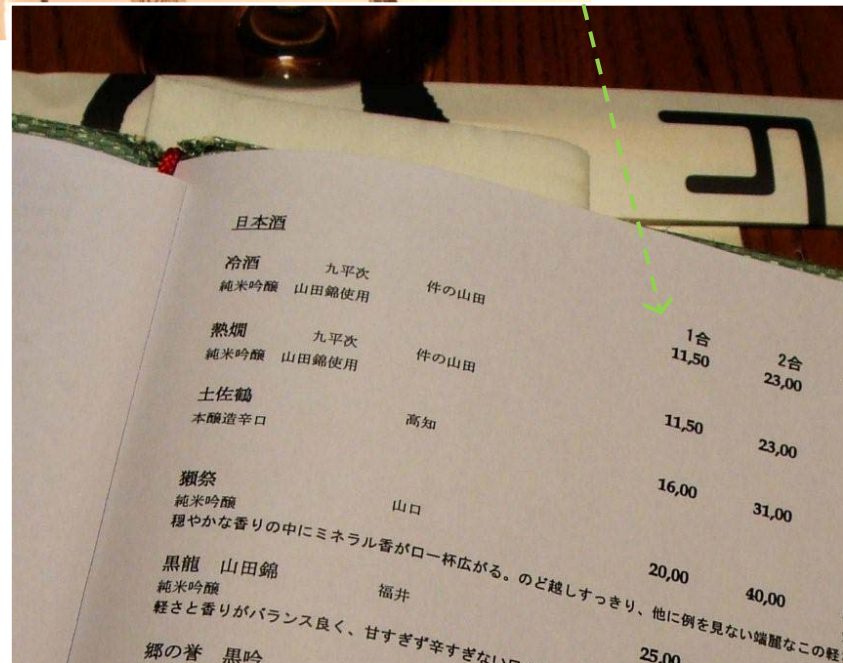


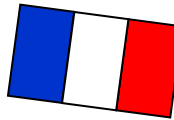
①

驚きの品揃え！「黒龍」「醸し人九平次」「獺祭(だっさい)」「真澄・七號」「郷の誉(須藤本家)」「南部美人」などが冷蔵リーチンに。日本でも入手困難そうな銘柄がズラリと並ぶのは、オペラ近くの「ISSE」さん(日本酒と日本食材のお店)。価格は 720ml で 30~60€くらいとリーズナブル。梅酒や焼酎も豊富。写真はご主人の黒田さん。近くで「吟醸酒バー」(!)もやっていて、各種銘柄がグラスで 8~15€で飲める！

②

日本食レストランの酒メニューを見る。すし屋さんのお勧めは「諏訪泉」300ml で 21.5€。下はお蕎麦屋(!)さんで、1合の値段が、「九平次」11.5€、「土佐鶴」16€、「黒龍」25€など。





③

パリには「一目 3 軒」(視野の中に 3 軒の日本食レストランあり)の場所が結構ある。  
ただし、「職人・サービスとも日本人」のお店は、下の貼り紙のとおり「稀」。



④

その結果、「スシハウス」ならぬ「スンハウス」、「にほんりょうり」ならぬ「しこほんりょうり」、なんて看板も。



⑤

「正統派日本料理店」の認定ステッカー。2007年に JETRO も協力してスタートしましたが、、、2008 年は認定が行われなかった模様。マークに年号が入る以上、毎年やらねば！ですね。なお、ミシュランガイド(もちろん毎年でる)の 2008 年パリ版で、日本レストラン初のひとつ星が誕生はニュースでした。



⑦

ヨーロッパの「デパート寿司」の嘴矢(こうし)は、ギャリ・ラファイエット(パリーのデパート)の「Café スシ」。(ユーロ導入前、フランス・フラン時代からあったと記憶) フランス人でいっぱいです。ラファイエットは冬の間、特設「オイスターバー」ができるのですが、なんとそこでもスシを販売！ お酒はさすがに白ワインとシャンパンでしたが、2~3 年したら「吟醸サケ」もおくようになるのでは？

⑥

お酒の輸入業者の名前を見る。先述の「ISSE & Cie.」と「ソシエテ KIOKO(京子)」。パリには数年前まで、日本名門酒会のお店がありましたが、「京子」さん(日本食販売大手、オペラ近く)が引き継いだそうです。

