

『臥龍梅』 歳便り

平成二十四年卯月



拝啓 桜前線が日本列島を北上中です。皆様、もうお花見には行かれましたか。3月上旬から10日間ほどヨーロッパへ出張してきました。現地で臥龍梅を販売して下さっている JFC INTERNATIONAL からお誘いを受けてのことです。昨年の東日本大震災復興支援のセールキャンペーンを実施中で、3/12にはドイツ、デュッセルドルフで JIZAKE TASTING DINNER EVENT を開催するとのことで出掛けたものです。3/8に成田を発ち14時間ほどのフライトの後、現地時間の3/8夕刻にウィーン到着。翌3/10,11は支店長さんと同行で市内を営業し、合間に隣国、スロバキアの首都ブラチスラバまで遠出しました。古都ウィーンはまだまだ寒くコートが手放せない気候でした。日本料理も日本酒もまだ開拓市場でこれからが楽しみという印象です。3/11はデュッセルドルフに移動。翌3/12はいよいよ本番。午前中はJFCのオフィスで打ち合わせ。夕刻7時からミシュランの星付き日本料理店 NAGAYA さんでパーティーの開始です。オードブルから始まってメインディッシュ、デザートに至る12種類のお料理に日本酒をマッチングして味わっていただくもので、臥龍梅はホテイがあるということで最後にメインディッシュのお肉料理に合わせて提供されました。お客様はヨーロッパ各地の有名な日本料理店から招かれたオーナーシェフや日本酒ソムリエの皆さんで、テーブルではドイツ語、フランス語、英語、日本語が飛び交いました。3/13はパリに移動。翌3/14,15は終日支店スタッフと市内を同行。ホテラ座界隈には日本食のお店が立ち並び、繁盛店には現地のお客さんが店の外に列を作っています。パリ市内に日本料理店が1,000軒あり、何とその90%以上は中国人または韓国人の経営する **なんちゃって日本料理** とのこと。パリではお醤油に砂糖を混ぜた sakure 醤油を白いご飯にかけて食べるのが流行っていると聞いてまたびっくり。3/16にはロンドンへ移動。翌3/17,18は終日支店スタッフと市内を同行。こちらでは高級なレストランからテイクアウトのお寿司やさんまで多種多様な日本食が浸透しており60店舗を展開する回転鮎のチェーン店もあるそうです。ランチタイムに英国紳士が器用な手つきでお箸を操るのに目を見張りました。日本料理の人気はロンドンを起点にパリ、ドイツ、東欧へ広がっているようです。ただし、フレンチなどの料理とフュージョンして一味違った日本料理として発展しています。例えば最後の写真はロンドンのレストランでオーナーからサービスしていただいた「贅沢トリュフ」という名の一品。**はた**のマネが見えないくらいに贅沢に黒トリュフがトッピングされており、日本酒の人気も日本料理とともにヨーロッパ中に受け入れられつつあり、今はまだ量的に少ないけれど今後が大いに楽しみだという期待を胸に、3/17ヒースロー空港から帰途に着きました。



先月ご案内した「第3回 臥龍梅を愉しむ会」、大好評につきチケットは完売いたしました。誠に有難うございました。ご購入いただけなかった皆様にはこの場を借りてお詫び申し上げます。



今月は **備前雄町** を精米歩合 50% で用いた **純米大吟醸酒** をご案内いたします。雄町ならではの味と香りにさらに磨きがかかりました。どなた様もご満足いただける出来栄えと存じます。春和の候、皆様にはますますお元気で過ごされんことを。

平成 24 年 4 月 吉日

敬具
鈴木 克昌