

下町よすや輪飲楽園のそ

こんにちは。

私事ではありますが、1月17日に当店、(有)鶯谷萬屋の取締役社長に就任いたしました。

今まだ銀行などの手続きをしている最中で日々の仕事に追われ、実感がわいていないのが現状です。

今までも仕入れや支払いなど実務はしてきていますが、会社としての社会的責任部分は父に任せっきりにしてきたのでこれからは、私が最終責任を負わなくてはいけないんだという覚悟を決めなくてはと思っています。

ただ、私自身の性格が変わるわけではありません。商売のやり方も変わりません。商品プラスアルファお金で買えないものをお届けしたいと思っています。私が出会った良き人、良き物を独り占めせずに分かち合えたらと思っています。私の中の良き人とは生産者だけでなく、そこに関わる全ての人を指します。もちろんお客様も含めてです。私が商売をして生きている間にどれだけの良き人を結び付けられるのかわかりません。でも私が酒屋という商売で生きて行くと決めた以上、それが造り手にもお客様にも私に係わる全ての人に来る恩返しであり、そのご縁が多ければ多いほど、深ければ深いほど鶯谷萬屋の存在理由があると信じています。従業員4人の小さな会社です。ナンバーワンになろうとは思いません。競争から下りているわけでもありません。誰かが必要としてくれるオンリーワンになれたらと思っています。今までも現在も自分なりに試行錯誤してきて、失敗したりへこみそうになったとき、「まっすぐに正直な商売」をしてきたかどうかと自分に問いただすようになりました。その結果がどちらにしても、前を向けるようになりました。「背伸びせず、まっすぐに正直に商売していれば何も恥ずかしいこともなく、怖いこともなく、誰かに必ず伝わる」と菊姫の柳社長からいただいた言葉が私の商売の支えとなっています。

他にもたくさんの酒屋の先輩、人生の先輩、年齢性別関係なく、日々、ためになるお言葉を頂戴しています。感謝です。存在理由のあるオンリーワンのお店を目標に日々、商いしていきたいと思っています。

よくスタッフ美子さんに「時間があったら見てね」と雑誌を手渡されます。テレビをほとんど見ないので流行を知らない私に何かしらの情報を与えてくれようとしているのだと思います。勉強させてもらっています。流行という言葉には本当に昔から縁遠かったですね。(笑)。学生時代、原宿が流行っていたときも一度も行ったことがありませんでした。ソフトボール漬けの毎日でした。六本木ヒルズも新丸ビルもお客様のお店にお邪魔したことがあるだけで他のお店はわかりません。東京にいるのといわれそうですがいまだに表参道ヒルズには行ったことがありません。ある意味自慢できるかもしれないです。私と流行ものの話〔芸人さんでも食べ物でも〕をするのは難しいとよく美子さんに言われます。流行を発信できないお店なんてと言われそうですね。でも流行ものには弱いですが感じたものには強いです。そういう物には決断も早いです。私の場合その元には必ず人がいる気がします。感じたら二日前でも突然、「宮崎に行きます」ということになります。しかも日帰り。ワインの仕入れで、なぜフランスまで行くのか？と酒屋さんに言われたことがあります。売るためです。とそのとき答えました。「売れているもの」は流行のものです。私は「売れるもの・売りたいもの」を扱いたいと思っています。もちろん、美味しいのは当たり前。価格も重要です。でも価格には理由がなければおかしいです。係わる誰かが一人だけ利益を取っていたらおかしいし、一人だけ利益が少なくてもおかしいです。何かが狂うと最後にそのしわ寄せが係わる全てに起きます。一瞬の利益は長続きしません。人間関係も長続きしません。でも本物は残ります。こうやって考えられるまでに何年も掛かりました。何回も失敗しました。今も時々失敗しています。ワインも飲むタイミングがあります。日本酒も毎年ある時期にしかできないお酒があります。食べ物も食べ時期があります。でもそれは流行りではありません。流行を追い、酒質を変えたり、味わいを変えたりする造り手さんがいます。私は賛否両論あると思いますがそういう造り手さんのものは扱いたくありません。流行りが終わると造らなくなってしまうのです。売る側も売れなくなったら仕入れなくなるのです。一番困るのは誰ですか？だから私は良き人たちを結び付けられる商売をさせてもらいたいと思っています。商品の持つ楽しさ、豊かさの一隅をほのかに照らして皆様のお役に立てますよう努力していきます。これからも鶯谷萬屋をよろしくお願い致します。最後までお読みくださり感謝いたします。

