



酒を飲みたくなならない店とは?

編集部 「酒が飲みたくなる店」像を導き出すために、逆に「酒を飲みたくなならない店」から考えたいと思います。みなさんはお店でお酒を飲む時に、許せない事柄はありますか?

寺田 どこでも飲みたくなって、飲んでしまいますけど……。少し考えさせてください。

君嶋 僕は「なんでもあり」なんですけどね、でも、「この酒、燗してくれ」って頼んだ時、「できない」って



祥瑞

3人揃ってのおすすめ。ごく普通の酒好きも酒のプロも、みな店主の勝山晋作さんの飄々とした人柄と酒への半端じゃない知識にひかれ、ここを訪れる。ここでしか飲めないワインも多い。牛ハラミのステーキやフワグラのテリーヌなど料理もおいしい。



東京都港区六本木7-10-2
三河屋伊藤ビル2F
●Phone03-3405-7478
●18:00～翌1:00 ●日曜、祝日休

君嶋 それは許せません。安くても選んでいて、安く提供しているならいいんです。
丸山 酒をおいしくさせる環境ってあると思うんですよ。安酒なら安酒なりに。ガード下とかね、狼狽な環境が安酒もおいしくさせる。
君嶋 立ち飲みとか、屋台とか。

言われるのは許せないな。

丸山 ああ、僕もそうだな、「このワイン冷やしてくれ」って頼んで、「いや、この酒は冷たくできません」って言われると許せない。「俺の酒なんだから、いいじゃないか」って。

寺田 なんだろう……(考えている)

君嶋 純米のどっしりした酒でね、冷やしてギツとさせるより、温めたほうが丸くなって、やわらかくておいしいのには、「うちは冷で出してるんです」。で、そういう店って、安酒の一升瓶がお燗器に挿してあったりする。

編集部 それは、客に対して不親切だとか、サービスがだめというより、「酒に対する姿勢がおかしい」「勉強不足である」と?

君嶋 そうです、酒に対しておかしいですよ。料理が鍋だったりする時にお燗を断られたら、自分で鍋の中に入れて、勝手に燗しちゃいますね(笑)。

丸山 そうですよ、鍋には燗がおつ。
君嶋 だしには燗。温度の相性もあるし。

編集部 では、置いてあるのが安酒ばかり、というのはどうですか?

「つい、酒が飲みたくなる店」



丸山 宏人

(まるやま・ひろと)
銀座「オザミ・デ・ヴァン」、
「ヴァンピククル」、丸ビル内
「オザミ・トーキョー」オーナー。ワインへの愛は人一倍、ソムリエらしからぬキャラクターで人気が高い。1回の酒量はワインなら1本。最近自宅ではもっぱら泡盛を飲む。今、興味がある酒は、ヴァン・ナチュラル(自然派ワイン)。

仕事上、
酒との関わりが深く、
かつ酒飲みである3人に、
お酒を飲みたくなる店と
お酒を飲む時の必要条件
について尋ねました。

photographs by Hide Urobe

の条件

どんなにいい酒でも、 酒だけではだめ。

寺田伸子

(てらだ・のぶこ)
『GINZA』『BRUTUS』など雑誌を中心に活動するライター。食、酒の仕事が多く、特に酒は個人的興味からもカラダを張って取材を行う。1回の酒量は、ビール2本+日本酒5合+ウイスキー2杯。最近シングルモルトの探求に余念がない。おばあさんになっても一人でバーへ行くのが夢。



寺田 そうですね、許せないこと、具体的に考えていたんですけれど、たとえば、大き過ぎる声の人がいるとか、タバコの煙が濃過ぎるとか、音楽の低音が効き過ぎていたりとか。でも、そこには見合った環境というものがあったって、マイナスに見える状況が店の個性であり、魅力だったりするから、一概に否定はできないですよ。バランスが崩れている場合がだめなのかな。

