



[SAKÉ @ PARIS]

パリの日本酒事情プチレポート

2010年3月18日。パリに滞在して4日目。オペラ座近く
のJUNK 堂（日本でもおなじみの書店）でなにげなく日本語の
フリーペーパー『OVNI(オヴニ)』を手にとると、「SAKÉ」の文
字があるのを見つけました。一面は日本語の記事でしたが、裏
を返すとパリ市内の日本食材店が主宰する「日本酒の試飲会」
の記事がありました。その店は、前日にパリ在住のマーケッター、
村田幸子さんに名前を聞いていた食材店『ISSÉ』。パリにある日
本食材のお店に興味を持っていた私は、ちょっと覗きに行っ
てみることにしました。

サンジェルマンにあるお店に行く（*1）、お客さまが続々と来
店去れる中、対応の間をぬってお店の方にお話を伺うことができました。『ISSÉ』では、
1~2カ月に一度くらいのペースで、日本酒の試飲会を開催しているそうです。和食
をつまみながらの試飲会です。

「吟醸や大吟醸など、香りがよくフルーティなものが好まれています」とISSÉ サンジェ
ルマン店の石野さん。白ワインを思わせるような日本酒が入門編となり、そうした日
本酒は冷やして飲むことが多いそうですが、爛をするデモンストレーションでは「日
本酒は温めても飲むのか」と驚き、それ以来、爛酒ファンになった人もいます。

石野さんには「日本酒を、単なる日本ブームのひとつで終わらせるのではなく、ひ
とつの文化として定着させることができれば」という思いがあります。そのためには、
日本食といえばスシ・サシミ・ヤキトリというイメージを変えることも必要だし、日
本食と合わせるだけでなくフランス料理と合わせる工夫や提案も必要だろうと話して
くれました。

この日に伺った限りでは、自宅でのく
らい飲まれているかまでは判然としません
でしたが、ホームパーティのときの
手土産などとして買う人は多い
そうです。

お店に並ぶ日本酒を見ると、たとえば純米
大吟醸酒 720ml（四合瓶）が42ユーロ、
270mlが15ユーロ（*2）。1ユーロ=125
円で換算すると（*3）、720mlは5250
円、270mlは1875円です。ふだん呑
みの感覚からするとちょっと高い感
じですが、招かれたときの手土産と
考えると、「アリ」な価格
かもしれません。



スーパーでは4~7ユーロくらいでワインが並んでいますし、ワイン専門店でも10
~15ユーロくらいのワインがたくさんありました（*4）。でも日本酒の姿を見ることは
ありません。やはり、日常のお酒というわけではないようです。

「フランス人にとって日本酒は強い酒というイメージがあり、敬遠されています」と
前出の村田さん。それにはパリの日本料理店事情が影響していると言います。10年
くらい前、日本食ブームによって日本食レストランが次々に開店しましたが、なかには
中国系の人が運営する店も多くありました（*5）。そうしたお店では、中国の古酒を
SAKÉとして出していました。それを飲んだフランスの人々は「日本酒は強い」ある
いは「日本酒は旨くない」というイメージを持ってし
まったのだそうです（*6）。その後、そうしたイメージ
を正そうという努力がさまざまに行われています。試
飲会もそのひとつ。「でもまだ広く広まっているとい
うほどではありません。レストランでは1杯10ユー
ロくらいと高いですし、「日本酒は強い」というイメ
ージもまだあります」（村田さん）。

同じ醸造酒とはいえ、ぶどうの味と米の味は大きく
違うため、広くなじむには時間がかかるということも
あるのかもしれませんが。

「ただ、この10年ですぐにぶん理解は進んだと思います。もっと親しまれるためには、
日本でふだん食べられている日本食が浸透する必要があるでしょう。また、日本食に
日本酒を合わせるだけでなく、日本食の手法を取り入れたフレンチとどう日本酒を合
わせるかが大事になるでしょう」（村田さん）。

今回お話を伺ったお二人とも似たような感想をお持ちでした。そうした提案ができ
れば、日本酒がもう少しフランスで親しまれるようになるかもしれません。そうした
らお土産に持っていった日本酒をフランスの家庭料理で味わう日もそう遠くないかも
…、というのは少し希望的観測が過ぎるかもしれませんが。

（*1）オペラにあるワークショップと、サンジェルマンの店
があります。【ISSÉ <http://www.workshop-isse.fr/>】

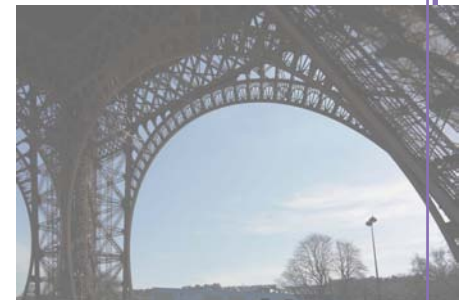
（*2）他の価格の日本酒もあります。

（*3）3月上旬に私が両替したときのレートです。

（*4）もちろん、お店や商品によって価格はさまざまです。

（*5）パリで酢飯がボール状になった固いスシや噛みごたえ
のありすぎるヤキトリなどを体験した人もいます。

「黒い外観の日本料理店は要注意！」という情報もあります。
もちろん、日本人経営などで当たり前においしい日本食のレ
ストランもあるし、日本人シェフのフレンチもおいしいです。
（*6）中国のお酒がどれもおいしくないというわけではありません。
念のため。



→『ISSÉ』サンジェルマン店。
ショーウィンドーを覗いてみると、
そこだけまるで日本のようでした。
↑日本酒は冷蔵庫で保管されてい
ました。そのほかゆず果汁やみそ
なども冷蔵庫に入っていました。