



part #1 in 3  
アジア食材店編



part #1-①

●今回は「日本食材専門店」のサケでなく、「アジア食材店」のサケを調査。フランクフルト中央駅の地下街や駅周辺には韓国・中国などの食材を販売する専門店が複数あって繁盛している。  
●店は共通した独特の韓国的、または中国的雰囲気、臭い？も独特。主要顧客は日本人以外のアジア人だと思われるけれど、日本食材も必ずおいている。



part #1-②

●うち一軒のアルコール飲料売り場を観察。アジア各国のビールやスピリッツに並んでサケもある。中びんは「松竹梅」「大関」「チョーヤSAKE」の3種。全て750mlで、価格も共通の€8.50。

part #1-③

●「松竹梅」と「大関」は、日本製でなくカリフォルニア製  
●「チョーヤSAKE」はChoya Umeshu Deutschland社の製品で、日本で壺詰めされた製品ではない。「made from Japanese rice」とあるので、日本製の清酒をドイツで壺詰めしたものでしょう。以上の3種は純米。大容量バググインボックスの「チョーヤSAKE」も多く並んでいました。



part #1-④

●小びんは「チョーヤSAKE」と銘柄なしの「清酒・SAKE」の2種。価格は両方とも€3.99で、250mlと300ml。(棚札で両方250mlとなっているのは間違い)  
●銘柄なしの「清酒・SAKE」のクローズアップ写真。表ラベルに原材料などが日本語(ひらかなやカタカナ)で表記されているが、中国製。浙江省の紹興酒メーカー「鄭萬利釀酒」が、オランダのアジア食品流通会社「ASIA EXPRESS FOOD」社向けなどに製造している模様。  
●表ラベルの日本語原材料は「米・米こうじ・醸造アルコール・糖類」だけれど、裏ラベルのドイツ語とオランダ語表記では「reis, wasser, weizen」「rijst, water, tarwe」、訳すと「米、水、小麦」！？ 買って飲んでみたのですが、蒸留酒に近い??

part #1-⑤

●別のアジア食材店のアルコール飲料売り場。アサヒビールがある。チェコのスタロップラーメン社で委託生産された製品で、330mlびんで€1.65。  
●写真はないが、このお店には「白花寿福」(韓国製の清酒)の一升壺があった。(ご主人の席の後ろに並べてあったので写真を撮りませんでした。)  
●以上、今回のアジア食材店調査では、「韓国製」「米国製」「中国製」「日本製を現地壺詰め」の都合4カ国の清酒が売っていたことになりました。ただ、「日本で壺詰めされた清酒」は一つもありませんでした。





part #2-①

●パリ、ロンドンなどの大型デパートの酒類売り場では、今やジャパニーズ・サケを数銘柄おいているのが珍しくないけれど、フランクフルトはまだそこまでいっていない。ドイツ最大のデパート、ガレリア・カウフホフのフランクフルト店で広い酒類売り場を探し回ったけれど、清酒は発見できず。唯一、月桂冠の箱で€6.99で売られていたのは徳利と猪口のセット（サケサービスセット）で、サケそのものは含まれない、、、。

●しかし、当然ながらスシ・テイクアウトやスシバーはある。カウフホフの地下の「マルヤス・スシ」（ドイツで10店舗ほどスシ店を経営）のメニューには、大関など大手ブランドのサケ数銘柄がある。

●マルヤス・スシのビールはアサヒ。フランクフルトでは他のお店でもよくかわいらしい「アサヒ・スーパードライ招き猫」を見かけました。



part #2-②

●スシは、ドイツでもファーストフードとして市民権を得ている。スシバーや日本食レストランでなくても、たとえば「ノルドゼー」（魚ファーストフード店、ドイツ中心に350店舗以上）の多くの店では「スシ・テイクアウト専用ショーケース」がある。が、ノルドゼー含め、スシは売っていてもサケは販売していない場合がほとんど。

●むしろサケは中華料理店で見かける。「青島ビール」から始まるこのお店（中華+タイ料理）のお酒メニュー6番目の「Sake 14% (warm)」(=燗サケ)は「5clで€2.5」(=50mlで250円強)。この価格だとカリフォルニア製、あるいは韓国か中国製ではないか。この店に限らず、中級~大衆の中華・アジアレストランのサケは日本製でない場合がほとんどだと思います。また「清酒の定義から相当離れたもの」であるかもしれません。



part #2-③

●黄昏のフランクフルト中心部で見かけた「JFC DEUTSCHLAND GMBH」の輸送トラック。JFCは、キッコーマン傘下の日本食材流通の世界最大手。米、醤油などのほか、清酒、焼酎、ビールを扱う。日本食の成長に伴い、欧州でも繁盛しているのだと思います。

●一方、前ページの事例にみられるように、日本製でない商品（中国製、韓国製のほか、台湾製、ベトナム製など）との競合も激しくなってきたのだと思います。清酒に限らず醤油なども同じです。

