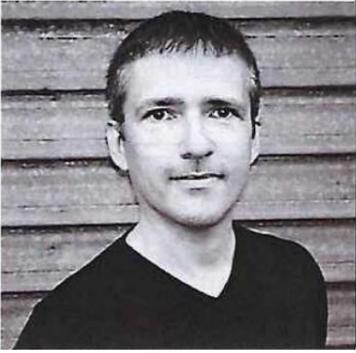


令和3年度 酒類輸出コーディネーター(アジア)

設置国・地域	氏名	企業名	肩書	経歴
中国・北京	 <p>李鵬 (リー・ポン)</p>	易纳购信息技术(北京)有限公司 高级总监 (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>楊晶 (ヤン・ジン)</p>	萄醴信息科技有限公司 創設者	<ul style="list-style-type: none"> • SSI国際日本酒/焼酎唎酒師 • SSI日本酒学講師 • SSI品質鑑定士 • WSETワイン2級資格持ち/清酒3級在学中 • CWSウイスキー2級 	SSIソムリエコースの公認・認定講師として活動。春秋に開催される酒類専門見本市「Sugar&Wine Fair」と「Prline China」に長年出展し、萄醴信息科技有限公司は酒専門商社として最大級の特別出展枠を確保。自社プラットフォーム「Sophie's Tavern」を設立・運営。現地の出版社やメディアにコンテンツを提供。
香港	 <p>Alvin Du (アルヴィン・デュ)</p>	AAN Limited 創設者、取締役	<ul style="list-style-type: none"> • SSI INTL Kikisake-shi • Level3 Award in Wines&Spirits • 酒ソムリエ認定コース • SPC Certified Sake Specialist 	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。
台湾・台北市	 <p>黄浩烈 (コウ コウレツ)</p>	水西卒貿易有限公司 代表人	<ul style="list-style-type: none"> • 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。
シンガポール	 <p>Adrian Goh (エイドリアン ゴー)</p>	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。

令和3年度 酒類輸出コーディネーター(欧州)

設置場所	氏名	企業名	肩書	経歴	
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 	<p>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。</p>
フランス・ パリ		Sylvain Huet (シルヴァン・ユエ)	<ul style="list-style-type: none"> • 日本酒コンサルタント • L'ACADÉMIE DU SAKÉ 日本酒アカデミー創設者 • SALON DU SAKE主催者 	<ul style="list-style-type: none"> • 酒サムライ • Salon du saké2019 	<p>2009年に来日し酒蔵で日本酒造り体験して以来、日本各地の酒蔵を訪問し日本酒造り体験を実施。蔵元とコラボレーションして日本酒セミナー、試飲会を企画するなど定期的に日本酒セミナーを開催。</p> <p>2012年フランス人として初となる「酒サムライ」叙任者となる。2013年欧州初の日本酒フェア・サミット「L'ACADÉMIE DU SAKÉ」を開催。現在、欧州最大に清酒見本市Salon du sakéの主催者として活動。日本酒の啓蒙普及活動に尽力。</p>
ドイツ・ フランクフルト		上野 ミュラー 佳子	UENO GOURMET 経営責任者	<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 • WEST Level3 Award in Sake講師 	<p>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し直輸入し、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。</p> <p>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。</p>

令和3年度 酒類輸出コーディネーター(米国)

設置場所	氏名	企業名	肩書	経歴
米国・ ニューヨーク	 <p>太田 あや</p>	BIO ARTS NYC, INC. 代表	<ul style="list-style-type: none"> ・食・健康分野 ビジネスコンサルタント ・米国の食品輸入者による輸入食品の安全検証修了 ・外国供給業者検証プログラム (FSVP) QI認定取得 	<p>共同通信社、AOL日本法人勤務したのち2004年に渡米。フード&ヘルスライターとして活動。食品・農林水産分野でのコンサルティング、マーケティング、プロモーション、リサーチを専門に活動。米国向け日本産酒類の輸出支援事業にも多く携わっており、JETRO、新潟県、福島県など、公的機関の事業において、商談会・セミナー・試飲会、現地バイヤーの発掘業務などの業務を担当する。</p>
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 	<p>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>