

ヒアリング資料  
((一社) 日本ソムリエ協会 田崎会長)

# 日本酒のブランド化についての提案

## 1：フランス料理と日本酒のペアリング

日本では、日本酒と料理のペアリングの伝統がない。

しかし、Sake は、醸造酒で有り食中酒であり、ワインと全く違った特性を持つ飲み物と理解されつつ、そこで...

### ワインと合わせずらい料理とのペアリングの可能性

カキなどの貝類や魚卵、サラダ、玉子料理、チーズ、

バター、生クリームを使ったソース etc

世界的に日本の調味料が使われるようになり、

Ex： 出汁、鰹節、昆布、味噌、醤油、

黒にんにく、

洋食の油脂と塩の味わい料理から...

和食の基本となる UMAMI と塩味の料理が増えてきた。

## 2：国際的なルールに沿った表示基準の必要性

欧米で日本酒を醸造酒であり、食中酒として楽しめるものであると認識をし始めている人の多くが、ワインに詳しい人。

ワイン好きの人のほとんどが語るのが好き。ワインには語れるツールが多い。

フランスワインのブランド化のポイントの一つに

1935年からの AOC（原産地呼称統制制度）。

カリフォルニアのブランド化のポイントの一つに

ヴァライタルの発想、ジェネリックとの差別化。

そこで、

- ・ 日本酒の AOC (AOP) の提案  
原産地と品種等の規定
- ・ 日本酒のヴァライタルのルール  
果実酒等の製法品質基準に沿ったルールと共に
- ・ 酸、糖、アミノ酸等の含有量の国際的ルールに沿った表示  
の提案が必要。

Ex： 辛口（Dry, Sec）の表示基準等含む