

裏 恵比寿麦酒祭り

レモンサワーの新世界 -Arrange It Yourself-

レモンサワー白書 2018



レモンサワー白書 2018



レモンサワー文化をリードする 名酒場 8 選

数年前からブームが続き、今や日本の酒文化の一角を担っているといっても過言ではない、レモンサワー。年齢や性別を問わず、人気が広がっていて、一杯目からレモンサワーを注文する人も少なくはない。

レモンサワーの魅力は、明確な定義がないこと。ゆえに、工夫を凝らしたレモンサワーを出す店も増えている。

今回は、最新文化を牽引している 8 軒のレモンサワーをご紹介します！

焼酎やレモンの濃度を
自分で調節できるのが醍醐味

中目黒

もつ焼きばん 中目黒本店

レモンサワー好きに知らない人はいない名店中の名店。何を隠そう、昭和33年に創業した、サワー発祥の店が実はココなのだ。「焼酎を炭酸水で割ったものを“酎炭（チュウタン）”と呼んでいました。それを“サワー”と名付けたのが先代のマスターです」と店長の加藤治さん。レモン入りの酎炭だから、レモンサワー。実にわかりやすい。



隣り合わせた客同士が仲良くなることも



自分好みの味の“黄金律”を見つけよう

レモンサワーを注文すると、焼酎が注がれたジョッキ、「中身」¥200（税別）と「ハイ・サワー（炭酸水）」¥100（税別）、半分にカットされた「レモン」¥120（税別）1個が出てくる。レモンを搾って、炭酸水を注いで作るのだが、焼酎やレモンの濃さを好みで調節できるのが特徴であり、魅力でもある。

搾り終えたレモンをテーブルの上に積み重ねてタワーを作る客も。それがSNSで拡散され、地元のみならず東京中から客が集まるようになったという。18種類の部位が揃う「もつ焼き」¥110（税別）とともに楽しもう。

もつ焼きばん 中目黒本店
住：東京都目黒区上目黒2-14-3
TEL：03-6452-3122
営：16:00～翌4:00
休：正月
交：東急東横線中目黒駅南改札から徒歩2分

★取材ライターからヒトコト★
自分好みの味にカスタマイズできるのが新鮮。レモンサワーの奥深さを感じる一杯です。

一杯、二杯と飲むごとに
違った味わいが楽しめる

恵比寿

博多うどん酒場 イチカバチカ

博多たんめん酒場 イチカバチカ

博多庶民に愛されている“もっちヤワ”食感のうどんと、その出汁にシルキーな豚骨スープをブレンドしたスープで味わうたんめん。それぞれをメインに、九州の居酒屋文化が楽しめるのが恵比寿駅前に展開する『イチカバチカ』だ。



電球のやわらかい光が心地良い店内
(うどん酒場)



氷代わりに冷凍レモンがたっぷり！

「両店とも九州出身の方が足繁く通ってくださっています。『一八（イッパチ）レモンサワー』を片手に、故郷の味を懐かしんでいらっしゃいます」と、マネージャーの齋藤太一さん。

「一八レモンサワー」¥600(税込)とは、氷の代わりに冷凍したノンワックスの国産レモンを丸ごと1個入れた店の名物である。

マドラーでレモンを潰して、染み出した旨みと香りを楽しみながら飲むのがコツ。二杯目は、グラスにレモンを残して「中おかわり」¥300(税込)を注文するのがココの流儀。



レトロな雰囲気のカウンターが印象的
(たんめん酒場)

