

有機酒類活用セミナーの開催について

令和5年度税制改正により新たに措置された酒税の税率特例措置の適用を受けるためには、事業計画書の作成等が必要となる。この事業計画書の作成は、酒類製造者にとっても、これまでの経営状況の振り返りを行うとともに、経営改善の取組を始めるきっかけにもなり得るものである。

そこで、より効果的な事業計画が検討できるよう、国内外で関心が高まっている有機酒類の活用を中心として、欧米の酒類市場において生産者に何が求められているのか、環境や健康に配慮した取組の実践によりどのように競争力を向上させていくのかといった観点から、高度な知識を持つ専門家によるセミナーと交流会を開催した。

- ◆日時：令和5年9月27日（水）13:00～15:00
- ◆場所：TKPガーデンシティ京都タワーホテル9階
- ◆講師：マスター・オブ・ワイン アントニー・モス氏
- ◆酒類製造者など61名が参加



世界的な酒類の教育機関であるWSETで日本酒の研究と開発を主導し、スピリッツのテキストでは焼酎の章を執筆するなど、日本の伝統的な酒類への造詣も深い。

セミナー



「有機生産と有機JAS認証は、最適なアプローチなのか？」と題して、有機酒類を基軸とした高付加価値酒類の製造から国内外での市場構築、地域の農家と一体となった地域経済の活力向上などについて講演を行った。

交流会



セミナー終了後、日本酒造青年協会の協力を得て、専門家とセミナー参加者が直接話をする交流会を開催した。