

## New York コラム

### 第22-6号

ニューヨーク日本酒最新事情  
～拡大する米国の日本酒輸入～

#### 【はじめに】

米国内で流通している日本酒は、日系酒造メーカーが米国内で生産している比較的廉価なものが一般的であったが、10年ほど前から大吟醸酒など高価格帯の日本酒がニューヨークなどの大都市部でブームとなり、日本からの輸入も増加している。本コラムではニューヨークで有名な日本酒専門店である「Sakaya」を営むスミス夫妻に、最新日本酒事情を聞いた。

#### 【「Sakaya」概要】

ニューヨーク市マンハッタンのイーストビレッジは、ファッション、アート街であるSoHoやニューヨーク大学にも近く若者も多い街である。その街の日本料理店、居酒屋などが集まる一角に、「Sakaya」はある。

2007年に開店し、現在、約140種類の日本酒の品揃えを誇る。同店では日本から輸入する高価格帯の日本酒を「プレミアムSake」と称し、米国产「Sake」との差別化を図っている。同店の高級日本酒に特化した戦略はメディアにも注目され、ニューヨーク・タイムズやワシントン・ポストなどにも取り上げられた。

店内の壁は、無垢材で覆われシンプルだが、和風にもみえる洒落た内装となっている。店内はそう広くないが、日本酒は整然かつ小奇麗に陳列され、店内奥の冷蔵ショーケースには、要冷蔵の吟醸酒なども多種、保管されている。



高級日本酒専門店「Sakaya」入り口

#### 【「Sakaya」オーナー夫妻インタビュー】

Q. お店の売上はどうですか？

A. 開店して、しばらくはまだ景気が良かったのと、ゼロからのスタートで売上が落ちようがなかったこともあって、業績は順調に伸びています。ニューヨークには、日系食料品店や、一部のリカーショップなど、ほかにも日本酒が手に入るところはありますが、日本酒に特化してお客様に適確にアドバイスできる唯一の専門店で、競合店が無かったのが幸いしました。最近、外食を減らし家でパーティーをするという節約志向も追い風となったかもしれません。

Q. お店の客層は？日本人が多いのですか？

A. 日本人は2～3割ぐらいでしょうか。ニューヨークという街の特徴もあり、買いに来てくれる人の国籍は多様です。フィラデルフィア、ワシントンD.C.や、はるばるカナダのモントリオールから訪ねてくる人もいます。

Q. お店で人気のお酒の種類は？

A. 価格帯で言えば4合で30ドル～50ドルが一番の売れ筋です。（家庭で飲まれる大衆的なワインが、ほぼ同量で10～30ドルであることに比べれば、高めの価格帯と言える。）

味・風味は、好みが分かれ、様々なタイプが満遍なく売られています。甘めのフルーティな吟醸酒を好む人もいれば、辛口のお酒を好む人もいます。

**TASTING NOTES**(日本酒の風味)

Smooth, round, soft texture with hint of sweetness that spreads throughout the mouth. Clean finish.

**FOOD PAIRING** (食べ合わせ料理)

Sautéed white fish, grilled chicken, fluke sashimi, grilled octopus. (白身魚のソテー、グリルチキン、ひらめの刺身、さしみ、グリルした蛸)

**SERVING TEMPERATURE**(飲む際の適温)

Chilled, room temperature.

Q. アメリカ人は、どのような料理と日本酒を合わせますか？

A. 日本酒は特にシーフードに合うのでお薦めしていますが、家で日本食を作る人が少ないため、お酒毎に食事との合わせ方を提案し、販売しています。（商品毎に、風味「Tasting Notes」、合わせる食べ物「Food Pairing」、飲み頃の温度「Serving Temperature」をプレートに表示している。）

八海山へのプレート掲示例（日本語の表記は筆者による）

Q. アメリカで販売するにあたり、ボトルのデザインなど工夫すべき点がありますか？

A. うーん。（と少し考えて）デザイン的にこういうのいいということもないでしょう。英語を併記しているものもありますが、「菊水」のような、日本語表示だけのものもあります。

アドバイスするとすれば、名前をシンプルにすることですね。「○○の△△」というネーミングが日本では流行りのようですが、アメリカ人には長くてとても覚えられません。アメリカ人で、お気に入りの銘柄のある人は少ないので、まず短い名前ですぐに覚えてもらうことが大切ではないでしょうか。



「Sakaya」で販売されている  
天寿酒造（本社：秋田県） 「鳥海山」(左)  
菊水酒造（同：新潟県）「菊水」(右)

Q. 小規模な蔵元のお酒が多いようですが、仕入れはどうしているのですか？

A. すべて、卸問屋から仕入れています。日系、米系の業者あわせて約10社から仕入れています。日系の業者は、ニューヨーク市内の日本食レストランなどにも納入していることから、頻繁に配送してくれ助かります。最近、米系の業者も良い銘柄を持って来るようになりました。

Q. どうやって新しい銘柄を探していますか？

A. ニューヨーク市内の居酒屋で見つれたり、卸問屋から紹介を受けます。日本に新しい蔵元を探しに行っても、日本酒の米国への輸入は、通関手続きが複雑であることから、すぐに仕入れが可能なものから探しています。（現在、ニューヨークで仕入れ可能な日本酒は300種以上とのこと。）



Sakaya オーナー、リックさん、ヒロコさん夫妻

Q. アメリカでの日本酒市場の成長性をどう考えますか？

A. (夫婦揃って間髪入れずに) 間違いないですよ。ニューヨークは新しもの好きが多く先行していますが、他州ではまだまだです。この市場は、揺籃期の段階、これからの成長余力は大きいと思います。

#### 【おわりに】

日本では、若者の日本酒離れで日本酒の国内消費量が伸び悩み、蔵元の数は減る一方のようだ。財務省貿易統計によれば、日本酒の対米輸出額は、ここ数年の不況にも関わらず着実な増加を続けており、2009年は30億円を超え、この10年で約3倍に伸びている。米国では、輸送費等により市価は割高になってしまいが、それでも奥深い風味豊かな日本酒は高級ワインと比べても十分な競争力があるようだ。

ニューヨークでは、すでに日本酒の銘柄間競争が激しくなりつつあるが、人口3億人の潜在的な市場の大きさを考えれば、米国市場に挑戦してみる価値があるのではないかと。

以上

執筆：信金中央金庫 ニューヨーク駐在員事務所 (2011.1.31)

(本レポートは、情報提供のみを目的とした標記時点における当事務所の意見です。投資等に関する最終決定は、ご自身の判断でなさるようお願いいたします。また当事務所が信頼できると考える情報源から得た各種データなどに基づいてこの資料は作成されていますが、その情報の正確性および完全性について当事務所が保証するものではありません。加えて、この資料に記載された当事務所の意見ならびに予測は、予告なしに変更することがありますのでご注意ください。)

信金中央金庫 ニューヨーク駐在員事務所 TEL (国番号1) -212-642-4700