

「SALON DU SAKE 2019」における日本産酒類のプロモーション

令和元年10月7日、フランス・パリで開催された日本の酒蔵とフランスをはじめとする欧州の日本酒ファン・事業者等が一堂に会するイベント「SALON DU SAKE 2019」において、日本酒のプロモーションの一環として、「日本酒の新しいトレンドやペアリング」に関するセミナー及び「チーズと日本酒のペアリング」に関するワークショップを実施し、延べ86名の酒類関係業者（バイヤー、レストランオーナー）等が参加した。

※ 「SALON DU SAKE 2019」は令和元年10月5～7日に開催され、本年度で6回目の開催。3日間の来場者数は5,129名。



（「SALON DU SAKE」会場の様子）

セミナーの開催

海外バイヤー等に対し、国税庁職員を講師として、日本酒の製法や「うまみ」等の特徴、食材とのペアリングの基本について説明を行った。（50名が参加）

その後、スパークリング日本酒の試飲、特別純米酒とチーズ、長期熟成酒と生ハム、貴醸酒とアーモンド等のペアリングを体験し、日本酒の新たな魅力や奥深さを学ぶとともに、食材とのペアリングについて理解を深めた。



（セミナーの様子）



ワークショップの開催

「SALON DU SAKE 2019」の主催者であるシルヴァン・ユエ氏がプレゼンターとなり、欧州産チーズと日本酒とのペアリングを体験した。（36名が参加）

さらに、試飲された日本酒の酒蔵から酒類の特徴等の説明が行われ、参加者から多くの質問が挙がるなど、盛況となった。また、「自分の店でも日本酒のペアリングを紹介していきたい」などの意見が聞かれた。



（ワークショップの様子）

