

## 【農林水産物・食品の広報】和食及び日本産酒類普及イベント

開催日： 令和5年3月28日～29日

場 所： ゴア、ムンバイ

主催(共催)：大使館

協力／参加企業： 国税庁、沖縄県酒造組合、Izumi、Tipple Casa、Project Sake

在インド大使館

### 【概要】

- 2023年が、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されて10周年の節目であること、「麹菌を使った伝統的酒造り」が同無形文化遺産への提案が行われる予定である年である機会をとらえ、日本食や日本産酒類に対する理解・認知度向上や輸出促進を図るべく、当地日本食レストラン、国税庁酒税課、沖縄県酒造組合及び当地酒類輸入企業と協力して食イベントを開催した。
- 「和食」に関しては、当地でも広く認知されている寿司や天ぷらに限らず、旬の食材の活用、バランスの良い組み合わせ等の「和食」文化の本質的な事項についても、活発な質疑応答を通じて参加者に理解を深めてもらうことができたほか、試食用の木桶仕込み醤油の「うまみ」について「一般的な醤油よりも受け入れられやすい」とポジティブなフィードバックを得ることができた。
- 日本産酒類に関しては、当地で著名な酒類関係者(ソムリエ、ブランドオーナー等)との関係構築・強化を図ることができ、今後の当地における日本産酒類普及促進に当たって協力を得ることができたほか、泡盛の本格的なプロモーションは今回が初めてであったところ、「米本来の甘みや豊かな香りが魅力的で市場拡大を期待する」といった声やカクテルでの提供に対して高い評価を得ることができ、今後の市場拡大に向けた感触を掴む良い機会となった。
- 本イベントは夕食会形式で開催し、参加者はムンバイ及びゴアで各20名(主催者側含む)と小規模ではあったが、インフルエンサーが中心であったことから、Twitterに投稿した記事の表示回数は6,000回以上であり、効果的にPRすることができた。

