



ロンドン
KANPAI LONDON



基礎情報（2018年に初めて訪問、2025年に2度目、2026年に3度目の訪問。紫文字が2026.08加筆）

- ＜創業時期＞ 2016年からサケ醸造を開始。2018年にペッカムに移りテースティングカウンター付きの醸造所をつくった。
- ＜ロケーション＞ ロンドンの南東部のPeckhamで2018年に本格スタート→2023年、ペッカムからロンドンブリッジに移動（英国国鉄のロンドンブリッジ駅の東の高架下の1コマ。JR山手線の新橋高架下のイメージだが、高さも奥行きも新橋高架下の2倍以上で、内部は2階建て構造）
- ＜創業者・社氏＞ Tom & Lucy Wilson（ウィルソンさん夫妻）がオーナーでサケ醸造も自分たちで行う。日本でサケに出会ったのが創業の動機。現在はLouisさんがマネージャ。

●＜その他＞は2018年のペッカム訪問記録を参照→ https://kitasangyo.com/pdf/archive/sake-info/craft_sake_UK.pdf



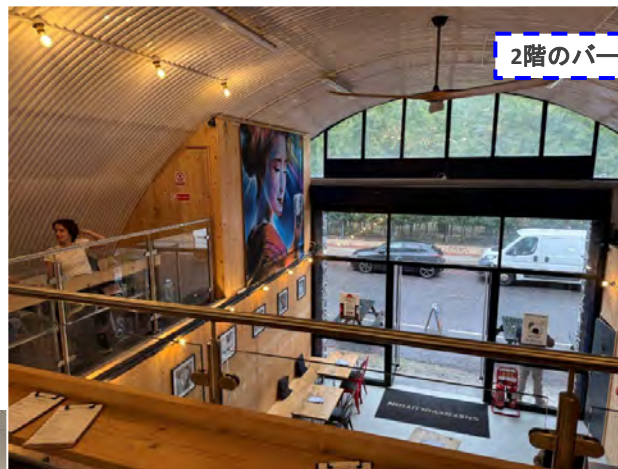
関連：ロンドンブリッジに移った後のペッカムでは（たぶんカンパイの設備を流用して）新しいサケ醸造所「Shogun（将軍）」（英国3番目のサケ醸造所）ができています。

Shogun Sakes

2025年9月に
訪問した記録
（2度目の訪問）



正面。「ロンドン橋」駅近くの高架下。上は英国国鉄の線路。並びにブリューパブもある。



2階のバーカウンターから

醸造所部分、案内してくれたのはLouisさん



Sumiサケほか3杯ほど、大変おいしくいただきました。私以外の客は現地の人のばかり



醸造所部分 麹室や飯が見える

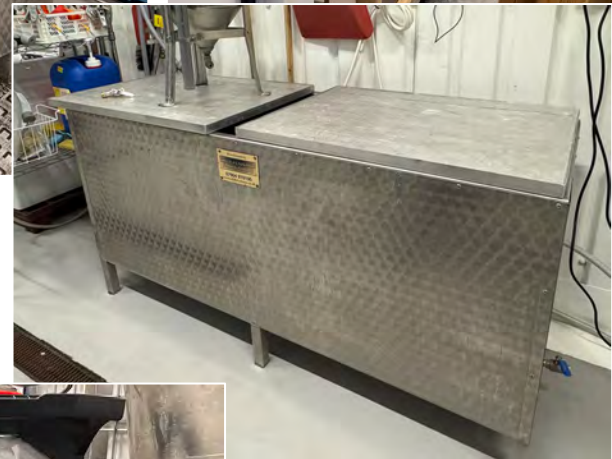
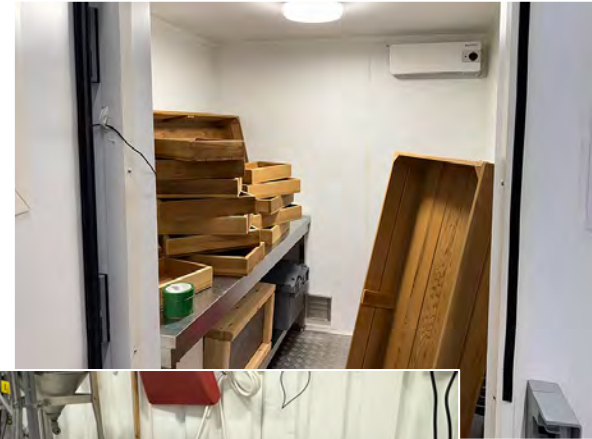




