MOTOZAKEのある風景

MOTOZAKEを導入したお店の声をご紹介。
第１回目は神戸から。

昨年9月、「MOTOZAKE（基酒）」5銘柄が発売されました。「MOTOZAKE」ならびに「SAKEカクテル」の果たす役割は大きく2つあります。

❶「0→1（ゼロイチ戦略）」日本酒ゼロの場所に1本の日本酒を置いてもらう

❷「+1（プラスワン戦略）」もともと日本酒のある場所にプラス1の新しい提案

❶は主にバーやパブ、フレンチ、イタリアンなどの洋業態が、❷については居酒屋、割烹、寿司などの和業態が主なターゲットになります。

本部にはすでにMOTOZAKEならびにSAKEカクテルを導入した加盟店様、料飲店様の事例や情報が入ってくるようになりました。そこで今月号より不定期連載で、日本酒の新提案・新市場に踏み込んでいけるよう、この情報を皆様と共有していきたいと思います。また「SAKE HALL HIBIYA BAR」のバーテンダー織部憲司さんにSAKEカクテルのレシピを教えていただくコーナーもお届けしていきます。ぜひこちらも参考にしてください。

第一回目の今回は、神戸でSAKEカクテルを始めた第1号店、「BAR BRICK」小野玲香さんと、帳合先である「酒のてらむら」寺村社長にお話を伺ってきました。導入のきっかけは、MOTOZAKE発売前に試験的に神戸で開催した「SAKEカクテルセミナー（講師 山本利晴氏〈日比谷バー〉）」でした。

日本酒だから産地の話題で盛り上がれる

BAR BRICK（兵庫県神戸市）
店長・小野玲香様

今までお客様から日本酒の要望は？

日本酒は置いていませんでしたから、オーダーはまったく。しかしサキニックをきっかけに生（き）の基酒をそのまま欲しいとオーダーもありました。

導入してから今日まで、新たな発見や反応は？

スタート当時は、梨のミストが期待以上の反応でした。今（昨年11月当時）、ミストは熊本の温州みかんを使用していますが、それを言うと、お客様が実は私の出身は熊本だとか、基酒の産地を見て出身はどこそこだとか、素材から話題が豊富になったというか、常連さんの知らない部分の発見がありました。

SAKEカクテルセミナーの案内を受け取ったときの正直な感想は？

かねてより日本酒を使用した何かを考えていたところだったので、躊躇無く参加を決めました。

実際に参加されてどうでしたか？

大変勉強になりましたね。日比谷バーの山本さんの話も説得力がありました。日比谷バーはリーディングカンパニーですし、私共も7店舗（神戸バー）の経営をしていますが、色んな面で参考になります。日本酒カクテルにはヒントを多くいただきました。

SAKEカクテル導入に関しての迷いなどはありましたか？

全くなかったです。私共の店はバーにしては女性客が多いんです。日本酒カクテルの優しい風味は直ぐ受けると感じました。

今後、新しいレシピなどのお考えはありますか？

先日試したのが、山田錦のアイスクリームに生クリームと基酒、ビターズを垂らしてステアして深めのグラスとスプーンで提供し好評でした。今後は、神戸ならではのカクテル、例えば基酒が神戸の地酒とかもできればいいと思っています。

MOTOZAKEに関して気がつかれたことなどはありますか？

今はカウンターに2本の基酒を並べていますが、今後は管理上の問題があります。洋酒と違う点はそこですね。

先ほど7店のグループと言われましたが、他の店舗の反応は？

みんな興味を持っています。直近ではカクテルセミナーにも参加し、「ひやおろし」の試飲会にも参加した別の店のスタッフが間もなく展開する予定です。

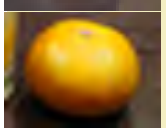
加盟店から　和洋業態へのアプローチ方法

酒のてらむら（兵庫県神戸市）
社長・寺村仁均（まさなお）様

すでに洋業態2店、和業態3店に基酒を導入し、順調に動いています。「和の業態へのリキュール系酒類の提案を、SAKEカクテルの提案に置き換える」というアプローチ方法がはまっています。月に基酒が6本程度動く和居酒屋では、メニュー展開というよりも「店主からのオススメ」というお客様へのアプローチ方法が功を奏しています。洋業態については接点があまりないため、具体的な提案方法はありません。本部主催などで洋業態を集客してのセミナーなどの展開に期待したいです。

「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

みかん ミスト　旬の温州みかんを使って



【用意するもの】
- ロックグラス（10オンス程）
- ストロー（1/2にカットして使用）
- ペストル（または小さなすりこぎ）
- クラッシュアイスが理想（ブロックでも可）

【材 料】
- MOTOZAKE（60ml）
- みかん（1/2個 ※表皮はむきます）
- シュガーシロップ（1tsp）
- クラッシュアイス（適量）

①ロックグラスにみかん（1/2個）を入れます。
② MOTOZAKE（60ml）を注ぎます。
③シュガーシロップ（1tsp）を入れます。
④みかんをペストルで潰します。
⑤クラッシュアイスをグラスいっぱいに入れます。
⑥ストローを2本差し、ミントをデコレーションして完成。

SAKENIC（サキニック）乾いた喉に心地良い

【用意するもの】
- タンブラーグラス（10オンス程）

【材 料】
- MOTOZAKE（60ml）・トニックウォーター（30ml）
- ソーダ（30ml）・オレンジピール（オレンジ1つから18本程作れます）
- 氷（よく締まったものが理想）

「SAKE HALL HIBIYABAR」織部憲司様

①氷をタンブラーグラスいっぱいに入れます。
② MOTOZAKE（60ml）を注ぎます。
③トニックウォーター（30ml）、ソーダ（30ml）を注ぎます。
④軽くステアします。（ステアしすぎると炭酸が抜けます）
⑤オレンジピールを入れて完成。

＊ポイント：ピールの油分（苦味成分）が液面に落ちないように、グラスの外ふちに香りだけをつけるイメージでピールをねじります。

★『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。