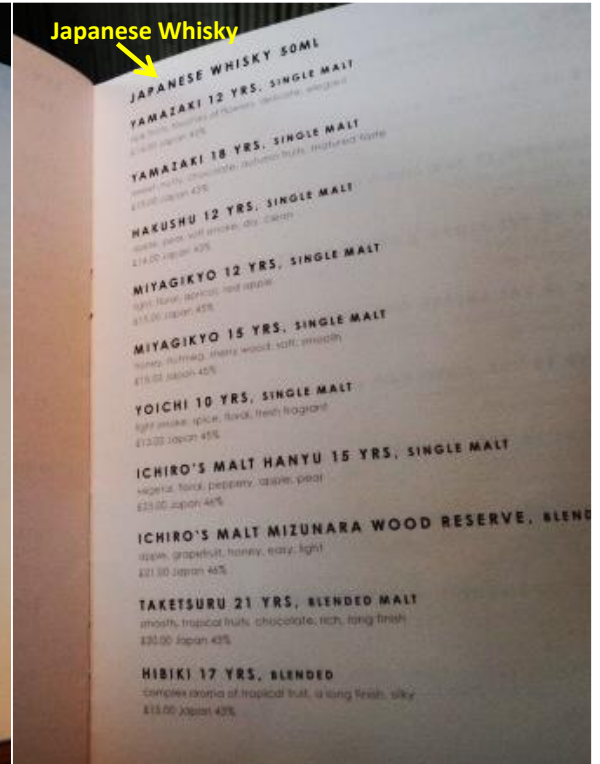
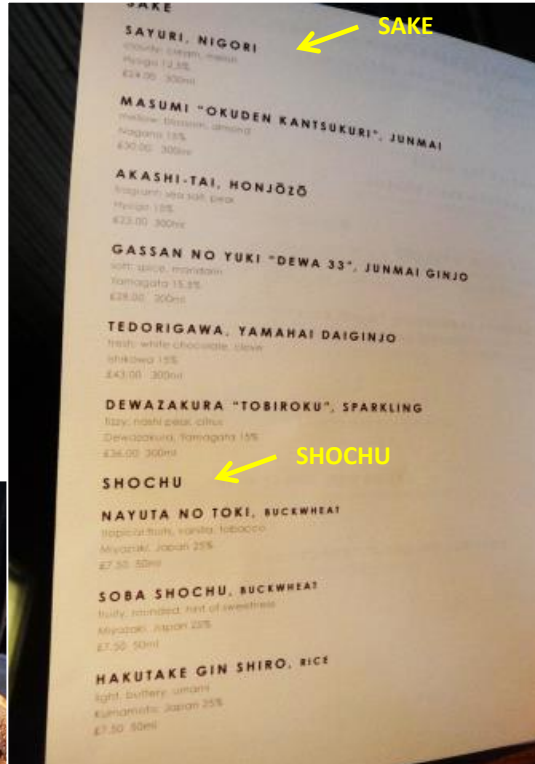
(page5/6)

<日本レストランのサケ3態、その2> 非日系&アラブ系 「Sake no Hana(酒の花)」

●日本人客濃度<2% ●日本人スタッフ濃度=不明 ●日本酒オーダー比率=5%程度

看板の横に小さくさりげなく「by Hakkasan(ハッサン)」というネオンがある。名前からわかるとおりアラブ資本で、ロンドン市内で日本食はじめ、いくつかの形態の飲食店を経営している。

『京都の「菊乃井」がアラブ資本と組んでロンドン進出』と、昨年(2012年)、日経新聞で第一面に載ったけれど、そのアラブ資本というのがこのハッサン。菊乃井はミシュラン3つ星、京都のほか東京にも店がある老舗。菊乃井ロンドンでぜひ食べてみたかったのだけれど、2013年6月にロンドンに行ったときにはすでに撤退したとのことでした。残念。。。



さて、「酒の花」は、1階のバーでサケやカクテルなどを飲みながら2階レストランの席が空くのを待つスタイル。この夜はすでに食事を済ませていたので、当方は1階のサケバーのみ体験。メニューにあるサケは「月山」、「手取川」、「真澄」、「出羽桜」など。焼酎や日本ウイスキーもある。店の名前は「酒の花」ですが、1階では日本酒をオーダーしている人は多くはなかった。2階に上がっていないので「日本人スタッフ濃度」は不明。ただ、ロカと同じく、「日本人客濃度」は低いと思います。



Miyama @ Mayfair

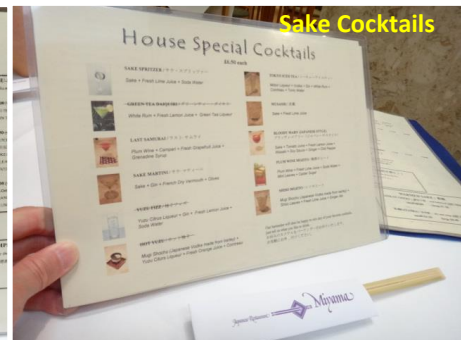
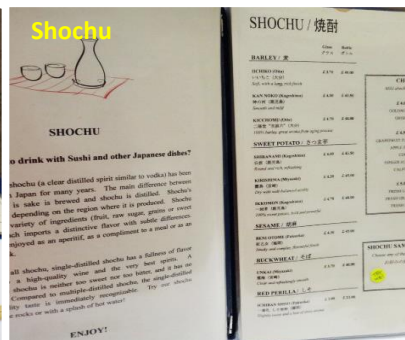
<日本レストランのサケ3態、その3> 日系 「Miyama(みやま)」

- 日本人客濃度 > 70%
- 日本人スタッフ濃度 > 90%
- 日本酒オーダー比率 < 5%

ロンドン市内に2店舗ある「みやま」のうち、これはメイフェアのお店。
日本語メニュー、日本人経営、日本人の店員さん。日本人にはとても入りやすい。周りを見渡すと、日系企業のビジネスマンのグループ、現地在住らしい小さい子供のいる日本人家族、鍋を食べに来たロンドン在住の母娘、など「日本人客濃度」がきわめて高かった。
ビールや焼酎を頼む人が多くて、サケを頼んでいるのは残念ながら当方だけだったが、この店はサケ、焼酎、ジャパニーズカクテルなど、アルコールメニューが豊富で解説もわかりやすい。
私が飲んでいるのは、「久保田」、「吉乃川」、「泉十段(出羽桜)」のテースティングセット。「サケ・テースティングセット」は、外国のお客様は勿論、サケに接する機会が少ない日本人にもオーダーしやすいでしょう。



Sake Map



Sake Cocktails

ロンドン街中マイクロ蒸溜所
ロンドンの金融街シティー近くの、小さな路地に「City of London Distillery」がある。2012年暮れの開業。
階段を下ると、地下一階にバー・レストランと蒸留設備が。ジントニックを飲んだが、なかなかまるやか、良いできばえ。
イギリスでは「蒸留器サイズは18ヘクトリットル以上」という規制が緩和され、小さな蒸留釜がOKに。ロンドン市内にいくつかのマイクロ蒸留所ができつつある。



City of London Distillery



ヒースロー空港の免税店にならぶ「SHIPSMITH」というロンドン・ドライ・ジンもマイクロ蒸留所の製品。これからさらに新規開業がありそう。



SHIPSMITH