

あまから手帖

大人の楽しい食マガジン
amakara techo

3

2008.MARCH 定価780円

特集 三都・寿司の新鋭&和スイーツ

2008年3月1日発行(毎月1回1日発行) 第12巻第8号 週

NY初! ニッポン専門の酒販店

NYに初めてサケ・バーができたのは約15年前。その頃は、日本酒を家に持ち帰ってまで飲みたいと思うアメリカ人は少なかった。しかし、その後の和食大流行でニューヨークの日本酒への興味は高まり、とうとう日本の酒のみを置く「サカヤ」がオープンした。

NYには、日本酒を扱うリカーショップは以前からたくさんあったが、店員は日本酒の知識もあまり持たず、適切なサービスを受けられなかった。オーナーのリックさんと古川さんは、「サンフランシスコには日本酒専門店があるのに、どうしてNYにはないの?」という素朴な疑問からこのお店を開いた。



CORRESPONDENT

明比玲子(あけひれいこ)

芦屋生まれ。NYには1989年から在住。四ツ星レストラン「ブーレー」でパティシエとして働き、料理学校講師を経て、ライターに。(文・写真)

お客の約8割はアメリカ人ということで、いかにアメリカ人の日本酒への関心が高いかうかがえる。現在は、90種類ほどの日本酒と10種類ほどの焼酎を常備しており、720ml 35〜45ドルのものが売れ筋だという。店を訪ねてみると、お客の入りも好調で、オーナーは「思い切って開店してよかった」と嬉しい悲鳴をあげていた。



小ぢんまりした店だが、酒瓶の陳列は非常に見やすい。テイastingも定期的開催。

[Sakaya] 324 East 9th Street, New York, NY
☎212・505・7253 www.sakayanyc.com