

くわな屋通信

くわな屋顧客会員の皆様、お世話になっていきます。くわな屋酒店店長の秀和です。

テイステイングルームが完成

この裏のページでもご紹介いたしました。くわな屋の事務室として利用していたスペースを「テイステイングルーム」として改装いたしました。保健所に新規飲食店として申請した際の名前もそのまんま「くわな屋 テイステイングルーム」だったりします。5分で決めました(笑)。

もう既に中に入られた方も多いと思います。まだの方は是非買い物ついでの時にも見ていただく。結構いい雰囲気ですよ。営業時間等の概要について一応裏面に書きましたが、しばらくはややアバウトに、臨機応変に対応

することもあるかと思えますがよろしくお願いいたします。

初呑切りのイベントを詳しく

別紙で紹介しております、7月6日発売の「開華 初呑切り」について。あのスペースだけでは説明しきれませんのでこちらでも紹介させていただきます。

イベント自体は毎年恒例で、日本名門酒会に加盟している酒屋さんの一部、約30名が発売一ヶ月前の6月6日に栃木県佐野市の第一酒造まで集まり、直前まで寝かせていたお酒の利き酒を行いました。

利き酒するお酒は全部で5種類。一回目の試飲と投票で3種類に絞られ、もう一度試飲と投票を行い初呑切りとして発売するお酒

が選ばれます。



↑ 5種類並んだ日本酒。全て終わるまで情報は一切ない、ブラインドテイステイングです。

それぞれのお酒に違いはあります。お米の種類であったり、酵母の種類であったり。

しかし、初呑切りのお酒は値段は最初から決まっています。ですのでスペック自体は全く同じというところもあります。それこそ、仕込んだ日にち以外は同じとか。

そんな、ほとんど同じお酒ですが、きちんと利き酒すると結構違いが見えてきます。

この繊細な利き酒というのは難しくもあるのですが、本当に面白く、特に時間をかけてじっくりと何度も利き酒を行うと、温度の違いなどから味わいもどんどん変化し、印象もまた大きく変わります。試飲会などで百種類近くのお酒を試飲する際には、ほとんど第

一印象で選ぶことになるのですが、だいぶ勝手が変わります。

初呑切りのお酒はこれまでずっと大きなタンクに貯蔵されたものから5種類選んでいたのですが開華ではここ数年、絞ったお酒を全て一升瓶に詰めてより低温でお酒を保管する瓶貯蔵に力を入れてきました。

その方がより酒質が安定するため。実際、今回の初呑切りは5種類中2種類のお酒がタンクではなく瓶貯蔵のお酒でした。

そしてその2種類のお酒が今回予選と決勝、どちらも一位と二位。二ノ宮杜氏も「やっぱりみんな瓶貯蔵の方を選ぶのか」と感心していました。

今回の開華 初呑切りは是非飲んでいただきたいお酒です。



↑ 開票中の様子
今年は序盤は接戦でしたが、最終的には結構差がつかました。納得の結果です。

6月23日 正式オープン

※ とはいえそんなに広くはないので混雑回避の為にも思い出した頃に来ていただければ、と思います。後、正式オープン前でも入れます。



営業時間：14時～21時

定休日：水曜日

その他店長不在日も close とさせていただきます。

営業情報は SNS にてお知らせ。

店内 オール禁煙

予約不可

ワイン

90ml 300円より

清酒

60ml 200円より

料理

店内で販売している
缶詰・乾き物など
300円くらいから
温める程度です。

店内で販売している商品は
持ち込みも可能ですが、その際
若干別途料金をいただきます。

内容等、予告なく変更する
場合がございますので、ご了承ください。

試飲・試食の立ち飲みスペース「テイastingルーム」が完成しました。

ウリは何かといいますと「ワイン」です。高品質なフランスの自然派ワインが手頃な値段で楽しめる。

しかもそのほとんどは店長自らフランスまで造り手に会いに行って確かめたところばかり。

値段も都内のワインバーと比べたら半額以下ではなからうかという設定。もちろん、安さを追求したガブ飲み系のお店よりそれなりに値段は張りますが。

くわな屋には個性の強いお酒が多いので、是非それらを試飲を通じて知っていただけたらと考えております。

当然ですが有料「試飲」ですので、気に入っていただいたらそのまま買って帰ることもできます。

しかし広くはありません。詰めれば入れるかもしれませんが、6人くらいになったらそれ以上はお断りするかもしれません。現状どうなるかわかりません。

通常の飲食店のオープン時と比べて、メニューやサービスに関して決まっていることは3割程度でしょうか。

まずはやってみてから考えます。色々ご迷惑もおかけするかと思いますので、多少落ち着いた頃のほうがオススメかもしれません。

店長もお客様同士も距離が近いので会話はしやすい雰囲気だと思います。お酒のことなど質問もお気軽にどうぞ。そして、初めての方には優しく、品よくマナーよく、ご利用いただきたいと考えています。

ご来店お待ちしております。