

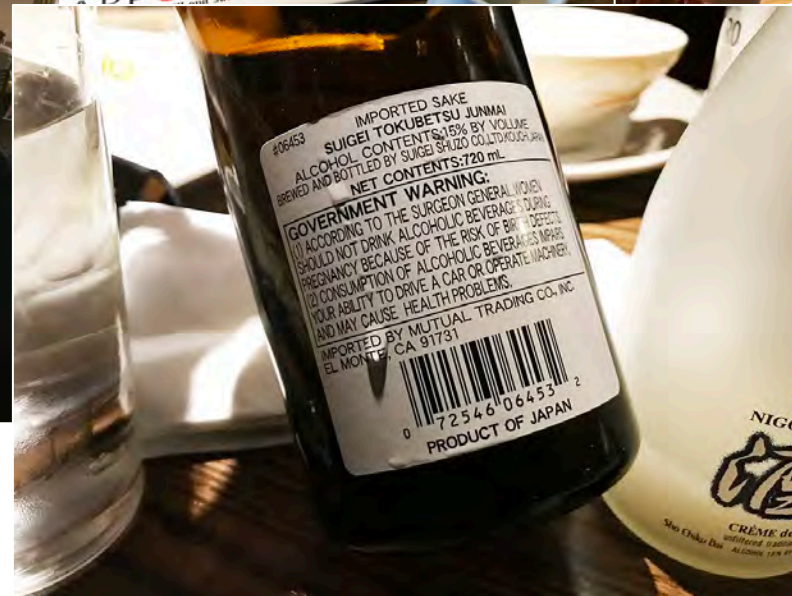


SAPPORO
GRILL & SUSHI
Bardstown Rd, Louisville, KY

2024年2月、ケンタッキー州とCA州に出張した際訪問した日本食レストランと、小売店における日本酒観察の記録。

「サッポロ (ルイビル, KY)」 ●日本人客濃度≒0% ●日本人スタッフ濃度≒0% ●サケオーダー比率≒10%

- パーボンウイスキーの州、ケンタッキー。その州都ルイビルでは一番の日本レストラン、との現地在住の方の推奨のお店。予約がとりにくいほどの人気で、果たして訪問してみると広い店内は満席。カウンターの中では5-6人のアジア系寿司職人が忙しく寿司を握っているが、日本人がいるのかどうかは不明。
- サケを飲む人は10組に1組くらいか。バーカウンターにはキュービテナーをセットするHot Sake (燗酒) もあって、銚子のお燗を飲む人もちらほら。ローカルなので、日本酒メニューは少ない。当方は、「酔鯨」(輸入元はMutual Trading)、宝USAの「にごり酒」と「松竹梅・吟醸」など、美味しくいただきました。



世界のサケ観察 @レストラン
「ローカル都市の日本食レストラン」

- 日・客濃度≒0%
- 日・ス濃度≒0%
- サケ・オ・比≒10%



「モリモト (ナパ、CA)」

●日本人客濃度≒0% ●日本人スタッフ濃度≒0% ●サケオーダー比率≒30%

- アメリカのワインのメッカ、ナパといえどもジャパニーズレストランは人気である。「モリモト」は、米国各地で高級日本食レストランを展開。別にラーメン形態の「MOMOSAN」と、比較的低価格の「MORIMOTO ASIA」もある。
- ワイン派の方がやや多いようだが、サケを頼んでいるテーブルもとても多い。サケメニューは充実している。価格は高いが、アメリカの中級以上のレストランでは、このくらいが普通。当方、「七本鎗」「李白」のほか、「morimotoブランド」のお酒を美味しくいただきました。
- モリモト・ナパには2019年に来た記録 <https://kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/ca.usa.pdf>



日本酒メニューを和訳、(\$1=150円で換算)