丸山 ガード下でお銚子1本2千円の日本酒が出てきても合わないだろうし。

君嶋 土手鍋とかね、八兆味噌を使ったあの料理には、旨い日本酒は合わないですね。まずい日本酒のほうが合う。「いや、このまずい日本酒が旨い」って(笑)。

寺田 あと、許せないわけじゃないけれど、好きじゃないのは「酒は何本まで」って書いてあるところ。

丸山 そんな店あるんですか？ うちなんて、飲め飲め言ってますよ(笑)。

寺田 理由は察しがつくし、確かに2本くらいしか飲まないかもしれないけれど、先に書かれていると……。

丸山 飲む気がなくなるかもね。

君嶋 いい料理こそ、酒がないとつまらないんだけどな。

丸山 酒があるから、食べていくうちに、気持ちもだんだん盛り上がっていく。

料理があったほうが、酒はおいしい。 女性がいたほうが、酒はおいしいか？

編集部 ソムリエである丸山さんがご自分の店を、ワインバーではなく、レストランにしているのは、料理と一緒に飲んでこそワインの真価も伝わる、と考えるからですよ。

丸山 そうです。もともと僕自身、お酒を飲む時に料理がなければいって、酒だけ飲むことをしない人間なんです。だから、レストランというスタイルにはこだわります。ただ、ディナーの後、もう少しワインを飲んでいたいというケースもある。

る。そういう方のために、遅い時間帯はワインバーとして利用できるようにしています。

寺田 私は、バーであれレストランであれ、いかにもありそうな料理より、こんなもの見たことないとか、こんなものを自分で作っているのってという部分があると、よりひかれますね。メニューにフックというか、ほつれ(笑)があると、酒飲みとしてはうれしい。

君嶋 バーでも気の利いたつまみがあるといいですね。京都の「K6」というバーは、BLTとカツサンドがめっちゃめっちゃ旨いですよ。どんなにお腹いっぱい状態で行っても、絶対に食べちゃいますね。

丸山 飲んだ後のメの蕎麦みたいな感覚もあるのかな。蕎麦といえば、蕎麦屋で飲む酒って最高ですよ。「かんだやぶそば」。あそこで昼下がりから夕暮れ時に飲む酒はいい。おかみさんが歌うように注文を読み上げて。

君嶋 環境ができて上がっていますよ。

丸山 サービスの女性がまたいいんです。あれだけ歴史があるのに、みんな気持ちのいい人ばかり。それがさらに酒をおいしくさせるんですよ。

君嶋 そう。お酒を飲む時には、女性がいたほうがいい。男性だけではだめだって、最近気がついた(笑)。それも美人じゃないほうがいい。僕は、親身に叱ってくれるおばちゃんがいる店がいいですね。

丸山 説教はいやだなあ。

寺田 きれいな女性でもいいと思うんですけど、色気のある人がいいですね。パンチがあるとか、セクシーだとか、パワーのあるおねえさんがひとりいると店って違うなと思う。いや、おじさんでもいいんですけど。

丸山 そうだ、さっきの許せない事柄に戻りますけど、日本酒って、メニューに1合って書いてあっても1合ないと多すぎますよ。僕は声を大にして言いたい。ごまかされてますよ。カップ持って行って計りたいくらいだ。あれはね、消費者は立ち上がったほうがいい。

寺田 その怒りは正しい(笑)。

君嶋 あと、日本酒をグラスで頼むのが面倒で「一升瓶



かんだやぶそば



敷石を踏んで、中へ入ると、表とは隔絶した世界が広がる。お酒と天ぬきなどを頼むと、おかみさんが独特の節回りで厨房に注文を伝える声が店内いっばいに響く。酒を飲む舞台装置として秀逸。建物は東京都から歴史的建造物の指定を受けている。

東京都千代田区神田淡路町2-10
●Phone03-3251-0287
●11:30~20:00(19:30LO)
●無休(1月、8月休みあり)

キーワードは「おつ」「粹」「ほつれ」?

(きみじま・さとし)

酒販店「横浜君嶋屋」社長。日本全国からフランス各地まで、自分の足で蔵やワイナリーを訪ね歩いて、信頼に足る造り手の酒を発掘し紹介している。1回の酒量は、ワイン、泡盛ともに1本以上。最近では日本酒の古酒や泡盛への愛いっそう深く、またヴァンドゥ・ナチュラルなど甘口ワインの啓蒙にも意欲的。

君嶋哲至



酒を飲みたくなる店具体例

持つてきて」って注文して会計してみたら、グラスの値段×杯数で計算してある店。ワインの場合、ボトルでオーダーすれば割安になるのが当然ですからね、それを考えるとルール違反だと思う。

編集部 では、みなさんがお酒を飲みに行く店を具体的に挙げていただけますか。

寺田 「祥瑞」「リカヴァー」「タファイア」「ロックフィッシュ」ですかね。「祥瑞」は店主の魅力も大きいですし、音楽も。店主の勝山さんは、音楽でもお酒でも、私の知らないことをいろいろ知ってる。また、その出し方が好きなんです。

