

京の台所を訪ねて 12

日本三大酒どころの一つ、京都市伏見の「鳥せい本店」は、地元の人々が気軽に来店し、接待でも利用できる名店です。その魅力は、日常的に味わいたくなる鶏料理と、蔵元直送のさまざまな日本酒にあります。



昼時を過ぎ、2時近くになってもお客様が次々にやってくる鶏料理専門店「鳥せい本店」。大正年間の酒蔵を改装した店の佇まいは、長い歴史を感じさせます。隣接する蔵元直売店では“ここでしか入手できない限定酒”などが販売され、その奥には酒樽を再利用して造られたイベント用展示室が完備されています。

店の暖簾をくぐると、その先に広がるスペースの中央にタンクが置かれ、ホールスタッフがその蛇口から蔵出し生原酒や新酒を注いで提供する光景が繰り返されていました。そんな同店の起源は、江戸時代初期の1677年に初代「源兵衛」が現在地で興した酒造業にあります。代々に渡って戸籍上の名も源兵衛と改称してきた山本家の現当主は11代を数え、その子息の山本晃嗣さん（株式会社山本本家 専務取締役）が「鳥せい本店」の開店経緯を語ってくれました。

「祖父（十代 山本源兵衛）はドイツを視

察したとき、ビール工場の隣にレストランがあり、ソーセージなどを使ってビールに合った料理が提供されていることを知りました。これと同じように日本の酒蔵のすぐ横で料理店を開き、日本酒に合う料理を出せば、日本酒の良さを伝えるきっかけを作れるかもしれないと発想したそうです」

酒造りに適した伏見の名水は中硬水であるため、まろやかな味わいの酒が仕上がりに、料理の味を引き立てることができます。どのような料理が良いか考えたとき、メイン食材として鶏肉に注目しました。「肉と言えば、関東では豚と鶏、関西では牛と鶏が連想されます。どちらにも共通する鶏肉を活かした料理を用意し、日常的に来店してもらおうと思いました」。創業300周年を迎える1976年に「鳥せい本店」を開店。鶏料理専門店を営む株式会社鳥せゑとの共同経営により、極上の酒と鶏料理のコラボレーションを実現しました。

今でこそ伏見の酒蔵は減少しましたが、かつては酒蔵が軒を連ねており、開店当時の「鳥せい本店」は、ぼつんと一軒だけある料理店で、10席と少しのテーブルのある小さな店でした。徐々に席数を増やし、現在は約250席。蔵を改装した個室は4名から10名までが着席できる掘りごたつ式の座敷で、最も大きい部屋では20名以上が利

用できます。

ロングセラーになっている料理が多く、例えば「鶏串焼き」は、日本酒を使ったタレが美味しいという声が絶えません。鶏ミンチが入っている「とりコロッケ」、ジューシーな味わいの「とり皮餃子」なども好評です。人気の高い料理は枚挙にいとまがありませんが、料理の研究が常に続けられています。3か月ごとに新しい“季節の料理”が登場し、人気があれば通年メニューに加えられます。コース料理も用意されており、座敷を利用されるお客様が夕食時によくオーダーしています。料理を美味しく召し上がってもらうための配慮が随所に見られ、メニューには料理に合う“おすすめ酒”も紹介されています。

日本酒は、メインブランド「神聖」をはじめ、さまざまな日本酒を揃えています。ちなみに神聖という銘柄は、中唐の詩人、白楽天が詩の中で酒を“神聖なもの”と表現したことに由来します。また神聖は、稲の花言葉です。カクテル系はすべて日本酒割りで、日本酒に親しめなかった人もサワー感覚で味わえます。

「お客様の笑顔を増やしていきたいですね。そのためには、お料理を召し上がっていただくだけでなく、お酒を飲むことによって美味しい体験をしていただくことが一番大事になるかと思っております。いかにして飲んでいただくのが良いかを考えていくつもりです。これからも祖父に感謝しながら、鳥せい本店が醸し出す雰囲気の中で、お料理とお酒を味わえるシーンづくりに努めます。また



日本が好きという外国の方のお声もお聞きますので、私どもの根本となる日本酒を海外の方にも楽しんでいただけることを願っています」



鳥せい本店

京都市伏見区上油掛町186
TEL 075-622-5533
URL <http://www.torisei.com/shop/honten/>
営業時間 11:00～23:00
(ラストオーダー22:30)
定休日 月曜日(祝日の月曜、及び12月の第3、第4月曜は営業)
年末年始 12月31日～1月3日