ちなみに三杯目は、「好きに飲みんしゃい」とのことだが（笑）、レモンがほぼ溶けきった三杯目もまた一興だ。

やかんに5杯分入った「中おかわり（やかん）」¥1,500（税込）も用意しているので、グループで来店すればかなりお得だ。

「ベースとなるお酒は、焼酎とウォッカからお選びいただけます。焼酎はすっきりとした味わいです。一方、ウォッカはどっしりとしたアルコール感が楽しめます」（齋藤さん）

ジョッキの飲み口に塗られているのは、ハチミツと粗塩。これらがレモンの味と香りを引き立て、クセになるほど美味しい。

メは、うどん酒場では「肉ゴボ天うどん」¥950、たんめん酒場では「特製豚カラたんめん」¥1,200（いずれも税込）で決まり。九州の味を心ゆくまで堪能しよう。



人気の「特製豚カラたんめん」¥1,200

博多うどん酒場 イチカバチカ 恵比寿店

住：東京都渋谷区恵比寿南1-8-9

TEL：03-5724-3130

営：11:00～15:30、17:00～翌2:00

※土は12:00～24:00、日は12:00～23:00

休：無

交：JR山手線ほか恵比寿駅西口から徒歩3分

博多たんめん酒場 イチカバチカ 恵比寿店

住：東京都渋谷区恵比寿南2-2-7 TS山本ビル1F

TEL：03-6451-0177

営：11:00～15:30、17:00～翌2:00

※土は12:00～24:00、日・祝は12:00～23:00

休：無

交：JR山手線ほか恵比寿駅西口から徒歩2分

★取材ライターからヒトコト★
やかんに入った「中おかわり」
はアイデア賞！気の合う仲間と
思いきり飲み明かしたい！

じんわりと溶け出す
レモンの酸味と旨みが最高！

小岩

素揚げや 小岩店

皮はパリッと、身はジューシーな「ひな鶏素揚げ」¥700（税別）と京野菜を使った「野菜素揚げおまかせ盛り」¥780（税別）が店の名物。それらに合うようにと開発したのが、「元祖最強レモンサワー」¥450（税別）だ。女性を中心に人気を呼び、レモンサワーブームの一翼を担う店として注目を集めた。

「サッポロの氷彩サワーに冷凍した広島・瀬戸田産のエコレモンを丸ごと1個入れています。それだけではレモンの味が弱いので、レモン果汁をベースとした秘伝のエキスをくわえています」と、マスターの宮崎明さん。



冷凍レモンを使ったサワーはココが発祥

★取材ライターからヒトコト★
凍結レモンなのに一杯目から旨い！“最強”の名に恥じないレモンサワーだと思います。



2013年に開店。祖師谷大蔵にも店がある

二杯目以降は、「レモンサワーのなか」¥350、通称“ナカ”を注文して、グラスに注ぎ足していくのがココのスタイル。

ナカは基本のレモンサワーのほか、辛口の「エクストラ」やウイスキーがベースの「ハイボール」、ノンアルコールの「レモンスカッシュ」、炭酸を使わない「レモネードハイ」からも選べる。注文した料理や気分でさまざまな味が楽しめるのもウレシイ。

素揚げや 小岩店

住：東京都江戸川区南小岩8-25-1 東洋ハイツ1F

TEL：03-6806-9481

営：17:00～22:30（22:00L.O.）

※日、祝は～22:00（21:30L.O.）

休：月

交：JR総武線小岩駅南口から昭和通りを徒歩8分

すっきりとした喉越しと
ビターな味わいがクセになる

目黒

酒場シナトラ 目黒店



古き良き時代の酒場をイメージした店内

「愛媛県産をはじめとする無農薬・ノーワックスの国産レモンを皮ごとミキサーで搾っています。甘みを一切加えていないので、レモンそのものの味をお楽しみください」と、マネージャーの小池卓さん。

ひと口飲むごとにギュッと凝縮されたレモンの旨みや酸味、皮の苦みが広がる。すっきりとした喉越しが後を引く。レモンサワーだけ飲み続ける客がいるというのも納得だ。

旨みが濃厚な秋田牛のすね肉を4時間以上煮込んだ看板メニュー「肉豆腐」¥780（税別）を肴に心ゆくまで堪能しよう。

★取材人ライターからヒトコト★
レモンそのもののビターなテイスト。まさに大人のためのレモンサワーだと思いました。

大きなコの字型のカウンターが古き良き時代の酒場をイメージさせる。ポテサラやきんぴら、メンチカツなど、昔から馴染みのある酒場の定番メニューが揃う。

どれも食材や調理法を一から見直した、ひと味もふた味も違う味わいに仕上がっている。「レモンサワー」¥580（税別）もまた、オリジナリティ溢れる店の名物の一つだ。



店の名物「肉豆腐」との相性は抜群だ

酒場シナトラ 目黒店

住：東京都品川区上大崎2-27-1 サンフェリスタ
目黒B1

TEL：03-6417-0281

営：17:00～翌1:00（24:00L.O.）

※日、祝は～24:00（23:00L.O.）

休：無

交：JR山手線ほか目黒駅西口から徒歩1分

砂糖と少量の塩が生み出す
味の絶妙なバランス

北千住

是屋

かつてレモンサワーは、濃縮果汁を使ったものと生のレモンを搾ったものの2種類が主流だった。代表の井上紀之さんは、大のレモンサワー好きで、それぞれの長所を生かしたレモンサワーができないかと考えていた。