丸山 さりげないですよ。

寺田 いろいろ話をしてくれて、でも最後に「なるべくちやつて」ってつける照れがある。そこが好き。もちろんおいしいものを飲んだり食べたりできて、「リカヴァー」はメニューは洒落てないんだけど、どうすれば旨いか、酒が飲めるかを考えた料理ばかり。あと、お客さんがいる間は絶対に店を閉めない懐の深さが、酒飲みを呼ぶ。

君嶋 僕はシチュエーションによってさまざまですけど、たとえば「ツバキ」。あそこで飲んでみると、時間がわからなくなってしまうんですね。知らない間に3時、4時になっている。5〜6時間はいてしまうんです。

寺田 ひとりで夜中に行くロックバーで、3時頃行って、気づくと朝8時になっている、なんて店ありますね。飲みながら、ピンクフロイドの映像を見たりしてるんですけど。時間の感覚がなくなってしまう。

丸山 僕は、浅草のどじょうの「飯田屋」とかね。2階で鍋つつきながら。そういう風情が好きなんです。あと、原宿の「オー・バカナル」に行きますね。ひっそりやるんだったら、新宿の「ヴァン・ヴィーノ・ブリュレ」で、おいしいワインを安く飲む。

君嶋 「バカナル」は日曜日の昼に、小学生の娘と行きますよ。

丸山 それが絵になるんですよ、あの店は。昼間からワイン開けて、ステーキ・フリッツやオムレツを食べる。おつでいいんです。

寺田 昼間もやっていて、子供も行けるような、それでお父さんたちがお酒飲める店っていうのは貴重ですよ。私、「神谷バー」って大好きなんです。昼間から、ループタイのおじさんが電気ブランを飲んでいる。

丸山 ああ、あそこはおつですね。

編集部 お話を聞いてみると、酒が飲みたくなる店のキーワードは「おつ」ですか？

丸山 僕は「おつ」ですね。

君嶋 僕は「粹」かな。

寺田 私は「ほつれ」です。完璧なのはかえってだめ。ほつれがないと、落ち着いて飲めない。なんでもいいんです、メニューがヘンとか、場所が外れているとか。
丸山 じゃあ、僕が以前やってた「P.D.S.竹とんぼ」はよかったですね。あれはほつれてましたよね、名前からしてほつれてた(笑)。

寺田 私、どんなにいいお酒でも、たった一人で、音楽もなく、本もなかったら、飲まない気がするんですね。いや、もちろん飲むんですけど(笑)、でもそれはつらい。お酒以外のものは必要なんだって思う。

丸山 そうですね。
寺田 あと、時間も不可欠ですね。私は飲み出すと長いので、おしりの時間が決められているのはだめなんです。たとえ早く帰ろうと決めた日でも。

君嶋 僕は、どんなに限られた時間でも楽しくテンション高く盛り上がりた。必要条件はいろいろあるんですけど、一番はやっぱり親身に怒ってくれるおばさんかな(笑)。

丸山 僕はめし。
寺田 どんなにいい酒があっても、それだけではだめ、ということですよ。

代々木公園近く、車の通りが激しい旧山手通り沿い。だが、扉を開けると、黒を基調とした、まさに酒が飲みたくなる落ち着いた空間だ。グリラーで焼く肉や腸詰などつまみも充実。頭で飲むのではなく、知識に縛られずにお酒を楽しんでほしい、と店主の梅村理佳さん。

リカヴァー



東京都渋谷区富ヶ谷1-33-6 代々木パークサイドマンションB1
●Phone03-3466-7178
●18:00～●月曜休

K6 京都市中京区木屋町二条東東生洲481 Phone075-255-5009
タファイア P.22～23参照
ロックフィッシュ P.14～15参照
ツバキ 店の都合により掲載できません。
飯田屋 東京都台東区西浅草3-3-2 Phone03-3843-0881
オー・バカナル原宿店 東京都渋谷区神宮前1-6 パレフランス
Phone03-5474-0076
ヴァン・ヴィーノ・ブリュレ 東京都新宿区新宿3-25-9 モアビル5F
Phone03-3352-1267
神谷バー 東京都台東区浅草1-1-1 Phone03-3841-5400

