

6
JUNE

2021
VOL.26

W h i s k y
Galore

[ウイスキーガロア]

特集

IRISH
WHISKEY

前編

蒸留所16カ所を一挙掲載
アイリッシュウイスキーカタログ全112本

特別レポート

ジャパニーズウイスキーの日
制定記念イベント

今宵のハーモニー

友田晶子



うわっと声が上がる、
全国9歳の日本酒と「宝蔵9歳珍味セット」

コロナはいろんなところに影響を及ぼしたけれど、飲食業界への「被害」はこのほか大きかった。お酒が主体の店は特に。だ。否応なしの家飲みで、その気楽さも体感したけれど、やっぱり、プロの技で飲んだり食べたりしたいなあ、って思いましたね、ほんと。

東京・有楽町、国際フォーラムにある「酒蔵レストラン 宝」は、その名の通り、全国の酒蔵が提携する日本酒レストラン。北から、宮城県蒲霞（うらかすみ）、山形県大山（おおやま）、栃木県開華（かいか）、岐阜県久寿玉（くすだま）、京都府白嶺（はくれい）、奈良県春鹿（はるしか）、岡山県嘉美心（かみこころ）、高知県司牡丹（つかさぼたん）、大分県西の関（にしのかき）の9蔵がオフィシャルパートナーだ。お、飲んだことある、という人もいるかもしれない。

蔵元直営だけに、常に新鮮なお酒が入荷しているし、ほかにはない銘柄を飲めたりもする。今年3月からは、中断していた蔵元と一緒に飲む会も再開し、活気を取り戻している。

各蔵元の地元食材を使った料理を楽しめることも売りで、宮城のぶりっぶりの牡蠣、高知のぶ厚い鰹のたたきなど、地元そのまんなまの味わいを堪能できる。

なかでもおすすめは、各地の名産品にこの店流のアレンジが加えられた一口おつまみ豪華盛り「宝蔵9歳珍味セット」だろう。当然それらに合わせ9つのお酒もつく。お猪口一杯ずつだが、合わせると結構な量になる。

これから手をつけようか、うううんと迷ってしまうその中身は、自家製笹かま、湯葉味噌、シャコのオイル漬け、飛騨牛の棒葉みそ焼き、ウツボの唐揚げ、すぎき、ジビエジャッキーなどなど。どれがどこの名産かわかりますか？

今まで、いろんなお客様をこの店にお連れし、このセットでもおてなしをしてきた。お酒と料理が登場すると、みな驚き、喜び、楽しんでくれた。特に海外からのお客様には、もう、大ウケ。

こういった料理とお酒の提供は、思いのほか手間がかかる。だって家飲みじゃ、ここまで揃えられないもの。うわっと声上がるような設えができること、それがプロの技量だろう。そのうえこの店は、「これ、お爛にしてくれない？」などというわがままも聞いてくれるし、きき酒師でもあるスタッフの、飲み方、選び方指南は実在的。この原稿を書いているのは首都圏の緊急事態宣言が解除された直後で、リ

Photo by Ayumi Fujita



バウンドの心配がある中だが、みんな、もう、何に気を付けるべきかわかり、もうコロナの生活、イメージできるよね。初夏の気持ちよさとともに、この一年強苦労した飲食店の応援を始めた。

とまだあきこ ソムリエとして酒類業界に携わり、ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルと幅広く精通。一般・プロ向けセミナー、料飲店・ホテル旅館等へのコンサルティング、観光PR支援を行う。2016年より一般社団法人日本のSAKEとWINEを愛する女性の会（通称：S AKEとWINEの会）代表理事。近著に『ビジネスエリートが知っている教養としての日本酒』。

酒蔵レストラン 宝

東京都千代田区丸の内3-5-1 東京国際フォーラム B1F
☎03-5223-9888

営業時間 月～金 11:30～14:30(L.O.14:00)
17:00～23:00(L.O.22:00) ドリンク22:30
土日祝 11:30～15:30(L.O.15:00)
17:00～22:00(L.O.21:00) ドリンク21:30

※新型コロナウイルス感染拡大状況により営業時間、定休日は変更になる可能性があります。

