

Die Bonenkai-Saison ist wieder da!

Es ist wieder so weit. Während in Deutschland die Advents- und Weihnachtszeit ruhig und besinnlich verläuft, geht es in Japan im Dezember ähnlich wie am Halloweentag – wahrhaftig wundere ich mich nur, warum sich in den letzten Jahren diese Narretei in Japan so verbreitet hat – laut und fröhlich zu.



Es ist zwar recht üblich, dass Japaner oft nach der Arbeit mit Kollegen in die Kneipe (Izakaya) gehen statt direkt heimzukehren, aber im Dezember gehen sie noch häufiger. Es ist die Zeit der sogenannten „Bonenkai“, der Feier, bei der man das vergangene Jahr mit all seinem Ärger und den Problemen vergessen und alles Gute für das neue Jahr erhoffen möchte. Traditionell wird Bonenkai unter Arbeitskollegen mit viel Radau und Alkohol gefeiert. Bei der Bonenkai gilt in der Regel Narrenfreiheit, die man „Bureiko“ nennt: Status, Etikette und Förmlichkeit werden temporär hintenangestellt und erhalten eine Pause vom Alltag. Was bei der Bonenkai geäußert wird, ist am nächsten Tag völlig vergessen.



Heute wird Bonenkai auch im Freundeskreis oder mit der Familie gefeiert. Und auch die Frauen wollen natürlich diese willkommene Gelegenheit zum Feiern nicht versäumen. Deshalb feiern viele Leute im Dezember mehrmals Bonenkai, so dass viele beliebte Kneipen und Restaurants weit im Voraus ausgebucht sind.

Hier möchte ich Ihnen ein Restaurant vorstellen, das ich neulich besucht habe und sehr empfehlenswert für Frauen- oder Familien-Bonenkai finde. Leckeres Japanisches Essen zu vernünftigen Preisen, eine große Auswahl an Getränken (vor allem Sake, japanischer Reiswein), gute Bedienung und ein gemütliches Séparée, so dass man Bonenkai in vollen Zügen genießen kann - was fehlt Ihnen noch?

Falls aber Ihr Wunschtermin bereits ausgebucht ist, hat man ja immer wieder einmal einen guten Grund zum Feiern, z.B. zu Neujahr eine „Shinnenkai“, Neujahres-Party.

Auf jeden Fall wünsche ich Ihnen guten Appetit, viel Spaß zusammen und einen guten Rutsch ins Neue Jahr 2016.

Hakobune Daiginjo Irori

„SLOW FOOD“ beim offenen Feuer „Irori“

In alten japanischen Häusern haben Sie vielleicht „Irori“, einen traditionellen rechteckigen Herd mit einem Topfhaken inmitten des Wohnzimmers gesehen. In früheren Zeiten diente Irori zunächst als zusätzliche Kochstelle und Heizung, aber ihre bedeutendere Aufgabe war vermutlich, eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen. Beim Essen hat sich damals die ganze Familie am Irori versammelt und sich viel Zeit zum Essen und zur Unterhaltung genommen.



Beim Eintritt in Séparées des Lokals „**Hakobune Daiginjo Irori**“ findet man in der Mitte eine offene Feuerstelle (Irori), an der auf Holzkohlen Fisch und Gemüse gegrillt wird. Angeboten werden frische Meeresfrüchte aus der Hokuriku-Gegend, wie der Ishikawa-, Toyama-, Fukui- und Niigata-Präfektur, mit ausgewählten einheimischen Gemüsen und Zutaten.



Besonders stolz ist das Lokal auf seinen Reisweinkeller, der mit Hingabe von seinem Sommelier geleitet wird. Er wird Ihnen gerne bei der Auswahl helfen, einen guten Reiswein nach Ihrem Geschmack zu finden. Stets verfügt er über ca. 300 ausgewählten Sorten von Reiswein.

In einem abgeschlossenen Raum mit einem Irori kann man alles an Stress und Hektik vergessen. Er dient dazu, eine lockere Atmosphäre zu schaffen. Und nicht zuletzt schmecken die aufgespießten Fische wie z.B. Iwana (Saiblinge), die über der Holzkohle langsam gegrillt (außen knusprig und innen weich) werden, hervorragend.

Ich bin davon überzeugt, dass Sie in diesem einmaligen Lokal die Faszination des Slow Foods erleben werden. Viel Spaß und Unterhaltung beim Essen und Trinken!

Yuko Aoki (U.B.)