ロンドン
KANPAI LONDON

KANPAI
LONDON CRAFT SAKÉ

2025年9月に
訪問した記録
(2度目の訪問)





ロンドン

KANPAI LONDON



2026年7月に
訪問した記録
(3度目の訪問)

「Kanpai London」

●日本人客濃度≒0% ●日本人スタッフ濃度≒50% ●サケオーダー比率≒100%

- ロンドンで3時間ほど時間があつたので、昨年9月に続いてKanpai Londonを再訪。3度目の訪問。開店直後の17:00すぎだが、すでに何組かの客がいました。
- 定番の「Sumi」と日本の「黒龍」を注いでもらう、の図。ついで「陸奥八仙」も。「Sumi」は去年9月より洗練された印象。



- 自醸ブランドのSakeメニューが15種類ぐらい
- 定番の「Sumi」（澄み＝純米）、「Kumo」（雲＝にごり）、「Sora」（空＝本醸造）は、75mlグラス£7（1,540円）、375mlボトル£28（6,160円）。（カッコ内は当日の為替レート£1=219.5円で換算した価格）
- 本醸造（＝アルコール添加）は海外クラフトサケでは珍しい。
- メニューとは別に、バーカウンター後ろの黒板には「ドライホップ純米」グラス£7.5（純米大吟醸・数）グラス£12など、数類のスペシャルメニューもある。

See blackboards for today's KANPAI sake on...

	Glass 75ml	Bottle 375ml	Bottle 750ml
KANPAI Sake from the bottle			
SUMI Tokubetsu Junmai, 14.5% ABV	7	28	64
Classic, fruity, rounded, umami			
KUMO Tokubetsu Junmai Nigori, 14.5% ABV	7	28	64
Cloudy, tropical, rice character			
SORA Honjoso, 14.5% ABV	8	34	96
Dry, nutty, savoury			
WHITE KOJI Junmai Nigori, 14.5% ABV	12	48	128
Cloudy, citrus, creamy			
KAZE Junmai Ginjo, 14.5% ABV	8.5	34	96
Cloudy, dry, medium sweet, textured			
KAZU Junmai Daiginjo, 14.5% ABV	12	48	128
Aromatic, elegant, floral, balanced			
TORI Junmai Ginjo Bodaimoto, 14.5% ABV	8.5	34	96
Aromatic, elegant, honey (usu-nigori or clear)			
MIRU Junmai Ginjo Bodaimoto, 14.5% ABV	8	34	96
Banana bread, persimmon, honey (usu-nigori or clear)			
KIKU Junmai Nigori Bodaimoto, 14.5% ABV	9	36	108
Strawberry, basil & fresh herbs			
KIKU FIZZ Junmai, 14.5% ABV	10	40	120
Watermelon & fresh herbs			
KAKIHASHI Junmai, 14.5% ABV	8.5	34	96
Bright acidity, broche & fine natural mousse			
CHORYU X KANPAI, 14.5% ABV	12	48	128
Sparkling white koji			
SPARKLING WHITE KOJI	8.5	34	96
Bright acidity, broche & fine natural mousse			
NOMU HAZY Kijoshu Bodaimoto, 14.5% ABV	12	48	128
Rich, honeyed persimmon, toasted almonds, ripe fruit			
NOMU FIZZ Kijoshu Bodaimoto, 14.5% ABV	8	34	96
Rich, honeyed persimmon, toasted almonds, ripe fruit			
NOMU FIZZ Kijoshu Bodaimoto, 14.5% ABV	8	34	96
Rich, honeyed persimmon, toasted almonds, ripe fruit			
HANA Yuzu-blended Junmai, 14.5% ABV	8	34	96
Sherbet, buttery shortbread, candied orange marmalade			
HANA Yuzu-blended Junmai, 14.5% ABV	8	34	96
Sherbet, buttery shortbread, candied orange marmalade			
KURA Sherry Barred Aged Honjoso Genjhu, 20% ABV	12	48	128
Fresh, fragrant & juicy			
KURA Sherry Barred Aged Honjoso Genjhu, 20% ABV	12	48	128
Fresh, fragrant & juicy			
KLING SESSION SAKÉ CAN 4.5% ABV	12	48	128
Dried fruits, ripe plums and herbaceous hops			