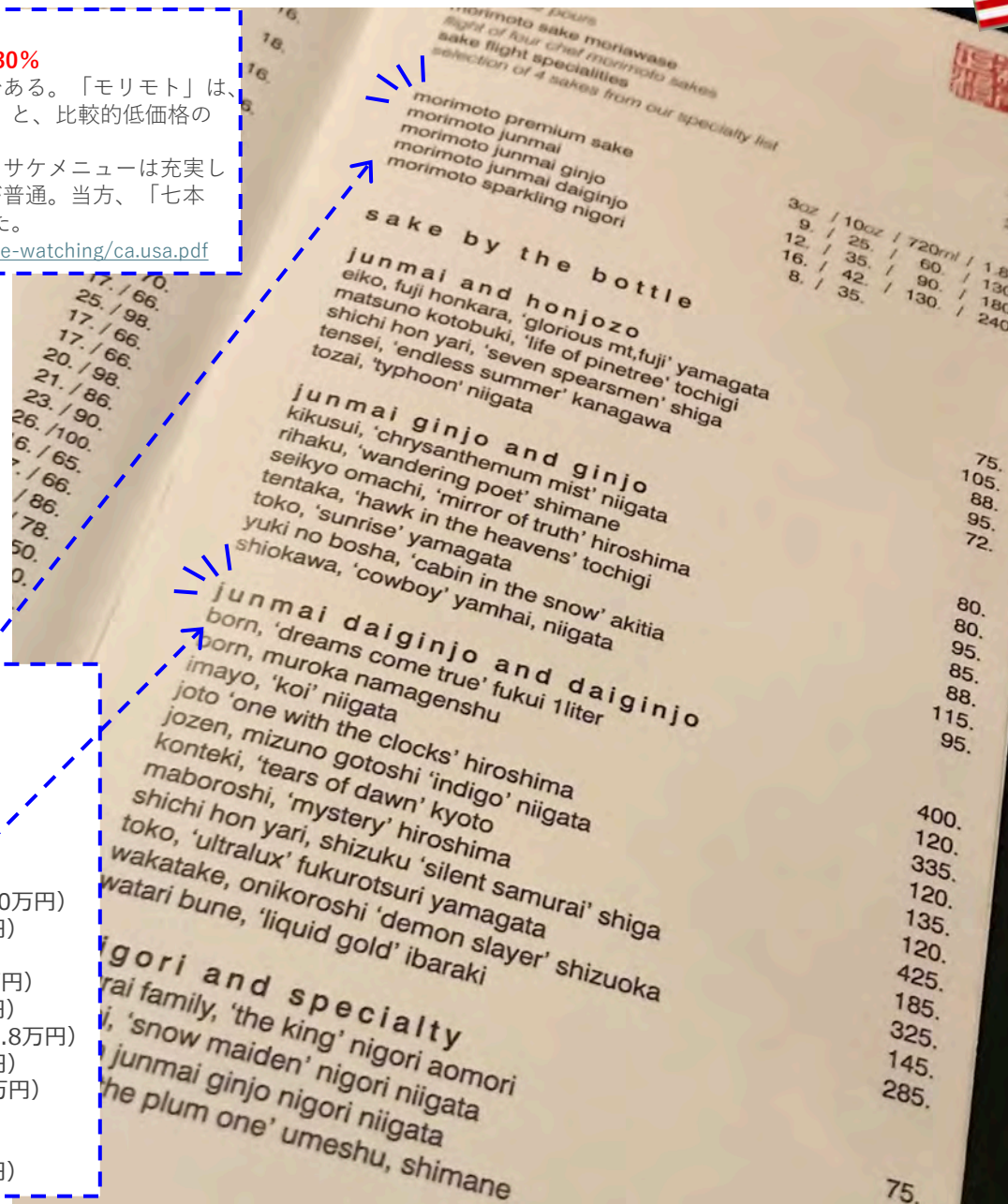
グラス、3オンス=約1/2合の価格
 モリモト純米 \$9 (1,350円)
 モリモト吟醸 \$12 (1,800円)
 モリモト純米大吟醸 \$16 (2,400円)