「もう、10年ほど前になります
が、レモンは果汁だけでなく皮の
部分に旨みと香りがあるということ
に行き着いたんです」（井上さん）



レモンサワーを目当てに訪れる客も多い



長いカウンター席が印象的な店内

ノンワックスの無農薬レモンを凍らせて、ミキサーでパウダー状に粉碎したところ、フレッシュな香りと酸味、皮のほのかな苦みが生まれた。ついに完成！と思いきや、井上さんはそれで満足しなかった。

「苦味が加わり、ソルティードッグのような味に感じました。そこでグラニュー糖と少量の塩を加えたところ、めざしていた複雑な味わいになりました」（井上さん）

「すりおろしレモンサワー」¥500
（税別）と命名したレモンサワーは、酸味と甘味、苦味のバランスが絶妙で何杯でもイける。

是屋

住：東京都足立区千住東2-6-8

TEL：03-6806-2935

営：17:00～24:00（23:00L.O.）

※日、祝は16:00～23:00（22:00L.O.）

休：不定

交：JR常磐線ほか北千住駅東口から徒歩6分

★取材ライターからヒトコト★
濃縮果汁の飲みやすさと生レモンのフレッシュ感。それぞれの長所を兼ね揃えた一杯。

最高級の黒毛和牛に合う
上品でリッチな味わい

五反田

肉料理 それがし

厳選したA4～A5ランクの黒毛和牛を使った肉料理が自慢。常時60種類が揃う純米酒とのペアリングを楽しむのがココの王道だが、自家製の「リッチレモンサワー」¥800（税別）も見逃せない。

「ベースとなるレモンは、皮ごとスライスして、数種類の砂糖とともに煮込んでいます。溶け出したレモンの旨みがすべて楽しめます」と、マネージャーの山本貴文さん。



グラスの中に煮込んだレモンも入る



スタイリッシュなカウンターが目を引く

砂糖が入っているとはいえ、しつこさはなく、奥行きのある品のよい甘さ。皮の苦みや果肉の酸っぱさが相まって、身体の中にスーッと浸透していく。この感覚は巷のレモンサワーでは決して味わえないだろう。この「リッチレモンサワー」を目当てに、店を訪れる客が多いというのも納得だ。

つなぎを一切使わず、肉そのものの味わいが楽しめる店の名物「メンチカツ」¥900（税別）や「黒毛和牛100%ハンバーグ」¥2,800（税別）などとともに楽しみたい。

★取材ライターからヒトコト★
果肉の酸味と皮の苦味の奥に感じるほのかな甘みは上品そのものでした。また飲みたい！

肉料理 それがし

住：東京都品川区西五反田1-4-8-202

TEL：03-6420-3092

営：17:00～24:00

休：無

交：JR山手線ほか五反田駅西口から徒歩1分

インスタ女子が夢中になる
唯一無二のレモンサワー

桜木町

立ち呑み処 ふくふく

立ち呑みの店といえば、男性客がメインのイメージが強いが、ここは女性の姿が目立つ。しかも、皆、注文したドリンクをスマホで撮影している。よく見ると、冷凍したレモンスライスがグラスに突き刺さっているではないか！実はそれが看板メニューの「凍結丸ごとレモンサワー」¥400（税込）である。「レモンサワー一杯にレモンを丸ごと1個入っているのをアピールしたかったんですが、これほど注目されるとは思いませんでした」と、代表の谷口みゆきさん自身もレモンサワーの人気に驚いている。



営業は昼12時半から。昼呑みも楽しめる

強めの炭酸水を使っているのも特徴で、すっきりとしたのど越しが楽しめる。特にとろけるチーズをハムに挟んで揚げた「ハムカツチーズ」¥350（税込）との相性は抜群だ。

冷凍レモンから果汁や風味が出にくいために一杯目はレモンシロップをくわえている。二杯目（酎ハイおかわり¥200税込）からは、シロップの有無を選択できるのも◎。



呑みにくさは否めないが、それも楽しい

★取材ライターからヒトコト★
眺めているだけで楽しく、呑むのがワクワクする一杯。ハムカツチーズとの相性は最高！

立ち呑み処 ふくふく

住：神奈川県横浜市中区桜木町1-1 ぴおシティB2

TEL：なし

営：12:30～22:00※土、日、祝は～21:00

休：水

交：JR根岸線ほか桜木町駅から徒歩2分

★編集後記★

レモンサワーのことを知れば知るほど、レモンサワーが好きになりました。取材を始めてから、外飲みも家飲みもレモンサワーばかりです。今日もどこかで新しいレモンサワーに出会えることを楽しみに・・・乾杯。（取材ライター 永谷正樹、桑原竜也）



SAPPORO