

配置国・地域	氏名	企業名	肩書	経歴
中国・北京	 <p>李 鵬 (リー・ボン)</p>	上海杜之都文化発展有限公司、 高級总监 (中国国際唎酒師協会副会長、 SAKETIMES中国版編集長)	<ul style="list-style-type: none"> ・ SSI国際日本酒唎酒師 ・ SSI国際焼酎唎酒師 ・ SSI国愛日本酒学講師 ・ 酒ソムリエアカデミー SSA日本酒ソムリエ資格 	日本酒レストランとバーの経営者。日本酒推進を目的とする「日本産100選大会」の創設者且つ審査委員長を務める。イベントを通じ多くの酒類専門家、事業者とのネットワークを形成。
中国・上海	 <p>何 琛</p>	上海賦銘国际贸易有限公司 総 経理	<ul style="list-style-type: none"> ・ SSI国際日本酒唎酒師 	2006年より商社で勤務した後、2008年からは日本産酒類を中国で販売する事業に携わる。その後、別会社にてウイスキーの販売を担当した後、2017年10月に自身で上海賦銘国際貿易有限公司を設立。総経理として、日本産酒類をはじめ、日本の食品、食材の輸入、販売を行う。
中国・蘇州	 <p>尹 航</p>	蘇州嵐山貿易有限公司 総経理	<ul style="list-style-type: none"> ・ SSI国際日本酒唎酒師 	2016年に蘇州嵐山貿易有限公司を設立し、日本食品の輸入販売を始める。日本酒や焼酎について深く学ぶ為、日本の酒蔵を何社も見学し、蔵人との交流を通じて日本酒、焼酎についてより理解を深めながら、中国で日本産酒類の更なる販売促進に向けて精力的に活動する。
米国・ロサンゼルス	 <p>David 工藤 実</p>	All Japan news, inc. CEO	<ul style="list-style-type: none"> ・ 日本酒唎酒師 ・ 名誉唎酒師 ・ 日本酒学講師 ・ 米国酒焼酎麦酒研究所 代表理事 	前職の保険営業時代に日本食業界誌発行人となり、全米の日本食店舗18,600店舗に配布。 毎年California Sake Challenge (試飲会) を開催。 1999年に南カリフォルニア日系レストラン (現在、米国日系レストラン協会) を設立、日本産酒類業界の環境保全に努めるなど、日本食業界には幅広くネットワークを有す。

<p>米国・ロサンゼルス</p>		<p>中田 直尚</p>	<p>・ Japanese Products Produce Inc. 代表 ・ 銀だこUSA 代表 ・ 天下とりUSA 代表 ・ 2021年より米国NPO法人 JFCA(日本食文化振興協会)理事長</p>	<p>代表</p>	<p>イベント・マーケティング会社であるJPP(Japanese Products Produce Inc)を中心に、米国で我々と連携する組織が行う各種イベントに日本から主に飲食産業の出店誘致を行い、イベント時にはマーケティングも行いつつ、来場のお客様には広く日本食をご紹介している。これまでに銀だこ、天下とり（大分）、如水ラーメン（名古屋）等の出店を成功させ、これら3企業の米国進出の礎を築き、進出後も日本食材を積極的に使用する戦略で顧客満足度を上げている。また、岩手の酒蔵「南部美人」の西海岸、ハワイエリアのマーケティング、福島酒蔵「花春」米国流通ルートを開拓。その他大手ビールメーカーのマーケティングを担当。令和3年度国税庁受託事業海外商談会（アメリカ）を担当。</p>
<p>カナダ・バンクーバー</p>		<p>小西 隆之</p>	<p>Axis Planning Inc. 代表</p>	<p>・ The Sake Association of British Columbia 代表</p>	<p>カナダやニュージーランドでスキーガイド等、従事した後、カナダへ移住。映画やテレビの現地撮影コーディネーターや日系企業の海外進出サポートを中心にコンサルティング業で独立。現在は輸出入業を軸とし、日本酒・焼酎・梅酒などの商品をカナダに輸入しており、日本の美しい伝統文化でもある日本酒を独自のマーケティング戦略で販売を拡大し、カナダでの日本産酒類の輸出促進に尽力している。</p>
<p>香港</p>		<p>Alvin Du (アルヴィン・デュ)</p>	<p>AAN Limited 創設者、取締役</p>	<p>・ SSI INTL Kikisake-shi ・ Level3 Award in Wines&Spirits ・ 酒ソムリエ認定コース ・ SPC Certified Sake Specialist</p>	<p>日本酒の試飲イベントやトレーニングコースの主催者として、またゲストスピーカーとして数多く講演を実施。メディア・販売チャネル活用しながら、日本酒などの販路拡大とブランド認知度の向上を展開。</p>
<p>台湾・台北</p>		<p>黄 浩烈 (コウ コウレツ)</p>	<p>水酉卒貿易有限公司 代表人</p>	<p>・ SSI国際日本学講師 ・ SSI国際日本酒品質検定士 ・ SSI日本酒/焼酎国際唎酒師 ・ SSI日本酒/焼酎ナビゲーター</p>	<p>万能科技大学非常勤講師として日本酒の講義を実施。台湾のツアーコンダクターの資格を有し、酒蔵ツアーの企画や引率の実績が多数あり人脈が広い。</p>

