

After COVID

# サケ ウォッチング ミラノ Saké watching in Milano/Italy in 2022



SAKEYA  
Milano, Italy

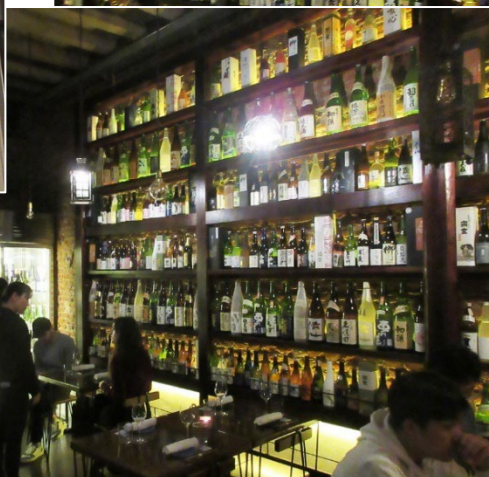


●2022年11月、コロナが収束しつつある状況でミラノのワイン機器展示会に出張。その時に訪問したジャパニーズレストラン。

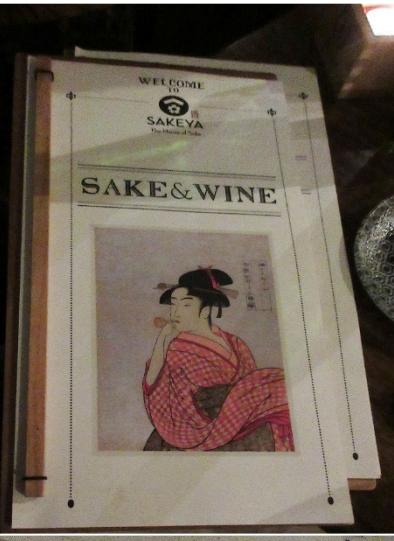
## 「SAKEYA (サケヤ) 」ミラノ、イタリア

●日本人客濃度 < 20% ●日本人スタッフ濃度 ≒ 50% ●サケオーダー比率 ≒ 50%

- 「47都道府県の150銘柄のサケをそろえる、LA CASA DEL SAKE IN ITALIA = イタリアのサケの館」「イタリアにおける日本酒文化の認知度を高めるため、日本国外では入手が難しい地酒を輸入、代表的な日本料理やイタリア郷土料理やと合わせて提供」、というのがネット情報。
- 入店すると、確かに素晴らしいサケの品ぞろえ。接客は日本人女性が2名。奥のシェフも日本人らしい。しかし、サケソムリエはイタリア人。英語でサケの説明をしてくれる。
- この日の日本人客は当方のみ。ほかは、地元のイタリア人と、アジア人グループ（多分、地元の韓国人）でした。まだ、コロナの影響が残るなかだったので、この日は満席にはならず。







● お酒メニューは数ページ。今回記録で撮った写真が大失敗でピンボケばかり。比較的マシなものの3ページのみ掲載。それでも読みにくいので、キャプション（銘柄とグラス1杯の価格）をつけて掲載しておきます。  
 ● この3ページだけ見ても、とても凝ったサケ銘柄の取りそろえ。全国の日本酒のことを知っている人が選んだのだろうと思わせる。

