

# 日本酒をもっと気軽に



日本酒BAR moriya  
店長 森秀隆さん

「日本酒のイメージは?」

若い世代に問いかけると『年配の人のお酒』『おじさんのお酒』と捉えている声が数多く聞かれます。このような若者の「日本酒離れ」は、日本酒市場が年々縮小している大きな要因のひとつとして指摘されています。そんな現状を打開すべく、蔵元や酒造会社では、若い社員などを中心に、個性的なパッケージ、お洒落で馴染み易いラベル、甘口やフルーツのフレーバーなどといったさまざまな工夫で若者にアプローチしています。また飲食店ではワインのように熟成やその年ごとに異なる味わいを提供するなど、これまでの日本酒の楽しみ方を一步越えた「新たな楽しみ方や附加值の醸成」の試みがなされています。

そのなかで、日本の伝統ある食文化「日本酒」に魅了され2022年2月、名鉄岐阜駅前に日本酒BAR moriyaを開業したのが森秀隆さん、30歳。

「多くの若者に広めていきたい」という森さんの日本酒への想いや創業の経緯についてお伺いしました。

## 人生を変えた「一つのきっかけ」

### ①「飲食業」との出会い

戻ったお店では、関東での経験も評価され、

されることになりました。

森さんは岐阜県大野町に生まれ、東京で育ち、毎年夏には祖父母の住む岐阜に帰省し岐阜が大好きになりました。「いつかは岐阜で暮らしたい」との想いを抱き、高校卒業後、専門学校に進学するにあたり、念願の岐阜での生活を開始しました。そこで初めて「飲食業」に携わりました。「アルバイトで入った居酒屋で、お客さんから『ありがとうございます』『美味しかったよ』という声を直接受けることができた貴重な機会を得ました。やる気がどんどん増して飲食業の魅力に引き込まれていきました」

思い立つたら即行動、卒業後は関東の大手居酒屋チエーンに就職を果たします。そこで積極的に吸収する姿勢が評価され、売上規模月間1,000万円を超える店舗の店長や、売上の伸び悩んでいる店舗の改善の仕事などを任せられます。そして関東で2年間飲食業の経験を積んだ後、縁あって学生時代にアルバイトしていた岐阜の居酒屋チエーンに戻ります。

産地が重要視されるワインとは異なり、日本酒は作り手が「飲む人に○○を楽しんでもらいたい」「△△を感じてほしい」という想いを表現すべく、酵母や米を全国各地から厳選して作られており、その想いや個性を感じることで、銘柄毎の良さや違いなどを知り、どんどん日本酒の奥深さにはまっていきました。そして自分が感じた面白さを多くの人に知つてもらいたいと思うようになり、その中で、日本酒の「若者離れ」も知りました。残念ながらそのお店は閉店してしまいましたが、その時に「いつか自分で日本酒を中心とした」

た飲食店を開く」という将来像を明確な目標として抱くようになりました。

### 今こそ、開業する時!

目標は定まつたものの、まだ準備は全くできていない状況。一歩一歩準備を進めていくことに。当面の課題は、資金はもちろんさまざまな知識や経験の蓄積と考え、一度飲食業界を離れ、他業種の営業職に就きます。営業の仕事を通じて、コミュニケーション能力と予算管理という

経営に必要な二つの力を身につけることに励みました。

また仕事以外の時間には市場調査を兼ねて分野の違う飲食店を廻りました。さらに入脈の構築と知識の習得を図るため、各地の酒蔵、酒屋などにも足を運びました。

そのような生活が3年続いた頃、新型コロナウイルス感染症が拡大、飲酒や飲食が自粛される世の中になりました。「お酒」がまるで悪者のように扱われ窮屈に追い込まれる中、森さんの想いが奮い立ちます。

「このままでは、お酒に触れる機会が極端に減り、日本酒文化が衰退してしまうのではないか。『今こそ自分がお店をやつて魅力を発信しないでは』との使命感にも似た想いが強くなり、開業を決意しました」

資金面ではまだ目標には至っていないかったものの、3年間で蓄積した知識や経験、そして飲食業から少し離れたからこそ増幅した飲食業へのやりがいや想いがエンジンとなり、森さんは目標実現へと急速に走り出しました。

