



MOTOZAKEのある風景

故郷のアピールにも繋がるというメリット
第3回目は東京・仙川から

DINNING&BAR メルクレール (調布市仙川)



新居浜のソウルフード“どてやき”をアレンジ。バケットと共に楽しむ、名物DOTE YAKI。



左) Shikokuソルティードッグ
右) ShikokuモヒートMOTOZAKEベースの良さが出る王道カクテル。



右) 岡ノ上 創さん 左) 真美さん

お洒落な街並みを持つ東京都調布市仙川。白百合女子大や桐朋学園の最寄駅でもあることから学生も多く活気に満ちた街です。その仙川駅から徒歩2分ほどの距離に今回紹介する「DINNING&BAR メルクレール」さんがあります。岡ノ上さんと夫妻で経営するこのお店の特徴は、奥様の真美さんの故郷である愛媛県を中心とした四国の郷土料理を、シェフであるご主人の創さんが現代風・洋風にアレンジ。新しい視点で郷土料理を見つめながら、その料理からしっかりと郷土の情報を東京のお客様に向けて発信しています。

日本酒、リキュールについても愛媛・四国をフィーチャー。そのドリンクメニューの1ページ目を飾るのが『司牡丹MOTOZAKE』をベースとしたSAKEカクテルのメニューです。ビール替わりの一杯として「SAKE(サキニック)」、その他にもSAKEジンジャーなど5種類のカクテルがメニューに載っています。

初めてSAKEカクテルの提案を聞いた時の感想を真美さんに聞いてみました。

正直???でした。ただ、チャレンジしていくうちに、この提案の新しい、日本酒ベースのやわらかさ、そして四国のベース酒を使用することにより、故郷のアピールにも繋がるというメリットがわかってきました。モヒートやカシスソーダについても、メニューでは、Shikokuモヒート、Shikokuカシスソーダと表記して、オリジナル性と地域性を演出しています。導入してまだ1ヶ月を過ぎたところですが、お客様にも少しずつ認知されてきているのかなと感じています。

SAKEカクテルの今後の展開、要望などについても一言いただきました。

これを機に、シェイカーの練習を始めました。愛媛・四国を感じていただけるオリジナルSAKEカクテルレシピができたらなと考えています。要望としては、故郷をもっとアピールしたいので愛媛のMOTOZAKEが発売になるとうれしいです。愛媛のお酒は今使用している『司牡丹』とは対症的な味わいなので、2種類で展開することにより、四国の日本酒の奥深さをお客様に伝えやすくなるのかなと思います。

BAR NAKASONE (大阪・守口市) 「蔵元BAR 日本酒カクテル祭り」開催



イベント告知ポスター



大阪でいち早くMOTOZAKEを導入した、守口市の「BAR NAKASONE」さんで2月24日(日)【日本酒カクテル祭り】が開催されました。雪の舞う中にも関わらず女性を中心に100名弱のお客様が集い、SAKEカクテルへの関心の高さを窺わせました。ウェルカムドリンクはすっかり馴染みとなった「サキニック」。その他、フルーツを使用したカクテルを中心に11種類のSAKEカクテル、そして『大山』『春鹿』『司牡丹』の蔵元ブースでは「初しぼり」などが提供されお客様に驚きと笑顔を与えました。

イベント当日の様子