



ウイスキーについて、少し語りませんか

ウイスキーブティック クロード 店主 井上祐同さん



らい、どんどん惹かれていきました。

「大学生の頃、バーが流行りましてね」

岐阜市桜通り。柳ヶ瀬から西に少し離れた閑静な住宅街に、今年10月、日本のクラフトウイスキーのみに限定した「ウイスキーブティック」が誕生しました。

店主は井上祐同さん 53歳。

これまで岐阜にはなかった、新しい形の「酒屋」をご紹介します。

これまで岐阜にはなかった、新しい形の「酒屋」をご紹介します。

がれました。

そして大学3年生の時、大阪の京橋でウイスキー専門のバーを開業。そこではアメリカのバーボンウイスキーに特化しました。

ただ、当時はまだ「こだわりすぎるもの」は受け入れられる時代ではなかったこともあり、半年で撤退となつてしましました。

重厚な扉を開けて一歩中に入ると、そこにはバーからシターが。壁一面には、店主が厳選した国産ウイスキーがずらりと並んでいます。お客様はその中から、気に入る銘柄を選び、試飲。しっかりと味を確かめた上で、気に入ったものを購入します。

それは例えば、ジャケットが買いたいなと思い、街中の小粋なセレクトショップで、試着するかのよう。

「だからウイスキー『ブティック』なんです」

店名には、そんな井上さんの想いが込められています。

ウイスキーにのめり込む

井上さんは大正11年から続く老舗酒屋「井上酒店」の長男として誕生しました。

程近い柳ヶ瀬には、小学生の頃から配達の手伝いで訪れていました。そんななかで、いつしかあちらこちらのバーの名だたるオーナー達と知り合い、お酒の話、なかでも「ウイスキー」にまつわるいろいろな逸話を教えてもらっていました。

ウイスキーの「魅力」を伝えたい

昔、バーのオーナーたちが熱く語り、教えてくれた、ウイスキーの魅力がたちまち蘇りました。

その後、大学を卒業。大手飲料メーカーに就職しました。ある日のこと、ふらっと立ち寄ったバーで、スコットランドアイラ島のボウモア17年を注文します。

まだそれほどシングルモルトウイスキーは出回っておらず、ウイスキーは水割りが主流の時代です。

「舌と頭がしびれ、体中に電気が走ったようでした」

いきます。

製造工程で、発芽した大麦を乾燥させるための燃料の石炭やピート、仕込み水。醸成させるための樽は、その樽材の種類や内側の焼方、また例えばその樽に以前何を寝かせていたかなどによって味は大きく変わります。その他にも、原酒を寝かせる貯蔵環境。風土、湿度や温度等々…。

「多くの人が、味覚の半分は風味、香りで感じるものです。ウイスキーの香りには、刺激的なものや官能的、フルーティーなものなど、とても幅広くて奥深いのです。そんなことを知つていただきたいです」

お客様が試飲に選んだウイスキーは、丁寧にグラスに注がれ、カウンターに並べられます。

「きれいな色でしよう? 香だけではなく色も皆すいぶん違います…」

井上さんは、そのウイスキーごとの「物語」、そして味わい方を、この空間で丁寧に語り、伝えます。

「飲み方は、まず、鼻で香を楽しみ、次に口に含んで口の中から鼻に通る風味を楽しみます。さらに噛むように唾液と一緒に風味を楽しむ。まずはウイスキーの魅力を知つていただき、『ウイスキー』を提案したいんです」

味わえば、きっと好きになる。

「僕ら酒屋には、お酒とお客様とをつなぐ役割があるんです」

そのため何度もメーカーに足を運び、現場の人から直

一日の終わりを、ウイスキーとともにゆつたりと――

ウイスキーは大人の贅沢。

今日の自分へのご褒美、明日へのエール。

大人の魔法のお酒、なのです。

「将来、岐阜で息子と一緒に蒸留所を作りたいですね」

それは、一瞬のブームに流されるのではなく、堅実に

ゆつくりと…。

まるで、
ウイスキーがもたらす
魔法の時間のように。