ボトル、純米大吟醸と吟醸の部

梵 dreams come true 1L 福井 \$400 (6.0万円)
 梵 無濾過生原酒 福井 \$120 (1.8万円)
 今代司「鯉」新潟 \$335 (5.0万円)
 JOTO one with... 広島 \$120 (1.8万円)
 上善水如 indigo 新潟 \$135 (2.0万円)
 坤滴 (こんてき) tears of... 京都 \$120 (1.8万円)
 まぼろし mystery 広島 \$425 (6.4万円)
 七本鎗 silent samurai 滋賀 \$185 (2.8万円)
 東光 袋吊り 山形 \$325 (4.9万円)
 若竹 鬼ころし 静岡 \$145 (2.2万円)
 渡舟 liquid gold 茨城 \$285 (4.3万円)

世界のサケ観察 @レストラン
 「ワインのメッカ、ナパの
 日本食レストラン」

●日・客濃度≒0%
 ●日・ス濃度≒0%
 ●サケ・オ・比≒30%



Saké (+a bit Shochu) watching in USA (レストラン&小売店編) 2024

Saké watching at Restaurants & Retailers in US



「GINTEI (SFO空港近く、CA)」 ●日本人客濃度≒0% (日によっては日本人客もいるのかもしれない) ●日本人スタッフ濃度≒0% ●サケオーダー比率≒10%

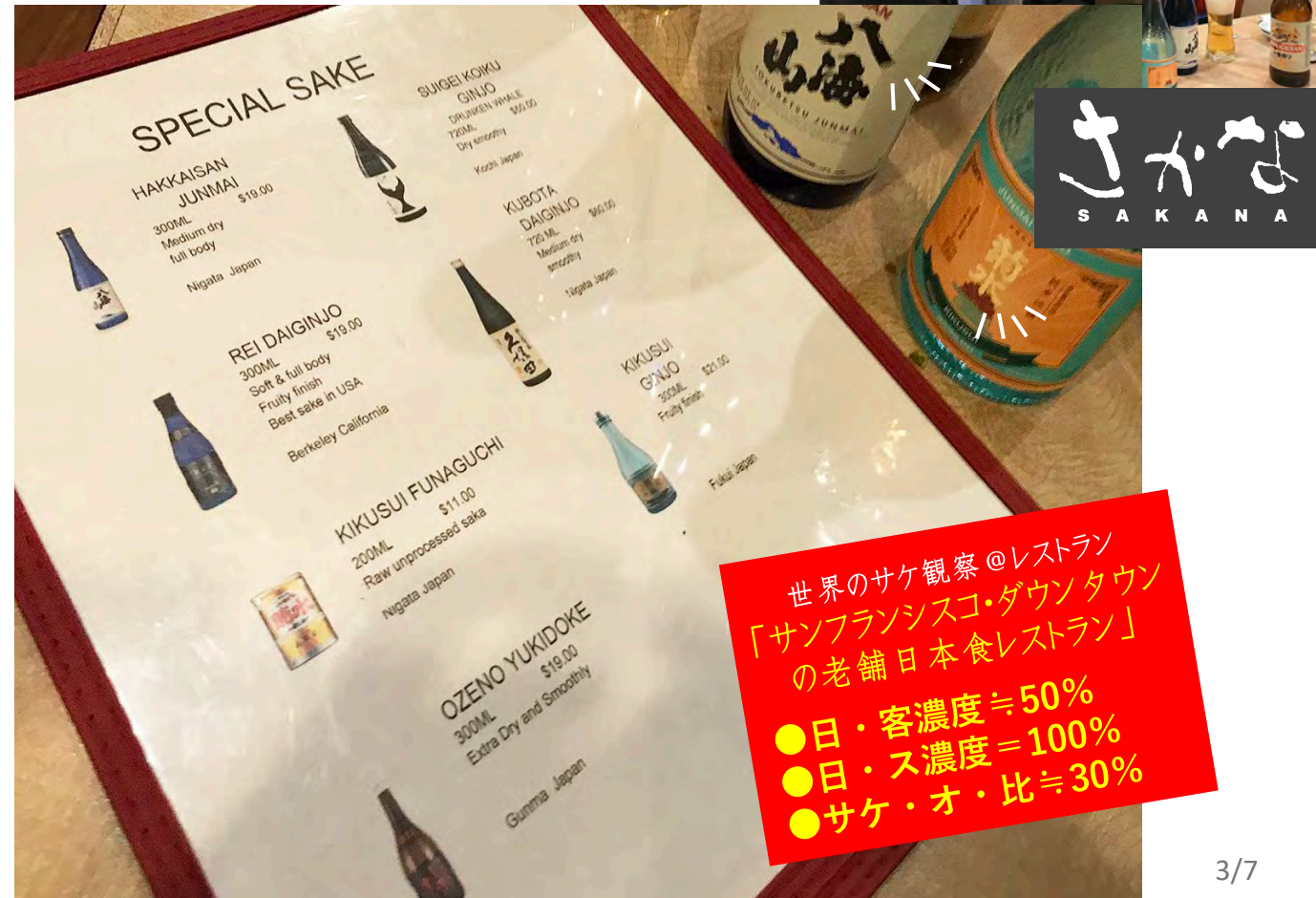
- 旅程の都合でSFO (サンフランシスコ空港) 近くのホテルに夜到着。夕食はダウンタウンまで戻る元気がなかったので、近くの日本食レストランを検索していったお店。地元のアジア人が主なお客様のよう。
- サケはデキャンタで出てくる。美味しくいただきました。

