

47 海外のバイヤーの招聘

令和元年11月及び令和2年2月、日本産酒類の取扱いを希望する海外の輸入卸売事業者のバイヤーを招聘し、日本酒製造業者及び焼酎製造業者を対象とした商談会を実施。

商談会に併せて、酒蔵視察を行い、海外のバイヤーに対して製造工程等を解説し、日本酒や焼酎の特徴や魅力を発信した。

日本酒商談会

- ・ 令和元年11月5日～7日に開催
- ・ ヨーロッパを中心に、レストラン・ホテル等の飲食業や食品小売業を対象に飲食料品の卸売事業を展開するドイツのバイヤーを招聘
- ・ 山形県及び兵庫県の日本酒製造業者11社が参加
- ・ 大半の参加業者の商品がドイツ本社の選定会議で提案され、複数業者が成約見込み



酒蔵視察の様子



商談の様子

焼酎商談会

- ・ 令和2年2月17日～20日に開催
- ・ アジアを中心に、酒類や食品等小売店及び飲食店を対象に飲食料品の卸売事業を展開する台湾のバイヤーを招聘
- ・ 鹿児島県・熊本県・宮崎県・大分県・福岡県の焼酎製造業者20社が参加
- ・ バイヤーは多くの商品に関心を示しており、参加業者の半数以上と更に具体的な商談が進められる予定



酒蔵視察の様子



商談の様子

48 G20大阪サミットにおける日本産酒類プロモーション

国税庁は、G20大阪サミットの開催に併せて、令和元年6月27～29日、サミット会場に設置された国際メディアセンターにおいて、日本産酒類のプロモーションブースを設置し、3日間で延べ約1,700名（各国代表団、メディア関係者等）が同ブースを訪れた。開催地である大阪や関西の酒類はもとより、地理的表示（GI）地域、東日本大震災の被災地の酒類を含めた幅広い日本産酒類（日本酒、焼酎、泡盛、日本ワイン、クラフトビール、ウイスキー、ジン、梅酒）をPRした。



(G20記念木枡)

製造工程や特徴等の展示

パネルやパンフレットを使用し、

- ① 日本酒、焼酎、泡盛の製造工程や特徴、楽しみ方等
- ② 日本の気候や固有のブドウ品種の紹介を交えた日本ワインの特徴
- ③ 日本全国で造られているクラフトビールの情報
- ④ 日本国内のGI地域の紹介などの情報発信を行った。



(展示スペースの様子)



(パネルの説明に聞き入る様子)

試飲コーナー

来場者に対し、味わい等の説明を交えつつ、試飲提供（全150銘柄）を行った。

来場者からは、「日本酒の印象が大きく変わった。美味しい」「同じ焼酎でも原料によって味や香りが異なり、興味深い」「泡盛をはじめて飲んだが、こんなに美味しい蒸留酒があることに驚いた」「日本のワインは口当たりが滑らかで、飲みやすい」「日本のビールがこんなに美味しいとは知らなかった」などの感想が聞かれた。

G20記念木枡の提供も人気を博した。



(試飲カウンターの様子)