3月4月下町よろずや輪飲楽園イベント日程

お一人でもお気軽にご参加ください。ただし会場の都合上、事前のご予約をお願いいたします。尚、当日でも大丈夫な日もありますのでご確認ください。

3/15(土)復活 菊姫部2 良き人集うところに菊姫あり

会場：当店地下一階酒蔵 時間19:00~ 会費割り勘

店内から呑みたい菊姫を割り勘で呑みます。軽いおつまみも出ます。ワイワイガヤガヤ呑みながら日本酒離れの昨今、本物の日本酒を皆さんとともに体感していきたいと思っています。

3/18(火)ロゼ輪飲部「最終回です！韻松亭さんの鳥すきであのロゼを。」

会場：韻松亭 時間19:00~ 会費8000円 台東区上野公園4-59 3821-8128

ピッタピタの相性だった鳥すきにシャト®。あの感動をもう一度。

3/21(金)外国ビールの会 会場：当店地下一階酒蔵 時間19:00~21:00 会費4000円

今回はベルギービールと美味しい料理？で楽しみましょう。

3/24(月)ワイナリー巡り「超自然派ドメヌ・パブロ」

会場：当店地下一階酒蔵 時間19:00~21:00 参加費5000円 軽食つき

ブルゴーニュといえば高級ワインの産地。ピノノワールやシャルドネを手間隙かけて育て自然に出来たパブロのワインを滅多に飲めない最高峰「コルトン」から「ペルナン」まで全6種味わいましょう。

パブロは馬で畑を耕しています。その馬はロマネコンティにも借り出されています。

3/29(土)ビールの研修遠足会 定員

4/5(土)よろずやお花見

会場：上野公園韻松亭さん近く(例年の付近) 時間11:00~15:00 参加費4000円 中学生以下のお子様は無料です。軽食つき

今年も日本の春の代名詞・桜とともに楽しみましょう。お子様も参加OK。席取りの都合上、参加希望の方はお申し込みください。

4/12(土)復活 菊姫部3 良き人集うところに菊姫あり

会場：当店地下一階酒蔵 時間19:00~ 会費割り勘

店内から呑みたい菊姫を割り勘で呑みます。軽いおつまみも出ます。ワイワイガヤガヤ呑みながら日本酒離れの昨今、本物の日本酒を皆さんとともに体感していきたいと思っています。

4/18(金)外国ビールの会 会場：当店地下一階酒蔵 時間19:00~21:00 会費3800円

いろいろ燻製、いぶしもので外国ビールを皆で楽しみましょう。

4/21(月)ワイナリー巡り「超自然派2 パスカル・シモニッティ」

会場：当店地下一階酒蔵 時間19:00~21:00 参加費4000円 軽食つき

今やフランスの自然派レストランには必需品となっているVIN DE TABLEのパスカルのワインたち。色鮮やかなクレヨンで書いた色違いのラベルが印象的です。ナチュラルワインを体で感じてください。

4/28(月)ワイングラスの不思議

会場：当店地下一階酒蔵 時間19:00~21:00 会費4000円 軽食つき

いつもの国際テイastingグラスではなく、リーデルグラスのいろんな大きさを違えてグラスでワインの味わいがどう変わるのか体験してみましょう。先着8名限定。

輪飲楽園講座9期G O U M O R Iクラス 4/1(火) 定員

輪飲楽園講座10期フライデークラス 3/14(金)4/11(金)定員

輪飲楽園講座スペシャルクラス 4/8(火) 5/13(火)定員

輪飲楽園講座11期マンデークラス 3/10(月)4/14(月) 定員

輪飲楽園講座13期ピギナーコース 3/19(水) 定員

輪飲楽園講座14期ピギナーコース 4/24(木)スタート予定募集中!!

