

特集

## 私の店のニューノーマル

リストランテ アクアパッツァ 日高良実 オーナーシェフ

ル・ブルギニオン 菊地美升 オーナーシェフ

メログラノー 後藤祐司 オーナーシェフ

フィーコディンディア 横井拓広 オーナーシェフ

味坊 共同代表 小林淳一氏 氏

マジカメンテ 佐藤崇行 シェフ



【第3弾】いざ始動！  
ホテルのニューノーマル

帝国ホテル 東京  
東京ステーションホテル  
ANAインターコンチネンタルホテル東京  
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
ホテルニューオータニ  
品川プリンスホテル

安川哲二の今月の一品



高付加価値の日本酒、説明力でしつかり売ろう  
世界の女性ワイン専門家に認められ金賞受賞  
新澤醸造店「NIIZAWA KIZASHI」

NIIZAWA KIZASHI  
720ml 4万4000円(税込)



▼新澤醸造店  
Tel.0229-52-3002

日本酒って、どうして、高いものがないのだろうか。ワインなら1本で1万も5万も、10万だって100万円だってある。日本酒が720mlで1万円というと、ええつ、高い、といわれてしまう。いや、5,000円でさえ同じだ。4合瓶の一般市場価格は1000円前後。飲食店で、1合700円で売れば4合で2,800円。1,800円の売上。プレミアムワインの売上と比べれば相当飲んでもらわないと合わない。ま、最近ではワインもむやみに高値はつけられない世の中だけだ。

昔から日本酒は身近なものゆえに高価であってはいけないと思われていた。主食である原価の高い米を使用している、時間をかけて精米しな技術を駆使しても、日本が世界に誇る國酒であっても、だ。これじゃあワインに勝てないよなあ。とはいえ最近では、ずいぶんと高価格も出てきており、2万円、3万円ラインが結構ある。ま、ワインでは普通だし、プレミアムワインなら安いくらいだけだ。

でも、どんなに高度な技術を駆使しても、日本が世界に誇る國酒であつても、だ。これじゃあワインに勝てないよなあ。とはいえ最近では、ずいぶんと高価格も出てきており、2万円、3万円ラインが結構ある。ま、ワインでは普通だし、プレミアムワインなら安いくらいだけだ。

シヨンデザインボトルであることも魅力。ムートンみだ。そして新澤酒造というブランド価値。ここだ、これが重要なのだ。日本酒は、いや、日本はどういった商品・サービスでもブランド付加価値付けが下手だ。新澤さんところの一般商品である「伯楽星」が、驚異的においしいことを知っている私は、このブランド料は当然と納得できる。ちなみにこの「KIZASHI」、今年6月にフランス、パリで行われた第14回フェミニナリーズ世界ワインコンクール2020の日本酒部門で見事金賞を受賞している。世界の女性ワイン専門家がブランドで厳選審査を行うコンクールで、つまりは世界に認められた、女性に認められた、ワイン専門家に認められた日本酒であるという称号を得たのだ。さらに同コンクールでは「KIZASHI」のほか「伯楽星 純米吟醸」が金賞、「あたごのまつ 純米吟醸 ささら」は銀賞受賞している。すごい実力!