**初孫 (山形) 9€**

**仙露 (栃木) 12€**

**天狗舞 (石川) 9€**

**真澄 (長野) 9€**

**初孫 (山形) 9€**

**小左衛門 (岐阜) 10€**

**Heaven Sake 白雪 (兵庫) 12€**

**初孫 (山形) 9€**

**天狗舞 (石川) 9€**

**仙露 (栃木) 12€**

**真澄 (長野) 9€**

**初孫 (山形) 9€**

**小左衛門 (岐阜) 10€**

**Heaven Sake 白雪 (兵庫) 12€**

**初孫 (山形) 9€**

**天狗舞 (石川) 9€**

**仙露 (栃木) 12€**

**真澄 (長野) 9€**

**初孫 (山形) 9€**

**小左衛門 (岐阜) 10€**

**Heaven Sake 白雪 (兵庫) 12€**

**久保田 (新潟) 9€**

**立山 銀嶺 (富山) 9€**

**東の麓 (山形) 8€**

**一本義 伝心 (福井) 9€**

**真澄 TYPE (長野) 9€**

**初孫 吟醸 (山形) 9€**

**小左衛門 (岐阜) 12€**

**一本義 伝心 (福井) 9€**

**真澄 TYPE (長野) 9€**

**初孫 吟醸 (山形) 9€**

**小左衛門 (岐阜) 12€**

**一本義 伝心 (福井) 8€**

**長龍 (奈良) 8€**

**米鶴 (山形) 8€**

**黒松 剣菱 (兵庫) 8€**

**初孫 伝承生酏 (山形) 9€**

**羽陽男山 (山形) 9€**

**天山 (佐賀) 9€**

**宗玄 剣山 (石川) 8€**

**一本義 伝心 (福井) 8€**

**長龍 (奈良) 8€**

**米鶴 (山形) 8€**

**黒松 剣菱 (兵庫) 8€**

**初孫 伝承生酏 (山形) 9€**

**羽陽男山 (山形) 9€**

**天山 (佐賀) 9€**

**宗玄 剣山 (石川) 8€**





- 注文したサケ銘柄をサービスしてくれるのはイタリア人のサケソムリエ。英語で1分ほどそのサケのキャラクターを説明したのち、ワイングラスに注いでくれるのですが、表現力や知識は相当なもの。(日本人のサケソムリエだと、もっと「そっけない」説明だろう。。。)
- この日は、まずはキリンビール（ドイツのWeihenstephan製）を飲んだ後、サケは「出羽桜」、「七賢」、「一本気・伝心」×2種類。保管状態も良い感じで、サケはどれも大変おいしい。コロナ後初の海外での日本酒に、すっかり良い気持ちになりました。
- 料理は日本の居酒屋風の小皿。料理もおいしくいただきました。





