



# サケ watching in ROMA 2013

ローマ

## ROMA A級日本レストラン編



●世界の大都市の水準で見ると、ローマには日本食レストランは多くない。ロンドンやパリに比べてはもちろん、同じイタリアのミラノに比べてもずいぶん少ない。いや、日本食だけでなく、中華、インド料理、トルコ料理、レバノン料理など、大都市によくある各国料理はすべてが少ない。ローマは「イタリアンフード純度」が高いのである。

●それでもスシレストランは増えている。けれど、美味しいサケ（日本酒）の飲める日本食レストランは片手で数えるほど。なかで一番の老舗「支倉(はせくら)」にて。この日の私以外の客は全員イタリア人でした。

●サケメニューは松竹梅(白壁蔵)、菊水、久保田、八海山など。銘柄は多くない。焼酎は銘柄記載なし。ビールはキリンとアサヒ(どちらもヨーロッパ製)。サントリーウイスキーや梅酒もある。

●「菊水の辛口」の裏ラベルにある、「GOURMET」というのはローマで日本食材を扱う会社。余談ながらこの会社のインターネットを見ると、日本酒以外にキュービテナー入り中国製サケ(!)も扱っている。需要が多いのだろう。



## ROMA アジア食材店編

- ローマには日本食材専門の小売店はないそう。そこで、日本人もよく利用するという、ローマ中央駅からほど近い韓国食材のお店で清酒を観察。日米韓の3カ国製の清酒が並んでいました。
- 「辛丹波(大関)」「土佐鶴」「白雪」などは日本製。
- 「大関・から」はカリフォルニア製。
- 「(白花)寿福」は韓国のLOTTE酒類製。



## Palermo, Sicily 番外編 シシリーのズシ

- ローマならぬ、シシリー島のパレルモにて、スシ店発見。
- ローマよりさらに「イタリアンフード純度の高い」土地柄なのに、日本人の料理人がいるスシ店があるのに驚きました。サケもあります。

