

06 N.Y.で人気の酒。

日本酒バーに続き、大型のネオジャパニスム系ダイニングや個性派居酒屋も登場し、活気を帯びるニューヨークの日本酒市場。その動向は、日本以上に世界の注目を集めている。ニューヨークで人気の銘柄とは？



山形県

『**栄光富士** 純米吟醸
生貯蔵』 富士酒造

2100円 720ml

米 山田錦・美山錦 精50% ア 15.5度

穏やかな味を特徴とする山形の酒のなかでも、ふくよかで柔らかい口当たりから「女酒」と呼ばれる富士酒造の日本酒。日本のシンボル富士山を銘柄にした「栄光富士」は、アメリカ人にも熱烈なファンがいる。数年前からニューヨークに本社を置く輸入業者、JOTO SAKE(上等酒)と契約し、フルーティでフレッシュ感もある「栄光富士 純米吟醸 生貯蔵」や、同社向けPB「Joto Junmai」(奥写真、日本では非売品)を出荷し、市場を広げている。



島根県

『**李白** 純米吟醸 超特撰』

李白酒造

1638円 720ml

米 山田錦 精55% ア 15~16度

酒にまつわる詩をたくさん残した中国の詩人、李白にちなんで命名された日本酒。ニューヨークでも、いにしへの偉大な詩人として李白の知名度は高い。「ワンダリング・ポエト(放浪の詩人)」のニックネームが付けられたこの酒は、東洋の銘酒として海外で根強い人気だ。山田錦を55%に精米し、じっくりと低温発酵させた「李白 純米吟醸 超特撰」。熟成感のあるしっかりした味と、キレの良さが特徴。白ワインの感覚でさまざまな料理に合わせよう。



奈良県

『**春鹿** 純米 超辛口』

今西清兵衛商店

2730円 1800ml

米 五百万石 精60% ア 15度

平安時代中期から奈良(南都)の寺院で造られ、「南都諸白」と呼ばれて尊ばれた酒。1884(明治17)年創業の今西清兵衛商店が醸す「春鹿」は、その伝統を現在に伝える銘柄だ。なかでも、甘い酒が多かった30年近く前に発売された「春鹿 純米 超辛口」は、凛としたキレの良さ、穏やかで幅のある旨みがあり、長年愛飲するファンは多い。世界十数カ国で飲まれ、アメリカでは「エキストラドライ」の名称でロングセラーとなっている。



福島県

『**大七箕輪門** 生酏

純米大吟醸』 大七酒造

3818円 720ml

米 山田錦 精50% ア 15度

英語名は「ビッグ・セブン」。アメリカをはじめ、ヨーロッパやアジアでも知られる酒だ。その大七酒造と聞けば、「生酏」の2文字が思い浮かぶ。1752年の創業から生酏造り一筋、全商品を生酏造りで醸しているのだ。ワインの影響から、海外では複雑な味わいと、しっかりした旨みのある酒が好まれる傾向がある。そういった意味からも大七への評価は高い。「大七箕輪門」は、純米大吟醸ならではのすっきりした飲み口に加え、旨みがある。



岩手県

『**南部美人** 大吟醸』

南部美人

2730円 720ml

米 ぎんおとめ 精40% ア 16~17度

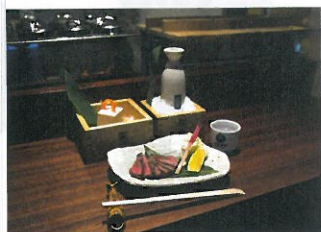
「サザン・ビューティー」と呼ばれ、ニューヨークのレストランなどで親しまれている「南部美人」。なかでも「南部美人 大吟醸」は、地元岩手県二戸市産の酒造好適米、ぎんおとめを半分以下にまで磨き上げた、すっきりしたなかにも香りを楽しめる酒だ。蔵元の南部美人は、大吟醸や純米吟醸のほかにも、すべて麴米で仕込んだ特別な純米酒「All Koji」や、日本酒で仕込んだ「糖類無添加 梅酒」など、新しい商品を提案しながらアメリカ市場を開拓している。

勢いのある蔵元が頻繁に足を運び、日本酒の魅力アピールする街、それがニューヨークだ。「JOY OF SAKE」をはじめとする大規模な日本酒の会が毎年開催され、さらに、話題の銘柄を100種類以上そろえる日本酒バーや、日本酒レストラン居酒屋も数多く登場している。

ニューヨークは、ワインと並ぶ魅力ある食中酒として日本酒を認め、楽しんでいく。日本酒の情報発信の場として、世界中から熱いまなざしが注がれる。

夜波来 Yopparai

Data 151 Rivington St. (bet. Clinton & Suffolk Sts.) New York, NY
☎212-777-7253(米国内からの場合)
営業 18~24時 日曜



トレンドに敏感な地元ニューヨークカーが集う、ローワー・イーストサイドの居酒屋「夜波来」。50種類の日本酒をそろえ、おでん、焼き鳥、炉端焼きなどを提供。大将の柴田学さんは「日本酒は食中酒として受け入れられている。蔵元を招いてのイベントも人気」と話す。