「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）