

「極上の山形」提供



株山形酒菜一(やまがたさかないち)
会社設立平成24年9月。代表取締役酒井貞昭。山形駅前本店(香澄町1-7-7、☎641・0255)。東京駅グランルーフ店(千代田区丸の内1-9-1、B1F、☎03・6269・9337)。写真は山形駅前毎年9月に開催される「みちのく阿波踊り」であいさつする酒井氏

山形の酒と旬の料理を堪能してもらいたい、山形のファンをもっと増やしたい。「株山形酒菜一」の代表取締役酒井貞昭氏は熱く語る。20代で山形駅前に県産酒専門の飲食店を開業し、3年前に日本の表玄関、JR東京駅八重洲の商業施設グランルーフに出店した。今、山形の酒は国内外のコンテストで圧倒的な評価を受けている。さらに、昨年12月にはフランスワインのボルドー、ブルゴーニュと同じように、地域ブランドを保護する地理的表示制度(GI)で、「山形」と表示することが認められた。山形と東京を行き来し、「極上の山形」を提供している酒井氏に、県産酒との関わりや東京進出の経緯について聞いた。

「初めて山形駅前に県産酒専門の飲食店を開業した経緯についてうかがいます。」

酒井氏 10代で山形を出て都内百貨店の売り場で約5年間勤務したあと、商社系総合問屋で全国各地を回りました。22年も前のことになりました。そこで気がついたのは、全国の京都の玄関口の駅前には、必ず地元の酒と地元の肴(さかな)を食べさせる専門店があるのに、残念な

から当時の山形駅前には、そうした店が無いということでした。「それならば自分が地酒を味わってもらおう店を開こう」と脱サラし山形に戻りました。飛び込みで県内の酒蔵を訪れて自分の思いを説明しましたが、何の実績もない若造の言葉に乗ってくれるはずはありません。

「山形の酒」の未来を信じ20代で開業

それでも諦め切れない。日々悶々としていたところへ酒の神様が味方してくれたのでしょうか。「酒米も酒母も麴もすべてオリジナルな山形の酒を造ろう」と、県内の蔵元、杜氏を引つ張っていた小関敏彦氏(前県工業技術センター所長)、出羽桜酒造(株)の仲野益美氏、現在は「十四代」で全国銘柄となった高木酒造(株)高木顕統氏と知り合ったのです。小関氏から、「5年以内に必ず俺たちは旨い酒をつくる。それまで我慢できるか」と覚悟を問われました。

その熱い言葉に山形の酒の未来を信じ平成7年、29歳で山形駅前に15坪の店「酒菜一」を開業しました。2年間は看板や広告を出さずに口コミでのスタート。厳しい洗礼を受け売上は低

「山形の県産酒は昨年「地理的表示(GI)」制度で「山形」の表示が認められました。風が吹いています。大都市圏の消費者に最も近い現場から見えてどうですか。」

酒井氏 山形ブランドの酒は今や全国の日本酒専門店に置かれ、都内の専門店が選ぶ年間県別人気ランキングにおいて断トツでトップに立っています。その上でのGI表示認定。しかも、

全国に名だたる産地を抑え都道府県単位では初めてです。山形県の酒蔵と県工業技術センターの団結力の賜物です。

とはいえ、厳しい言い方になりますが、どんなに品質が良くても、山形の酒はまだ一般消費者の認知度が低いのが現状です。酒だけではありません。首都圏では山形そのものを知らない人が多いのです。「山形いいよね」と言っ



山形自慢の酒と旬の味を提供している東京駅八重洲のグランルーフ店。都内の商業施設で初めて設置した有機EL照明が温かい雰囲気演出する

迷いましたが、チェーン店と差別化するため、県酒造組合の協力を得て、各蔵自慢の旨い酒をそろえ、食材の質感を上げました。山形の酒の知名度が上がるのと並行して、徐々にファンが増え始めました。

「そうして平成26年9月、東京駅八重洲口のグランルーフに出店します。」

酒井氏 新聞の全国紙、JR東日本新幹線車内サービス誌『トランヴェール』、テレビ等の取材に応じているうちに、JRから出店要請がありました。グランルーフは、「東京駅が街になる」というコンセプトで地下1階、地上3階に浅草今半、名古屋のみそカツ矢場とん、築地の寿司清等々全国に名の知れた年商100億、200億円の銘店が入っています。飲食業界においてJRから声を掛けられることはステータスです。山形の飲食業界では想像もつかなかった出資でしたが、断ったら次はありません。店の発展はもちろんです。山形の酒・山形の魅力を発信したいという思いを込め決断しました。

GI指定は「山形」を売り出す絶好の機会

くれるのは少数の興味を持つ人だけです。認知度を高めるためには、従前と変わらぬ観光パンフレットや、アンテナショップから一歩踏み出すことが必要と考えます。広島県では県産食材を使っている都内の飲食店をリストアップし、店舗にそのことを表示してもらうことでファンを増やしています。

こうした地道な活動と同時に、メディアを通じてブームを仕掛けることです。焼酎人気への危機感から生まれたハイボールブームはその典型です。GI認定はブームを巻き起こす起爆剤となります。ワイン好きがボルドーやブリュゴーニュに出掛けていくように、山形の酒蔵を訪れるツーリズムや、世界各地に県産酒を売り出す絶好の機会です。

「山形駅前はながさ飲食店組合理事長でもあります。県都の玄関口はまちの活性化に欠かせません。」

酒井氏 リーマンショック後、店舗数、売上は落ち込みましたが、現在は組合加盟店が200を超えました。しかも、若い店主が増え、それにつれて客層も若くなっています。彼らの新鮮な感覚を活かすため組織も若返りを図っています。それと、山形駅前には2つの老舗商店街があります。それぞれに活動することと併せて、「駅前1つ」「オール駅前」という気運が高まっています。店名の「酒菜一」の「酒菜」は、酒を飲むときのおかずの意で、「肴」の昔の字です。下の「一」は店を起すとき、お世話になった取引先の社長が「いかなる時も浮かれることなく、目標に向かって常に『一』になる志を持って」と背中を押してくれた激励の言葉です。その思いを忘れずに、事業も街づくりも「一」になるよう頑張っていきたいですね。