

45 フランスにおけるジャポニスム2018関連での取組

ジャポニスム2018公式オープニング

- ・平成30年7月12日にパリにて開催された「ジャポニスム2018公式オープニングイベント」において、日本産酒類プロモーションブースを設置し、招待客である政財界の要人やメディア関係者等の情報発信力の高い層に対し、日本産酒類の魅力を発信した。
- ・ブース来訪者には、日本産酒類の魅力を解説を行うとともに、フランス語による日本産酒類のPRリーフレットを配布した。

(試飲の様子)



日本ワインセミナー

- ・平成30年10月11日から13日に、ボルドーのワイン専門の博物館「La Cité du Vin」において、日本ワインを題材としたセミナー、パネルディスカッション及び試飲会を実施し、日本ワインの情報発信を行った。
- ・日本ワインの専門家である酒類総研理事長から、降水量の多い日本でのブドウ栽培方法や、日本におけるワインの産地の特色等について説明した。また、パネリストの日本ソムリエから、日本の固有品種である「甲州」の味わいの特徴についても説明した。

(会場の博物館)



日本産GI産品PRイベント（農水省と共催）

- ・平成30年12月3日、パリの星付きレストランのオーナーシェフ等を対象とし、日本産GI産品のレストランでの取扱い拡大の検討の契機とするため「Tastes of JAPAN Forum in Paris」を実施した。
- ・ウェルカムドリンクとして泡盛のカクテルを提供し、多様な楽しみ方を提案した。
- ・セミナー形式で、GI制度の概要と日EU・EPAで相互保護されることとなったGI産品を紹介するとともに、日本酒、焼酎、泡盛について、ワインの製造方法との違いや味わい・香りの特徴を説明した。
- ・試食・試飲会として、現地三ツ星シェフらが試作した日本産GI食品を使った料理と、日本酒、焼酎・泡盛、日本ワインそれぞれの日本産GI酒類をペアリング体験させ、好評を博した。

(セミナーの様子)



46 ビジネスマッチングの取組

日本産酒類の海外における認知度の向上を図るとともに、海外における新市場開拓のきっかけを構築するため、海外大規模見本市への出展や海外における商談会を実施し、国内の酒類業者と海外のインポーター等との間のビジネスマッチングの機会を提供。

Imbibe Live 2018

【事業概要】

- ・平成30年7月に開催した英国最大級の酒類見本市「Imbibe Live2018」において、日本産酒類プロモーションブースを設置した。
- ・参加を希望した日本産酒類の製造者等20者(清酒15者、ワイン2者、泡盛2者、梅酒1者)の出展を支援し、現地のインポーター等と商談を実施した。
- ・ブース内のセミナースペースにて、日本産酒類の多様な飲み方を提案するため、「現地料理と日本酒のペアリングセミナー」及び「日本酒と泡盛を使用したカクテルのデモンストレーション」を実施した。



(ブースの様子)



(カクテルデモンストレーション)

ProWein2018

【事業概要】

- ・平成30年3月にドイツで開催した世界最大の酒類見本市「ProWein2018」において、日本産酒類プロモーションブースを出展した。
- ・参加を希望した日本産酒類の製造者等25者(清酒18者、ワイン1者、流通6者)が各国から訪れたインポーター等と商談を実施した。
- ・ブース内にて、日本酒造組合中央会や欧州の日本酒専門家等を講師としたセミナーを実施した。



(ブースの様子)



(試飲・商談の様子)