Japanese Sake

	Glass 75ml	Bottle 375ml	Bottle 750ml
KIKUMASAMUNE Futsushu Nama (Hyogo) 14.5% ABV	9	36	108
Light, smooth, custard			
SUIGEI Tokubetsu Junmai (Kochi) 15% ABV	9.5	38	114
Citrus, light, dry finish			
DEWAZAKURA IZUMI JUDAN Ginjo (Yamagata) 17% ABV	10	40	120
Crisp, dry, for the martini fans			
YAUEMON Junmai Ginjo (Fukushima) 16% ABV	10.5	42	126
Cooked fruit, umami, nuanced acidity			
SOHOMARE Tokubetsu Honjoso Kimoto (Tochigi) 15% ABV	10.5	42	126
Clean, dry, smooth			
MASUMI OKUDEN KANTSUKURI Junmai (Nagano) 15% ABV	10.5	42	126
Refined, muscat, seasoned wood			
GOZENSHU 1859 E Junmai Bodaimoto M.N.G. (Okayama) 15% ABV	10.5	42	126
Juicy, bold, round			
DAISHICHI Kimoto Junmai (Fukushima) 15.5% ABV	10.5	42	126
White miso, buttery, dry			
SHIRAYUKI GENROKU Junmai (Hyogo) 17.5% ABV	11	44	132
Honey, toasted oat, cocoa - 300 year old recipe			
GOZENSHU UNDERDOG Futsushu M.N.G. (Okayama) 17% ABV	11	44	132
Aromatic, tropical & orchard fruits, seasonal			
YOKO DEWANOSATO Junmai Ginjo (Yamagata) 17% ABV	11	44	132
Rich, fruity sweetness, crisp			
MUTSU HASEN BLACK LABEL Junmai Ginjo (Aomori) 16% ABV	11	44	132
Juicy, complex, refreshing			
RENBISHI MIZUHO Junmai Yamabai (Hyogo) 17.5% ABV	12.5	50	150
Banana bread, chocolate, nutty, white miso			
KOKURYU ICCHORI Junmai Ginjo (Fukui) 15% ABV	14.5	58	174
Mineral, aromatic herbs, stone fruits			
MASUMI ARABASHIRI Junmai Ginjo Nama Genjhu (Nagano) 17% ABV	14.5	58	174
Seasonal, vibrant, smooth, long finish			

- 日本のSakeメニュー。こちらも15種類ぐらい
- 「菊正宗・普通酒」75mlグラス£6.5（1,430円）から「真澄あらばしり」75mlグラス£14.5（3,190円）まで。
- 私が飲んだ「陸奥八仙」は£11（2,420円）「黒龍いっちょらい」は£12.5（2,750円）。

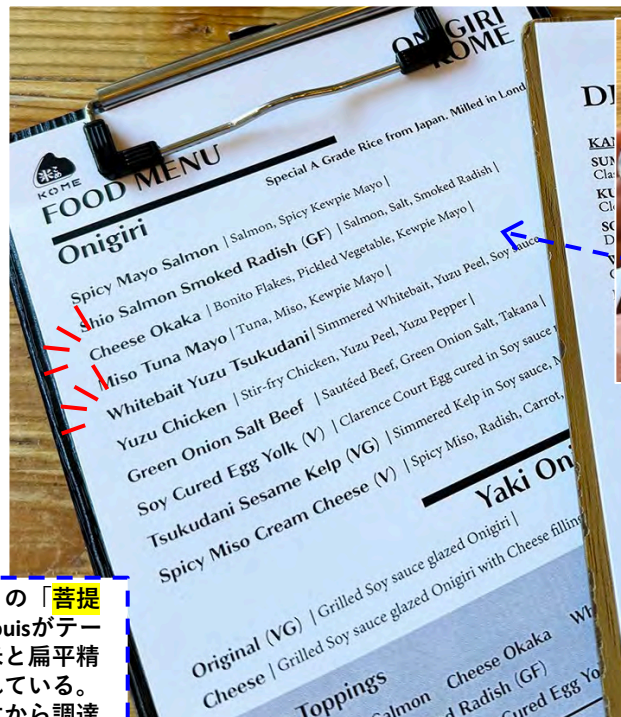


ロンドン
KANPAI LONDON



2026年7月に
訪問した記録
(3度目の訪問)

- 「Miru」(見る)は、驚きの「菩提飯」かつ「扁平精米」。Louisがテーブルにチョークで通常精米と扁平精米のイメージを描いてくれている。米は精米された状態で日本から調達。
- 日本の菩提飯より、飲みやすいと感じた。



