

日本酒セミナー（ハンガリー・ブダペスト）

開催日： 平成29年1月16日
場 所： 在ハンガリー大使館多目的ホール
主 催： 在ハンガリー大使館，JETROブダペスト事務所

在ハンガリー大使館

【イベント概要】

日本酒輸入業者の協力を得て、在ハンガリー大使館多目的ホールにて、日本酒専門家による日本酒セミナーを実施。本イベントには、小売関係者や日本食レストラン関係者を中心に約30名の出席があった。本イベントは、日本酒の適正温度や日本酒と食事の組合せなど日本酒をより楽しむ方法に主眼を置いた。特に日本酒と食事の組合せでは、実際にハンガリーの日本食レストランが提供している料理やチーズ・サラミなどハンガリーの身近な食材と日本酒の組合せを説明することで、参加者がそれぞれのレストランや小売店で簡単に顧客に日本酒の味わい方を伝えることができるような内容とした。



【提供された日本食に対する参加者の反応】

参加者がそれぞれのレストランや小売店で実践しやすい内容としたことで、多くの参加者が熱心に講演に耳を傾け、積極的に質問するなど、非常に好評であった。参加者からは「実際にレストランで提供している料理と日本酒の合わせ方や日本酒の種類別の適正温度など、すぐにレストランで実践できる内容で非常に参考になった」「今回の講演内容に沿って、レストランで日本酒をお客さんに勧めてみたい」「合わせる食事によって日本酒の持つ味わいが異なることは驚きであり、いろいろな食事との組み合わせを試してみたい」などのコメントがあった。



日本酒セミナー（ハンガリー・ブダペスト）

開催日： 平成29年1月16日

在ハンガリー大使館

場 所： ワイン教育機関（CEWI：セントラルヨーロッパ・ワイン・インスティテュート）

主 催： 在ハンガリー大使館、国際交流基金ブダペスト日本文化センター、CEWI

【イベント概要】

日本酒輸入業者の協力を得て、当地ワイン教育機関にて、日本酒専門家による日本酒セミナーを実施。本イベントには、ワイン生産者、ソムリエなどワインの専門家を中心に約20名が出席した。本イベントは、日本古来の伝統・生活文化と日本酒の関係や日本酒の歴史、日本酒の製造方法、味わい方、合わせる食事などについて、参加者の理解を深め、より興味や関心を引き出すため、ワインとの相違点・共通点を交えつつ講演を行った。



【提供された日本食に対する参加者の反応】

ワインの専門家に対して、ワインとの共通点や相違点を説明することで、「日本酒の製造方法の特徴や特別な製造方法によって生み出される日本酒の持つ独特の味わいが良く理解できた」「日本文化と組み合わせることで日本酒の持つ特別な意味を理解できた」といった意見があった。また、参加者からはハンガリーでの小売価格、販売店、ハンガリー市場で販売される日本酒の種類に関する質問があったほか、日本国内の日本酒市場への質問も寄せられるなど、日本酒に対する参加者の興味・関心が大きく高まった。

