

【農林水産物・食品の広報】

焼酎クラフトカクテル及び日本産水産物のPR(米国)

在米国大使館

開催日： 令和6年1月29日

場 所： 在米国大使館大使旧公邸

共催：大使館、九州地方4県(熊本県・大分県・宮崎県・鹿児島県)

【概要】

- 米国におけるクラフトカクテル及び蒸留酒の流行を踏まえ、高い技術を有すバーテンダー達が活躍し、バーテンダー同士のネットワークが強いワシントンDCにおいて、九州の焼酎及び日本産水産物の魅力と安全性を普及啓発するためのセミナーを開催。
- DC近郊のバーテンダー、流通業者、レストラン関係者、政府・団体関係者や各国外交団が、昼夜あわせて200名程度参加した。セミナーでは、ニューヨークの著名なバーのオーナーから講義を行った。試飲及び試食については、九州から10を超える蔵元が参加してそれぞれの焼酎を提供したほか、複数のバーテンダーがそれぞれのカクテルを提供した。ペアリング食材として、ホタテをはじめ、はまちの照り焼き、あさりの酒蒸しなど、焼酎に合う10種類以上の日本産水産物が提供された。
- 焼酎のカクテル、日本産水産物のいずれも、参加者からは好評を得た。これまで焼酎という名前を聞いたことのない参加者も多かったが、その魅力をわかりやすくアピールするセミナーの効果とも相まって、九州から参加した複数の酒蔵が数件の商談を成立させた。
- ゲストからは、焼酎の具体的な入手方法や、焼酎と相性がいい日本産水産物を用いた料理に関する質問が多く、多くの参加者に新たな関心を持ってもらうことができた。
- イベントの様子は、米国のコメ生産者団体が好意的に発信したほか、現地飲食関係者によるSNS投稿も見られた。また、邦メディアでも紹介された。



Drinking In Japanese Culture at Shōchū Tasting

Jan 30, 2024



WASHINGTON, DC - In a delightful celebration of culture and camaraderie, the Japanese Embassy here hosted a sophisticated shōchū tasting event last night that brought together local and international bartenders, importers, shōchū educators, and enthusiasts alike.

Shōchū, a traditional Japanese spirit distilled from grains and vegetables, is typically made with rice, barley, sweet potatoes, buckwheat, or brown sugar, and traces its roots back through the centuries.



USA Rice's Asha Grigby gets in the spirit at the Japanese Embassy Shochu Tasting