「Sakana (SFのダウンタウン、CA)」 ●日本人客濃度≒50% ●日本人スタッフ濃度≒100% ●サケオーダー比率≒30%

- バークレー在住の日本人の方に教えていただいて一緒に、1994年開業の日本レストランの老舗。日本人利用も多い「ホテル・ニココ・サンフランシスコ」から2ブロック、徒歩3分。
- 日本人オーナー、日本語OKでとても落ち着けるし、寿司と和食が日本的に美味しかった。お酒は八海山300ml \$19 (2,850円)、菊水300ml \$21 (3,150円)、尾瀬の雪解け300ml \$19 (2,850円) をおいしくいただきました。キリン一番は\$7 (1,050円)。価格は、アメリカではとてもリーズナブル。(1\$=150円で換算)



GINTEI



さかな
SAKANA

世界のサケ観察@レストラン
「SFO空港近くの、
地元日本食レストラン」

- 日・客濃度≒0%
- 日・ス濃度≒0%
- サケ・オ・比≒10%

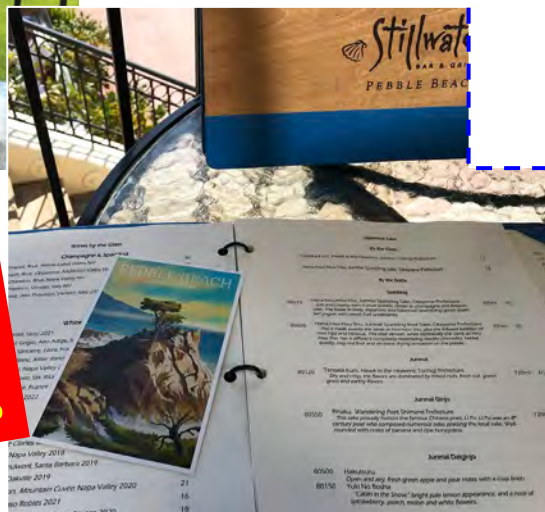
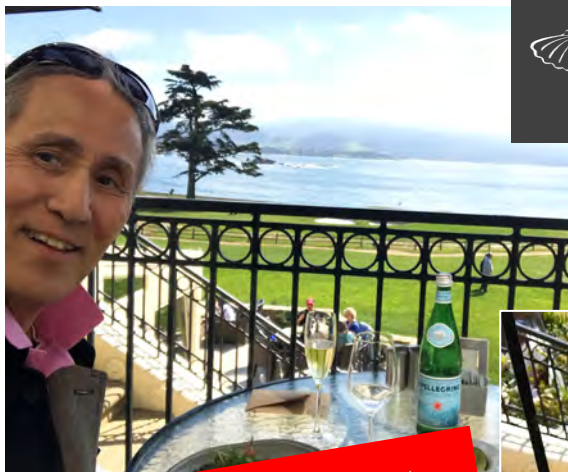
世界のサケ観察@レストラン
「サンフランシスコ・ダウンタウン
の老舗日本食レストラン」