Hakobune Daiginjo Irori

GINZA888Building 7F, 8-8-8 Ginza, Chuo-ku, Tokio Tel. 03-6280-6330
<http://www.hakobune-ceory.com/shop/shop02/>

5 Gehminuten vom Bahnhof „Ginza“ (Ausgang A2) der Tokyo Metro
3 Gehminuten vom Bahnhof „Shinbashi“ (Ausgang 1) der Tokyo Metro
4 Gehminuten vom JR Bahnhof „Shinbashi“ (Ausgang Ginza-guchi)

Öffnungszeiten:

Mo. – Fr.: 17:00 – 23:00 (LO 22:00)
Sa. : 17:00 – 22:00 (LO 21:00) 11:30 – 15:00 (LO 14:00)
So. u. Feiertage: 17:00 – 21:00 (LO 20:00) 11:30 – 17:00 (LO 16:00)

忘年会シーズン到来！

今年もまたこの時期がやってきました。ドイツでは静かに厳かにクリスマスシーズンが迎えられる中、日本では、まるであのハロウィーンの日のように、一どうしてここ数年来このバカ騒ぎがこれほど日本中に広まったのか理解に苦しむのですが、賑やかに、そして陽気に12月を過ごします。



そもそも日本人は、普段でも仕事を終えた後にまっすぐ帰宅せず、仕事仲間と居酒屋に立ち寄ることがよくあるのですが、12月にはその頻度がさらに増します。いわゆる忘年会シーズンで、今年の憂さを晴らし、来年こそは何かも上手くいきますようにと景気づける飲み会を開くのです。

もとはと言えば忘年会は仕事仲間が集まり、どんちゃん騒ぎをして酒を酌み交わすものでした。日常の上下関係やマナーや儀礼は忘年会の席上では取り外される、いわゆる無礼講が許され、飲み会での発言は翌日まで持ち越さないことになっています。

今日では友達や家族の間でも忘年会をするようになりました。そしてもちろん女性も、この楽しい宴会を開くことのできる絶好の機会を見過ごすはずはありません。ですから12月には多くの人が一度ならず何度も忘年会をします。その結果、人気のある居酒屋やレストランは

かなり前から予約でいっぱいになります。

ここにご紹介するのは、私が最近訪問した、女子会やご家族の忘年会にお薦めしたいお店です。美味しい和食がリーズナブルなお値段でいただけ、飲み物(とりわけ日本酒)の種類が多く、サービスも良く、気兼ねなく忘年会をエンジョイできるくつろぎの個室が完備されています。これ以上望むべきものはないでしょう。

万が一ご希望の日時がすでに予約済みだったとしても、他にもきっと宴会を催す格好の口実は見つかるはず、近々では例えば新年会とか。

いずれにせよ、おいしいお料理を食べて、お仲間と大いに盛り上がってください。

新しい年 2016 年が皆様にとってよい年でありますように。

方舟大吟醸いろり

日本の古い民家を訪ねられた際、居間の中央に囲炉裏(いろり)一鍋を吊るす金具のついた伝統的な正方形の炉一が設置されているのをご覧になったことがあるかもしれません。昔はこの囲炉裏は煮炊きなどをするもう一つの調理場として、または暖房として使われていましたが、居心地の良い雰囲気を出すと、もしかすればもっと重要な役割をも担っていました。食事の際には家族全員が囲炉裏を囲んで座り、ゆっくり時間をかけて食事をしながら会話をしました。



居酒屋「方舟大吟醸いろり」の個室に入ると、部屋の中央にある囲炉裏がまず目に入ります。そこで魚や野菜の炉端焼きを食べることができるのです。食材には石川、富山、福井、新潟の北陸四県から仕入れられた海の幸や、吟味された国産野菜が使用されています。

このお店が誇るのは、利酒師が厳選した日本酒を貯蔵する酒蔵です。常時300種類もの品揃えの中からお好みの一品を選ぶアドバイスもしてくれます。



完全個室で囲炉裏を囲んでのお食事は、日常のストレスや喧噪を忘れさせてくれます。ここでも囲炉裏は和やかな雰囲気づくりに一役買っています。そして何よりも炭火で時間をかけてゆっくり焼き上げた串刺しのイワナは、外側の皮がパリッとしているのに身がやわらかく、本当に美味しいです。またとない「スローフード」の醍醐味を味わうことができるお店です。楽しいお食事とお酒、そして語らいをお楽しみください。

青木裕子

方舟大吟醸 いろり

東京都中央区銀座 8-8-8 GINZA888 ビル 7 階 電話: 03-6280-6330

<http://www.hakobune-ceory.com/shop/shop02/>

東京メトロ「銀座駅」出口 A2 より徒歩 5 分、「新橋駅」出口 1 より徒歩 3 分

JR 「新橋駅」銀座口出口より徒歩4分

営業時間

月～金: 17:00 – 23:00 (LO 22:00)

土: 17:00 – 22:00 (LO 21:00) 11:30 – 15:00 (LO 14:00)

日・祝: 17:00 – 21:00 (LO 20:00) 11:30 – 17:00 (LO 16:00)