

●日本人女性経営者による英国市場での事業展開の経験共有

三澤彩菜中央葡萄酒株式会社取締役、GRACE WINE栽培醸造責任者から、英国市場での事業展開の経験についてスライドを使用して以下のとおり説明。

（1）まず初めに山梨県および甲州ぶどうの特徴について、「山梨」は日本のワイン産地として2013年に初めて国から地理的表示（GI）の指定を受けたが、GIはヨーロッパで非常に大きな価値を持つということをロンドンでプロモーションを行った際に学んだことがきっかけとなり、GI指定を受けるに至った。この「山梨」という生産地を背負ってヨーロッパから世界にアピールするとの覚悟を持って取り組んでいる。また、日本ワインのロンドン進出に当たり、原料である「甲州」種のぶどうが鍵となったが、これは1000年以上前から栽培される日本固有種で、その繊細で上品な味わいから「日本的な味わい」を持つとされたこと、また、低アルコールであることが近年の健康志向の市場トレンドに合致し、「ヘルシーワイン」とされたことが鍵となった。

（2）海外展開に当たり、「甲州」の産地として、2009年に山梨県内のワイナリー15社による「Koshu of Japan（KOJ）」という団体を、関東経済産業局、山梨県、甲州市、笛吹市、甲府商工会議所の支援を受けて発足。在英日本大使館や在英日本商工会議所、ジェトロ・ロンドンの支援も得て英国を中心に活動を開始した。同時に、2010年に「甲州」が国際ブドウ・ワイン機構（OIV）により品種登録され、2013年に「山梨」が国からGI指定され、2015年には日本ワインの表示ルールが告示されるなど、日本ワインを取り巻く環境も動いていった。

（3）なぜロンドンを選んだのかについて、日本のワイン市場だけでなく世界を見ればいくらでも市場はあり、その中でも、ロンドンはワイン消費国として、世界のワイン情報の7割を発信するなど、公平なジャーナリズムが浸透していること、また、消費者がワインの適正価値を理解しているなど、マーケットが成熟していることなどが魅力であった。戦略として、「甲州」は日本の固有種であり、独特の個性、長い歴史等が魅力となり得ること、また、2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されるなど和食に焦点が当たる中、和食と合うことなどから、初めは「甲州」白ワインに焦点を当てて展開していった。さらに、ソムリエがいる「オントレード（レストラン、ワイン専門店等）」の商流に限定して展開。具体的な活動として、年一回ワインの専門家を招待したテスティング会として市民商談会を開催するほか、駐英日本大使公邸でメディア・テスティング会も開催。これにより1874年に生産が始まった日本ワインに、135年を経てロンドンで初めて海外輸出の門戸が開き、今では全世界に対し5万本を超える輸出量となるまでとなった。

（4）GRACE WINEは1923年創業の家族経営の小さなワイナリーであるが、いかにマーケットプレイスを獲得していったかについては、ラベルに「MUJI」のデザイナーである原研哉氏によるデザインを採用するなど、「甲州」を日本文化として世界に発信することを意識して取り組んでいる。現在では生産量の3～4割を海

外15か国に輸出しており、そのきっかけは英国のワイン専門誌「デキャンタ」主催のワインコンペティションで2014年に金賞を受賞したこと。これにより世界中に知られるようになった。

(5) KOJ発足時、ヨーロッパの100のレストランに置いてもらえることを目標に掲げ取り組んできたが、その結果、2023年、取組開始から10年以上が経って英国のミシュラン3つ星レストラン「The Fat Duck」で「甲州」ワインが提供されるようになった。大切なことは、一貫したブランディングを、高い志を持ってやり続けること。ロンドンのような成熟したハイエンドの市場でブランドを確立することは重要で、ブランドは品質に対する揺るぎない信頼であるとも感じている。

(了)