



TRUE SAKE



TRUE SAKE① ティムケンさんが2003年8月に始めた、アメリカ初のサケ専門小売店。今年が10年目。日本国外のサケ専門としては、「アメリカ初」というより「世界初」ではないでしょうか。
凝ったウィンドーディスプレイ。よおーく、見ると、超ミニチュア出羽桜が！ティムケンさんがデザイン好き。

TRUE SAKE② よくぞこれだけのサケ銘柄を集めたもの！サケに対する情熱なしにはできません。製品特性に応じて冷蔵保管もきちんとしてされている。売っているのは日本製のみで、アメリカ製のサケは販売せず。ほぼ純粋にサケ(清酒)のみを販売。カリフォルニア州の酒販ライセンスでは、アルコール度数24度以下のSoju表示の焼酎なら販売できると思うのですが、おいていません。

TRUE SAKE③ 最近特に伸びているのがスパークリング・サケだそう。すず音を何年か置いて品質変化を確かめたそうです。サケの販売は普通1本売りだそうですが、スパークリングについてはケース売りもできたそうです。



TRUE SAKE④ ポー・ティムケンさんと。サケのキャップや壺を供給する仕事をしているサケ関係者として、徳利にサインさせていただきました。



Sake watching in SF

サンフランシスコ・サケ事情 @2013 小売店編 (2/5 ページ) by t. kita

TRUE SAKE



TRUE SAKE⑤ 首にかかった、コインのような金属板に価格を表示。720ml 壺は 20 ドル台からあって、(特別なものを除けば)ご覧のように、高級銘柄でも 40~80 ドル程度。とてもリーズナブル、もしくは予想外に安く感じました。



TRUE SAKE⑥ アルミ缶も売れ筋。「近々、菊水 1 リットル缶が入荷する、アメリカ初だ」と言っていました。半分くらいは当社のキャップの製品。それに当社の壺をご採用いただいた製品もずいぶん並んでいました。ご愛顧ありがとうございます！





日系スーパーで観察

NIJIYA: ジャパンタウンの「NIJIYA (にじや)」は、日本人御用達の食品スーパー。たくさん銘柄の清酒、焼酎、ビールをおいています。

- 焼酎の棚ではいちごが 20 度が Soju、25 度が Shochu として日本基準で販売されていました。(多くの本格焼酎は 24 度にして Soju 表記にすることが多い。)
- 大手ビールでは、北米製造のキリン・アサヒ・サッポロのほか、オリオンビールも。地ビールではオゼノユキドケ、こしひかり越後、銀河高原ビールなどがありました。
- サケ売り場のフェース取りは、米国製:日本製 = 1:3 くらいの比率。写真は米国宝酒造と米国月桂冠の製品の棚。



アメリカ資本の大手スーパーにて、「日本では売っていないサケ」観察

(店内撮影禁止なので、商品を購入して撮影。)

- ① **Trader Joe's:** 「PB ブランド商品が過半」で有名なチェーンストア。酒販店から発祥しただけあってワイン中心に酒類はとても充実。立ち寄ったパークレーの店でおいていたサケは、米国月桂冠のサケ 2 種と、Trader Joe-San's と銘打った PB サケ 2 種類(「スパークリング・サケ」と「吟醸サケ」、日本製)の 4 種類。
- ② **BevMo!**: 酒類・飲料商品が多いチェーンストア。立ち寄ったオークランドのお店では、米国製サケ数種(松竹梅、月桂冠、サケワン)と、日本製サケ数種のほか、このサケ(「Ty Ku」、日本製)もありました。330ml で 18 ドル。
- ③ **Whole Foods:** オーガニック食品を中心にした高級スーパー。価格が高く、日本で言えば紀ノ國屋。立ち寄ったサンフランシスコ市内のお店では、サケは、移動ラック 1 本分にまとめて、ワインやビールなどが置かれるアルコール売り場とは別の場所、鮮魚売り場の近くに独立しておいてありました。米国製サケ数種(サケワン、松竹梅)と、日本製サケ数種のほかに、こんなサケ(「岩酒」、ラベル表示ではオレゴンのサケワンが受託製造)もありました。