Getränkemenu

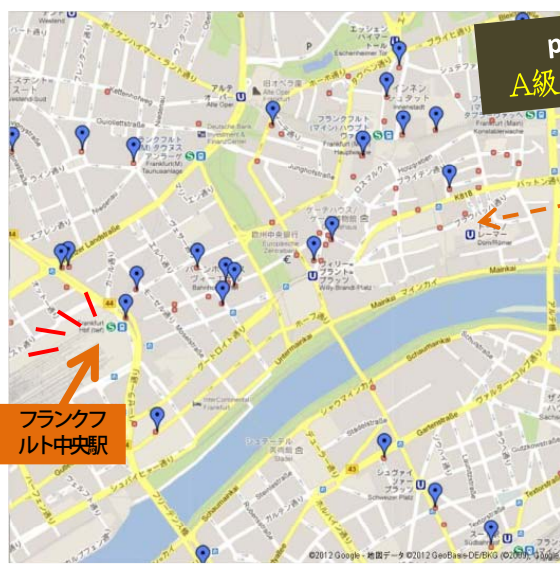
Asiatische Flaschenbiere & Weine

Tsingtao China Bier	FL/0,33 l	2,20
Singha Thai Bier	FL/0,33 l	2,20
Saigon Bier	FL/0,33 l	2,20
Pflaumenwein (kalt oder warm)	5 d	1,60
Apfelschweinwein	5 d	1,60
Sake 14% (warm)	5 d	2,50
Bambus Schnaps 45%	2 d	2,20
Rosen Schnaps 54%	1 d	2,20
Reis Schnaps 62%	2 d	2,20

Biere

Bitburger Pils vom Fass	0,2 l	1,60
Bitburger Pils vom Fass	0,4 l	2,60
Bitburger Pils vom Fass	0,2 l	1,60
Radler (süß oder sauer)	0,4 l	2,60
Radler (süß oder sauer)	FL/0,5 l	2,80
Radler (süß oder sauer)	FL/0,5 l	2,80
Erdinger Hefeweizen (klar)	FL/0,5 l	2,80
Erdinger Hefeweizen (hell)	FL/0,5 l	2,80
Erdinger Hefeweizen (dunkel)	FL/0,5 l	2,80





part #3 in 3  
A級日本レストラン編

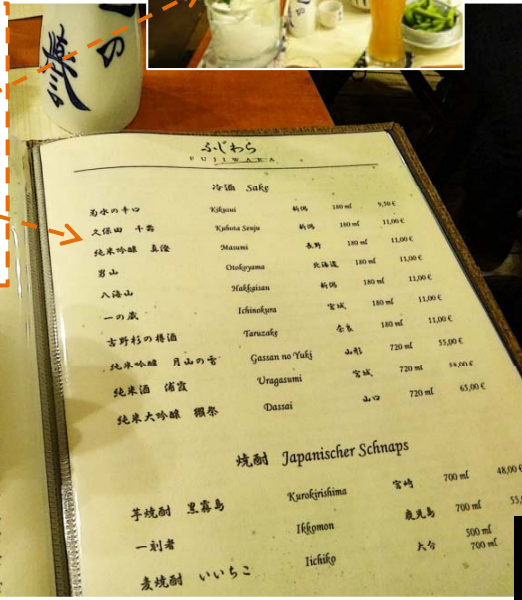
part #3-①

●フランクフルト中央駅から徒歩圏内（およそ2 Km圏）に、日本食を提供するお店はこんなにある！ グーグル・マップで「フランクフルト」+「日本食レストラン」で検索したもの。  
●しかしジャパニーズ・サケが楽しめる店は多くはない。今回は、ドイツ在住の方に「日本酒を楽しめるお店」として紹介してもらった2店を訪問。どちらも中央駅から徒歩圏内だが、トラムや地下鉄で行くのが便利。



part #3-②

●1店目は「ふじわら」。メイン川を渡った側にあるアットホームなお店。訪れたのは12月で、フランクフルトは氷点下。まず熱燗、そして美味しい肴・和食を地酒を数種類（とヴァイツェン）で堪能しました。  
●サケメニュー：180mlで飲めるのは「菊水の辛口」「久保田千寿」「真澄」「男山」「八海山」「一ノ蔵」など、€9.5~11まで。  
●720ml壺では「月山」「浦霞」「獺祭」。焼酎は700mlか500ml壺で、「黒霧島」「一刻者」「いいちこ」がある。



part #3-③

●2店目は「鮎元(すしもと)」。ウエスティンホテルの1階にある老舗。寿司席のほか、鉄板焼き席もある中規模のお店。  
●サケメニューにあるのは、「獺祭」「長龍・熟成酒」「八海山」「千駒」「出羽桜」「男山」「玉乃光」など。  
●キリンビールのあと、升酒（清酒一合）を何杯か、それに右のサケメニューにはなくてテーブルポップにあった「浦霞・300ml壺」をたのんで、旨い寿司をつまみました。



part #3-④

●鮎元でいただいた「キリン一番」は美味でした。「fomvass」すなわち「樽だし」。オールモルトでビール純粋令を満たしてドイツ国内のヴァイヘンシュテファン醸造所で委託醸造したもの。  
●「浦霞」のボトルの裏にある「ウエノ・グルメ」社は、選りすぐった日本酒を販売するドイツの有力サプライヤー。