- 「おにぎり」メニューが大きな魅力。日本人女性が注文の都度、握ってくれる。
- 私は「シラス(白子)・ゆず・つくだに」(写真)と「チーズおかか」を大変おいしくいただきました。ほかにも「スパイシーマヨ」「佃煮・ゴマ・昆布」「塩サーモン・スモーク大根」などユニークなメニュー。「焼きおにぎり」もある。
- 値段が隠れて見えないけれど、1個£6.5(1,430円)くらい。日本感覚ではとても高いが、ここは英国、それに感覚的な円価値は1/2。このくらいでしょう。「わざわざ食べにくる価値あり」(ミシュラン星付き)の、おにぎりです。



- 「Kiku」(聞く)も同じく菩提飯で扁平精米。
- 手前の「Kakehashi」(架け橋)は、日本の「長龍」とのコラボの酒。



Saké at a restaurant

バーミンガム
TAKUMI



- 飲んだお酒は「上善水如」300ml、£28。当日の為替レート£1=219.5円で2,500円ほど。
- 裏ラベルにあるとおり、輸入者は「TAZAKI FOODS」（現在、宝HLDSの100%子会社）。
- キャップの製造日付は「26年1月5日」。非常にフレッシュな状態。美味しくいただきました。

Saké experience in UK 2025/2026



「匠（バーミンガム）」 ●日本人客集中度≈0% ●日本人スタッフ集中度≈7% ●サケオーダー比率≈20%

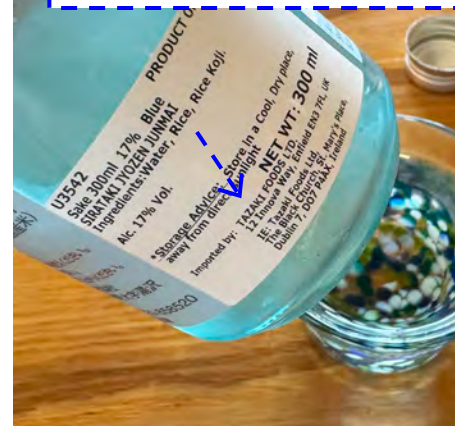
- バーミンガムは英国第二の都市、ロンドンから北に列車で1.5時間ほど。大都市なので中心部にはたくさんのジャパニーズレストラン・すし・ラーメン店がある。地元の人に「日本人の大将がいるのはたぶんこの店だけ、サケが充実」と聞いて訪問。バーミンガムにはチャイナタウンがあり、ジャパニーズレストランは中国人経営が多いようだ。
- 別グループとの夕食を急いで済ませ、店に入れたのは閉店30分前。サケ1本と鉄火巻きだけだったが、サケも寿司も美味しかった。スタッフはアジア系だが日本人はいないように思った。大将とは話すチャンスがなかった。

サケメニューには20種類くらいと充実。いくつか抜き書きすると、

- 純米酒の部
 - 「白壁蔵」640ml £68
 - 「菊正宗・香醸」300ml £19
 - 「南部美人」300ml £35
- 吟醸・純米吟醸の部
 - 「一本義」720ml £78
 - 「上善水如」300ml £28
 - 「久保田千寿」300ml £28
- 大吟醸・純米大吟醸の部
 - 「久保田万寿」720ml £128
 - 「瀬祭39」300ml £45
- フルーツフレーバーの部
 - 「梅乃宿・桃」100ml £15
 - 「梅乃宿・梅」100ml £12
 - 「チョーヤ梅酒・梅入り」100ml £12
- スパークリング
 - 「霽」300ml £18

漢字表記はよく見ると中国語漢字。チャイナタウン地区にある影響でしょう。

Junmai 純米酒		Japanese Fruits Sake (Japanese Lager)	
(最低精米歩合60%)		日本果味清酒	
W1 Shirakabura Kimoto	白壁蔵 68	W15 Ume No Yado Momoshu (Peach)	15 98
W2 Kiyatsura Junmai Muroka	川蔵 58	W16 Ume No Yado Ringoshu (Apple)	15 38
W3 Kikumasaumune Taruzake	菊正宗 58	W17 Ume No Yado Aragoshi Umeshu (Plum)	12 78
W4 Junmai Koujo	純米菊正宗 19	W18 Choya Umeshu Green with Plum	12 78
W5 Nanbu Bijin Tokubetsu	南部美人 35	W19 Ume No Yado Yuzu Shu (Yuzu)	12 78
吟醸 / Junmai Ginjo		W20 Nanbu Bijin Umeshu Sake	26
Ippongi Denshin Yuki Junmai Ginjo	一本義 78	W21 Nakajima Shiroku	26
Shirataki Jozen Mizunogotoshi	上善如水 28	Sparkling Sake 気泡清酒	
Assan No Yuki Junmai Ginjo	月山の雪 26	W22 Shirakabura Mio	18
W9 Kubota Senju Ginjo	久保田千寿 28	Shochu 焼酎	
W10 Nanbu Bijin	南部美人 90	W26 Hamada Shuzo Daiyame	6.80 98
Daiginjo / Junmai Daiginjo		Gin 蒸溜酒	
(最低精米歩合50%)			
W11 Kubota Manju	久保田万寿 128		
W12 Shirakabura Daiginjo Muroka	白壁蔵大吟醸 88		
W13 Dassai 39	瀬祭39 300ml 720ml 45 98		



