

日本酒セミナー

- 日本酒の利き酒と現地料理との組み合わせ -

講演者：安福 武之助 実施日：平成27年10月5日～11日

於：オーストラリア・パース, フィジー・ナンディ

■派遣専門家：安福 武之助



株式会社神戸酒心館 代表取締役社長

神戸の灘で1751年から続く造り酒屋である神戸酒心館。神戸六甲山系の自然の恵みと、創業260年来続く高い技術で作られたお酒は、2015年にノーベル賞の晩餐会で提供されるなど、非常に高い評価を得ています。日本酒の海外発信や日本酒と文化・芸術を融合することによって地域振興にも取り組まれています。

■事業概要

●10月6日

在パース日本国総領事公邸にて、ホテル・レストラン関係者を対象に日本酒に関する講演会及び試飲会を行いました。日本酒は料理と楽しむアルコールであることなどの魅力について説明。試飲会では日本酒に合う西洋料理（つまみ）を提供し、現地の料理とも楽しめる酒であることをPR。相性の良さを経験していただきました。

●10月7日

パース北部のWest Coast Institute（ホテル・料理専門学校）を訪問、日本酒セミナー及び試飲会を行いました。参加者の多くは日本酒が初めて。日本酒とワインを比較しながら、製造工程から丁寧に説明しました。

●10月9日

フィジーの都市ナンディにて、現地のホテル業界や流通業者の方を対象に日本酒セミナー及び試飲会を行いました。Dalo（タロイモ）など現地の食材を使用したフィジー料理と合わせて、日本酒が現地の料理とも楽しむことのできる酒であることをPRし、その相性の良さを経験していただきました。

●10月10日

フィジー国立大学（FNU）ナマカ校で行われた「インターナショナル・フード・フェスティバル」にて日本酒セミナー及び試飲会を開催しました。現地有名シェフ提供の料理と合わせて、同フェスティバルの来場者に対して日本酒の多様性を知っていただく機会を提供しました。

■実施結果

今回の事業に関して、現地の新聞、ウェブサイトなどでも数多く取り上げられました。これらの事業を通じ、日本酒のイベントが新たに開催されることが決定され、同社の豪州に対する日本酒の輸出額が3割増加するなど、今後のビジネス展開につながるものとなりました。



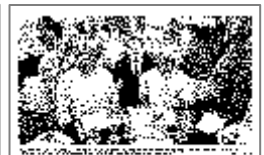
【West Coast Instituteでの試飲会】



【インターナショナル・フード・フェスティバルでの講演】



Sake Master Takes Prime Spot in FNU Food Fest



Sake brewing items at FNU food fest by Japanese firm



【現地での報道】