「自営をしている父から」とりあえず商工会議

所に相談に行きました」と助言され、相談を行きました。あふれる想いと練り上げた構想を計画書という形で見える化し、融資など開業の準備を進めていきました」

そして2022年2月8日、まん延防止等重点措置の期間中という逆境の中、お酒が提供できないなかたため「日本初のノンアルコール日本酒BAR」として、念願の開業に至りました。

moriyaらしさで日本酒空間を

日本酒文化を繋ぐために

今、森さんは新たな構想が膨らんでいます。

「ふと気軽に立ち寄ってほしいという想いもあります。この店では本格的な料理は提供していません。ですが、二店舗目では『日本酒に合う料理』

も本格的に提供できるお店を開きたいと思っています。近年、日本酒 자체の味わいも多様化し、和食のみならず洋風の料理やスペイスの利いた多国籍料理などと合わせやすいものも増えています。そんな意外性や新たな発見ができるのも

『日本酒の魅力』だと、岐阜の若者に伝えていきたいです」

そして、その夢は更に膨らみます。

「究極の目標は、自分で日本酒をつくりたいです。そのお酒を通して、多くの若い人たちに日本酒の魅力を伝えていきます」

森さんの「日本酒」への想いは、まだまだ尽きることはありません。

「日本酒のイメージは?」

若い世代に問いかけると『年配の人のお酒』『おじさんのお酒』と捉えている声が数多く聞かれます。このような若者の「日本酒離れ」は、日本酒市場が年々縮小している大きな要因のひとつとして指摘されています。

そんな現状を打開すべく、蔵元や酒造会社では、若い社員などを中心に、個性的なパッケージ、お洒落で馴染み易いラ

ベル、甘口やフルーツのフレーバーなどといったさまざまな工夫で若者にアプローチしています。また飲食店ではワイ

ンのように熟成やその年ごとに異なる味わいを提供するなど、これまでの日本酒の楽しみ方を一步越えた「新たな楽し

み方や附加值の醸成」の試みがなされています。

そのなかで、日本の伝統ある食文化「日本酒」に魅了され2022年2月、名鉄岐阜駅前に日本酒BAR moriyaを開業したのが森秀隆さん、30歳。

「多くの若者に広めていきたい」という森さんの日本酒への想いや創業の経緯についてお伺いしました。

### ②「日本酒」との出会い

日本酒BAR moriyaのコンセプトは「日本酒をもっと気軽に」。なかなか日本酒に馴染みのない20~30代の若者をメインターゲットに「日本酒を知つてもらう『きっかけ』になるお店」を目指します。そのため、店内はカフェのよう

に若者が親しみやすい雰囲気に設え、常時40種類の本格的な銘柄を準備。それらを定期的に入れ替えるなど「自分にあう一杯」を探してもらうよう工夫を凝らしています。また、日本酒をフルーツと合わせたサングリアや、珈琲やトマトジュースと合わせたカクテルなど、女性を意識したメニューも揃えています。

「若者の日本酒離れといわれる中、おしゃれなラベルの日本酒をおしゃれなグラスで楽しむような女性は全国的に増えています。そういった方々が一人でも気軽に過ごしやすい空間づくりも目指しています。実際にこの店にも早い時間帯には一人でゆったり過ごしたいという女性のお客さんが来ていただけたことも多くなりました。少しずつ手ごたえを感じています」



日本酒BAR moriya  
所在地 岐阜市長住町2-2 岐阜都ビルB1F北  
TEL 090-9123-7501  
営業時間 平日17:00~0:00 土日祝 15:00~0:00  
定休日 月曜日(祝日の際は火曜日)

日本酒BAR moriyaのコンセプトは「日本酒をもっと気軽に」。なかなか日本酒に馴染みのない20~30代の若者をメインターゲットに「日本酒を知つてもらう『きっかけ』になるお店」を目指します。そのため、店内はカフェのよう

に若者が親しみやすい雰囲気に設え、常時40種類の本格的な銘柄を準備。それらを定期的に入れ替えるなど「自分にあう一杯」を探してもらうよう工夫を凝らしています。また、日本酒をフルーツと合わせたサングリアや、珈琲やトマトジュースと合わせたカクテルなど、女性を意識したメニューも揃えています。

「若者の日本酒離れといわれる中、おしゃれなラベルの日本酒をおしゃれなグラスで楽しむような女性は全国的に増えています。そういった方々が一人でも気軽に過ごしやすい空間づくりも目指しています。実際にこの店にも早い時間帯には一人でゆったり過ごしたいという女性のお客さんが来ていただけたことも多くなりました。少しずつ手ごたえを感じています」

キウイフルーツと合わせた日本酒サングリア