Saké at a restaurant

Saké experience in UK 2025/2026



グラスゴー

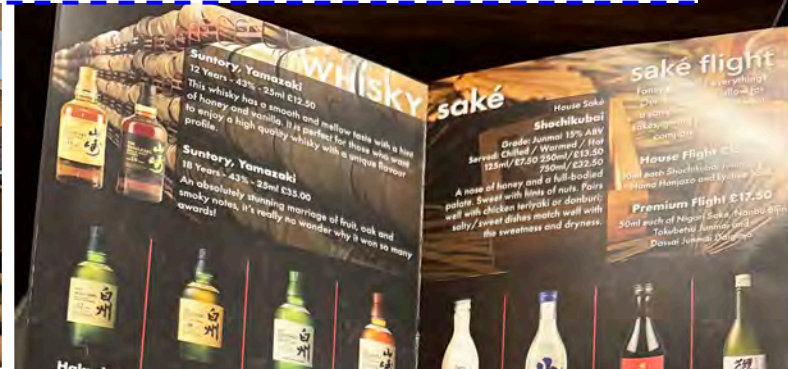
NIPPON KITCHEN

nippon kitchen

「ニッポン・キッチン (グラスゴー)」

●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≒25%

- スコットランドのグラスゴーは大都市。日本食レストラン、すし、ラーメンなどはいくつもある。ホテルから徒歩圏で、市街地中心部にあるこの店を選んだ。古い建物の1階を改装したお店。
- ジャパニーズレストランは日本人はいなくてもアジア人が多いのが通例だが、場所柄か、偶々なのか、当方以外はすべて白人のお客ばかりだった。サケを頼んでいるテーブルは1/3くらいで、実際に飲んでいる人は1/4くらいに見えた。



ウイスキーとサケが半々のメニュー。写真入りでわかりやすい。いくつか抜き書きすると、、、

- ウイスキーの部
 - 「白州12年」 25ml £15
 - 「白州18年」 25ml £35
 - 「山崎」 25ml £8
 - 「響」 25ml £8
 - 「余市」 25ml £10
 - 「戸河内18年」 25ml £13

- Sakeの部
 - 「宝USA・にごり酒」 300ml £15
 - 「宝・豪快・生」 300ml £15
 - 「南部美人」 300ml £15
 - 「瀬祭」 300ml £20
 - 「宝USA・花・ライチ」 250ml £14
 - 「宝・滯」 250ml £14

ウイスキーはすべてジャパニーズだが、サケは日本製とアメリカ製が混在。

- 二人で食事をとりました。頼んだお酒は「南部美人」 300ml 「宝・豪快」 300ml。
- 食事は「餃子」「エダマメ」「天ぷら」など。シメはチャーハンとラーメン。美味しかったです。

Saké at a restaurant

Saké experience in UK 2025/2026



ロンドン
HIMI



「HIMI (ロンドン)」 ●日本人客集中度≒15% ●日本人スタッフ集中度≒50% ●サケオーダー比率≒50%

- タマス・ナザイさんとハセガワ・トモコさんのカップルによるお店、ネオIZAKAYAを自称。2025年1月開業だがすでに評判が高いようで、ミシュランのサイトで見つけた。タマスさんは日本料理で何度か賞をとったこともあるそう。
- 場所はSohoを抜けたあたりで、カウンター席中心の店内は適度な大きさでコージー。雰囲気の良いお店。日本語で注文できるのもありがたい。現地の方の多くが、サケをオーダーしているように見えた。

