

# 一升五合

ヤマロク PRESS  
2023年 冬号

## ◎都内各エリア市況状況

1月24日麻布台ヒルズがオープンした。レジデンスを含め4つのビルがあり約150店舗が登場する。上層階はすべて住宅であり最上階はなんと200億ションという気の遠くなる話である。開発コンセプトはGreen & Wellnessとなっており、明らかに国内富裕層とインバンドが対象となっている。

外食は三國清三氏監修のDining 33をはじめ国内の高級レストランが終結した。実際のところ港区の一部エリア（麻布十番・西麻布・六本木）はコロナ禍のなかでも酒類の需要は好調な荷動きを示し、全く衰えがない。今は解消されつつあるがシャンパニュ大手メゾンがほぼほぼ出荷規制になったほどである。

逆にサラーマンの街として知られる新橋・神田エリアは苦戦が続く。かつて脚光を浴びた汐留エリアなど企業のオフィス撤退が相次ぎゴーストタウン化している。

また、コロナ禍で一時的に優勢だった山手線外側エリアは落ち着きを見せている。コロナ5類移行にとまないDXの象徴とも言えたテレワークの廃止が主因であると思われる。

一方、インバウンド需要が旺盛な上野・浅草エリアは隆盛を誇っている。外国人観光客は食事がメインでアルコール消費には寄与しないものの客足はすさまじく、国会でライドシェアが議論されるほどタクシーが足りず、白タクまで出る始末。政府観光局によると2023年10月に251万人となりコロナ禍以降初めて2019年同月を越えた。

2019年比で中国が22.8%に対しアメリカ11.7.3%、カナダ11.4.2%、シンガポール11.9.3%、中東11.8.2%と構造変化も起きている。

## ◎トレンド発信



### 『レモンサワーの次はトマトサワー!?!』

サワーといえばなんといってもレモンサワー!というのが近年の流行ですが、じわじわとトマトサワーも人気が出てきているのだから…ヘルシーなイメージと甘すぎず食事に合わせやすい所が現在の呑んべえ達の舌にマッチしているのかも知れません。

シンプルなトマトサワーだけでなく、塩をグラスに振ってみたりタバスコや中華系のスパイスを加えたりといったアレンジもされているようです。メーカーから発売されているトマトジュースも塩、無塩に加え「クラマト」のトマトジュースのように元からスパイスが加わっている物など多様な物が出ておりますので、色々試してみても良いそうです。

皆様もぜひ、メニュー作りの際にはご検討されてみては如何でしょうか。

## ◎TOPIC

### 『サントリープレミアムウイスキーの値上げにある背景』

11月21日にサントリー社が公式に来年の4月1日より「山崎」「白州」「響」等を軸にプレミアムウイスキーの値上げが行われる。空前のウイスキーブームは、留まる事を知らず今も尚、多くの方々のニーズが膨らむばかりで、実状は需要と供給のバランスが崩れているというのが、もう数年続く。

この値上げに関し、従来の価格設定は、プレミアムウイスキーと一般的に称されているが、聊かその価格があまりにリーズナブル過ぎた点があったのではないだろうか。結果、サントリーの蒸留所は原酒造りをしていながら、商品出荷までにそれなりの年月も費やさねばならなかったり、企業が考えうる生産量も多くの商品を造る中で、原酒造りも内情を伺った。ワンランク上にある商品。この世情にやけに上るが、上はねばならない。その商品の価格を見出すメーカーの事情を考慮させられる。



## ヤマロクおすすめの商品

### ◆清酒竹鶴 純米

720ミリ:13200円  
1800ミリ:26400円



### ◆小笹屋竹鶴 大和雄町 純米原酒

1800ミリ:38500円



爛酒といえ竹鶴、竹鶴といえれば爛酒。そんな蔵元さんが広島県にございまして、長年の念願が叶いこの度お取引となりました。

これからの季節はまさにといった感じですので、ぜひ一度お試しください。

そうは言ってもどんなお酒なのよと疑問に思った方も、名前だけは聞いたことあるよという方も、左記に特徴などおまとめしましたので、一読いただけますと歓喜乱舞します。

### 竹鶴酒造とどんなお酒を作っているの?

「良い質問ですね」と池上彰も思わずにっこりです。

### ①お酒が茶色いのは熟成による深み成分

その色に最初は驚かれるかもしれませんが、ですがそれは熟成によって生まれる味の深み成分によるもの。お料理のおいしさが一層引き立ちます。

### ②お酒には「おり」が浮かびます

茶色い水カビのようなものが浮かんでいると言われることがありますが、これはうまみ成分が熟成したことにより現れる「おり」です。お燗にすると溶けて消え、さらにお料理を引き立てます。

### ③あえて酸味を強く醸しています

食をおいしくするを念頭に置く竹鶴酒蔵は、現代の嗜好に応えるためにあえて酸味を強く醸しております。その酸っぱさが竹鶴酒造の特徴であるとともに、燗になると抜群の味わいを演出します。

## ◎気になる

### ・ぼん酢サワー

コロナ禍以前はあまり見かけなかった「ぼん酢サワー」。現在急ピッチで大衆酒場を中心に広がりを見せています。

ぼん酢と言っても一般的に知られている「味ぼん」ではなく、柑橘果汁と酢で出来た薄黄色の調味料です。味は柑橘と酢の酸味が爽やかな口当たりで、レモンサワーに近いと感じる人が多いかも。

揚げ物等との相性は抜群です。ぼん酢の「ぼ」のロゴが入ったグラスやTシャツも若者の間で密かなブームとなっており、10月には渋谷ロフトでグッズが一部販売されるほど。

貴店でも是非お試しください！



## ◎今日使える酒の雑学

酔っていても家にたどり着けるのは何故でしょうか?

楽しいお酒の席で、ついつい飲みすぎる…という方も少なくはないかと思えます。酔いすぎて記憶を飛ばした方もいらつしやるかもしれません。気付いたら翌朝になっており、自宅に寝ていたが、「どうやって帰宅したんだらう…」といった経験された方はいらつしやいませんか?それらは、「長期記憶」によって自宅に帰ることができたと考えられます。脳内の記憶する部分には「短期記憶」と「長期記憶」に分けられ、自宅への帰路など毎日繰り返すことなので、長期記憶になり忘れられない記憶となっているのです。その為、帰宅ルートを間違わずに帰ることが出来てしまうのです。とはいえ、お酒は自分の適量を守りながら楽しく飲みたいものです。みなさんも飲みすぎには気を付けてください!



## ◎新酒の時期到来!

酒蔵にある杉玉をこ存在してはどうか?酒蔵の軒下に吊り下がって酒蔵に大きな玉をこ存在してはどうか?酒蔵の軒下に吊り下がって酒蔵に大きな玉をこ存在してはどうか?酒蔵の軒下に吊り下がって酒蔵に大きな玉をこ存在してはどうか?

6月は新酒の季節、薄緑色(初夏)夏は夏酒、枯れた茶色(秋頃)はひやおろしの季節といったように日本酒造りの時期と杉玉の色は同調しているのです。



