

日本産酒類の更なる輸出促進を図るために、海外で開催される大規模展示会に出展し、国内酒類事業者の商品プロモーションや商談の場を提供。

【実施内容】

- ・日本産酒類プロモーションブース（ジャパンパビリオン）を設置し、公募により参加した国内酒類事業者が同ブースに出品を行い、来場した海外現地酒類事業者やレストラン関係者等へ商品訴求を行うとともに合わせて商談を実施。
- ・ジャパンパビリオンでは、ミニバーやバーテンダーを配置し、日本産酒類を使ったカクテル訴求を実施。

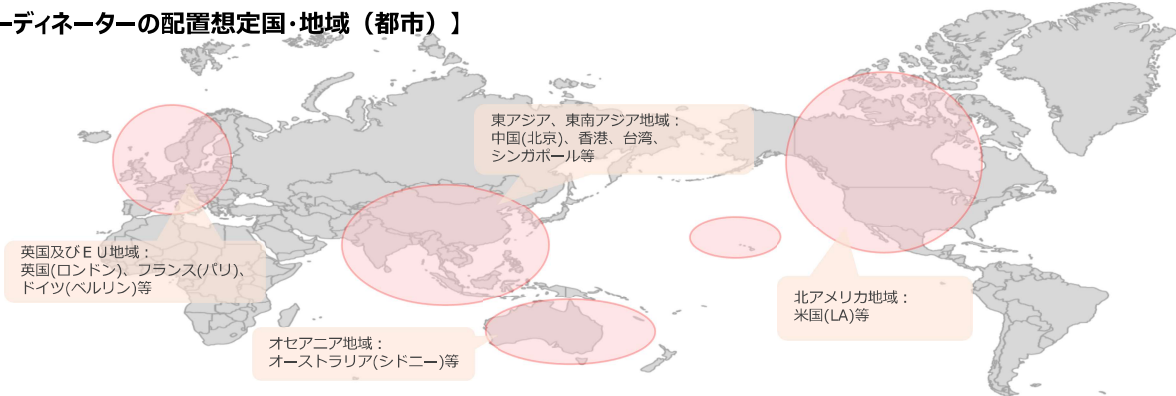
実施国	展示会名、実施日	参加事業者数	商談件数	成約見込件数
英国・ロンドン	Imbibe Live2023 令和5年7月3日～4日	9	331	137
豪国・シドニー	Fine Food Australia2023 令和5年9月11日～14日	10	807	170
ドイツ・ベルリン	Bar Convent Berlin 2023 令和5年10月9日～11日	9	1,212	159
シンガポール	Bar Convent Singapore 2023 令和5年11月6日～7日	10	226	78
中国・上海	ProWineShanghai 令和5年11月8日～10日	10	255	120
フランス・パリ	Spirits of Japan 令和5年11月11日～13日	9	465	206
ベトナム・ホーチミン	Food & Hotel Vietnam 令和6年3月19日～21日	8	636	136
合計		65	3,932	1,006

Copyright 2024 National Tax Agency. All rights reserved.

販路開拓支援事業 令和5年度 酒類輸出コーディネーター事業

海外における日本産酒類の販路拡大を支援するため、日本産酒類の更なる流通が期待できる都市に「酒類輸出コーディネーター」を配置し、商談会の企画・実施、日本産酒類プロモーションセミナーなどの業務を実施することにより、日本産酒類の更なる輸出促進を図ります。

【コーディネーターの配置想定国・地域（都市）】



【コーディネーターの主な事業実施予定内容】

マッチング施策		消費者/事業者向け施策		レストラン向け施策	
海外商談会		セミナー		教育セミナー	商談会
日本の酒類事業者と、海外バイヤー（現地の日本産酒類販売代理店や日本食レストラン、小売店の関係者等）のマッチングを対面又はオンライン型の商談会を実施します。		日本産酒類の認知向上を目的に、現地の消費者もしくは事業者向けに、日本産酒類の試飲とフードペアリングを提供する等、広く認知度の向上を図るセミナーを実施します。		現地レストラン関係者向けに、日本産酒類に関する理解を深め、店舗で提供する際に必要な知識を得ていただくための、教育型セミナーを実施します。	
				教育セミナーを受講したレストラン関係者を対象に、現地の酒類ディストリビューター等との商談会を実施します。	

販路開拓支援事業 令和5年度 酒類輸出コーディネーター事業の実施状況

海外に配置した「酒類輸出コーディネーター」が、日本産酒類の更なる輸出促進を図るために、商談会や認知度向上のためのプロモーションセミナーなどを企画・実施した。

【商談会の実施結果】

実施国・地域	実施回数	参加事業者数	商談件数	成約見込件数
中国	11	57	994	421
米国	5	28	660	215
香港	4	22	353	126
台湾	4	28	333	90
韓国	2	13	115	46
インド	3	11	32	17
シンガポール	3	34	243	38
マレーシア	1	16	327	26
英国	3	15	153	29
ドイツ	3	20	288	117
フランス	5	25	758	141
スペイン	3	9	85	27
ハンガリー	1	2	14	7
オーストラリア	4	49	587	103
合計	52	329	4,942	1,403

※上記のほか、プロモーションセミナーを23回実施し、また、輸出に関するセミナー動画を11回制作している。

Copyright 2024 National Tax Agency. All rights reserved.

販路開拓支援事業 令和5年度 酒類輸出コーディネーターによるセミナーの実施

ドイツのソムリエサミットにおけるセミナー



(セミナーの様様)

令和5年11月20日 ドイツ・ダイデスハイム

【概要】

- ・ソムリエサミットのマスタークラスにおいて、日本酒やリキュールを中心とした日本産酒類のセミナーを実施。
- ・ドイツ及びオーストリアのトップソムリエ66名が参加。

【セミナー内容】

- ・日本酒の香味特性と日本酒とのペアリングの優秀作の事例紹介
(講師: 上野ミユラー佳子氏)
- ・ペアリング紹介する日本酒の香味特性とスターシェフの料理とのペアリングの実例の紹介
(講師: マリーヘレン・クレプス氏)
- ・パネリストとしてアレクサンダー・コプリング氏、シャーザット・タルクダー氏

【模様】

- ・マスタークラスにおいて、初めて日本酒とのフードペアリングを実施し、参加者から盛んな質疑応答があった。
- ・講師やパネリストのペアリング実践例を提示し、体験しながら解説を行うことでペアリングのイメージが捉えやすかったという意見が聞かれた。

マンガ・バルセロナにおけるセミナー



(セミナーの様様)

令和5年12月7・8日 スペイン・バルセロナ

【概要】

- ・スペインで行われる最大の日本文化イベント(来場者16万人)内の特設会場にて、「SAKE, ONE WORLD DIFFERENT STYLES」と題し、日本酒に係るセミナーを実施。
- ・事前申込制で一般消費者530人(2日間計)が参加。

【セミナー内容】

- ・日本酒とは何か、様々な酒類の日本酒を発見してもらい、一般の人々にもっと日本酒を知ってもらい、新しいタイプの日本酒を試してもらった。
(講師: パブロ・アルマー氏、ロジャー・オルトウニョ氏)

【模様】

- ・250席(1日当たり)が満席になり、立ち見での参加者も出て、多くの注目を集めた。
- ・セミナーでは日本酒についての活発な質疑応答が行われ、積極的な参加者が見受けられた。
- ・参加者は20〜30代の若者が多く、アルコール分が低く甘い味わいの日本酒や熟成酒の人気の高い傾向が見られた。