

名物の「活たこ炭火焼き」は 絶品おかみの温かな人柄もお店の魅力 旬味 まんてん

ジャズの流れる店内で、女将が明るい声で迎えてくれる「まんてん」。そんな温かな雰囲気と素材にこだわった料理で常連客にも愛されている一軒。名物の「活たこの炭火焼き」は、新鮮なタコをその場で炙ることで、食感と味がさらに引き立つ一品で、オススメ道産酒の「大雪乃蔵 純米吟醸 絹雪(合同酒精)」との相性も○。

●札幌市中央区南4条西3丁目 第3グリーンビル5F /
TEL.011-521-7580 / 17:00~23:00 / 日曜・祝日休



▶合同酒精株式会社
大雪乃蔵 純米吟醸 絹雪
[原料米]北海道産酒造好適米 吟風



酒場詩人
吉田 類 (よしだるい)

高知県出身。酒場詩人。BS-TBS「吉田類の酒場放浪記」、HBCラジオ「吉田類のゆる〜りほろ酔いと〜」に出演。「酒場歳時記」(NHK出版 生活人新書)など著書多数。「吉田類の旅と酒場俳句」(KADOKAWA)、最新刊「酒場詩人の流儀」(中公新書)好評発売中。



北海道のお酒あります。

心癒される創作和食の空間と
日本酒の美味しい組み合わせ

新和食 月夜

伝統的な和食に洋食や中華の魅力を取り入れた料理が人気の一軒。刺身や焼き物といった定番から、旬の素材を取り入れたおすすめ一品などメニューも豊富。コース料理も旬に合わせて変わるので、宴会や会合でのリピーターも多い。オススメ道産酒の「金滴 慧星 特別純米酒(金滴酒造)」は、和洋問わず料理の味を引き立ててくれる。

●札幌市中央区南3条西3丁目
プレイタウンふじビル4F /
18:00~翌2:00 / 日曜不定休



▶金滴酒造株式会社
金滴 慧星 特別純米酒
[原料米]
北海道産酒造好適米 慧星



店主の気配りが行き届く小さな酒場 その日の使い方自由なアレンジを 三丁目料飲店.

お酒を楽しむためのちょうど良いサイズ感が居心地よく、「肩肘はらずに楽しめるお店」という理想をカタチにしたのが、16席だけの小さな酒場「三丁目料飲店」。有名ホテルや和食店などで料理人を務めていた店主が提供する料理はお酒との相性も抜群だ。仕事帰りの軽く一杯から、ゆっくりと酒と肴で過ごすなど、その日の気分で好きなように満喫してほしい。オススメ道産酒は「純米吟風国稀(国稀酒造株式会社)」。

●札幌市中央区南3条西3丁目 もりにビル3F /
TEL.011-211-1239 / 17:00~翌1:00 / 日曜休

◀国稀酒造株式会社
純米 吟風国稀
[原料米]北海道産酒造好適米 吟風



和食処 やまがた
札幌市中央区南5条西3丁目 N-グランデビル2F
TEL.011-561-0234
17:00~23:00
日曜休

道産酒放浪記

～人を引き付ける酒場～

北海道の豊かな自然に生まれ、
蔵人の熱意が注がれ醸造された道産酒の魅力、多くの人に伝えてくれている類さん。
今宵は日本酒の魅力を広く伝える女性を決める大会の審査員としてイベントに出演後、
旨い道産酒と肴で今日一日をまたいな、とすすきのへふらりと足を向けた。

お店が僕を呼ぶのか
僕がお店に
引き付けられるのか

北海道はいつ来ても僕にとって
は魅力的な場所ですが、特にこの
時季は大地と豊かな海がもたらす
食の恵みが楽しみです。

この間、いきいきと魅力溢れる
人生を送っている人を表彰する
という「グッドエイジャー賞」を、日
本メンズファッション協会から頂
いたんです。授賞式に備えてダイ
エットを進めていたのに、北海道
に来るたびに決意は揺らぎ、つい
つい食べてしまってます(笑)。

そんな旬の道産食材を料理して、
道産酒で楽しませてくれる酒場を
巡ると、新たな食の発見、魅力的な
道産酒や人との出会いがあります。
それが僕が旅を続ける原動力にも
なっているんです。

よく皆さんから「知らない土地
を旅している時、訪れる店はどう
やって決めるのか」と聞かれます。
もちろん地元の人に教わることも
多いですが、一人でいる時は店の
風貌や店の前を通った時の直感で
決めることも多いです。その直
感がはずれる事はほとんどありま
せん。店が僕を呼んでいるの感
じる才能があるのかもしれない。
さて、今宵も直感に従って、良さ

げな店にやって来ましたよ。
女将 うわあ、類さんが来て下さ
るなんて嬉しい。今日は希少な鮭
児が入っているの、是非召し上
がってほしいです。

類 おっ、イイですね。鮭1万匹
に対して1、2匹程度しか獲れな
い幻の魚。脂のりも最高ですよ。
女将 北海道の自慢の魚ですから、
美味しい道産酒を合わせましょうか。
類 ではと、小林酒造の「純米吟醸
北斗随想」をいただきます。

女将 私もお好きなお酒なんです。
類 使っている酒米は、北海道産
酒造好適米の「吟風」ですね。道産
の酒米の進化と共に、北海道のお
酒はどんどんおいしくなっていま
す。先日は新たな酒造好適米とし
て期待される「きたしずく」を使用
した金滴酒造の「金滴北掣 純米吟
醸」も頂きましたが、これも素晴ら
しく良い出来でした。まだ数量が
少なく限定販売なんですけどね。
今、蔵人たちは仕込みの真っ最中
で多忙を極めています。年明け、
その情熱が詰まった新酒で一献や
るのが今から楽しみです。

…あれ、またダイエットを挫折
しそうだな(笑)。

Find us on Facebook



道産酒好きが集まる!繋がる!
<https://www.facebook.com/Sake.change.hokkaido>



居酒屋 琴八
札幌市西区琴似3条1丁目524-3 JR高架下
TEL.011-618-5108 火曜休
17:00~24:00(日曜~22:00、祝日~23:00)



四季の味 文次郎
札幌市中央区南3条西8丁目 大洋ビル2F
TEL.011-281-6557 月曜休
18:00~23:00(ダンがなくなり次第終了)

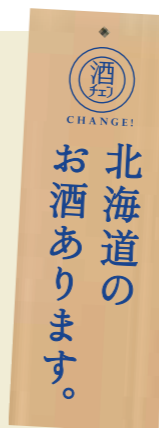


おでん茶屋 和
札幌市中央区南5条西3丁目 五條ビル地下
TEL.011-511-9544 日曜・祝日休
17:00~24:00



焼鳥と手打ち蕎麦 かるいち
札幌市中央区北2条西17丁目1-20
TEL.011-614-5556 日曜休
18:00~23:00

全道に広がる道産酒応援の輪。
目印はこの木札のある店。
美味しい酒と肴を今夜も提供中!



金滴酒造株式会社
金滴北掣 純米吟醸
[原料米]北海道産酒造好適米 きたしずく



小林酒造株式会社
純米吟醸 北斗随想
[原料米]北海道産酒造好適米 吟風

類さんの道産酒