

# NUMAZU BAR MAP



日本バーテンダー協会沼津支部 加盟店

## A. Frank Bar

静岡県沼津市大手町2-11-17 ☎055-951-6098

## B. 梅邑 BAR

静岡県沼津市上土町50 ☎055-963-0248

## C. VICTORY

静岡県沼津市八幡町125 ☎055-962-0684

## D. Ninoe

静岡県沼津市大手町2-4-8 ホテルアリア内1F ☎055-963-0031

## E. TOM'S BAR

静岡県沼津市大手町4-6-12 ☎055-963-2369

## F. BAR NELSON

静岡県沼津市添地町144-10 ☎055-952-7400

## G. The BAR BREEZE BLUE

静岡県沼津市大手町3-3-8 H1ビル5F ☎055-954-1134

※店舗情報は、2019年2月末日時点のものです。  
詳細は、各店舗もしくは下記にお問い合わせください。

お問い合わせ先：沼津BAR魅力発信実行委員会 ☎055-934-4747

# NUMAZU BAR MANNER BOOK



## 沼津でしか味わえない オリジナルカクテル

日本バーテンダー協会沼津支部に加盟している各店舗のバーテンダーが協力して考案したオリジナルカクテルです。  
裏表紙のバーテンダー協会加盟店でご注文いただけます。



### オリジナル記念カクテル【イコロ】

沼津特産の「寿太郎みかん」を使ったオリジナルカクテル。  
イコロは「宝物（たからもの）」を意味します。



### オリジナルカクテル【黄昏図（たそがれず）】

夕方から夜にかけての沼津を描いていると言われる歌川広重の  
東海道五十三次「黄昏図」をモチーフにつくったオリジナルカクテル。

【BARチケット付】「黄昏図」が1杯無料で飲める宿泊プランです。詳細は、  
専用ホームページ「NUMAZU BAR TRIPS」をご覧ください。



### 企業コラボオリジナルカクテル 【スマイル ゲート】

株式会社よしもとクリエイティブ・エージェンシー様とのコラボ  
レーションにより誕生したオリジナルカクテル。笑う門には福来るを  
コンセプトに、文字通り、幸福を呼ぶカクテルとして製作しました。



### 企業コラボオリジナルカクテル【ミライ・リレー】

株式会社関電工様とのコラボレーションにより誕生したオリジナルカクテル。  
未来に向かう企業へをコンセプトに、未来に向かう企業と  
継電器（リレー）をかけて製作しました。

### アスルクラロ沼津オリジナルカクテル【アスル・アレーグレ】

Jリーグを舞台に活躍するアスルクラロ沼津とのコラボレーションにより誕生した  
オリジナルカクテル。選手たちが自らつけた名前は、「アスル・アレーグレ」。  
アスルクラロの躍進とともに、クラブの公式カクテルとしてサポーターの皆さんに  
愛される存在へと成長していきます。



### 深海魚カクテル【DEEP SURUGA】

日本で一番深い駿河湾に面し、深海魚が水揚げされるまち沼津を表現した  
カクテル。深海を表した深い色彩に、キュートな外見で人気を誇るメンダコを  
かたどったフルーツの皮を添えていただきます。  
「DEEP SURUGA」は各店舗で異なるテイストを味わえるのが特長。  
違いを楽しみながら、BAR巡りを楽しんでみては？



## ようこそ、BARのまち沼津へ。

東京から、約1時間で足を運ぶことができるまち。  
雄大な駿河湾に抱かれ、海越しに臨む富士山の絶景、  
新鮮な海の幸をはじめとした豊かな恵みを楽しむまち。  
このまちには、全国にファンを持つ素晴らしいBARが点在しています。  
この本では、BARの簡単なマナー、楽しみ方やこぼれ話を紹介しています。  
BARのまち沼津をさらに楽しむために、そしてもちろんまだBARに  
足を運んだことのないという方も、ご活用いただけますと幸いです。

1

## “BAR”とは何か？

諸説ありますが、16世紀後半のイギリスでお酒や軽食を提供した店に発祥があると  
いわれています。

時を経て、こうした店をアメリカで“BAR”と呼ぶようになりました。なお、日本の  
BAR文化の歴史は古く、明治～大正時代には輸入され、普及したといわれています。  
バーテンダーは、そのお客さんの要望に応え、お酒を調合するスペシャリスト。  
欧米では「Night Doctor」ともいわれ、日々の疲れを癒す存在になっています。  
カクテル作成の技術は非常に奥が深く、毎年世界大会が開催され各国から選りすぐ  
りの猛者たちがその技を競い合います。

細長いカウンターがあって、お酒とおつまみを提供するというのが一般的なBARのイ  
メージですが、趣向を凝らしたグルメやデザート、シガー（葉巻）を用意するお店  
など、それぞれ違う特長を持っていて、何度足を運んでも新たな驚きがあります。



## 2 BARへ行く前に

はじめてBARに行く方は、どんな服装で行けばいいのか迷う方もいらっしゃるかもしれません。お店にもよりますが、基本的にはカジュアルな服装で大丈夫。もちろん、BARはその雰囲気を味わう場所もあるので、いつもより少しドレスアップして行ってみるのも楽しいですよ。

また、BARは一人の時間を楽しむためでも、気の置けない相手と語り合うために使ってもOKです。ただし、BARの素敵な雰囲気を壊すほど大声で騒ぐのは避けましょう。

BARへ行く前に肩ひじをはって準備をする必要はありません。早速、今日の帰り道にでも気軽に訪れてみてください！



## 3 席に着いたら

BARには、カウンターのみのお店もあれば、テーブル席がある場合もあります。席は自由ですが、バーテンダーとのファーストコンタクトとして「ここに座ってもいいですか？」と一言かけると、そのあとの会話がスムーズに進みます。