探してきました！オススメの逸品。

先月は菊姫さん関連(一回は合宿、一回は総会)で石川県に2回行く用事がありました。何日か前にスタッフ美子さんから特産物を集めた雑誌を渡され「お酒ばかり呑んでないでお酒のつまみになるものを探してきてくださいよ」とのゲキを受けていました。雑誌に一応は目を通したものの、持参するのを忘れてしまっていました。が、美子さんが期待せずに「やっぱりね」と待っているだろうと今回はちゃんと探しましたよ。金沢の酒屋仲間にもいろいろ聞いて探しましたが「コレは！美味しいぞ」という一品を見つけました。帰宅して何種か美子さん、妹と比べて食べましたがやはり「これ」に決定しました。大きく卸していない工場から直接分けてもらうもので私の友達が干したり詰めたりすることまで経験させてもらったものです。塩辛くなく、後味にしょっぱさも残らず、後引く味わいです。見た目は同じようなものがたくさん出回っています。というかはじめ近江町で探していたときはみんな同じじゃないかと思っていたのですが、食べてみると違うのです。私の友達のところでは会社さんから配り物にするからと200個とかの注文が来たりするそうです。ぜひ一度召し上がってみてください。市場に出回らないホタルイカにスルメイカの内臓(いしる)を漬け込み、干したものです。石川県産無添加「ホタルイカ」です。少量生産品に付き、品切れの場合もあります。

石川県産無添加 ホタルイカ 約35匹前後入り¥570

ワイン&日本酒など720ML対応キャリーバック

当店にてワインを店内でお買い上げの際、ビニール袋に入れたりしていますが、近頃はエコとしてマイバック持参の方も増えております。当店のビニール袋や紙袋も原料値上げのため仕入れ値が上がっています。私自身、袋は要りませんと買い物の際、言うように心がけています。ワイン会や出かける時も極力この6本入りバックを使用しています。720MLが1本入るバックと6本入るバックのご紹介なのですが6本のほうが私は使う頻度が高いです。1本入れは中側がアルミになっていて少しだけクール機能があります。靴入れにもなりそうなかたちです。全面チャックですっぽり覆われるタイプです。6本入れは黒の布製で間仕切りがしてありボトルの首のところが顔を出すような大きさです。

1本入れバック ¥200

6本入れバック ¥1,450

ちょっとだけお知らせ

インターナショナルワインチャレンジにおいて世界一となった菊姫「鶴乃里」ですが今年11月まで蔵出しは一切ありません。当店へもたくさんのご注文をいただき1800ML480本720ML500本がアツという間に売れてしまいました。まさに何もなくても売ってしまう商品となってしまいました。どこの酒屋さんも品切れの状態のようで当店にもお電話をいただいています。売ることは出来ないのですが(弟が他の酒屋さんから品切れ前に仕入れたらしいので)神田の直営居酒屋「萬屋天狗」では当面はお飲みになることが出来るようです。もしどうしても鶴乃里が呑みたいという場合はお出かけください。ただし、あとどれくらいあるかはわかりませんので、お電話でお確かめの上、ご来店くださいませ。品切れの際はお許し下さい。尚、3/8土から毎週土曜日にも営業することとなりました。チェーン店の天狗ではありません。弟の淳一郎が店長をしております。よろしく願い致します。

居酒屋 萬屋天狗 03-3254-5792

千代田区内神田3-22-1 (JR神田駅、地下鉄銀座線神田駅北口下車徒歩2分)

