

『レストラン紹介』 第 66 回

Mori Izakaya (居酒屋 森)

10月2日、ついにマナウスに本格的な居酒屋がオープンしたとのことで、早速、取材に行ってきました。その名も「**Mori Izakaya 居酒屋 森**」。商工会議所から1ブロック離れたアドリアーノポリス地区 Rua São Luís 105、ここは以前取材した Steak Pub BRASA 105（2024年1月取材）があった場所です。店前には暖簾が掛かっていて、いかにも日本料理店といった佇まいで、思わず期待を抱かせます。亭主はジョンさんという生粋のブラジル人で、2003年からマナウスの名店「アジサイ」で経験を積み、もう一人の共同オーナーと共に「Sushi Ponta Negra」も経営しています。2025年1月から日本の寿司学校

「すし道」で6か月間の修行を行い、卒業と共にこの居酒屋を開店することになったそうです。店の名前の『森』は、寿司学校の先生から「アマゾンで日本料理店を開くなら、店の名をジャンルにちなんで“森”にすると良い」と勧められたから。

店内は40～50席ほどで、カウンター席もあり、マナウスでは初となる本格的な居酒屋ということもあり、19時を過ぎるとすぐに満席になるほどの人気ぶりです。メニューには手羽先、唐揚げ、焼き鳥、コロッケ、角煮など、日本の居酒屋定番料理がずらりと並び味も上々です。特に手羽先は我々も太鼓判を押す絶品の味で、非常に美味しかったため『世界の山ちゃん』風に大量に注文してしまいました。また、マナウスでは珍しいハマチやアジの刺身を食すことができ、さらにアマゾンの恵みを生かしたピラルクのフライなど、現地ならではのアレンジ料理も



「世界の山ちゃん」風に注文してみた

魅力的です。たこ焼きにはハチミツがかかっており甘かったので、

再注文時にソースを掛けるようお願いしたところ、快く対応してくれました。こうした柔軟な対応もうれしい限りです。キッコーマンの醤油や、ラー油、七味唐辛子など日本製の調味料を使用しており、細部までこだわりが感じられました。残念な点としては、居酒屋という看板ながらビールはChopp（生ビール）ではなく、ロングネック 350ml 瓶ビールのみの提供であること。

なお、お昼の部はビュッフェスタイルで食べ放題となっており、昼食を取るのにも良いかもしれません。



店内の様子

今回、注文した品々



アジの刺身 R\$49.90



ソースたこ焼き R\$49.90



手羽先 R\$35.90



ピラルク・フライ R\$47.90



コロケ R\$29.90



焼き鳥 R\$24.90



から揚げ R\$32.90



調味料



角煮 R\$29.90

今月初めに新装オープンしたばかりのお店なので、これから更にメニュー、味のバージョンアップを期待できそうです。今後、ラーメンや餃子、とんかつ等も試してみたいので、定期的に通ってみようと思っています。



**Mori Izakaya (居酒屋 森)**

＜所在地＞ R. São Luíz, 105 - Adrianópolis, Manaus

＜電話＞ (92) 99335 - 1203

＜営業時間＞ 月曜 ～ 日曜 昼の部 11:00～15:00,
夜の部 18:00～23:00

＜駐車場＞ 店前に路駐

＜SNS 情報＞ Instagram : [Izakaya MORI](#)

※ 本取材は 2025 年 10 月 6 日に実施されたものです。