



MOTOZAKEのある風景

MOTOZAKEを導入したお店の声をご紹介。
第2回目は東京・池袋から

新和食 到 (豊島区南池袋)



▲サキニックとオー
ガニック野菜の料理



右) 中島 様・オーナー/シェフ
左) 岡田大吾様・Bar兼広報担当統括責任者
◀ 右) エスプーマ 左) ドリンクメニュー
1ページ目にSAKEカクテル登場！

料飲店ひしめく東京・池袋。この激戦の地でオープンしてわずか2年ながら、多くのファンを獲得しているお店があります。最近ではメディアへの登場も増えてきた『新和食 到』さんです。和食をベースにイタリアン、フレンチテイストを取り入れた新ジャンル「新和食」。良い素材を新鮮なうちに使用することに拘り、特に女性の間から「信州のオーガニック野菜をおいしく食べられる店」として人気が上昇。客構成比の8割を女性が占める人気ぶりです（取材当日も女性客で埋まっていました）。

ドリンクメニューも豊富です。ビールを除けばリキュール類、カクテルと甘めのお酒の動きが良く、それにワインと日本酒が続くといった構成。

“香味を引き立たせる”“日本酒を飲む女性の姿が映える”ことを理由に、日本酒は大振りのワイングラスで提供されています。

そんな人気店がMOTOZAKEを導入し、SAKEカクテルを本格的に提供することになった理由などを、Bar部門の責任者でもある岡田大吾さんにインタビューしました。

食事を出すお店には必ず武器になる！

SAKEカクテルを導入にあたって

抵抗感や不安はありましたか？

オープン当初から日本酒のカクテルを提供しており、まったく抵抗はありませんでした。日本酒単体ではハードルが高くなかなか入りづらいところを、カクテルという新しい入口の出現により、そのハードルがググツと下がったと思います。

SAKEカクテルのお客様へのアプローチ方法は？

「サキニック」は、“日本酒のハイボールみたいで、スッキリ飲めます。食中酒にいいですよ”といった風にお勧めしています。女性客がほとんどなので、「日本酒を飲むと綺麗になりますよ」という文句もいいアプローチになります。

SAKEカクテルを飲んだお客様の反応は？

SAKEカクテルを提供しているお店が少ない、ということもあるかもしれませんが、はまった方はリピートされますね。そこから、ベースの日本酒を飲んでみたい、という要望にも発展します。

今、オススのSAKEカクテルは？

季節の果実イチゴとヨーグルトを使った「エスプーマ」です。SAKEカクテルは、常時10種類ほどメニューに掲載しています。

MOTOZAKEのラベルはいかがでしょうか。

センスがいいと思いました。女性にも提案しやすいラベル。オープン当初からメニューで日本酒を“ライスワイン”と表していますが、そのイメージ通りです。

SAKEカクテルのよいところ（メリット）は？

「食事に合う」ということが洋酒にない一番の大きなメリットです。

今後、SAKEカクテルやMOTOZAKEに

期待することや要望があれば。

オーナーが信州出身ですので、信州の素材をたくさん使用しています。そんな流れから信州の蔵のMOTOZAKEが欲しいですね。信州の果実や野菜+信州の酒でSAKEカクテルが提供できたら最高ですね。

まだSAKEカクテルを導入していない料飲店の方へメッセージを。

食事を出すお店は、必ずやったほうがいいと思います。ハイボールが流行っていますが、ウイスキーは繊細な料理には合わせにくいもの。SAKEカクテルなら繊細な香りや味の邪魔をしません。今年は、ワインバルに次ぐ「日本酒バル」という流れが来ると言われています。SAKEカクテルを武器にブームに乗っていくべきですよ。