

令和6年度 酒類輸出コーディネーター

No.	配置国・地域	氏名	企業名	肩書	経歴
1	米国	 沖田 志乃	HanbaiSolutions,LLC	・焼酎アドバイザー (SSI)、唎酒師 (SSI)、日本酒アドバイザー (SSI) ・ジャパニーズビジネスウーマン (JCWN)元理事	米国の大学を卒業後、米国時事通信社入社。15年間営業マネージャーおよび編集業務に携わり、在職中に関わった日系中小企業の多くが進出1-2年前後で撤退するのを目の当たりにし、日米の架け橋になることを希望し円満退職。 2015年よりバイスプレジデントとして日系企業の米国子会社設立を手掛けた後、2017年に独立し、販売ソリューションズを立ち上げ、現在に至る。
2	メキシコ・メキシコシティ	 堤 航太	Comercial Toyo	・販売コーディネーター ・SSI 国際日本酒唎酒師	1982年メキシコで創業のオリエンタル食材輸入販売商社COMERCIAL TOYOで営業コーディネーターとして6年間活動。担当商材は酒類、ラーメン関連商材。 メキシコのアジア食事情に詳しく、メキシコ全土での定期的なレストラン関係者への日本酒セミナーも開催。日本酒イベントの企画、運営にも携わり、日本の酒蔵とのコネクションも有す。メキシコでの日本産酒類文化の普及に向け活動する。
3	カナダ・トロント	 小澤 彰太郎	OZAWA CANADA Inc. 社長兼CEO	・国際日本酒唎酒師 ・オンタリオ州酒研究所 (Sake Institute of Ontario) 設立者 ・日本酒教育委員会認定の日本酒プロフェッショナル資格 ・日本酒学者コース修了証 ・トロント日本文化センター (JCCC) 理事	1990年代中頃、トロントの大手日本貿易会社で数年間働いた後、家族経営のOZAWAカナダ株式会社に戻り次世代につなげる事業に従事。同社は、食料サービス業界に対して、プレミアム日本酒、ビール、梅酒、そしてアーティザン蒸留酒などの高品質な日本食品・飲料を卸売り・流通しており、2025年には創業40周年を迎える。企業として「おもてなし」の精神を持ち、高品質な製品と卓越した顧客サービスを提供することに努めている。また、カナダにおける日本食サービスのパイオニアであり、1980年代中頃にはプレミアム緑茶や抹茶を輸入し、1985年からは緑茶アイスクリームを提供開始。1990年代初頭には純米大吟醸酒や焼酎を初めてカナダに紹介する事に注力した。現在は、SIO (Sake Institute of Ontario) の理事を務めながら、日本酒の展示会イベントであるKampaiトロントを主催している。
4	中国・蘇州	 尹 航	蘇州嵐山貿易有限公司 総経理	・SSI国際日本酒唎酒師 ・SSI国際焼酎ソムリエ ・新潟大学自然科学研究院博士	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。
5	香港	 Alvin Lam	Courser Of Woodland Limited 創設者	・WSET LV3 - SAKE ・WSET LV2 - WINE ・SSI - SAKE	ウイスキーアンバサダーの資格を保有しており、認定コースプログラムも開講していた経験がある。 SSI認定のきき酒師であり、日本酒のWSET L3アワードを取得している。酒類の認知度向上への情熱を持ち、HKCEC、LVMH、Swire、香港ジョッキークラブ、DBS、1881、ブラダ、ダンヒル、ブルデンシャルなど、国内外の企業で酒の知識のセミナーを開催した経験を持つ。

6	台湾・台北		黄 浩烈 (コウ コウレット)	水西卒貿易有限公司 代表人	・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	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。
7	韓国・ソウル		申 俊 (ジュン シン)	B and Life Co., Ltd.	・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。
8	シンガポール		柳 拓	Infinity Quay Asia Pte Ltd	・Infinity Quay Asia Pte Ltd 代表取締役 ・SSI国際唎酒師	タイ、ベトナム、シンガポールにおいて日系精密機器メーカー、化学メーカーの現地法人代表、営業マネジメント・マーケティング分野で駐在勤務に従事。2021年シンガポールに正式移住、独立起業。多数の事業を通じ、シンガポールを中心とした東南アジアへの日本産酒類や日本食品などの進出をサポート。海外における日本酒のプレゼンス向上、誤解や思い込みの解消、新たな日本酒の魅力伝達を目指して活動している。
9	インド・ニューデリー		本多 康二郎	Hirohama India Pvd.Ltd Kuuraku India Pvt. Ltd. Subhirohama Corporation	・Co-owner & Founder ・Miss Sake India organizer	インドで16年にわたり、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。
10	インド・ムンバイ		柴田 洋佐	EIJ株式会社 EIJ Consulting Pvt. Ltd.	・代表取締役社長	1979年京都府生。上智大学文学部新聞学科卒。2012年バンガロール（インド）に移住し、在印法人向けの無料情報誌のビジネスにて起業。デリー、ムンバイ、バンガロール、チェンナイの主要4都市での情報誌発行でのべ3,000社以上のインド企業と取引を実現。2018年インド人向け訪日旅行会社を創業。2020年のコロナ禍にて 旅行業から日本産品のインド市場進出支援事業にシフト。2021年には 京都にEIJ株式会社を創業し、日印間の架け橋となり、日本産品のインド市場への進出支援をサポートしている。農林水産省・国税庁・中小企業庁・各自治体など官民連携のインド進出事業を多数手掛けている。
11	タイ・バンコク		ニティパー・ トンパッチョート	Gin Consulting Co.,Ltd.	・Founder	バンコク出身のタイ人。通称：テル。大学卒業後、すぐ日本航空に入社し、2012年までCAとして働く。日本のおもてなし、食品の知識など、日本航空で働いた経験を活かして、タイの飲食チェーン店S&Pと豆腐懐石料理梅の花のジョイントベンチャープロジェクトを立ち上げる。ブランドマネージャーとして、ビジネス運営の全体、サービス、マーケティングなどに携わる。独立後、コンサル会社を設立。タイの飲食業界をサポートしている。日本からのフランチャイズビジネスの立ち上げや、タイ国内の飲食店、加工食品、飲食関係のイベントなどの仕事も受けている。日本酒が大好きで、JSA（ジャパン・サケ・アソシエーション）のSAKE EXPERTの資格を取得。現在は、JSA認定講師としても活躍。

