

【農林水産物・食品の広報】泡盛レクチャー・テイasting（米国）

開催日： 令和2年3月7日～3月9日

場 所： ジャパン・ハウス ロサンゼルス、7 Journey、及び当地バー

主催（共催）： JETROロサンゼルス、ジャパン・ハウス ロサンゼルス

協力： H.I.S International Tours、JFC International、Okinawa Blue Ocean Foods

在ロサンゼルス総領事館

【概要】

日本から泡盛専門家 比嘉康二氏（沖縄にある会員制バー「泡盛倉庫」店長）を招聘し、各層向けのレクチャー&デモンストレーションを実施した。3月7日はジャパン・ハウスにおいて、バーテンダーやシェフ、及び今後活躍が期待されるバーテンダー学校生徒等を招待し、泡盛の歴史や文化に関してレクチャー&テイastingを行った。また、当地における泡盛の普及を行うにあたって必要となるカクテル素材としての可能性を伝えるため、当地でよく知られたカクテルを作ってもらうことを通じて、泡盛の幅広い魅力を伝えた。

3月8日は、一般からの参加者を対象として、泡盛のレクチャー&デモンストレーションを行った。泡盛を使ったカクテル作りの体験を通して、カクテル素材としての可能性について理解促進を図った。

3月9日は、当地バーにて泡盛の普及啓発を行うポップアップイベントを実施した。店舗側とメニューの調整を行ったメニューを注文した来場者の元に、比嘉康二氏が訪れ、泡盛の歴史や文化についての説明を行い、持参したおちょこを使った「ロイヤル・スピリッツ」体験を行った。この日は15名の来場者が同メニューを注文した。



ジャパン・ハウスにおける、比嘉康二氏の泡盛講義&テイasting



泡盛を使ったカクテル各種。左から、「オールド・ファッション」、「アワモリータ」、「マンハッタン」、「マティーニ」