もうすぐ当店ホームページが出来上がりそうです。お楽しみに。

ブノさんのワインについて

昨年末倒産という事態になり、たくさんの皆さんに御心配をお掛けしました。皆様からの温かいお気持ちはブノさんに伝えてあります。フランスと日本の法律上の違いなどからなかなか新しい情報が見えず、弁護士さんなどへの金額も日本とは比べものにならない額で当初、私が考えていた数字の倍くらい必要なようです。が、現在私と付き合いのあるパリの会社と商社がオーナーの名乗りをあげているようです。これがうまく行けば、ブノさんは自身で育て上げた畑や醸造所から離れずに済みそうです。ワインのほうはフランス国内中心になってしまうのか、私達に回ってくるのかなんともいえません。オーナーから雇われ醸造者になってしまうので、そのオーナーさん次第になってくると思います。私の知っている会社にオーナーの権利が降りてくれれば今までどおりずっとブノさんワインを楽しむことができると信じています。オーナーになる方が私達とブノさんの関係を理解してくれる方であることをただ祈るばかりです。

御心配して下さった皆様、本当にありがとうございます。まだ楽観はできませんが今の現状をご報告させていただきました。尚、2月初めに最終オーダーした全てのブノさんワインが無事入港しました。品切れていたムロンも入港しました。体にスーッと溶ける美味しさです。2月末に新橋第一ホテルにてソムリエさん対象の試飲会をしましたがやはり支持率は一番で倒産の話をする時皆さんエッという表情を浮かべていました。不思議なことに赤ワインまで試飲を終えて帰る前にもう一度いい？と戻ってこられるのがブノさんのワインでした。今回改めてご案内させていただきます。万が一、品切れになった場合はご容赦ください。次回入荷は今のところ未定です。今回は最後になるかもしれないので私の持っていたブノさんの幻の赤アブリューを条件付ですが6本お出しすることにしました。

- | | | |
|---|---|-----------------------------|
| A | キュヴェ・デザミ | ¥1,400 (4月から¥1500に値上げとなります) |
| B | ラ・ボエム(白地にピエロのラベル) | ¥1,950 |
| C | ラ・フォールブランシュ(オレンジラベル) | ¥1,800 (4月から¥1850に値上げとなります) |
| D | ミュスカデVV(緑のラベル) | ¥2,200 |
| E | ニュイタージュ(黒地に光のラベル) | ¥2,500 (4月から¥2800に値上げとなります) |
| F | ムロン(帽子のラベル) | ¥3,200 |
| G | AからFまで4本ずつ計24本お買い上げになられた方のみ対象・先着順
アブリュー(幻の赤) | ¥2,800 (6本のみ) |

その他おすすめ直輸入ワイン達

- | | | | |
|---|---|---------|--|
| H | 定番ディリーワイン10本セット | ¥11,000 | 赤・白・ロゼをランダムに混ぜて出荷させてもらっています。赤のみ白のみもリクエストくださればお作りいたします。 |
| I | 発見！キムチ料理に合う赤ワイン。今まで見つからなかったけれどこれなら大丈夫です
サラバンド | ¥1,450 | |
| J | おうちでお鍋を囲むならぜひこの一本
レ・フィエフ・ド・ラ・ジュリアンヌ・ロゼ | ¥1,700 | |
| K | 今、飲み頃です。地下で眠っている間にまるやかにになりました
セギュレ・ル・ヴァン・ルージュ | ¥3,600 | |
| L | やはり実力は本物です。パリでまた金賞受賞したそうです
シャトー・ランガラン・キュヴェ・ケトン | ¥4,800 | |
| M | こちらでも十分に楽しめます。エレガントでまるやかです
ドメーヌ・ド・ランガラン・ルージュ | ¥2,250 | |
| N | 実は昨日持ち込んで飲んだのですが時間が経てば経つほど美味しかったです。
レ・プロドボーム(ドーピアック) | ¥5,300 | |
| O | JALアカデミーのワイン講座にもバードランド(阿佐ヶ谷店)にもオンメニュー
シノン・「ヴィエイユ・ヴィーニュ」(フィリップ・アリエ) | ¥4,900 | |
| P | お花見、春のプレゼントに
プティ・コケ・ロゼ(ショームアルノー) | ¥2,300 | |
| Q | 萬屋からは珍しいスペインワインのご紹介。直輸入ではないですがコクがあっておすすめ
サレンタイン・マルベック(赤) | ¥2,200 | |