

飲食店トレンド分析

新しいスタイルの「ジャパン・クオリティ」に注目！

ここ1~2ヶ月、「郷土」をコンセプトにした店が続けてオープンしている。それらの店で注目すべきは、産地、郷土のアピール以上に、地域に根づく日本の食文化の素晴らしさ、再認識に基づいた新しい提案にある。それを「ジャパン・クオリティ」と位置付けたい。

丸ビルの6階にオープンしたばかりの「Yamagata バール Daedoko」(SU)。山形県天童市にある老舗温泉「いちらく」グループの新業態店である。店名どおり、コンセプトは山形だ。話題の国産クラフトビール、国産ワイン、日本酒はもちろん山形産を揃える。同店グループの天童ブルワリーで醸造するさくらんぼビール「St.cherry」にSOBAドライ「Mr.A」。一升瓶からダイナミックに注ぐのが山形スタイルのグラスワイン。赤、白、各6銘柄にロゼ1銘柄を揃えたボトルワインは、山形県産ワインがライナップされている。山形産である以上に改めて国産ワインの良さを知ることが出来る。月山のそば粉で作るパスタ、だし青豆腐のカプレーゼ、米沢ポークなど、料理は山形の伝統、特産食材を使いながらもイタリアンテイストにアレンジした今風の新しいスタイル。そのほか海鮮洋風焼めしは伝統工芸「山形鋳物」で作るなど、食材以外にも山形コンテンツを詰め込んでいる。

阿佐ヶ谷の駅側にオープンした真っ白でおしゃれな外装が目目を引く「肉宵処 阿佐谷屋 beco」(SU)。特産品サイト「秋田ずらり」を軸に、地方にある商品、食材のセールス、ブランディングを行うノリット・ジャッポン株式会社が運営する。秋田産の羽後和牛、山菜、米などを用いた料理は、郷土食をアレンジした現代風和食だ。今、注目の発酵食品でもある「しょつつる」をベースにした料理も興味深い。日本酒は秋田産を中心して東北銘柄などを揃える。

五反田にオープンしたばかりの和酒バール「AGI」(AB)も秋田がコンセプト。秋田料理と秋田産の日本酒を中心にカジュアルな飲食が楽しめる。秋田県産のシルクポーク(SPF豚)、八幡平豚を使用した豚に、自然飼育の比内地鶏と、おすすめの肉料理はこだわりの秋田産。農家のおばあちゃん手作りのいぶりがっこは、カルパッチョ風仕上げ。自家製のきりたんぼは、味噌焼にしたオリジナル。おすすめの稲庭うどんも薄味仕上げで一味違うように、伝統食材、料理をアレンジするのは秋田出身の料理長。

両店ともに、郷土食材、料理の特性を尊重しつつ、工夫やアレンジで郷土、和の新しい魅力を引き出している。日本酒は秋田を中心にした東北の蔵元、全国の蔵元までを揃え、new ポーション(60/90/100mlサイズ)で提供する注目の新スタイルだ。

亀戸の「発酵文化研究所」(SA)は、日本酒を軸に日本の伝統食文化の要でもある発酵文化を改めて見直す店である。発酵によるお酒の文化は世界に広がるが、日本酒は国産の米と糀(酵母菌)が生み出す日本独自の酒文化である。日本酒こそ「ジャパン・クオリティ」の典型であり、トップポ