SAKE にほんしゅ		Glass 60ml	Glass 125ml	Tokkuri 180ml	Bottle 720ml
50% Alc	Atago no Matsu Sparkling Nurawa-Juuten - Miyagi Junmai Sparkling	13	26	-	65
70% Alc	Chiebijin Junmai Nakano-shuzo - Oita Hinoikari & Yamadanishiki, Junmai	8	16	21	70
50% Alc	Gozenshu Togaomachi Tsuji hanten - Okayama Onachi, Futsushu/Junmai Nama	9	18	24	84
60% Alc	Sohomare Karakuchi Sohomare-shuzo - Tachigi Yamadanishiki, Tokubetsu Junmai	10	20	27	98
60% Alc	Kamokinshu Tokubetsu Junmai 13 Kanemitsu-shuzo - Hiroshima Omachi & Hattannishiki, Tokubetsu Junmai Genshu	12	24	32	116
40% Alc	Hakurakusei Junmai Daiginjo Nizawa-ryozo - Miyagi Omachi, Junmai Daiginjo	14	28	38	132
33% Alc	Tatenokawa Kyuryu Tatenokawa-shuzo - Yamagata Dewasansan, Junmai Daiginjo				132
23% Alc	Dassai 23 Asahi-shuzo - Yamaguchi Yamadanishiki, Junmai Daiginjo				192
35% Alc	Gangi Sekirei Yaoshin-shuzo - Yamaguchi Yamadanishiki, Junmai Daiginjo	25	50	65	248

SAKE		Glass 60ml	Glass 125ml	Tokkuri 180ml	Bottle 720ml
HIMI - Exclusive Personally selected rare Japanese sake Sourced directly from Yokohama Kimijimaya.					
50% Alc	Gaijin Jyounetsu Junmai Nama Moruo-Hanten - Kagawa "Limited Quantity" Shinriki, Junmai Muroka Nama	11	21	29.50	*
60% Alc	Mimurosuji Junmai Ginjo Imanishi-shuzo - Nara Yamadanishiki, Junmai Ginjo	12	23	33	120
40% Alc	Gikyo Kyouseikai Junmai Ginjo Nama Yamachou-hanke - Aichi Yamadanishiki, Junmai Ginjo (Junmai Daiginjo)	25	50	68	260
Seasonal & Limited Selection Seasonal sake brewed once a year.					
70% Alc	Koueigiku Noon Crescent Koueigiku-Shuzo - Soga Ginpu, Junmai Muroka Nama Genshu	12	23	32.50	-
40% Alc	Koueigiku Mikatsuki Koueigiku-shuzo - Soga "Limited Quantity" Kamenashi, Junmai Daiginjo				256
7% Alc	Zankyo Super 7 Nizawa-ryozo - Miyagi "Limited Quantity" Kuranohana, Junmai Daiginjo				840

サケメニューは、酒好きに沁みる取りそろえ。いくつか抜き書き、価格は「180ml徳利」の価格。

- にほんしゅ
 - 「智恵美人・純米」(中野酒造) £21
 - 「惣誉・からくち」 £27 *
 - 「賀茂金秀」(金光酒造) £32
 - 「伯楽星・純米大吟醸」 £38
 - 「雁木・鶴鶴セキレイ」 £65

- HIMIセレクション、横浜の君嶋屋から
 - 「凱陣」(丸尾本店) £29.5 *
 - 「三諸杉・純米吟醸」 £33
 - 「義侠・山田錦60%」(山忠本家) £68

一番高いのは右下の「残響Super7」(新澤醸造店)で720mlボトルで£840=16.8万円。*は「爛でも美味しい」

- 飲んだお酒は「みむろすぎ(三諸杉)」£33、「ちえびじん(智恵美人)」£21、(写真にないが)「惣誉」£27。しめて£81は、訪問した2025年9月当日の為替レート£1=199.9円で換算すれば、16,200円ほど。(「義侠」£68は少しだけ味見) なお、ちえびじんの「ZKキャップ」は、開けやすいとスタッフの方から好評でした。
- 料理は「キノコの朴葉焼」「磯辺揚げ」「ケールサラダ」など、美味しかったです。ロンドンで「日本の美味しさ」を楽しめるのはありがたい。

Saké in a shop

ロンドン
JAPAN CENTER

Saké experience in UK 2025/2026



「JAPAN CENTER (ロンドン)」 ●日本人客集中度≒75% ●日本人スタッフ集中度≒50% ●サケオーダー購入客比率<15%

- ジャパンセンターは、1976年のロンドン中心部に日本書籍のお店として開業。今年が50周年。今ではサケや日本食品を扱う店として、ロンドン在住の日本人に欠かせないお店。ピカデリー近辺で場所は何度か変わっているが、2017年からこの場所（レストアースクエア）
- 広い店舗で、調味料、お菓子、飲料を含め日本食品全般がそろって、中でもサケ（日本酒）の取りそろえには力が入っている。実店舗の店頭でサケを買う人の比率は数人に1人のように思うが、売上比率としては相当大きいのだと思う。
- イートインコーナーもある。以前あった直営ラーメン店がなくなったのは残念。
- 過去（前の店）の状況はサケwatchingで閲覧可能 → https://kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/Sake_London2014.pdf