After COVID

サケ ウォッチング ヘレス  
Saké watching in Jerez/Spain in 2023



●2023年5月、ウイスキー用のシェリー樽の仕事でスペインに出張。その時に訪問したジャパニーズレストランの記録。

TSURO  
Jerez de la Frontera,  
España

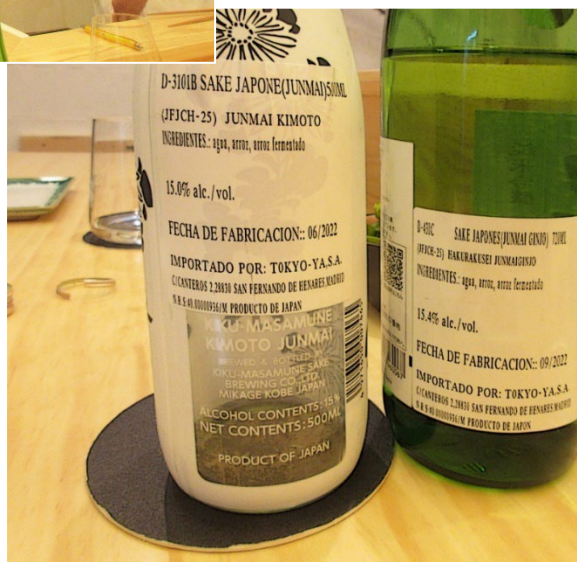


picture from net

「TSURO (つろ=通路) 」ヘレス・デラ・フロンテーラ、スペイン

●日本人客濃度<1% ●日本人スタッフ濃度=0% ●サケオーダー比率≒50%

- ヘレス・デラ・フロンテーラは、イタリア南西部、アンダルシア地方の主要都市で、人口は20万人ほど。フラメンコとシェリー酒で有名。
- 日本食は世界に広まる。こんなスペイン地方都市でもGoogle Mapで「Japanese Restaurant」を検索すれば今や10か所くらいはすぐ出てくる。安価なスシ店や、弁当テイクアウト店が多い中、「スペイン人が作る本格的日本料理、Google評価点4.9」というのが目に留まって、この店を選んだ。
- TSUROは「つろ」でなく「つろろ」で、日本とヘレスの「通路」を目指す、という意味だそう。写真の彼が1人で料理もカウンター越しの接客も担当。日本人客はめったに来ないそう。左の写真のとおり、スシを握る手元を映し出すテレビがある。
- スペインなので予約は夜8時。「お任せスシ」と「えだまめ」をオーダーしたが、桶で酢飯を作って、うちわで冷ますところから始まる（テレビで寿司を作る手順を見せるため?）。これは時間がかかりそう、、、とはおもってはいいたが、最初の一皿（えだまめ）が出るまでに2時間！食べ終えたのは深夜12時。スペイン人に聞くと、「美味しい店ではそんなところもある」とのこと。ちょっと疲れたが、スシは美味しかった。
- しかし、おかげで、その間に日本酒をたっぷりいただきました。「菊正宗」（500ml）と「伯楽星」（720ml）各1本を消費。表示の製造日付は2022年6月と9月。品質は問題なく、たいへんうまかった。インポーターは「TOKYO-YA S.A.」という、マドリードの会社。







## シェリー酒の「Tio PePe・ゴンザレスビヤス」訪問記

- 実は個人的にシェリー酒好きで、冷蔵庫にはいつもTio Pepe（シェリー酒の代表銘柄）を冷やしている。Tio Pepe（ゴンザレスビヤス社）の本社工場はヘレスの旧市街にある。ヘレスにすれば、Tio Pepeを訪問しないわけにはいかない。
- 見学は時間指定になっていて、20人ほどが参加するガイドツアーに割り込ませてもらう。世界各国からの観光客が主で、英語グループが半分くらい。素晴らしい晴天のもと、「アルカサル」（アラブ人の城塞）からゴンザレスビヤス社を俯瞰した写真で、向こうに見えるドームの教会は「ヘレス大聖堂」。道を挟んで隣接している。
- 偶々、樽にトッピングをしているところを見かけた。ソレラシステムの実務はこんな感じ。



- 実は今回が4回目のゴンザレスビヤス訪問。過去の訪問で一番印象的だったのは、醸造所もさることながら、場内に何本もある、「レモンとオレンジが同時になる木」。今回も、ついそれに一番注目してしまった。。
- 見学後に尋ねたら「レモン、オレンジ、ライムの3つがる木」もあるそうだ。次回は見てみよう。

- お楽しみの最後の試飲。左から「Tio Pepe」「Oloroso」「Pale Cream」「Cream (Palomino+PX)」。
- 試飲したTio Pepeは日本で飲む味とかわらないように思った。酒精強化故もあるだろうが世界レベルの品質管理が行き届いている証左。



〔当社サイトで収録している、過去の「酒精強化ワイン訪問記」  
<https://kitasangyo.com/pdf/archive/world-alcoholic/marsala.pdf>  
<https://kitasangyo.com/pdf/archive/world-alcoholic/madeira&port.pdf>〕



## おまけ情報② Lustauにて

### シェリー酒の「Bodegas Lustau」訪問記

- もう一軒、シェリー酒のボデガを訪問。Lustauも日本にも輸入される有名なブランド。同じくヘレス旧市街にあってゴンザレスピアスからは徒歩15分くらい。Lustauに限らず、シェリーのボデガの壁や扉は、こんな「白壁に黄色系アクセント」の配色が多い。
- Tio Pepeと似た建物の構造・樽の配置だが、写真の通りLustauには、「CHICHIBU」（日本のベンチャーウイスキー）の樽がある。ウイスキーの貯蔵には新樽も使うが、シェリー樽やバーボン樽による貯蔵がとても重要。
- 日本からトレーサビリティのある良質なシェリー樽を調達するのは極めて困難。Lustauのような著名なシェリーボデガに、自社の新樽を持ち込み、貯蔵するシェリーの種類と年数（通常2年程度）を指定して自社用のシーズニングを行っているのは、ベンチャーウイスキー以外にないのではないかと。スコッチウイスキーでも、このような例は多くはないと思う。
- 樽はヨーロッパ産オークにするかアメリカンオークにするか、焼き加減はどうするか、オロロンかPXか、、、そもそも将来の生産量の見込みとそのため何樽手配するのか、などなど、とても難しい判断だと思う。貯蔵年数を考えると資金回収が10年先になるような投資。ヘレスに来て日本の名前の樽を見て、品質のためにこのような投資をされるのに頭が下がる思いだった。



(end of report)