### サケ醸造所「WAKAZE」+パリのサケ watching in 2023

- 2023年5月、パリのクラフト・サケ醸造所WAKAZEを訪問した記録。
- 本論の前に、このページでは、現在のヨーロッパのサケ生産者を確認。
- 地図記載以外に開業準備中もある。一方、実現しなかったサケ醸造所計画も 数件あった。私の知る限りで、英国2件、フランス数件、イタリア数件など。 ロシアでも計画があったが、ウクライナ戦争で中断。

<ヨーロッパで稼働中のクラフト・サケ醸造所> 黄● 2015年までの開業

> 【∳ 見性・Kenshô / open 2015 / L'Ampolla, スペイン

黒● 2016年以降の開業 ※数字はカテゴリー毎の世界での開業順

> **2** セーダリキーダ・絹の雫 / open 2016 / Tuixent、カタルーニャ、スペイン

クラ・デュ・ブルゴーニュ/ open 2016/ Vendenesse-lès Charolles フランス

**5** レラルム・デュ・ルバン (昇涙酒造) / open 2017 / Pélussin フランス

**8** Kanpai London / open 2017 / Peckham London 英国

**⑤** 堂島酒醸造所 UK / open 2018 / Fordham Ely 英国

**WAKAZE Kura Grand Paris**/ open 2019
- 人 Fresnes (パリ近郊) フランス

YamaSake GmbH / open 2020 / Mettmenstetten スイス

② SAKE.WIEN Kura GmbH / open 2021 / Wien オーストリア



緑● 閉鎖したクラフト・サケ醸造所

**1** Nøgne Ø (裸島) / open 2010 / close 2018 / グリムスタ ノルウェー

赤● サケの生産工場

Toorank BV
/ start of sake
making c2010
/ ゼフェナール オランダ
/ 英国でDragon Sake
を販売

清酒ではないSAKE「NERO」 を作っているGli Aironi / start of sake making c2019 / ピエモンテ Vercelli イタリア

1/9

#### ┃ WAKAZE Kura Grand Parisの基礎情報

- ■<開業時期> パリ醸造所の開業は2019年11月。会社としてのWAKAZEの設立は2016年1月。最初は本社を山形に おいて委託醸造、2018年に東京・世田谷の三軒茶屋に自社醸造所(「その他の醸造酒」免許)を開設。そして2019 「年フランス進出、という流れ。三軒茶屋での醸造は2022年夏から休業。本社は2023年春に東京に移転。
- <mark>●<ロケーション</mark>> 住所は9 Rue de la Bergerie, Fresnesで、パリの南の近郊の街、Fresnesフレンヌにある。モンパ ルナスから電車+徒歩で45分くらい。閑静な住宅街の中。
- ●<**創業者・杜氏**> 稲川琢磨さんが創業者で代表取締役。ボストンコンサルティング・グループを退職し、**2016** 年にWAKAZEを設立した。フランス留学経験があってフランスに縁が深い。醸造責任者は今井 翔也さんで、 取締役 CTO・杜氏。実家は群馬県の聖酒造で、東大農学部卒。
- ●<**米・麹・酵母・水**> 原料米はフランスのカマルグ産を90%精米で使用。麹は日本製で、黄麹と白麹を使用。 酵母はフランスのワイン用酵母。水は水道水を処理して使用。
- < **設備**> 温調つき2.5KL仕込みタンクンクが12本。びん詰め販売中心で生産規模は非公開だが、現時点で「世界で一番生産量が多いクラフト・サケ醸造所」であると思う。
- ●<**サケの銘柄・種類**> アルファベットで「WAKAZE」のロゴが大きく書かれた「HÉROS」シリーズ、「躍」 「樽」「純」の漢字表記の限定コレクション「THIERRY MARX」シリーズ(ティエリー・マルクスさんは有名なフレ ンチシェフ)、「イスパハン」「若勢」などのラベル表記がある「LAB」シリーズ、「ピノノワール(樽)」「ウイ スキー(樽)」などのラベル表示の「BARREL」シリーズなど。スパークリングもある。フランスのネット上の表示 価格は、750mlびんで23€から60€。日本では、小嶋総本店に醸造委託した「THE CLASSIC」(720ml)を3,300円で販売。 フランス産の商品は不定期、数量限定で輸入販売している。
- ●<会社について> 会社設立後2年で東京に自社醸造所、4年でパリ進出、というスピード感は他にない。WAKAZE の自社のネット情報によれば、資本金は6億749万6,250円で、2023年(=このレポートを作っている今年)には、米 国市場の開拓などを念頭に宝ホールディングスと資本提携したほか、総額約10億円の資金を調達したと記載されて いる。









#### <ロゴ

- 一番上が創業当初のロゴ。(パリ醸造所の門柱の表札は今もこれだった。)
- その後、1回目のリブランディングで 「白地に新ロゴ+キャラクター」に。動 物キャラクターは、英国のOur Friends in Londonというクリエーティブ・エージェ ンシーによる。
- さらに2回目のリブランディングを実施して、現在は「黒地にロゴのみ」になっている。







