

# 日本酒立ち飲み店の新しいカタチとはその1



## 斬新な組合せも提案！ 日本酒×○○

同店で特筆すべきなのが、毎日5品前後を揃える「本日のおすすめ」。日によってチョコレートやフルーツを使ったデザートや南インド料理といった食材や料理を日本酒の「アテ」として提案する点だ。遊び心のある取組みが日本酒ファンを中心に支持されている。

- A ミールス(南インド料理) 1580円**  
 × 菊姫 吟醸あらばしり(石川) 500円  
 × 白岳仙 限定商い(福井) 500円

ナッツの香りや苦味を感じるタイプの日本酒は、コリアンダーやコショウを使ったスパイス感のある南インド料理と合わせると相乗効果で双方の風味が引き立つ。

- B とろけるティラミス 580円**  
 × 越前岬 純米吟醸無濾過生「氷天然」(福井)  
 <+花垣 調熟純米古酒(福井)を少量ブレンド> 500円

ティラミスのカカオやコーヒーの風味は、熟成酒をゆるやかにして引き出したカラメルのような香ばしさと好相性。塩とコショウを少量ふって厚みのある熟成酒の味わいに合わせた。

- C イチゴの食べ比べ 時価**  
 × 手取川 春 純米・辛口  
 うすにごり酒(石川) 400円

4品種のイチゴはすべて栃木県のむつみ農園のもの。イチゴの香りは吟醸酒に含まれる香味成分に近いエステル類で、うすにごりの吟醸酒と好相性だ。



来店客の半数がリピーター、2割が北陸の日本酒目当ての目的客で、客単価は3000円。澤中氏をはじめ、スタッフが女性を中心ということもあって、女性客比率は4割にも達している。



## 北陸3県の日本酒と食材の ペアリングを提案



富山、石川、福井3県の日本酒を計40銘柄前後用意。冷酒はグラス80mlで提供して多彩な銘柄を少量ずつ飲み比べたいというニーズに応える。価格は一部を除いて300円、400円、500円の3ラインに集約。つながりの深い蔵元の銘柄では一般販売されていない同店独自の限定酒がオンメニューされることもしばしばだ。

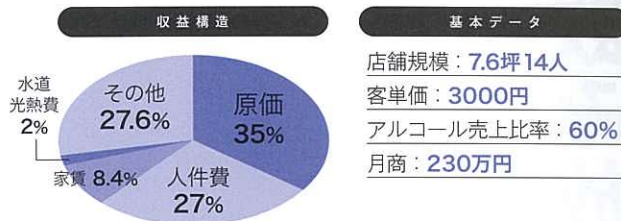


酒器はワイングラスから盃も平杯から甘い香りタイプまで異なる形状のものなど10種類超を揃える。同じ銘柄でも合わせる料理によって最適な酒器を女将がチョイスしてペアリングを高める努力をしている。

北陸をテーマにした立ち飲み店

## 日本酒 室 MURO

2016年12月OPEN 東京・浜松町



店舗規模: 7.6坪14人  
 客単価: 3000円  
 アルコール売上比率: 60%  
 月商: 230万円

日本酒の産地を富山、石川、福井の北陸3県に原則として絞り、現地の食材を使った料理とともに提供する立ち飲み店「日本酒室 MURO」。経営母体の㈱トライドリは、愛知・名古屋に本社を構える業務用酒販店㈱サッコポレーションの外食事業を担う子会社として居酒屋2店を都内に布陣する。出店の経緯について同店の女将・澤中愛子氏は次のように語る。「たとえば、『竹葉』ブランドを擁する石川県の数馬酒造は耕作放棄地を酒米をつくる田んぼに再生するなど、

酒づくりを柱に地域再興に尽力しています。北陸地域の志ある蔵元たちの日本酒を発信する拠点をつくり、北陸の酒蔵の活性化に貢献したいと考えたためです」日本酒は富山5蔵、石川12蔵、福井13蔵の各銘柄を揃えるだけでなく、酒蔵と協力し、一般販売されていない同店独自の限定酒をオンメニューすることも多い。また、フードは能登の漁港から直送で仕入れる鮮魚や、石川の珍味ふぐの子粕漬、福井の漬魚へしこなど北陸の食材を使った商品を中心に37品前後をラインアップする。

また、同店で見逃せないのが澤中女将の提案スタイルだ。同じ地域の日本酒と食材を組み合わせるだけでなく、双方にある香りや甘み、苦みなどの特徴から酒と食材を引き立て合うポイントを明示して解説する。さらに、「本日のおすすめ」として、左ページで紹介しているような、いっけん突飛とも思える料理や食材と日本酒の組合せも提案。リピーター客の大半が、女将のすすめる日本酒とそれに合うフードをおまかせで注文するという。

能登直送鮮魚の昆布び  
580円～



提供時間

単品原価率

1日出数

5分

55%

10食

能登の漁港で水揚げされた朝獲れの鮮魚を産地から直送。刺身や昆布び、煮魚などの調理法で提供する。

## 日本酒 室 MURO

北陸食材を直送で仕入れ。  
日本酒に合わせてアレンジ

カテゴリー別アイテム数

フードのポイント



日本酒と同様にフードも北陸3県の食材を仕入れて、「北陸の食」をアピール。居酒屋定番メニューに酒粕を加えるなど、日本酒とのペアリングを高める工夫をする。

酒粕ベーコン一本ステーキ 980円



提供時間

単品原価率

1日出数

10分

35%

3食

100gサイズのベーコンを「竹葉」の酒粕に2日間漬けた。香りと旨みを加えて日本酒との相性を高めている。

名物 自家燻製沢庵と竹葉酒粕のポテサラ 420円



提供時間

単品原価率

1日出数

1分

30%

5食

能登の日本酒「竹葉」の酒粕を練り込む。きざんだタクアンとダイコンの葉で彩りと食感を加えている。

日替り味噌汁 420円～



1日出数

10食

単品原価率

25%

提供時間

5分

昆布とカツオ節をたっぷり使って風味豊かに。つまみになるよう具材は多め。写真は「五郎島金時と根菜の豚汁」。

能登直送 ふぐの子粕漬け 420円



1日出数

5食

単品原価率

35%

提供時間

1分

北陸3県の珍味は5品前後を現地から仕入れて、北陸の酒場を演出。クイックメニューとしてシンプルに提供。