

49 「SALON DU SAKE 2019」における日本産酒類のプロモーション

令和元年10月7日、フランス・パリで開催された日本の酒蔵とフランスをはじめとする欧州の日本酒ファン・事業者等が一堂に会するイベント「SALON DU SAKE 2019」において、日本酒のプロモーションの一環として、「日本酒の新しいトレンドやペアリング」に関するセミナー及び「チーズと日本酒のペアリング」に関するワークショップを実施し、延べ86名の酒類関係業者（バイヤー、レストランオーナー）等が参加した。

※ 「SALON DU SAKE 2019」は令和元年10月5～7日に開催され、本年度で6回目の開催。



（「SALON DU SAKE」会場の様子）

セミナーの開催

海外バイヤー等に対し、国税庁職員を講師として、日本酒の製法や「うまみ」等の特徴、食材とのペアリングの基本について説明を行った。（50名が参加）

その後、スパークリング日本酒の試飲、特別純米酒とチーズ、長期熟成酒と生ハム、貴醸酒とアーモンド等のペアリングを体験し、日本酒の新たな魅力や奥深さを学ぶとともに、食材とのペアリングについて理解を深めた。



（セミナーの様子）



ワークショップの開催

「SALON DU SAKE 2019」の主催者であるシルヴァン・ユエ氏がプレゼンターとなり、欧州産チーズと日本酒とのペアリングを体験した。（36名が参加）

さらに、試飲された日本酒の酒蔵から酒類の特徴等の説明が行われ、参加者から多くの質問が挙がるなど、盛況となった。また、「自分の店でも日本酒のペアリングを紹介していきたい」などの意見が聞かれた。



（ワークショップの様子）



50 ジャパン・ハウス ロンドンにおけるプロモーション

平成31年2月及び令和2年2月、日本の情報発信拠点である「ジャパン・ハウス ロンドン」で、日本産酒類のPRイベントを実施。ロンドンのレストラン関係者等や一般消費者に対して、日本産酒類の認知度や理解度の向上を図るとともに、その魅力について広く情報発信を行った。

日本酒

- ・ 平成31年2月21日～23日に実施。（JFOODOと連携）
- ・ 事業者向けセミナーを開催し、現地の酒類取扱事業者に対して、タイプの異なる日本酒の飲み比べを実施。
- ・ 消費者向けセミナーを開催し、参加者に対して、製法や特徴を紹介後、英国在住の有識者を招き、トークセッションを実施。

さらに興味のある消費者に対して、マスタークラスを実施。

- ・ 来館者に対して、試飲・ペアリング体験を実施。



（消費者向けセミナーの様子）



（試飲・ペアリング体験の様子）

焼酎・泡盛

- ・ 令和2年2月26日～3月1日に実施。（鹿児島県酒造組合と連携）
- ・ 事業者向けセミナーを開催し、焼酎・泡盛に興味のある事業者に対して、原料の異なる焼酎や泡盛の飲み比べを実施。
- ・ 消費者向けセミナーを開催し、参加者に対して、製法や特徴を紹介後、焼酎製造者と現地の有識者によるディスカッションを実施。
- ・ バーテンダー向けワークショップを開催し、焼酎・泡盛を使用したカクテルの実演等を実施。
- ・ 来館者に対して、試飲・ペアリング体験を実施。



（事業者向けセミナーの様子）



（バーテンダー向けWSの様子）