

# 品店 技人

ファイル42 取材日 H22.12.7



**プロフィール**  
 しな かわ いち  
**品川 敬一**  
 役職:オーナーバーテンダー  
 昭和28年8月15日生まれ  
 出身地:大仙市  
 趣味:そば屋巡り

**ポットスチル**  
 横手市大町5-33横山ビル  
 TEL.33-9007 FAX.33-9007  
 【創業】平成12年8月(横手:平成17年8月)  
 【従業員】4名  
 【営業時間】18:00~24:00 【定休日】日曜日  
 【事業内容】世界の洋酒・カクテル等



バーといえば、店内は暗くシックな雰囲気というイメージでしたが、明るくとてもおしゃれなポットスチルさん。スタッフの中にもこのお店のファンがいるようでした。

店内に入ると約400種類のお酒が輝くように並べられていました。その店内で、品川オーナーと店長さんにお話を伺いました。

まずは、このお店を始めようと思ったきっかけはなんですか？

オーナー…この仕事を始めて20年になるのですが、それまでは東京でホテルマンを17年間勤めていました。そのときに社内の異動でバーの仕事を経験したんです。その後、秋田に戻って来ても、ホテルマンの仕事は5年勤めた後、バーの経験を生かして独立しました。

ええ！ホテルマンだったんですね(驚)どおりで姿勢が良くてカッコいいと思っていました。

オーナー…東京のホテルでは、外国のお客様がほとんどで、貴重な体験を沢山させていただきました。

なるほど。では、英語も

得意なんでしょうか？

オーナー…当時ですけど、ヒアリングはできましたね(笑)。

お店のお名前も英語ですが、由来を教えてくださいませんか。

オーナー…ポットスチルを日本語に訳すと単式蒸留器と言います。ウイスキーなどの蒸留酒を作る蒸留釜のことなんです。なので「蒸留酒を作る源の器具」に由来しています。

そうなんです(お酒は好きだが知識のないスタッフ)

オーナー…でもほとんどのお客様もこの意味をわからないと思います。(笑)お店の名前を呼ぶときに「ポットスチル」ではなく、「ポット」と略すお客様が多いんですからね。魔法瓶じゃないんですけどね(笑)

あはははーと笑いながらも、実は「ポット」と呼んでいたスタッフ。オーナー、

ごめんなさい)

それでは、この仕事をしたいという思いはなんですか？

オーナー…お客様に「おまかせ」と注文されて、そのときにちゃんとお客様に合ったドリンクを提供できたときがうれしいですね。

なるほど。でも、お客様の好みはどうやって見分けるんですか？

オーナー…見分け方があるんですよ(笑)表情や、普段どんなお酒を飲んでいる



▲終始にこやかなオーナー

のかなどを聞いてそれに近いラインのお酒を使ってまったく別のお酒を出したりします。

長年の感やつくる人のセンスが大切なんです。

オーナー…お酒をいっぱい飲んでいただけるとは大変ありがたいんですが、飲める量というのはきまっていますので、飲みすぎだなーと思うお客様には止めたりもします。

(実は、お酒を止められたことがあると告白するスタッフ…)

オーナー…やっぱり、楽しくおいしくお酒を味わっていただきたいので…

ところでポットスチルさんの店内はともも明るいですが、何か工夫されていますか？

オーナー…窓を窓として使っていますので、店内は明るいですが、私、黒い色を使った狭い所って苦手で…女性一人でも安心できるバーをコンセプトに店を作り直しました。

確かに！女性でも入りやすいですね。お店の一番おススメのメニューはなんですか？

オーナー…おススメといいますが、皆さんから評判をいただいているのはモスコミュールですかね。正式にはこの銅のコップを使わないとモスコミュール



▲モスコミュール専用の銅コップ

オーナー…はい。この銅のコップとミノフという会社のウォッカとライム、ジンジャーエールでつくるんですよ。

そうなんです(驚)

ルとは言わないんですよ。

勉強になります！

ところで、先日、店長さんが全国バーテンダー技能競技大会の東北大会で入賞されましたよね？おめでとうございます。この大会はどんなことを競われるのですか？

店長…ありがとうございます。大会の課題は、フルーツの盛り合わせ、学科、課題カクテル、創作カクテルの4部門あるんですよ。

課題？創作？カクテルですか？

オーナー…はい。課題カクテルというのは、ボトルをきっちり持って拭いて



▲大会に挑む店長さん

いるかとか目分量でそのお酒を注ぐというもので、創作カクテルというのは、名前、創作意図、デモンストラクションを考えてカクテルをつくるという部門です。

難しそうですね。他の大会にも出場されているのですか？

オーナー…メーカーさん主催の一番大きい大会でサントリーのカクテルアワードという大会に出場したんですよ。東北からは代表一人だったんですよ。

カッコいい(憧)

オーナー…それで、千人ぐらいの前でカクテルを作るんです。

ええ！千人ですか？(驚)緊張しませんでしたか？

店長…緊張しましたね。タレントのベッキーさんが特別審査員として来ていて、カクテルを出すことになったので…



▲大会で入賞した店長の創作カクテル「オデット」

そっちの緊張ですね(笑)とても忙しいお二人ですが、気分転換にどんな趣味をお持ちですか？

オーナー…仕事が趣味というか…(笑)大会の審査員で各地を回っているのが趣味を少しは時間がないですが、でも、日本酒を集めるのが好きで、いつか全国の酒蔵を回って酒蔵の人達と親しくなりたいですね。それと、蕎麦の食歩歩きも好きなので蕎麦屋さん巡りもしたいですね。

店長…私はもっぱら大会が趣味です！(笑)フルーツのカット練習をしたりするんですけど使ったフルーツが大会ごとに決まっているので、切った家に持ち帰ってもそろそろ家族が飽きてきてるんですよ(笑)

(こんなフルーツの芸術なら毎日見ても飽きない！と思うスタッフ)

本日は、お忙しい中ありがとうございます。これからも沢山のみなさんにおいしいお酒を紹介し続けてください！