## 4 注文

バーテンダーの「何にいたしましょうか？」という一言が始まるのが、BARの醍醐味のひとつ。

メニューが用意されているお店もありますが、その日の気分に合わせて、ぜひ気兼ねなく自分の飲みたいものを伝えましょう。

もちろん、ジントニックやハイボールが飲みたいなど飲み物の名称を伝えてもいいですし、味の甘さ・苦さ、ベースのお酒、アルコール度数の高さ、フルーツを使ったものがない等々、自分の好みを伝えても大丈夫です。

また、バーテンダーの背後にある棚（バックバー）に並んでいるお酒を見て、飲みたいものがあったら尋ねてみてください。

バーテンダーはお酒づくりのプロフェッショナル。会話の中で、きっとあなたにぴったりのお酒を選び、提供してくれます。



## 5 カクテルとは

BARで提供される代表的な飲み物「カクテル」とは一体何でしょうか？簡単に言うと、ベースのお酒に果汁・シロップ・ビターズや香料などを加え、氷を入れて混ぜ合わせた飲み物のことです。

もともと18世紀末から19世紀にかけてアメリカで開発され普及し、その名称は「cocktail（雄鶏の尾）」という言葉に関係しているといわれますが、はっきりしたことは分かっていません。

1920年代にロンドンやパリで流行し、日本でも明治～大正時代に提供されるようになりました。

マティーニやマンハッタン、シンガポールスリング、マルガリータにモスコミュール…

一度は聞いたことがあると思いますが、

これらすべてカクテルの名前です。カクテルの調合の方法は

「処方」といわれ、その種類は数千を超えて、今も増え続けています。







## 6 ウイスキーを飲んでみよう

カクテルと並んで、BARで提供されることの多いウイスキー。  
BARとは切っても切り離せないウイスキーについて、少しご紹介します。  
ウイスキーとは、ライ麦などに麦芽、酵母を加えて発酵させ、蒸留して  
作ったお酒のこと。アルコール分はそのまま飲むと40パーセント前後で  
すが、様々な飲み方があります。  
ストレートはもちろん、ロック、強いお酒が苦手な方は水割りやハイボ  
ールで試してみてください。

ところで、BARでウイスキーを飲むことの魅力は、その種類の豊富さと個  
性の強さにあります。

ウイスキーは作られた風土や製法によって風味が全く異なるお酒です。  
モルト（大麦麦芽）を原料にした「モルトウイスキー」。トウモロコシな  
どを原料にした「グレーンウイスキー」。

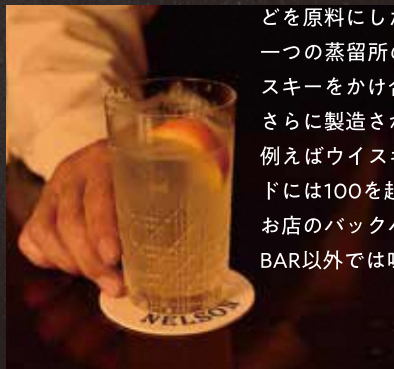
一つの蒸留所のウイスキーのみを使った「シングルモルト」。異なるウ  
イスキーをかけ合わせて作る「ブレンデッドウイスキー」。

さらに製造される場所によって様々な名称に分かれています。

例えばウイスキーの代名詞として有名な「スコッチ」でも、スコットラン  
ドには100を超える蒸留所があり、味はそれぞれ大きく異なります。

お店のバックバーに豊富に揃った、多種多様なお酒と出会える・・・

BAR以外では味わえない、素敵なお酒の楽しみ方ではないでしょうか。



## 7 フード、おつまみについて

多くのBARではチャージ料、いわば基本料金・席料がか  
かります。1,000円程度のお店が多く、これにはナッツ  
などのおつまみ代が含まれていることがほとんどです。  
注文できるペアリングフードは、チーズやハムなどお酒  
に合うものを提供するお店が多いですが、BARによっ  
てはコース料理を用意していたり、美味しいスイーツが楽  
しめたりします。

こうしたお店ごとのキャラクターを楽しむのも、BAR巡  
りの魅力の一つですね。

## 8 帰るときは

BARで楽しむお酒の杯数はもちろん自由ですが、  
1杯といわず色々な種類のお酒を楽しんでみては  
いかがでしょうか。

一般的には、1時間で3杯くらいが目安といわれ  
ますが、それはBARで提供されるお酒のキモは氷  
や温度だからです。せっかくプロが作ったお酒で  
すから、最も美味しい状態で堪能しましょう。  
頼む順序も、「アルコールが弱いものから入り、  
だんだん強いものに」など定番はありますがルー  
ルはありません。

その瞬間、自分が飲みたいと思ったものを頼んでみてください。

さて、充分にお酒を楽しんだら、名残惜しいですがお会計の時間です。

バーテンダーに「お勘定お願いします」と声をかけましょう。

支払い、カードが使えないお店もありますので各店舗でご確認ください。



BARはお酒を楽しむ場所であり、  
豊富な知識を持ったバーテンダーとの  
会話を楽しむ場所でもあります。  
足を一歩踏み入れば、忙しい日常から離れ、  
自分だけの癒しの時間を過ごすことのできる、  
沼津が誇るBARをぜひ体験してみてください。

NUMAZU BAR TRIPS

検索

<http://www.numazu-bar.net/>