



MOTOZAKEのある風景

第4回目は東京・池ノ上から

Barカーライル (世田谷区・池ノ上) オーナー・バーテンダー・市川治人様



「大山MOTOZAKE」をベースにした「桜もち風味」の桜カクテル



閑静な住宅地の広がる京王井の頭線「池ノ上」駅は、若者で賑わうお隣の北沢とは趣が異なり、落ち着いた大人の雰囲気を醸し出す街です。飲食チェーン店の看板をあまりみかけることがないことから、こだわりのお客様を相手にする隠れ家的なお店の多い地域であることが窺えます。池ノ上駅周辺にはバーが4店存在します。今回はこの3月に「大山MOTOZAKE」を導入したばかりの「Bar CARLISLE (カーライル)」さんを訪ね、オーナー・バーテンダーである市川治人さんにお話しを伺ってきました。

より風流で情緒的なカクテルが提供できる

どのようなお客様が来店されますか？

男性・女性の比率は半分半分でしょうか。年齢層は幅広く25歳くらいから60歳くらいまで、周辺に住んでいる方がほとんどです。最近では会社帰りに一人で来られる女性のお客様が増えているような気がします。

市川さんご自身は日本酒を飲まれますか？

日本酒は好きですよ。昔話になりますが岡永倶楽部にも行ったことがあるんですよ。

過去に、日本酒をお店に置いたことは？

ないです。たまにお客様からお土産で日本酒をいただくこともあるのですが、そんな時は冷蔵庫に保管して、隠し酒的にお客様に振舞って終了、という感じです。

日本酒を洋酒の並ぶバックバーに置いてみて、しっくりこなかったというビジュアル面の問題も置かない理由の一つになっていたと思います。

MOTOZAKEによるSAKEカクテル提案を初めて知った時、どう思われましたか？

最初はどっやっ提供するのだろうかと思いましたが、まずビジュアル面で「大山MOTOZAKE」のラベルをみて違和感なく受け入れることができました。これだったら洋酒メインのバーでも置けると。パッと見、日本酒に見えるのが面白いし、それがお客様との会話にも繋がっていきそうですからね。

味わいの面でも、パンフレットのレシピどおりに「サメニク」と「トマトミスト」を実際で作って飲んでみたのですが、とても美味しいと思えました。特に「トマトミスト」の提案は実に面白い！と感じました。

ジンやウォッカベースと正反対にある日本酒のまるやかで優しいタッチは、アルコールの高いお酒を求めない女性客にとっても薦められます。また、MOTOZAKE自体を生で飲んでみて、とてもおいしいということがなにより良かったですね。

桜のイベントがあるらしいですね？

桜のフェアは当店の恒例行事です。過去に発泡清酒などをベースにしたカクテルも出したことがありますが、発泡部分が持続しなかったり、保存がきかなくなったり、コストもかかりました。その点MOTOZAKEは断然使いやすい。今年はロゼワインベースと大山ベースの桜カクテルを提供します。

どのような桜カクテルを？

細かく砕いたフリーズドライの桜の花をグラスの縁につけるスノースタイル。桜の塩気が大山とよく合います。グラスの中には予め大山に漬け込んだ桜の塩漬けを入れ、そこにMOTOZAKEを注ぐというシンプルなかクテルです。

少し時間を置くと桜の香りが出てきます。ゆっくり飲んででもバランスがくずれにくいので時間をかけて楽しめます。

桜カクテルのテーマは「桜」と「花」です。花あかりや「花筏」など桜にちなんだ情緒的な言葉を使用します。今年は日本の春を象徴する「桜」と「日本酒」が揃ったわけですから、より風流で情緒的なカクテルが提供できます。

今後の展開は？

将来的には、野菜やスパイスを使ったSAKEカクテルにもチャレンジしたいです。日本酒はフルーツ以外にも合わせやすいから良いですね。私は静岡出身なので「わさび」や「お茶」といったものを素材にしても面白いと思っています。もし、静岡からMOTOZAKEが発売されれば、「大山」と2本立てで活用していきたいですね。

このMOTOZAKEによるSAKEカクテル提案は、過去からの日本酒カクテル提案とは違う、全く新しい提案だと思えますし、とても楽しめます。今後の発展性も期待できると思います。バーも洋酒に凝り固まることなく、色々なお酒にチャレンジするべきだと思っていますので、この提案をもっとバーや洋酒主体の業態に進めていくべきだと思います。

「SAKE HALL HIBIYA BAR」バーテンダー織部憲司さんが教えてくれる『SAKE カクテル』レシピ

モヒート



【用意するもの】

- ・タンブラーグラス (10オンス程)
- ・ストロー (2本)
- ・ペストル (または小さなすりこぎ)

【材料】

- ・MOTOZAKE (60ml)
- ・トニックウォーター / ソーダ (各30ml)
※トニックウォーター (60ml) でも可
- ・ライム (1/8カットを2個)
- ・スペアミントの葉 (適量)
- ・シュガーシロップ (1tsp)
- ・クラッシュアイス

- ①ミントをタンブラーグラスに入れます。
- ②シュガーシロップ (1tsp) を入れます。
- ③ペストルでミントを軽く押す程度に潰し、香りを出します。
- ④ライムをギュッと搾って、グラスへ落とします。
- ⑤MOTOZAKE (60ml) を注ぎ軽くステアします。
- ⑥クラッシュアイスをグラスの半分くらいまで入れ、ステアします。
*ポイント：ここで、グラスを回しながら上へ持ち上げるようにステアすると、ミントが簡単に綺麗に広がります。
- ⑦クラッシュアイスをグラスいっぱいまで入れます。
- ⑧ソーダ (30ml)、トニックウォーター (30ml) を注ぎ軽くステアします。
- ⑨ストローを2本差し、ミントを飾って完成。



「SAKE HALL HIBIYABAR」織部憲司様



★「SAKEカクテル」レシピは、情報ネットからダウンロードできます。