



Sakaya① アメリカには有名なサケ専門小売店が2つある。サンフランシスコの「True Sake」と、NYのここ「Sakaya」。入口には杉玉。杉板を使った左右の壁の棚と、奥の冷蔵ショーケースに、選りすぐり、100種類くらいのサケ銘柄がきれいに並ぶ。奥に小さく写るのが、ご主人のリックさん・ヒロコさん。アップ写真はこちら↓

http://www.kitasangyo.com/Archive/Data/cold_sake_alive_0906.pdf



Texas Sake④ Sakaya では、テキサスに最近できた Texas Sake Company の2種類のサケ(売り物ではありません)を試飲させてもらった。鶴のラベル、銘柄は「Whooping Crane」(テキサスに飛来する鶴)。北米のマイクロ・サケ・ブルワリーは知る限りこれで、5か所め。(アメリカに2か所、カナダに3か所)

サケ「醸造」の国際化は、今後ますます進むだろう。



S.W. in NY @2011- 111221/tk

Sakaya② 並べてある銘柄ごとの壺の本数が少ない(1~3本)のが、すっきりしていてとてもいい。一点ずつの説明書きがあって、日本地図上に表示した「生産地」、「サケの特徴」、および「推奨する飲み方」を記載してある。購入者にわかりやすい。



Sakaya③ 「Sakaya」で購入した「臥龍梅」(三和酒造)を、ニューヨークのホテルで摩天楼を眺めながら味わう、の図。うまかった。因みに、壺とキャップは、きた産業の製品。



Sake watching in NY

ニューヨーク・サケ事情 @2011 (2/2 ページ) (メルマガ vol. 162 リンク資料) by t. kita



Sakagura⑤ NYの日本レストランは、「フュージョン」を通り越して今や、「居酒屋・サケバーの時代に突入」の感あり。グランセントラル駅近くの「酒蔵」というお店も、そんなカテゴリー。200種類以上(!)のサケを置く。夜9時頃にいったのだけれど満席。お客の9割はアメリカ人で、なんと、ほとんどの席でサケを飲んでいる!



Sakagura⑥ この夜、私がオーダーしたのは、「梵」(加藤吉平商店)の3種セット・44ドル、「七田」(天山酒造)のカラフェ・16ドル、「寒山水」(喜多屋)のカラフェ・18ドル、「宗玄」のお燗のカラフェ・16ドル。どれも、まことに美味でした。



Kanoyama⑦ こちらは、ジャパントウンのスシ・レストラン「鹿の山」。このサケメニューも、御覧の通り、相当なもの。うまいスシと「出羽桜」と「キリン一番搾り」(カリフォルニアのABの委託製造)を楽しむ、の図。



Korea Town⑧ ニューヨークでは、数十種類のサケを置く店はたくさん、百種以上置く店も複数ある。コレア(韓国)タウンのスシ・レストランやサケ・バーでもサケ銘柄の充実をウリにしている店が多いのが印象に残った。