

人と人とのつながり「縁」を守り続ける・・・

エスポアやまだや

創業当時から有楽町で営業している(株)山田屋酒舗。店舗名は赤レンガでおなじみの「エスポアやまだや」です。創業100年以上！長く愛される秘訣を伺ってきました。取材・編集/大下

【創業100年以上！】

大正初期に創業し100年以上、ずっと有楽町で営業しています。創業当時から法律が変わる昭和初期くらいまでは、買付けたお酒を調合しオリジナルブレンドの清酒「君が代」「赤心(せきしん)」といった銘柄を販売していました。



創業当時

【こだわりは“造り手が見える”こと！】

県内の豊富な種類の地酒が揃っています。また、焼酎は本場鹿児島へ行って直接仕入れていきます！

実は、ワインも直輸入なんです！今はコロナで難しいですが、作り手の顔が見えることが大事だと思い、フランスのワイナリーを訪問し、直接買付けています。こだわっているのは土壌や味はもちろんですが、作り手との信頼関係が1番！大きな工場ではなく、昔ながらの作り方で家族みんなが力を合わせてワインを造っているようなワイナリーから取り寄せています。ワイナリーのご家族とも2代目、3代目と長くお付き合いできる信頼関係を築いています。

■(株)山田屋酒舗

【住所】周南市有楽町 55
【TEL】0834-21-0929
【営業時間】9:00~19:00(祝祭日 10:00~18:00)
【定休日】日曜
【HP】yamadaya-shuho.com
【Instagram】instagram.com/espoa_yamadaya/

※Instagramは毎日更新しています。新商品もこちらからご覧いただけます！



↑現在の赤レンガの店舗

昭和の初め頃の店舗。社名の「山田屋酒舗」がはっきりと見て取れます！



【“縁”を大切に！】

現在、4代目の山田祐史さんご夫婦が休業中だそうです！「エスポアやまだや」に入って2年目でコロナになり、配達も減り不安な中でも、店頭に来てくださるお客様がいらっしゃるの嬉しかったとか。コロナ禍でも新たにHPを立ち上げオンライン販売もしています。今までの縁を大切にしながら、これからのネット社会での販売方法を模索しているそうです。



山田祐史さん

11月の第3木曜日はボジョレーヌーボーの解禁日！予約でほぼ売り切れますので、お早めどうぞ。

【この時期のおすすめ！】

秋は「冷やおろし」がおすすめです。新酒の頃から時間を置くことで、空気に触れてまろやかさが出て、夏を越して旨味が増した、今一番飲み頃のお酒です。

少しでも日本酒とワインに興味があれば、是非お気軽にお越しください。お気に入りの1本を選ぶお手伝いをさせていただきます！



↑ワインはフランスを中心に扱っています



↑各地の珍しいおつまみも揃っています！

←梅酒も色々

以前は、お客様が田植えして酒米を作り、オリジナルの日本酒を造るイベントなどもしていたそうです。これからまた、何か新しいことをしたいとのこと。楽しみですね！