酒の新茶屋　店長

片山　一江

KATAYAMA　ICHIE

1975年 柏崎市出身

市内青海川、米山大橋と日本海が見渡せる美しい景色。標高53mの高台に店を構えるのは、新潟地酒専門店「酒の新茶屋」。春には大きな桜の木が満開の花を咲かせ、店のすぐ脇から青海川駅、海へと続く、旧北国街道。秋には海から谷根川を遡上する鮭の姿も見られる。

創業は嘉永元年。かつて北国街道の茶屋として賑わった、と江戸時代の書物にも描かれているほどの歴史ある店。近年は地域の酒屋として親しまれ、本格的に店舗で商売を始めて30年ほどになる。「酒の新茶屋は母が始めた店なんです」と話すのは、娘の片山一江さん。今年6月に母の静江さんが亡くなり、一江さんが店長として主に店を切り盛りしている。

一江さんは地元の大学を卒業し上越市の会社で5年勤務した後、実家の仕事を手伝うために柏崎市へ戻る。母が制作した店のホームページの管理など、一江さんは仕事をしながら実家を手伝い、さまざまな場面で母を支えてきた。中越沖地震で店が被災するなど、大変なこともあったが家族で協力しながら家業を守ってきた。

今、店内には柏崎を代表する原酒造の「銀の翼」を始め、「吟田川」や「雪中梅」といった県内の蔵元に限定した地酒や焼酎、ワインなどが以前と変わらぬ様子で並べられている。「これらは全て母が一つ一つ吟味してセレクトしたものばかり」と一江さん。中には、新茶屋オリジナルのうどんや米焼酎、珍しいおつまみなどもあり、「新潟地酒専門店」としてのこだわりと前向きな姿勢がうかがえる。また、酒の新茶屋の会報「のんべぇ毎日」は313号となり、母から一江さんへしっかりと思いは引き継がれているようだ。

「母は『新茶屋の女将』と呼ばれていましたが、私はまだまだ新米店長。蔵元や問屋さん、お客様に一つひとつ教えてもらいながら勉強中です。いつかは自分でセレクトした商品も並べていきたい」とほほ笑む。

蔵元の限定酒や季節商品にこだわった月1回の地酒頒布会「いかがで酒の会」は、新茶屋が厳選した地酒2本をセットにして毎月お届けするシステム。もちろん地方発送可能で、いろいろな蔵の日本酒を楽しみたいという方にお薦めの頒布会。なかなか味わえない限定酒を市内在住の方には特別に配達サービスも行っている。

そして、酒の新茶屋を訪れたら、ぜひ見ていただきたいのが無料で開放されている2階の休憩スペース。眼下に日本海が広がる美しい景色はもちろんだが、日本酒に関する本や資料、北国街道にまつわる資料、写真などが並んでいる。「母が収集したものを、今後は「お酒にまつわる資料館として訪れる方に楽しんでもらいたい」と一江さんは話した。

お問い合わせ

酒の新茶屋

柏崎市青海川872

0120-980-885

0257-26-2522

0257-35-5333

営業 9時～19時（Pあり）

休　不定

WEB