#### <ロケーション>

- 私はRER(パリの近郊電車)で、Croix de Berny駅から歩いて 行った。駅から徒歩15分くらい。Porte d'Orléansからバスを 使えば、ごく近いバス停まで30分。
  - Google (左下) で見ると閑静な住宅街にある事がよくわかる。 許可を得るのは相当大変だったと思う。倉庫だった建物を 改装してサケ醸造所に。



- 当方の事情で、週末金曜夕刻に翌週火曜見学希望を連絡という、突然の無理なお願いをしたにもかかわらず、快く受けていただきました。ありがとうございました。
- 案内していただいたのは、写真左端の今井翔也さん(取締 役で、パリ醸造所の醸造責任者)。
- 見学当日は、発酵食品(納豆、ヨーグルト、キムチ、チーズ 等)、柑橘系フルーツ(オレンジ、ゆず等)の飲食禁止。エ 場内に入る場合は、手洗い・アルコール消毒の上、白衣着用 菌の混入や衛生管理には気を使っておられるのを実感。



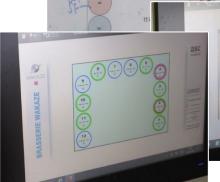
#### <醸造設備:タンク>

- タンクは、ワイン設備では名前の通っているフランスのDV Tec社によるToscana Inox製。2.5KLタ I ンクが「コの字」型に12基。タンク総容量として、クラフト・サケで最大規模と思う。 I
- すべてジャケット付きで、タッチパネルディスプレー上で個別のタンクの温度管理可能。クラ I フト・サケでここまで整った設備があるのは珍しい。
- · 発酵の目視確認や櫂入れなどのため、タンクの後ろの壁側に高さ1mくらいのデッキがある。 I



DVTec

TOSCANA INOX



VHE UME





### <醸造設備:洗米機、こしき、麹室など>

- ・ (左上から時計回り)原料米は、フランスの米の主産地カマルグ産。生食用精米機を複数回通 I して90%精米にして利用。「精米度合いをあげて高価な吟醸酒を作る」のとは正反対の商品設 I 計で、米を削らず、テロワールを表現。
- 水流式の「洗米機」は「ウッドソン」、電気式の「こしき(甑)」は「イーティーワイ」。
- 「麹室」は建物の中二階に設けられている。天井が斜めになっていて、高いほうからうまく排 熱する設計。麹菌は日本から。黄麹と黒麹を使用。







#### <醸造設備:搾り機、充填機、樽蔵など>

- ・ 佐瀬式のような搾り機は、 DV Tec社に特注したWAKAZEのオリジナル。セーフティーシール I ドなど安全設備はEUならでは。
- びん充填は4本ヘッドのマニュアル。生産本数を考えると、びん詰め作業は相当忙しそうだ。 その右は、加温装置。
- ラベラーはフランスのCDA社製。当社(きた産業)が日本で販売しているブランド。
- 熟成用のワイン樽とウイスキー樽。エージング期間は数か月程度とのこと。







### <全般>

- ■・ 2階はWAKAZEの事務所になっていて、営業やマーケティングの方もいる。醸造以外の方も含め、日本人とフランス人を中心に、総勢30人ほど。
- Ⅰ・ 販売先はフランス中心だが、日本やアメリカにも出荷されている。すでⅠ にこの場所では手狭になってきているように感じました。

- WAKAZE醸造所見学の後、パリ市内の「WAKAZE PARIS」も訪問。
- 他にもサケを飲んだお店2軒を収載。コロナ後のパリの状況。

## PA RIS

### 「WAKAZE PARIS (ワカゼ・パリ)」 ●日本人客濃度<5% ●日本人スタッフ濃度≒0% ●サケオーダー比率≒100%

- WAKAZEが2022年にパリ市内にオープンした「サケバー・ジャパニーズタパス」の店。左岸、サンミッシェル近くという好口ケーション。以前、居酒屋「れんげ」(この店も良かった)があった場所。ちょうど開店1周年というタイミングだった。
- 我々はWAKAZE醸造所の今井さん・佐藤さんと日本人4人(写真左下)で行ったが、他の客は全員フランス人(ツーリストもいたかもしれないが西欧人のみ)で満席。カウンター内で接客するのもフランス人女性。普段からフランス人客中心のよう。
- 客は全員サケを飲んでいる、ゆえに「サケオーダー比率≒100%」。日本の他社サケ銘柄もあるのかと思ったが、WAKAZEのみ。 ディスペンサー・タワーのサケは醸造所直送の樽で、生酒。写真では見えないが、タワーにはそれぞれ、例の動物キャラク ターのプレートが付いている。



FUKUBIKI CHALLENGE

COUPON 10% LORS DE VOTRE PROCHAINE VISITE メニューは(日本語はないが)英語併記なのでわかりやすい。生酒(タワー)、ティエリー・マルクス、トラディショナル、インフューズド、樽エージングの5つのカテゴリー。

- 同じ銘柄で、「生詰め」(樽)と「パストライズあり」(びん)の飲み比べもできる。The Classicの生が9€、びん詰めが8€。
- 左は飲み終わった後の福引き。5等で、 「次回10%引き」でした。また来ます。



