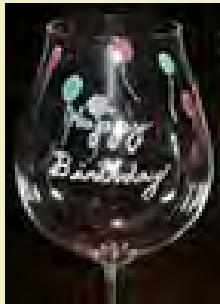


# MOTOZAKEのある風景 第6回目は、神戸・三宮から

## BAR A-SOLUTIONS (神戸市・三宮)

オーナーバーテンダー・秋宗勝博様

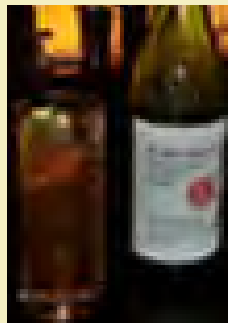
▶ 砂糖で絵や文字を施したグラス



カクテルコンペティションの賞状



▲「春鹿MOTOZAKE」を使ったキュウリのカクテル



「春鹿MOTOZAKE」を使った紅茶のカクテル



BAR A-SOLUTIONS (エーソリューションズ)さんは、JR及び阪急・阪神電車の三宮駅から西北に約1.5kmのところにあります。周辺は、ダイニングバーや和の居酒屋、カフェ、イタリアンなどが路地のいたるところで営業されています。その一角にあるビルの3階で、今年の3月にオープンしたばかり。オーナーバーテンダーの秋宗さんは、それまでは、神戸のメリケンパークオリエンタルホテル・スカイラウンジ・港、でチーフバーテンダーをされていました。また現在、日本ホテルバーメンス協会の阪神支部の役員もされています。5月に神戸で行われたSAKEカクテルセミナーへの参加をきっかけに、MOTOZAKEを使ったSAKEカクテルを始められたということで、お話を伺ってきました。

客層は幅広く、30代から50代、60代の方まで。男女比はほぼ半々で、皆さんカクテルを楽しみに来店されるそうです。というのも、秋宗さんの最も得意とするものがカクテルだそうで、しかも、特に予約をされたお客様には、砂糖で書いた文字や絵などを施したグラスで飲んでいただけるサービスをされています。秋宗さん曰く、「神戸では、恐らく私だけの技」このこと。簡単なものなら、その場でできるそうで、特に女性客には人気だということです。

「春鹿」のMOTOZAKEでつくっていたいたカクテルは、名付けて「グリーンフラッシュ」。意味は、太陽の光が自然現象で緑色に光ることを言うそうで、キュウリのカクテルをそのようにオリジナルとして命名。また、紅茶をベースにしたカクテル等もつくっています。ただ、カクテルデコレーションも見事なものでした。

カクテルの場合、果物が不可欠なので、常に準備する為にカウンターに備え付けられた冷蔵庫があります。フランスから特別に取り寄せたもので、「これがあるために多様なお客様のご注文にもお応えできます」と話されました。

SAKEカクテルセミナーには、後輩のバーテンダーから誘いがあって、元々酒師の資格を持っていた関係もあり、興味もあっての参加。

「先日、お客様がたまたま奈良の出身の方で、『春鹿』を見て、そのまま生で飲まれたということもありましたが、バーにそもそも日本酒があることなど、お客様は想定されていませんので、現在は、それほどオーダーがあるとはいえません。何かしら、お客様が「気付き」をされるようなオブジェとか、例えば「M」マーク、日本酒専用グラス等あれば『これ何?』といった疑問、質問を契機に『実は...』とおすめできるのではと思っています」

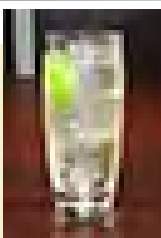
SAKEカクテルについて、他のジン、ウォッカなどをベースに使った場合と違った点を伺うと、「日本酒は、やはり独特で余韻がよい意味であり、それが、肴を求めるところが、ジンやウォッカと違つかと思います」とのことでした。

MOTOZAKEのビジュアルについては、「確かに、馴染効果はありますが、逆に日本語であれば、それなりのレイアウトで日本酒カクテル用として認知していただけることもあります。まずは、BARで発見していただくにはどうすればいいか、それが大事なことだと思います」というご意見をいただきました。

独自のお客様へのアプローチ方法として、セミナーを展開されています。お客様の要望から生まれたもので、「日曜の昼頃などを利用してカクテルやワインについてもレクチャーしていますが、そうした場でSAKE

カクテルも考えられると思います」と話してくださいました。そしてやはり、「地元である神戸のMOTOZAKEが欲しいですね」とおっしゃっていました。

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



#### Sake Mule (サキ・ミュール) 蒸し暑さを吹き飛ばす爽快な飲み心地

【用意するもの】

・タンブラーグラス(10オンス程)

【材料】

・MOTOZAKE (60ml)  
・ジンジャーエール(60ml)  
・ライム(1/8カット)  
・氷(よく締まったものが理想)

- 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 ジンジャーエール (60ml) を注ぎます。
- ④ ライムカットを軽く絞ってから、グラスに落とすとして完成。

\*ポイント：ライムは最後に絞って入れることで、香りよく出来上がります。



「SAKE HALL HIBIYA 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。