12	フィリピン・マニラ		柴原 浩明	-	・日本ブランド製品輸出コンサルタント	1992年4月より2012年3月まで月桂冠株式会社にて国内営業10年、海外輸出業務、海外営業、並びに国内空港免税店営業10年を経た後、2012年4月よりフリーランスの海外輸出コンサルタントとして独立。 フィリピンでの販促活動をメインに、タイ、ベトナムへの輸出支援も行う。 現在もフィリピンにおける新規顧客開拓も含めた日本製品販売促進の支援を中心に活動を行っている。
13	トルコ・イスタンブール		三浦 静恵	Global Media Corporation	・プロジェクト ディレクター	トルコ トウンジェリ(Tunceli)在住 イスタンブール大学文学部考古・美術史学科 前史時代と中近東考古学部門卒業 東京急行電鉄、ユースプランニングなどを経て、フリーランスの記者、編集者となる。その後、トルコと日本を行き来しながら、トルコではトルコ語／日本語通訳・翻訳業務、日本メディアや二国間プロジェクトのコーディネーター業務、フリーランスの編集・ライター業務に従事。また、毎年3月開催のFOODEXJAPANにてトルコパビリオンのオーガナイザー付き通訳・コーディネーション業務に携わり、食産品のイベント運営経験も豊富。 Global Media社としてもトルコへの輸出支援事業を推進している。
14	英国・ロンドン		大久保 Dosseur 里美	Enshu, Ltd 取締役	・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。
15	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	・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。
16	ドイツ・ミュンヘン		Kai Dräger	Hin & Her UG (haftungsbeschränkt)	・WSET Level 3 Award in Sake ・Certified Sake Professional ・Advanced Sake Professional ・Sake Scholar ・AGED-SAKE.DE創業者	ドイツのラインハッセンのワインメーカーの家に生まれ、発酵・醸造飲料に興味を持つようになる。2006年～2010と2018年～2023年の日本滞在中、日本酒に関連する人々や製造に関わる人々と知り合いになる。 2022年以降これまでに、ミュンヘンで日本酒と日本文化に関する30以上のイベントを開催。主な仕事はTDKのグループ企業であるTDK Management Services GmbH Germanyの弁護士で、社内起業に関する業務／法的アドバイスをを行っている

17	スペイン・マドリード		PABLO ALOMAR SALVIONI	SALVIONI Y ALOMAR SL CEO/FUNDADOR	・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。
18	ハンガリー・ブダペスト		Stevenson 真紀	MAKIFOOD 経営者 Culinary Institute of Europe Kft 代表	・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。
19	オーストラリア・メルボルン		長谷川 潤	TRYBER PTY LTD 代表	・Managing Director	水泳指導員として勤務の後、バックパッカーを経て、人材派遣会社へ勤務。香港、英国で就労した後、30 歳で豪州に移住。2004年にメルボルンにて『食文化から誘致するインバウンド』を目的に起業。某ビール会社の営業とプロモーションに関わったことを機に、飲食業界に精通していき、その後食材や日本酒のオンライン販売サイトを他社と共同で立ち上げる。現在は多くの日本食材・日本酒プロモーション・販路拡大の仕事に従事し、オーストラリアという国・土地柄の中で、日本の商材に物語、付加価値を付けて、地道に現場で認知と販売を伸ばしてゆくことを第一に精力的に活動を行う。
20	ブラジル・サンパウロ		飯田 龍也 アレシャンドレ	ADEGA DE SAKE	・代表	「酒蔵 ADEGA DE SAKE」オーナー。2004年からサンパウロで酒屋業を始め、当時不足していたポルトガル語での日本酒情報を自社サイトで集中的に発信し注目を集めた。同店には100種類以上の日本酒や焼酎が並ぶ。《日本酒を愛し守る「サムライ」として、日本文化と伝承技の結晶である日本酒が世界に誇れる文化である事を、世界にあまねく伝えていこう》との志を共有するものに与えられる「酒サムライ」の称号を持ち、ブラジルでの日本酒の魅力発信と普及に奔走している。2023年の12月には農林水産省から日本食普及の親善大使に任命され今後も和食や日本産酒類の認知度向上に向けた活動を続けていく。