リーチン冷蔵庫には豊富な日本酒の取り揃え。いくつかの銘柄を右にクローズアップ。拡大すれば価格などが読めますが、以下にいくつかを書き出します。

- 「久保田・千寿」 720ml £31.49
- 「南部美人・純米」 300ml £16.79
- 「醸し人九平次」 720ml £39.10（特売）
- 「八海山・特別本醸造」 720ml £39.99
- 「獺祭50」 720ml £33.00
- 「獺祭三割九分」 720ml £49.99



棚に並んでいるお酒

- 「ふなぐち菊水AL缶」 £7.89
- 「キング醸造・和（緑茶）」 £5.50
- 「日本盛・生原酒・本醸造ボトル缶」 £6.20
- 「日本盛・生原酒・大吟醸ボトル缶」 £6.25



Saké in a shop

ロンドン
JAPAN CENTRE

JAPAN CENTRE

Saké experience in UK 2025/2026



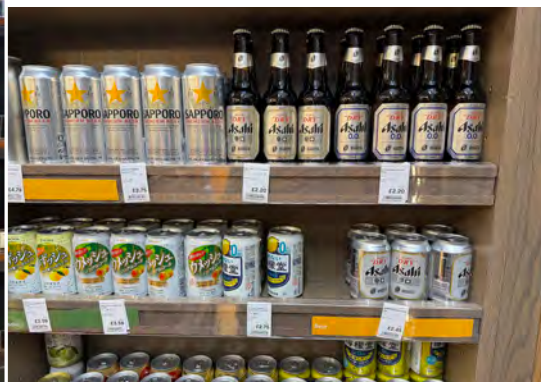
ジャパンセンターと月桂冠は関係が深い。店内には2か所の「月桂冠コーナー」があって豊富な品揃え。価格をいくつか抜き書き。

- 「月桂冠・伝匠」 1.8L £77.00
- 「月桂冠・特選」 1.8L £39.50
- 「月桂冠・特選」 720ml £23.49
- 「月桂冠・鳳麟」 720ml £47.50
- 「月桂冠・鳳麟」 300ml £14.99
- 「ヌーベル月桂冠」 720ml £23.49



棚に並んでいるお酒

- 「会津ほまれ・アラジンボトル」 300ml £14.99
- 「桂月・大吟醸50」 300ml £11.99
- 「桂月・山麿58」 300ml £10.65



棚に並んでいるお酒

- 「アサヒスーパードライ0.0」 びん £2.20
- 「サッポロプレミアム」 500缶 £2.75
- 「アサヒスーパードライ」 缶 £2.45
- 「檸檬堂チューハイ」 缶 £3.99
- 「檸檬堂0.00%」 缶 £2.75
- 「ウメッシュノンアル」 缶 £3.59

- 空前の「抹茶」ブームで大きなコーナーになっている。品切れの商品もありました。
- 入り口に飾られている古いホーロー看板に「新政」を発見。旧社名「合名会社佐卯商店」。



(※ 訪問した2025年9月当日の為替レートは£1=199.9円= ほぼ200円)

Saké in a shop

ロンドン
HEDNISM WINE

Saké experience in UK 2025/2026



「ヘドニズムワイン（ロンドン）」 ●日本人客濃度≒0% ●日本人スタッフ濃度≒0% ●サケオーダー購入客比率<5%

- ヘドニズムは「快樂主義」の意。実店舗としてのワインの品ぞろえ、特に高価なワインの品ぞろえでは、世界一ではないか。ウイスキーも、ジャパニーズや歴史的ブランドを含め、日本ではお目にかかれない品ぞろえ（次ページ）。
- 以前からサケも注力していて、リーチイン冷蔵庫2コマ分に、興味深い銘柄を取りそろえる。（サケはすべて冷蔵保管） 以前は、日本人スタッフがいたこともあるが、今はいないようだ。
- 過去の状況はサケwatchingのバックナンバーで閲覧可能 → https://kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/Sake_London2014.pdf

