

在ニューヨーク日本国総領事公邸における、
**「JSS HONKAKU SHOCHU EVENT FOR PROFESSIONALS IN NEW
YORK」** ~本格焼酎および泡盛の魅力紹介セミナー&試飲会

平成31年2月
日本酒造組合中央会

1、はじめに

日本酒造組合中央会では國酒である日本酒と本格焼酎および泡盛の国内外での認知度向上と正しい知識の普及を目的として活動しております。海外における本格焼酎および泡盛の認知度向上を目指して、2015年からは蒸留酒サービス業界のプロフェッショナル、特にミクソロジストに焦点を当ててPRしてきました。

2、本格焼酎・泡盛の輸出基本戦略に基づくPR効果の発展

活動の一環として、毎年10月末に蒸留酒のジャーナリストやミクソロジストを招聘し焼酎蔵元見学ツアーを実施しており、今年度は世界5カ国から影響力のあるミクソロジストを集め、一週間にわたり焼酎の製造現場を見学しその文化的背景を体験してもらいました。7名の参加者はカクテル業界における新しい切り口として麹文化に非常に関心を持ちました。本格焼酎を自国で業界の仲間に紹介したいという彼らの希望もあり、今回のNYでの焼酎イベントに繋がりました。

在ニューヨーク総領事館のご協力のもと、平成31年2月11日（月）にプロフェッショナルに焦点を絞ったイベントを実施することが出来ました。



山野内大使ご挨拶

3、ミクソロジストによるミクソロジストへのプレゼンテーション

セミナーでは中央会招聘ツアーに参加した3名の著名ミクソロジストによって、彼らのツアーを通して発見したことや、本格焼酎と泡盛のもつ魅力、他の蒸留酒との違いを、プロのミクソロジストの目線と言語で、ゲストであるミクソロジスト達に説明して頂きました。



フィリップ・ダフ氏は泡盛について



マシュー・ハンター氏とトーマス・ダフ氏は本格焼酎について

ウェルカムドリンクとして、米焼酎で作った温かいカクテルをコーヒーカップで提供するなど、ゲストの興味を惹く仕掛けも大変喜ばれました。2階の試飲会場ではさらに2種類の焼酎カクテルをサーブして頂き、焼酎のカクテルベースとしての可能性をゲストのプロフェッショナル達にPRして頂きました。



4、9蔵元による原料別焼酎試飲会

セミナーの後、2階の試飲会場に移動し、原料別にわけたテーブルに蔵元および現地流通者がゲストに試飲の案内と、其々の説明をしました。セミナー中、強調されたポイントである麹菌の違いによる味わいの違いもクローズアップできるようにセットア

ップをしました。飲み方においても、ストレート、オンザロック、お湯割り、前割りも用意して、飲み方による焼酎の味わいの違いを体験して頂きました。

ゲストの皆さんは熱心に試飲と質問を繰り返しておられました。



5、ペアリング料理の紹介

焼酎は蒸留酒でありながら他の蒸留酒と一線を画すのは、麹菌という日本独自の微生物の働きを活かした飲み物であるからです。そのため世界の蒸留酒の中でも唯一といってよいほど食中酒として楽しめることができる飲み物です。その食中酒としての魅力も体験して頂きたいため、焼酎に合うアペタイザーを5種類、フレッド・サボ氏（メトロポリタン美術館レストラン総料理長）に用意していただきました。



フレッド・サボ料理長(左から2人目)

6、終わりに

今回のNYイベントは、これから本格焼酎が世界の蒸留酒業界の中で注目されるだろう確信が前にも増して持てた会でした。多忙なNY第一線のミクソロジスト達が60名の招待中、50名の出席を得たという理由の中には、日本文化が誇るアルコール飲料のイベントを日本国総領事公邸で執り行うということに魅力を感じてくれたことが大きくあると思います。

日本という小さな国の文化と歴史と技術に裏付けされた本格焼酎という蒸留酒の魅力、アンテナの高いミクソロジストが発見し、自分のものとして世界に広めてくれるのはそう遠くはないと自信が持てたイベントでした。

山野内大使をはじめ、在ニューヨーク日本国総領事館の皆様には、この機会を頂いたことを心より感謝申し上げます。