- 日・客濃度≒50%
- 日・ス濃度=100%
- サケ・オ・比≒30%



「Stillwater Bar & Grill (ペブルビーチ、CA)」 ●日本人客集中度≒0% (日によってはゴルフプレーにやってきた日本人客もいるだろう) ●日本人スタッフ集中度=0% ●サケオーダー比率≒推定5%

- 英国「セントアンドリュース」にはSakeはおいっていないが、米国「ペブルビーチ」にはSakeがあった！
- アメリカにおけるゴルフの聖地、ペブルビーチ。ゴルフリゾート内に6つあるレストランやバーの一つ、最終ホールが見渡せるこのレストラン（日本食レストランではない）に入ると、全50ページ以上の分厚いワインリストの3ページ目にJapanese Sakeのページがあって驚いた。
- レンタカーを運転する都合上、Sakeは飲まなかったのだが、尋ねるとサケをオーダーする人は結構いるとのこと。カジュアルなグリルとはいえ、720のボトルで60ドル台はアメリカではリーズナブルだと思う。
- 食事メニューを見ると、HAMACHI、NORI、KUROBUTAなど日本語を取り入れた料理も散見。日本のものを試そう、という動機があるのだろう。



世界のサケ観察 @レストラン
「ゴルフの聖地、ペブルビーチ
の Bar & Grill」

- 日・客集中度≒0%
- 日・ス集中度≒0%
- サケ・オ・比≒推定5%

日本酒メニューを和訳、(\$1=150円で換算)

グラス	
天鷹 國 純米	\$12 (1,800円)
花泡々酒 純米スパークリング	\$ 18 (2,700円)
ボトル	
スパークリング	
花泡々酒 純米スパークリング 300ml	\$ 30 (4,500円)
花泡々酒ロゼ 純米スパークリング 300ml	\$ 30 (4,500円)
純米	
天鷹 國 純米 720ml	\$65 (9,750円)
純米吟醸	
李白 720ml	\$65 (9,750円)
純米大吟醸	
白鶴 720ml	\$63 (9,450円)
雪の茅舎 720ml	\$63 (9,450円)

Japanese Sake

By the Glass

Tentak Kuni, <i>Hawk in the Heavens</i> , Junmai, Tochigi Prefecture	12
Hana Hou Hou Shu, Junmai Sparkling Sake, Okayama Prefecture	18

By the Bottle

Sparkling

Hana Hou Hou Shu, Junmai Sparkling Sake, Okayama Prefecture	300ml	30
<i>With a small bubble, similar to champagne and Belgian beer. expansive and balanced, resembling green apple, tart fruit undertones.</i>		
Hana Hou Hou Shu, Junmai Sparkling Rosé Sake, Okayama Prefecture	300ml	30
<i>Very similar to the same as Hou Hou Shu, plus the infused addition of rosé. This rosé version, while technically the same as Hou Hou Shu, has a different complexity resembling tea-like phenolics, herbal notes and an extra drying sensation on the palate.</i>		

Junmai

Tentak Kuni, <i>Hawk in the Heavens</i> , Tochigi Prefecture	720ml	65
<i>Flavors are dominated by mixed nuts, fresh cut, green grass</i>		

Junmai Ginjo

80550 Rihaku, <i>Wandering Poet</i> , Shimane Prefecture	720ml	75
<i>This sake proudly honors the famous Chinese poet Li Po. Li Po was an 8th century poet who composed numerous odes praising the local sake. Well-rounded with notes of banana and ripe honeydew.</i>		

