

49 ジャパン・ハウスにおけるプロモーション

平成31年2月21日から23日、ジャパン・ハウス・ロンドンで、日本酒のPRイベントを実施。

この事業は、英国ロンドンにおいて実施されているJFOODO事業「SAKE WEEK」に併せ、キーディッシュと日本酒のペアリングを訴求することで効率的なPRを実施することを目的としたもの。

※「SAKE WEEK」とは、JFOODOの実施する日本酒PRイベント。ロンドンにおいては、2月22日～3月3日で開催。現地でイベント参加飲食店を募り、期間限定メニュー(キーディッシュ)を設定させ、当該メニューを注文した客に対して、日本酒1杯を無償で提供する取組。



(イベント概観の様子)

消費者向けセミナー

国税庁より、日本酒の製法・特徴について紹介後、現地の酒サムライ2名を招き、トークセッションを実施。その後実際に日本酒を試飲しながら意見交換を行った。130名が事前登録の上参加。

さらに興味のある方へはマスタークラスを実施。



(トークセッションの様子)

ビジネス向けセミナー

現地の日本酒の取り扱いを検討している事業者に対して、主成分の異なる日本酒を飲み比べさせ、香りの違いを学ばせた。

キーディッシュとのペアリングも実施することで、現地の消費者への訴求の幅を広げさせた。



(セミナーの様子)

試飲・ペアリング体験

ジャパン・ハウスへの一般客に対して、試飲体験イベントを3日間実施。併せて、チーズ・プロシュート等の食材とのペアリングを試させた。3日間累計で1882名が試飲体験を行い、高評価を得た。



(グランドカウンターの様子)

50 GI 日本酒シンポジウム

東北産日本酒の輸出やインバウンド消費の拡大に向けた取組として、「IWC2018(日本酒部門)」の山形県開催に併せて、平成30年5月12日(土)に「GI日本酒シンポジウム」を開催した。

シンポジウムでは、有識者による基調講演に加え、造り手、売り手、飲み手を代表する多彩なパネリストが「東北産日本酒の世界展開」をテーマにパネルディスカッションを実施。

また、シンポジウムの後には、参加者が東北産日本酒の銘柄毎に異なる味や香りといった個性を体感できるように試飲会を行い、東北産日本酒の魅力を紹介した。

○シンポジウム参加者 (211名)

IWC関係者、酒造組合・自治体等関係者、仙台国税局管内の日本酒製造者、輸出酒類卸売業者 など

パネルディスカッションの様相



○パネルディスカッション出席者

コーディネーター：田崎真也氏 (日本ソムリエ協会会長)

パネリスト：大橋健一氏 (マスターオブワイン)

飯田永介氏 (日本名門酒会本部長)

仲野益美氏 (出羽桜酒造(株)代表)

Yoshiko Ueno-Muller氏 (ドイツの日本酒市場有識者)

東北産日本酒の試飲会

