

【農林水産物・食品の広報】

広島県産日本酒と四川料理のペアリングイベント(中国)

開催日：令和6年6月3日

場 所：在重慶総領事公邸

主催（共催）：在重慶総領事館

在重慶総領事館

【概要】

●2024年6月3日、四川料理に合う清酒「と」を開発した広島県今田酒造の日本酒と四川料理のペアリング夕食会を総領事公邸で開催。重慶のホテル・レストラン経営者、文化人、インフルエンサー等23名が参加した。

●参加者は、日本酒知識の説明、今田美穂・同酒造社長兼杜氏自らによる「と」の開発秘話等を聞きつつ、四川料理と日本酒のマリアージュを体験した。

●翌6月4日には、四川省成都市内で麻婆豆腐と同県産日本酒のペアリングイベントが四川料理店（陳麻婆豆腐）で行われ、四川省美食家協会のほか、一般来場者など約30人が参加した。

【結果・評価】

●日本酒の受容・普及が始まった段階の重慶において初の試みといえるイベント。夕食会出席者からは高い評価を受け、「日本酒の多様性に驚いた」、「日本酒と四川料理は思いもかけず合う」、「今日飲んだ酒をホテルに導入したい」との声が聞かれた。

●邦人プレス（NHK）によるカバーあり、NHK-BS、地域局、国際放送で複数回に亘り報道。