Sake @ Japanese Restaurant ①

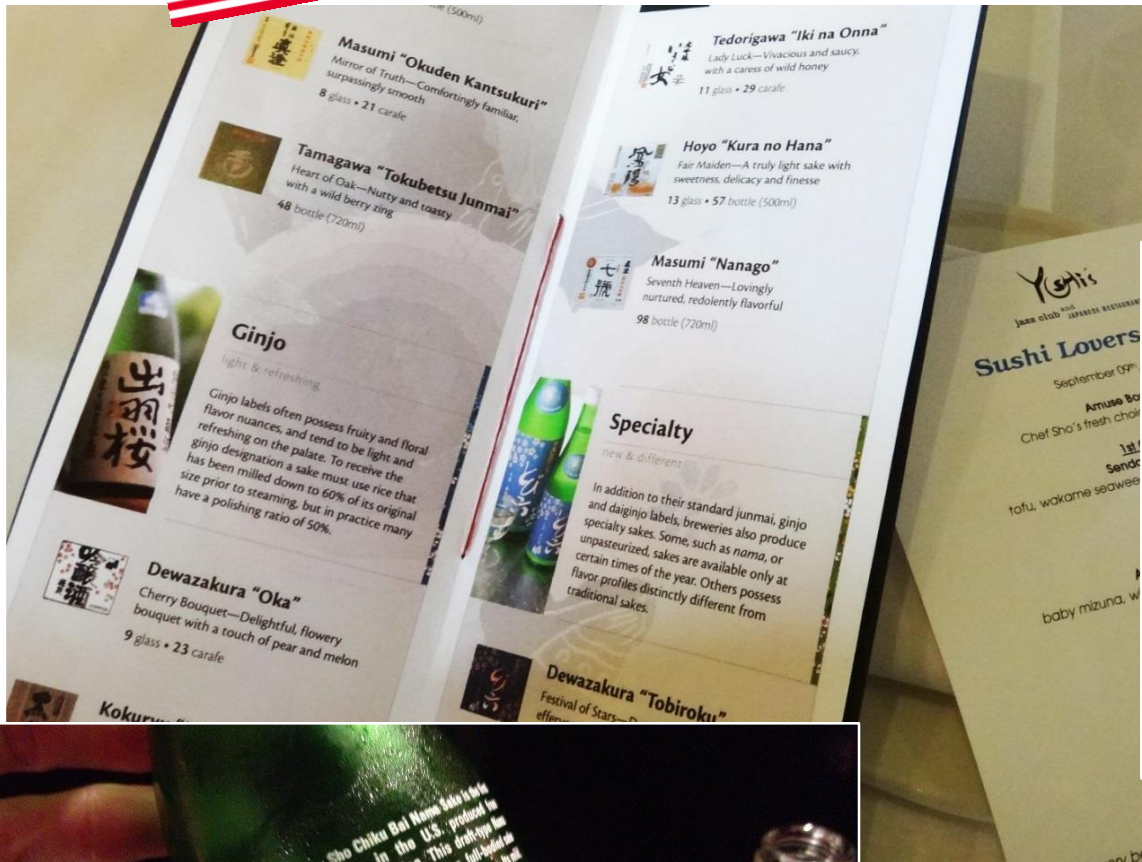
「SANRAKU(さんらく)」: サンフランシスコ市内、ユニオンスクエア近くの日本食レストラン。「黒龍」3 種飲み比べセット。日本でもやってほしい！

お酒メニューの焼酎の部のタイトルは「Japanese Shochu」ならぬ、「Japanese Soju」！ 慣れてしまえば感じないかもしれないけれど、日本から来た者には違和感があります。「ソジュ」という言葉は、ますますスタンダードかしているようです。



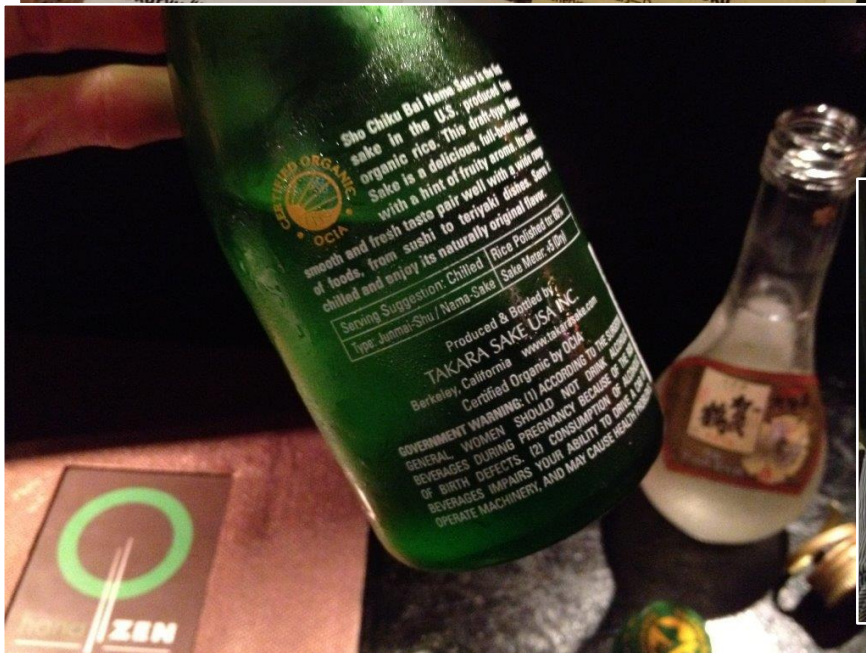
さんらくでは、3 社のビールを置いています。ラベルを観察すると、、、

- 「キリン一番」の委託先は、「米国のアンハイザー・ブッシュ(AB)社」西海岸 CA 州の LA 工場と東海岸 VA 州のウィリアムズバーグ工場の両方を表示。
- 「アサヒスパードライ」の委託先は、「カナダの Molson Canada 社トロント工場」。
- 「サッポロプレミアム」は、「カナダ、オンタリオの Sapporo Brewing Co.」。かつては Sleeman 社(サッポロの子会社)と記していたと思うのですが、同所に Sapporo Brewing 社を設立されたのでしょうか。



Sake @ Japanese Restaurant ②

「Yoshi's (ヨシズ)」: サンフランシスコ対岸のオークランドにある有名なジャパニーズ・レストラン。メニューにはさまざまなサケ銘柄が。
 Yoshi's の PB 清酒ボトルもありました。中央は木下酒造(京都)、左のハウスサケ(白い徳利)はカリフォルニア松竹梅です。



Sake @ Japanese Restaurant ③

「HANA ZEN (はなぜん)」: サンフランシスコ市内、ユニオンスクエア近く。寿司カウンターとは別に、焼き鳥の炭火グリルカウンターもある雰囲気の良いジャパニーズの店。
 米国の松竹梅の生酒は「オーガニック」。裏ラベルには「オーガニック認定マーク」と、「スシからテリヤキまで」と食事とのマッチングを記載。日本の賀茂鶴のほか、日米たくさんのサケ銘柄を楽しみました。