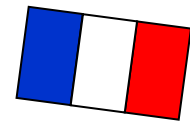


サケ+ジャパニーズ・ウイスキー watching in パリ & ボルドー (1/3 ページ)

@2011-12

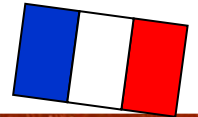


Ginjo - Servir frais 純米吟醸	5 €	Dewazakura Ichiro 出羽桜 一路	
Kokuryu Gin mo tobira 黒龍 吟の扉	6 €	Masumi Nanago 真澄 七號	
Miyasaka Yawaraka jyunmai みやさか やわらか純米	6 €	Sohomare Kimoto Junmai-daiginjo 惣嘗 きもと純米大吟醸 2 割 3 分	
Miyasaka Yamahai 50 みやさか 山麴 50	(15cl) 19 €	Dassai 23	
Kamoshibito Kuheiji Kudan no yamada 醸し人九平次 件の山田	5 €	Kamoshibito Kuheiji Betsuatsurae 醸し人九平次 別誂	
Dewazakura Dewasansan 出羽桜 出羽燦々	6 €	Nanbubijin 南部美人	
Kamoshibito Kuheiji 醸し人九平次	6 €	Kokuryu Ryu 黒龍 龍	
Kokuryu Yamadanishiki 黒龍 山田錦	6 €	Saké chaud 燗酒	
Sohomare Kimoto Junmai-ginjo 惣嘗 きもと純米吟醸	6 €	Hanamikura Kura 花見蔵 蔵	(16cl) (32cl)
Sudo Honke Sato no homaré 須藤本家 郷の嘗 火入れ	7 €	Dewazakura Ikko 出羽桜 一耕	11 € 21 €
Sudo Honke Kurogin 須藤本家 超甘口無濾過生原酒	7 €	Dewazakura Karomi 出羽桜 軽ろ水	14 € 26 €
Sudo Honke Cho-amakuchi 須藤本家 超甘口無濾過生原酒	7 €	Dassai atatamezake 糺祭温め酒	14 € 26 €
Dishichi Msakura 大七 真桜	8 €	Masumi Bessen-kinju 真澄 別撰金寿	15 € 29 €
Dai Ginjo - Servir frais 純米吟醸大吟醸	7 €	Sohomare Tokubetsu-junmai 惣嘗 特別純米	16 € 31 €
Tatenokawa Seiryu 植野川 清流	10 €	Daishichi Masakura 大七 真桜	23 € 45 €
Tatenokawa Honryu Karakuchi 植野川 本流辛口	10 €	Sake millésimé 熟成酒	24 € 46 €
Tatenokawa Dakuryu (Nigori) 植野川 濁流 にごり	9 €	Nanbubijin All koji 南部美人 All koji	(6cl) (50cl)
兼祭 EU5 割	28 €		9 € 70 €
兼祭 3 割 9 分	29 €		



パリの「居酒屋 Issé(いせ)」にて

- 「パリの空の下、居酒屋にて[九平次]と[黒龍]を愛で、焼き厚揚げをつまむなり」、の図。「居酒屋 Issé(いせ)」は 2011 年に開店。通人の期待にたがわぬサケ銘柄の取り揃え。サケ・ミレジメの[南部美人・オール麴]もおいしく頂きました。
- 平日の夜 8 時。当方以外のお客は、すべてフランス人。ネクタイ着用の上品なビジネスマンが多かった。
- 「居酒屋」は「日本食レストラン」とはコンセプトが異なる。「サケ」を中心に「和風の肴」を楽しむお店。パリは「居酒屋」コンセプトが受け入れられる時代に入矣。



SAKE

Les japonais, "Sake" désigne toute boisson alcoolisée. Le Sake tel que nous l'entendons est appelé "nihonshu", ce qui signifie littéralement "bière japonaise". Au terme "Sake" est attribué le préfixe honorifique "O" montrant le profond respect que le peuple japonais voue à cette boisson. Bien que parfois abusivement baptisé "japonaise wine" par les japonais eux-mêmes, le sake, au sens strict de Nihonshu, est une "bière de riz", c'est à dire une eau de source dans laquelle on a fait cuire et fermenter du riz. Chaque région a son propre Sake. En fonction, les goûts du sake varient (14,5 ° environ).

	PROVINCE	20 cl	5 cl
Ohyama	Yamagata	20 €	5 €
Saveur de riz à la douceur d'un fruit.			
Kusudama	Gifu	17 €	5 €
Un arôme généreux pour une finale nette.			
Orokoyama	Hokkaido	18 €	6 €
Saké simple, riche et sec.			
Gekkeikan Ko no tsuki	Kyoto	18 €	6 €
Un arôme léger et une saveur douce.			
Kikumamamune Tokusen Kimoto	Hyogo	18 €	6 €
Tres traditionnel, cet excellent saké à du corps.			
Ichinokura Karakuchi	Miyagi	17 €	5 €
Le premier parmi les premiers, tel est son nom. Sec, frais et stylé			
Harushika	Nara	19 €	7 €
Généreux, parfum sec mais sans être corsé.			
		19 €	7 €