### 「ZAKURO (ザクロ)」 ●日本人客濃度<10% ●日本人スタッフ濃度=100% ●サケオーダー比率≒50%

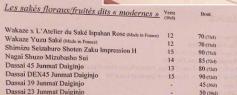
- パリは、NYやロンドンをしのいで、今や「日本食レストラン集積度、世界一」の街だと思う。数ある中で、今回、現地の方に薦められたのがこのお店。だいぶ先まで予約が詰まっているそうだが、紹介でなんとか入れてもらった。場所はオペラ近く。シックな外観。
- 日本人母子2人で切り盛り(お母さん=接客、息子さん=料理)、ゆえに「日本人スタッフ濃度=100%」。訪問したのはウィークデーの夜。当方以外の客は全員が西欧人(たぶん地元のフランス人)で、サケを飲んでいる人が多い。普段から地元客中心のようだ。
- 料理もおいしいが、私はサケが楽しみ。サケのメニューは「modern」と「traditional」に分けてあるのが分かりやすい。種類は多くないが興味深い銘柄を揃えている。イチローズモルトや本坊を含むウイスキーや、焼酎銘柄の選択も良い。
- この日は、まずは「アサヒ」と「初陣」(ベルギー製)のビールを飲んだ後、「惣誉」(16€)、「神亀」(15€)、「人気ースパークリング」(300mlびん35€)を大変おいしくいただきました。神亀はお燗を薦められ、銚子でいただきました。



ZAKURO









)	Baba Shuzo Nogomi Omachi
)	Ohyama Tokubetsu Junmai Tomizu
0	Haneya Junmaïginio Kirabi
1)	Shinkame Hanafubuki Junmai
1)	Sohomare Tokubetsu Junmai Kimoto
D	Kawanishiya Kame no O Junmai Nama
1)	Yucho Kaze no Mori Alpha 8
d:	

« Sakés du moment » Sélectionnés par nos soins, n'hésitez pas à nous les demander

Les sakés pétillants (Bouteille uniquent)	35 (30cl)	Les whiskies	Verre (3el)	Les shochus (Description on verso) Supp em par
Ninki Ichi Natural Sparkling Junmaï Ginjo Dassai Sparkling 45	45 (36et)	Nikka Taketsuru Nikka Miyagikyo	12	Satsuma Shuzo Kuroshiranami (P.douce) Hamada Shuzo Daiyame (P.douce)
<i>Les bières</i> Asahi (50cl)	9. 11. 4	Nikka Yoichi Suntory Toki Suntory Hibiki	13 12 16	Kuroki Honten Nakanaka (Orge) Taikai Shuzo Bara no Okurimono (P.douce/Rose 3S Ohishi Mizunara Füt 1569 Conquête (Riz, 2009)
Kirin (50cl) Uijin (33cl)	8	Ichiro's Malt Wine Wood Reserve	19	3S Ohishi Pemium Blended Antipodes (240 ex (P.douce/Riz, 2009, 2014)
Coedo Marihana (IPA) Coedo Shiro (Blanche) Coedo Shikkoku (Noire)	8 8 5	Mars Cosmo Manzanilla Cask Finish	17	3S Nagakumo Ichibanbashi Antipodes (240 e (Sucre noir, 2016-2020) 3S Yamatozakura Beni-imo Genshu (P.douce,
Kirin sans alcool 0 % (33cl)				3S Yanagita Aokage Forty One (Orge, 2019)

12 OUT

35 Yanturu Maruta

# workshop ISS

#### 

- I ISSÉは、パリ随一の「日本酒と日本食材のセレクトショップ」というべきお店。オーナーで、フランスの日本酒振興に大きな貢献をされた黒田利朗 I さんが2017年に亡くなられた後、夫人の須美子さんがISSÉを経営される。パリに来るたび必ず立ち寄らせていただいているが、コロナで実に4年ぶり。
- I ISSÉ BISは、ISSÉ の、道を挟んだ向かい側のお店で、徒歩10歩。現在は昼食時間だけ、数量限定で日替わり和食メニューを提供。私が訪れた2023年5 月26日のメニューは「牛丼」。売り切れになる前にと、私は開店時間の12時直後に入店。
  - この日は偶々フランス在住日本人のお客が1組(2人)いたけれど、あとは1人で入店してくるフランス人。男性も女性もインテリ感のある方ばかりで、このお店の味を知っている常連客に見えた。





お昼時なのでフランス人たちは食事の ↓ → みだったが、当方はISSÉに来た限りは、 ↓ サケを飲まないわけにはいかない。 ↓

● 剣菱「瑞祥」をワイングラスで2杯。ほ どよい黄色の貯蔵酒。牛丼・惣菜小 皿・お豆腐・味噌汁も、お酒も、大変 おいしくいただきました。



(end of report)

● 日本のお酢や醤油のバリエーションも、日本の専門店でも見ないような品揃え(写真右端)。

日本酒もお酢・醤油も、自ら選んだ日本ブランドを提供するのがコンセプト。