

「Imbibe Live 2019」における日本産酒類プロモーション

令和元年7月1～2日、英国・ロンドンで開催された英国最大級の酒類見本市「Imbibe Live 2019」に、日本産酒類プロモーションブース(清酒6者、焼酎・泡盛3者、梅酒1者、流通8者(清酒、焼酎・泡盛、ワイン、リキュール))を出展した。

(主催：国税庁、実施：日本貿易振興機構(JETRO))

当該出展に併せ、ブース内に設置したバーカウンターで、出品者の酒類を用いたカクテルの試飲及び泡盛についてのセミナー等を開催した。さらに、マスターソムリエの資格を有する者を講師として、清酒の特徴やペアリングについてのセミナーを開催した。



(日本産酒類ブースの様子)

試飲商談会

来場した海外バイヤー等を対象として試飲商談会を実施。2日間で1,376件の商談が行われた。

期間中における成約件数は712件(金額：1億875万円)となり、前年を上回る成果を得た。



(試飲商談会の様子)

カクテル試飲会

ミシュラン星付きレストランのヘッドバーテンダーによるカクテルの試飲会を実施。

日本産酒類の多様な楽しみ方を提案し、バーカウンターの周囲は多くの者で賑わった。



(バーカウンターの様子)

セミナーの開催

海外の酒類専門家を講師として、清酒の特徴、料理とのペアリングなどのセミナーを実施。清酒とスモークサーモン・チーズ等とのペアリングを体験させ、好評を博した。

さらに、焼酎・泡盛の製法や特徴などを紹介する「Shochu & Awamori masterclass」を実施。



(ペアリングセミナーの様子)



(焼酎・泡盛セミナーの様子)