SAKÉ DEMI SEC

Uragasumi	Miyagi	19 €	7 €
Un subtil arrière goût de melon frais, pour laisser un final puissant.			
Sawanoi	Nagai	18 €	6 €
D'un parfum noble. Le goût est net et puissant.			
Jozen	Niigata	18 €	6 €
Un goût simple et léger. "L'eau pure" selon les japonais.			
Sawanoi Ginjyoshu	Tokyo	18 €	6 €
Saveur de riz, parfum noble. Le goût est net et puissant.			
Urakasumi Honjikomi	Miyagi	19 €	7 €
Moins complexe, l'alcool dope le saké et lui donne beaucoup de tenue.			
Yamato Akita	Hyogo	19 €	7 €
Un des plus prestigieux, authentique, puissant.			
		28 €	10 €

SAKÉ DOUX

Suishin	Hiroshima	18 €	6 €
Ce saké combine habilement une charpente massive et un zest d'acidité.			
Kikumasa	Hyogo	18 €	6 €
Bel équilibre entre un corps puissant et une finale agréable en bouche.			
Tokyo	Yamaguchi	18 €	6 €
Une saveur fumée caramel, réchauffée de touches florales plus évidentes.			



ボルドーの日本食レストラン「MOSHI MOSHI」にて

- ワインのメッカ、ボルドーといえど日本食レストランは年々増える。このお店は日本人の運営で、掘りごたつ風のテーブル。サケリストは Sec、Demi Sec、Doux(辛、中、甘)に分かれ、日本地図上に産地を示す。月桂冠、菊正宗などの大手ブランド、一の蔵、上善水如、浦霞などの中堅ブランド、春鹿、五橋などの地酒ブランドの程良いミックス。食事はガストロノミーの期待に違わない。
- 勿論、日本人経営でないラーメン屋や寿司屋も増える。下の日の丸のメニューはあまりに見事(おいしそう)だったので掲載。フュージョン系寿司屋さんで、日本のラムネ！もある。出前(デリバリー)もしてくれます。

Frenchy Sushi
LA ROLLS DES ROLLS 6 PIÈCES

CALIFORNIA 7,00
SUSHI CAP 9,00
NORIQUE 9,00

SUSHI CAP

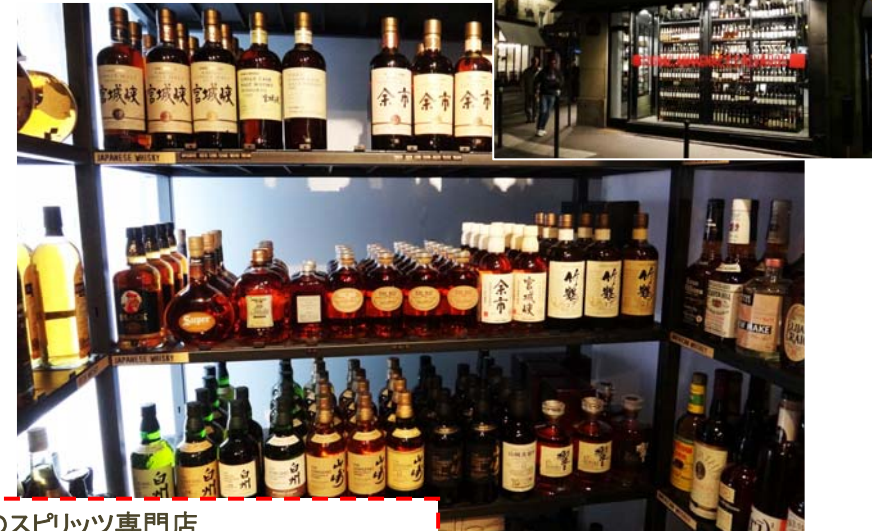
Sake & Japanese Whisky in Paris 2011-12
(3pages) /1201216tk

サケ+ジャパニーズ・ウイスキー Watching in パリ & ボルドー (3/3 ページ)

@2011-12



- パリ、オペラ近くの日本食材店「Issé(いせ)」にて
- 定点観測 4 年目。2011 年の暮れにサケ売り場は道を挟んだ向かいの店舗に移って増床。新しくサケ・テースティング・バー(肴も食べられるカウンターバー)併設となった。
 - 相変わらず、そのサケの品ぞろえには驚くばかり! この 1 年で「楯野川」と「惣誉」がラインナップに加わった。この日は知人のお土産に「黒龍」を購入。



- パリ、オデオンのスピリッツ専門店「メゾン・ド・ウイスキー(LMDW)」にて
- 定点観測 2 年目。オデオンの角、ずっと花屋さんだった場所に LMDW のパリの 2 番目の店ができて 2 年目。
 - ジャパニーズ・ウイスキーは、ほぼすべてが揃う。「イチローズ・モルト秩父ザ・ファースト」(2011 年 10 月発売)も既に店頭にあった。(訪問は 2011 年 11 月)
 - ウイスキーのほか日本酒、焼酎も扱い始めている。ニッカの向こうに「獺祭」が。



- パリの百貨店「ギャラリー・ラファイエット」にて
- 巨大なワインコレクションの酒類売り場にはサケもあるが、「松竹梅・白壁蔵」「松竹梅・特別純米」「福光屋・ドミニク・プシェ」の 3 点のみ。まだ、デパートでサケを買う人は少ないのだろう。