韓国・ソウル		申 俊 (ジュン シン)	B and Life Co., Ltd.	<ul style="list-style-type: none"> ・ B and Life Co., Ltd 副会長 ・ LF Foods 顧問 ・ Melting Communication Chief Creative Officer 	韓国でレストランをプロデュースしていたほか、日系企業とタバコの海外流通に関する調査や、官公庁と日本食品に関する調査や、韓国の日本大使館とも日本食材に関するプロジェクト実施等の実績を数多く持つ。
インド		本多 康二郎	Hirohama India Pvd.Ltd Kuuraku India Pvt. Ltd. Subhirohama Corporation	<ul style="list-style-type: none"> ・ Co-owner & Founder 	インドで15年ほどにわたり、ビジネスを展開し、日系の工業団地向けのホテルを土地の取得から建築、運営まで行う（稼働率90%以上）。また、日本食を広めるレストラン事業を現在インドで7店舗展開し、現在年間2店舗ずつインドの主要都市に出店、拡張し日本食と共に日本の文化エンターテインメントを広める様々な活動を行っている。その他、日本とインド間の輸出入、販売促進等、幅広く活動し、日印のビジネスの橋渡しとなるべく現地のビジネスネットワークを現地大手法律事務所やVenture Capitalと共に繋ぐ活動に精力的に取り組む。
マレーシア・クアラルンプール		五十嵐 鷹仁 (Igarashi Takahito)	TMI TRADING SDN BHD	<ul style="list-style-type: none"> ・ Executive Director 	2012年にマレーシアに渡り、2016年5月に、TMI Trading Sdn Bhdを設立。マレーシアにおいて、日本産酒類の輸入・卸売事業を営んでおり、現地の日本産酒類の流通事情に明るい。また、食品見本市の開催にも従事しており、日本産酒類のペアリングディナーイベントを主催するなど、レストラン関係者とのつながりを多数持っている。
シンガポール		Adrian Goh (エイドリアン ゴー)	InterRice Asia Pte Ltd., Director	<ul style="list-style-type: none"> ・ WEST SAKE EDUCATOR ・ SAKE&SHOCHU ACADEMY ・ WSET SAKE LEVEL3 ・ WHISKY AMBASSADOR ・ ADVANCED SAKE PROFESSIONAL ・ INTERNATIONAL KIKISAKE-SHI ・ CERTIFIED SAKE SOMMELIER 	日本酒の歴史や文化などを、セミナーやワークショップなどを通じて定期的に情報発信を行う他、過去IWC SAKE（世界最大の日本酒コンペティション）の日本酒審査員を務めた実績あり。2019年にFuture50を受賞。
シンガポール		関 由勝	Vivid Creations Pte Ltd	<ul style="list-style-type: none"> ・ SSI 唎酒師 	富山県出身の日本人とシンガポールのハーフ。日系マーケティング会社Vivid Creationsにて、日本酒や日本産食品に関する自治体やJETROなどのプロモーション活動、現地バイヤーとの商談会、新商品開発など数多くの案件に携わり、シンガポールにおける日本コンテンツの認知度向上や販売拡大に向けた取り組みを行なっている。シンガポールのディストリビューター、レストラン、シェフ、ソムリエなどの幅広い繋がりを持っている。唎酒師の資格を持つ。

