

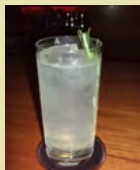


# MOTOZAKEのある風景

第8回目は東京・銀座から

## JAPANESE DINING 櫻 (中央区・銀座)

マネージャー & パーテナー・隆志 希様



ケヤキノニック



SAKEカクテルメニュー  
「櫻に来たらMazuwa Kore!!」として『ケヤキノニック』を紹介。メニュー下段には、春・夏・秋・冬をテーマにしたカクテルも紹介。

秋をイメージさせるカクテル『くるみ』基酒/くるみキュール/クランベリージュースを使用し、香ばしさを表現。



現在「一ノ蔵」「大山」の基酒を扱っています。



JAPANESE DINING 櫻

華やかな雰囲気を取り戻しつつある東京・銀座。再開発により注目を集める、お隣東京駅周辺の効果や、新装間もない歌舞伎座の効果もあるのか、国内外からの旅行者も大変多く見受けられます。また、銀座は老舗から新手まで、バーの多い地域でもあります。今回は、料飲業態が集中する銀座3丁目一角にお店を構える「JAPANESE DINING 櫻(けやき)」さんを訪問し、マネージャーでありバーテンダーの隆志 希さんにお話を聞きしました。

## 『日本酒が苦手というお客様がいたらチャンス!』

落ち着いた雰囲気の店内にあるバックバーには、JAPANESE DININGというだけあって洋酒に加え本格焼酎や梅酒も並び、食メニューには和的なネーミングの料理が多数紹介されています。

「カウンター席、テーブル席、個室など含め52席あります。お客様には日常にはない異空間で、ゆったりとくつろいでいただきたいと思っています。お酒はもちろん、和食を洋風にアレンジした食メニューにも力をいれています。例えば、山葵ソースで提供する『和風牛すじ肉の煮込み わさポノ』は人気のメニューの一つです。また、当店は幅広い年齢層のお客様にご利用いただいています。場所柄、法人関係の接待ですとか、若者のお客様による合コンにも利用いただいております」

メニューを開くと、最初に目に入るのが、櫻オリジナルスタイルのページです。ここには9種類の「基酒」ベースのSAKEカクテルが紹介されています。

「基酒を扱う前、実は私自身日本酒は苦手でしたし、イメージ的にもあまり良いものもありませんでした。基酒をきっかけに日本酒を真剣に飲み、勉強しましたが、過去の日本酒に対するイメージは、完全に飲まず嫌いだったんだな」と反省しています(笑)。日本酒はカクテルベースにしても風味の広がり方が素晴らしいと感じました。なんだかやさしく広がるという感じでしょうか」

メニューに「櫻に来たらMazuwa Kore!! (まずはこれ!!)」という見出しがついている人気 1のカクテル『ケヤキノニック』についても聞いてみました。「基酒、ホワイトキュラソー、レモン、ソーダ、トニックそれにホワイトキュラソーに漬けたんだローズマリーを使用します。メニュー

や1杯目に迷われているお客様にお声掛けすると高い確率でオーダーをいただきます」

実際に飲んでみると、柑橘系のさわやかな香りに、ローズマリーのやさしい香りがアクセントとして働きます。味は、香りにあつた成分に加え、基酒の旨味とキュラソーの風味が清涼感とゴージャス感を演出、炭酸の刺激も加わった香味バランスのとれた素晴らしいカクテルでした。

取材当日も、カウンターに一人で来られたお客様が、誰に勧められることもなく「ケヤキノニック」をオーダーしている光景をみると、「まずはこれ」メニューとして着実に浸透している感を受けました。

「日本酒が苦手というお客様がいらついたらチャンスだと思っています。そんなお客様には、『ケヤキノニック』をすすめます。実際に飲んでいただく最初は半信半疑であった表情が、驚きと喜びの表情へと変貌していきます。そんな時はこちらもうれしくなります。さらに2杯目にも別のSAKEカクテルのオーダーをいただいたり、基酒をストレートでオーダーいただく場合もあります」

「最近銀座では、おいしい日本酒を提供するお店が増えてきているような気がします。当店では、SAKEカクテルの提案で新たな日本酒ファンを獲得していきたいと考えています。当店では春・夏・秋・冬をイメージさせるSAKEカクテルも提供しています。基酒は洋酒に比べ、季節性や地域性をいかしたカクテルを創作しやすいベース酒ですので、今後もこの利点を活かしたカクテルを創作していきたいです。近い将来、カクテルコンパティションのカテゴリーに『基酒』部門が加わるようになるとおもしろくなってくるでしょうね」

## 「SAKE HALL HIBYA BAR」バーテナー織部憲司さんが教えてくれる『SAKEカクテル』レシピ



### SAKEスプモーニ

【用意するもの】

・タンブラーグラス (10オンス程)

【材料】

- ・MOTOZAKE (60ml)
- ・カンパリ (1tsp)
- ・グレープフルーツジュース果汁100% (20ml)
- ・トニックウォーター (40ml)
- ・氷 (よく締まったものが理想)

氷をタンブラーグラスいっぱいに入れます。

MOTOZAKE (60ml) を注ぎます。

カンパリ (1tsp) を入れます。

グレープフルーツジュース (20ml) を注ぎます。

軽くステアします。

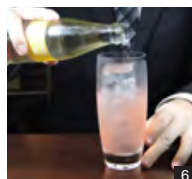
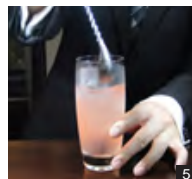
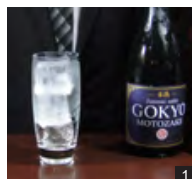
トニックウォーター (40ml) を注ぎます。

軽くステア (氷を少し持ち上げて落とすくらい)

して完成。



「SAKE HALL HIBYA BAR」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。