HEDONISM
WINES

右側中央付近のクローズアップ。

- 「楯野川・清流」 £36
- 「楯野川・十八」 £245
- 「楯野川・極限」 £414
- 「楯野川・光明」 £2,900
- 「松竹梅・白壁蔵・大吟醸」 £34
- 「松竹梅・白壁蔵・氷室貯蔵」 £54
- 「月桂冠・鳳麟」 £43

日本ではあまり見ないサケ

- 「KAY」（新潟、王紋酒造）£35
- 「WAKAZE」（フランス）£24.90

価格をいくつか抜き書き。最上段は獺祭各種。

- 「獺祭」各種 £30~ Ambition £1,995
- 「久保田・紅寿」 £45
- 「久保田・万寿」 £88.50
- 「久保田・万寿・自社酵母仕込」 £150
- 「浦霞・禅」 £79.50
- 「浦霞・純米大吟醸」 £95
- 「八海山・氷室貯蔵」 £95
- 「白雪・伊丹諸白」 £27

訪問した2025年9月当日の為替レートは£1=199.9円。1番高価な「楯野川・光明」£2,900は58万円、2番目に高価な「獺祭Ambition」£1,995は39.9万円となる。ここロンドンでは、そのような酒を買う人がいる。

Japanese Whisky in a shop

ロンドン
HEDONISM WINE



HEDONISM
WINES

日本ではお目にかかれないジャパニーズウイスキー多数。拡大すれば価格が読めますが、高価なもの・なじみの薄いものをいくつか抜き書き。写真左上から時計回り・

- 「軽井沢39YO（一番）」 £8,950（＝約179万円）
- 「軽井沢35YO（一番）」 £9,950（＝約199万円）
- 「海洋10YO」 £120
- 「白州18YO」 £725 ～ £1,100
- 「響12YO」 £745
- 「山崎limited ed. 2014」 £1,025

Saké experience in UK 2025/2026



Japanese Whisky in a shop

ロンドン
HEDONISM WINE

Saké experience in UK 2025/2026



写真上:

➢ イチローズモルトの限定商品 £1,300~£3,150

右:

➢ イチローズモルトの各種商品 £128~£795

下右:

➢ 「山崎」 £7,900と£30,000 (= 約600万円)

➢ 「軽井沢・GEISHAラベル」 £7,900と£7,950

下左:

➢ 「響」各種 £2,820、£4,750、£5,490

左:

➢ 「波門崎」 £57、£78



Japan Brand Beer
in UK

Saké experience in UK 2025/2026



日本大手ブランドビールの観察。拡大すれば表示文字が読めます。委託先など（矢印の指す部分）を以下にまとめます。（2025年10月撮影）

<Kirin ichiban>

- ドイツから輸入。WEIHENSTEPHANに製造委託。この委託は2010年からで、英国以外もヨーロッパ圏内の麒麟はヴァイエンシュテファン製。その前は、ロシアのハイネケン系列のイワンタラノフに委託していた時代もあった。
- ラベル中ほどの「1.7UK unit」は英国独自の表示。その右には「1週間に14unit以上飲まないことを、国の医療オフィサーはすすめている」と書いてある。1unitは純アルコール8g相当。

<アサヒ スーパードライ>

- イタリアから輸入。アサヒ傘下のPeroniが製造。以前は英国のShepherd Neameに委託していたが、2016年にペローニ（ヤウルケル）を傘下にしたので、しばらく後に切り替わった。
- 日本のスーパードライは副原料で「米、コーン、スターチ」が入っているが、Peroni製をよく見ると「コーン、スターチ」が表示されるが、「米」は記載されていない。（かつて、チェコのスタロップラーメン社にスーパードライを委託していた時代は、「米」も少量入っていたと記憶）

<サッポロ Premium Beer>

- オランダから輸入。醸造委託会社名が読み取れないが、記載住所からSwinkelsだと思われる。英国への輸入者はJFCとある。以前は英国へは、カナダのサッポロ製が輸入されていた。

<サントリー プレモル（写真無し）>

- 英国への正式輸出はしていないが、プレモルは英国内の日本料理店で時々見かける。サントリーは製造委託しない方針なので、英国にあるプレモルは日本製。各業者が輸入したもの。

Premium Saké at KIX, Osaka



関空出国の免税店で見た1万円以上のお酒

2025/2026



Premium Saké at KIX, Osaka



関空出国の免税店で見た1万円以上のお酒

2025/2026



※ウイスキーの「1万円以上」は（日本酒と同じく）20種類くらいある。別レポート参照

→ <https://kitasangyo.com/pdf/archive/world-alcoholic/jpn-whisky2024.pdf>

(end 260806-14/2neo)