英国・ロンドン		大久保 Dosseur 里美	Enshu, Ltd 取締役	<ul style="list-style-type: none"> ・ SSI国際唎酒師講師 ・ IWC日本酒部門審査員 	2005年渡英。ロンドン市内の日本食レストランZuma RestaurantでHead Sake Sommelierなどを経て、2014年Enshu.Ltd創立。日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合（SSI）の国際唎酒師の資格取得講座を開設。100名を超える国際唎酒師を養成。
フランス・パリ		江口 Mansoux 由紀	株式会社ソレイユ・ル・ヴァン 代表	<ul style="list-style-type: none"> ・ WSET level3 ・ SSI 唎酒師 	日本酒、ワインの海外市場調査や渉外交渉代行、輸入及び販売促進におけるコンサルティング、食文化イベントの開催等、幅広いサービスの提供を行う「ソレイユ・ル・ヴァン」の代表を務め、20年以上にわたり、様々な領域での通訳翻訳（英仏日）と共に、日本と海外での貿易業務を行う。 ワイン、シャンパーニュ、日本酒、食材美術作品の貿易コーディネーター、国際イベントの企画運営の実績を持つ。
フランス・パリ		M Youlin LY (ユーリン・リー)	ICHIDO SOSIAL CLUB I.S.C President	<ul style="list-style-type: none"> ・ 酒サムライ ・ La Maison du Sakéオーナー 	ミシュラン一星のフレンチガストロノミーレストラン「Sola（ソラ）」「ERH（エール）」2件のオーナーであり、「ERH」を併設する、2016年開業のLa Maison du Saké（ラ・メゾン・デュ・サケ）は飲食の複合施設も先駆けとして、広く認知されている。フランスで2人目の酒サムライとして叙任。ユネスコをはじめ世界の主要国において特命全権大使を務めた門司氏に次いで、2023年京都で開催される第2回酒サムライサミットにおいてスピーチを担当した。 フランスの大手出版社アシェット社から2021年に出版された著書「Saké」は、醸造酒部門の本としてグランプリを獲得した。
ドイツ・フランクフルト		上野 ミュラー 佳子	Sake & Shochu Academy Europe UG 代表	<ul style="list-style-type: none"> ・ 酒サムライ ・ 日本醸造協会唎酒マイスター ・ (独) 酒類総合研究所清酒専門評価者 ・ ドイツ商工会議所認定ソムリエ ・ WSET Level3 Award in Sake講師 	ドイツ語圏内市場（ドイツ、オーストリア、スイス）における高級日本酒、調味料など独自の視点でセレクト、直輸入し、高級レストランやホテルへの卸売り、オンラインショップなどを展開。 日本酒と食文化の専門家として、現地のスターシェフや名門ワイナリーとのコラボレーション、大使館・領事館との共催セミナーでの講演など、日本産酒類の啓蒙普及活動に尽力。

オランダ・アムステルダム		川下 聡一郎	SAKENOMism 代表	<ul style="list-style-type: none"> ・国際日本酒唎酒師 ・WSET Level 3 	日本酒のオンライン販売を手掛けるSAKENOMism社を設立。その傍ら、国際日本酒唎酒師、WSET Level 3 を持ち、オランダに2013年から移住している川下さやか氏と二人三脚で、日本酒のテイスティングイベントやワークショップの開催、展示会への出展など、ベネルクス3国（オランダ、ベルギー、ルクセンブルク）において日本酒の普及に向け精力的に活動。
ハンガリー・ブダペスト		Stevenson 真紀	MAKIFOOD 経営者 Culinary Institute of Europe Kft 代表	<ul style="list-style-type: none"> ・Makifood Cookery School, Culinary Institute of Europe, Co-Owner and Founder ・Cuisine Goodwill Ambassador ・Foreign Minister's Commendation Recipient 	ハンガリーでの日本食普及の第一人者。料理学校（MakiFood等）を経営し、2007年から寿司や日本の調味料（味噌、醤油、酒、麴等）を使った講座を開講。また、2016年以降は、日本大使館、JETRO、国際交流基金等と積極的に協力し、日本産食材を用いた料理講習会、日本の調味料を応用したハンガリー料理の実演、日本酒キャラバン等の様々なテーマの下でイベント開催支援や講師を務めている。同人の活動は、同国において和食の奥深さを伝え、日本料理全体の振興、発展に貢献している。
スペイン・マドリード		PABLO ALOMAR SALVIONI	SALVIONI Y ALOMAR SL CEO/FUNDADOR	<ul style="list-style-type: none"> ・WSET認定日本酒インストラクター ・日本酒教育協議会認定日本酒プロフェッショナル/上級日本酒プロフェッショナル ・日本酒セレクション審査員 ・ヨーロッパ日本酒協会創立メンバー ・CINVE日本酒コンペティションディレクター 	ロンドン・メトロポリタン大学でアートとビジネスの学士号を取得。大学卒業後、墨絵を学ぶために日本へ訪れ、日本酒に一目惚れし、その後、スペインには日本酒文化がないことに気づき、2010年にプレミアム日本酒を輸入する会社を設立。現在はスペインやポルトガルで日本酒のプロモーションを行い、イベントやセミナーを数多く開催しながら、日本酒はどんな料理にも合うと考え、一日も早く日本食レストランのみならず、非日本食レストランでも日本酒が飲まれることを目標に、日本産酒類の認知度向上に向けて精力的に活動している。
オーストラリア・シドニー		遠藤 烈士	JAMS.TV 代表	日本酒コンクール「Australian Sake Awards」及び日本酒フェスティバル「Australian Sake Festival」を主催するなど、日本産酒類のプロモーション活動もしている。	メディア運営及びマーケティング事業を展開するJAMS.TV社、日本の観光情報を発信する訪日観光ウェブメディア「Gday Japan!」、日本酒関連イベント情報ウェブメディア「Sake News」の自社メディアを運営する。日本から豪州市場への進出・PRをオンライン・オフラインで支えている。