Junmai Daiginjo

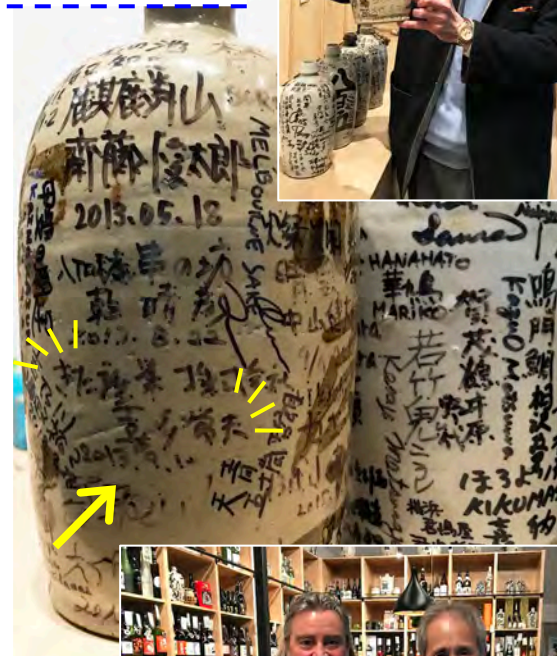
80500 Hakutsuru Junmai Daiginjo	720ml	63
<i>Open and airy, fresh green apple and pear notes with a crisp finish</i>		



TRUE
SAKE

「トゥルーサケ (サンフランシスコ、CA)」

- 海外のサケ専門店の嚆矢、2003年創業のTrue Sake。サンフランシスコを通過する夕暮れ時、突然通りすがりに立ち寄ったのだが、オーナーのボー・ティムケンさんにお会いできました。
- この店に来た酒類関係者は徳利にサインを求められる。2013年9月の私のサインも残っていました。
- サケの品ぞろえは相変わらず素晴らしい。温度管理もきちんと行われていて、安心。
- よく報道されるように、サンフランシスコでは治安悪化が進んでいる。店の前でも路上駐車は危ない、と言われ、ごく短時間の訪問でした。(ツーリストがよく訪れる、ダウントウンのユニオンスクエアは警察官多数で安心感があつたが、そこからわずか1ブロック離れたところにはホームレスの人多数で驚いた。前回サンフランシスコに来たのはコロナ前の2019年だったが、こんなことはなかった。)



Saké (+a bit Shochu) watching in USA (レストラン&小売店編) 2024

Saké watching at Restaurants & Retailers in US



「ニジャ・マーケット (サンノゼ、CA)」

- カリフォルニアとハワイに多数の店舗がある、老舗の日本食材店「Nijiya Market」。
- これは、サンフランシスコ Japan Town のニジャではなく、サンノゼのニジャの写真。サンノゼもかつては多くの日本人移民がいて、Japan Town があつた。そのエリアの中にニジャがある。
- お酒の品ぞろえは十分。日本製のほか、米国月桂冠、大関USA、宝USAの製品も多数。拡大すれば値段が判読できます。
- サンノゼには、Nippon Sake Co. や Toyo Sake Brewery Co. など数件の清酒醸造所もあつた：https://kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/takara_ozeki_USA.pdf





続「ニジャ・マーケット (サンノゼ、CA)」

- これは焼酎。韓国のロビー活動で、アメリカCA州などで1998年から24%以下のSojuはソフトリカーライセンスで販売可能になっている。その恩恵に浴するため、日本の多くの「Shochu」も、度数を24%に落として「Soju」（韓国の焼酒）と表示して販売していた。焼酎でありながらソジュと書くのは、フェイク的な感じが付きまっていた。
- 日本の働きかけで、2022年6月30日から、NY州が法律を変更、AL度数24%以下のShochuもソフトリカーライセンスで販売可能に。そしてついには！2023年10月10日から、CA州も法律を変更、AL度数24%以下のShochuも、ソフトリカーライセンスで販売可能になった。（日本スタンダードの25%は認めてもらえず。）
- 訪問したのは解禁後4カ月の2024年2月で、ちょうど中央会から「Shochu」記載解禁の記念ミッションがアメリカに行っていた時期だそう。Shochuのみ表記した商品を探したのだが、、サンノゼのニジャまではまだ見つからなかった。（Shochuという表記があっても、どこかにSojuと書いてある）「よかいち・麦」は24%でSoju、「よかいち・米」は25%でShochuだが、25%なので、ソフトリカーライセンス該当品ではない。「いいちこ」も25%でShochu。

