

## ニューヨークにおける日本酒のPR活動について

平成27年3月  
日本酒造組合中央会

### 1. 実施概要

国のクールジャパン戦略の一環として、日本産酒類の総合的な輸出環境整備が政府全体の施策として行われており、國酒・日本酒の輸出振興にもご支援いただいています。これを受けて、本会ではさまざまな輸出振興事業に取り組んでいます。世界では日本酒の人気は少しずつ高まってきていますが、まだまだ現地で正しい理解が得られているかといえは十分とは言えないことから、輸出先国において需要拡大を得るためのPRを実施しています。

アメリカは、日本酒の輸出量・輸出額ともに第1位の輸出先国です。また、ニューヨークは世界への情報発信基地ともなっています。そこで、在ニューヨーク日本国総領事館のご協力をいただき、日本酒の輸出拡大を目的としたセミナー・試飲会を実施しました。

### 2. 開催概要

(1)日 時:平成27年2月18日(水) 18:00~20:30

(2)会 場:在ニューヨーク日本国総領事館総領事公邸

(3)参加者:VIP招待者約80名(レストラン関係者、マスコミ等)

(4)内 容:

①主催者挨拶 草賀大使、濱田由紀雄(日本酒造組合中央会理事)

②セ ミ ナ ー 「日本酒セミナー」

講師 藤田晃子氏(独立行政法人酒類総合研究所・主任研究員)

③試 飲 会 参加蔵元16社による日本酒の試飲、及び和食の提供

### 3. 実施報告

日本酒は日本食文化の一端を担っています。「和食;日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことと相俟って、日本食文化としての日本酒をPRすることとし、このたびの試飲会では、世界的に注目されてきている居酒屋のイメージを打ち出した会場づくりを行って実施しました。

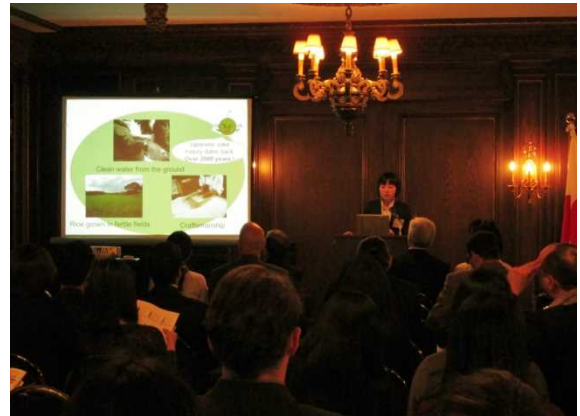
第一部として、公邸の1階ホールにて主催者挨拶、参加蔵元を紹介したのち、日本酒の造り方、楽しみ方などを紹介するセミナーを行いました。参加者は熱心に聴講していました。



草賀大使挨拶



濱田理事挨拶

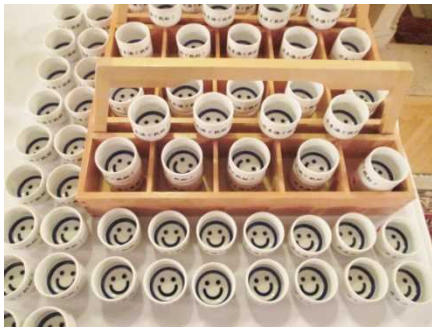


日本酒セミナー

第二部は、公邸2階のホールに会場を移し、参加蔵元による試飲会を実施しました。現地の居酒屋の協力を得て居酒屋メニューの料理を提供し、日本酒とともに味わっていただきました。気温が氷点下15度ほどと寒かったためか、お燗酒も大変好評で提供が間に合わないほどの人気でした。参加者は各蔵元の説明を聞きながら日本酒を堪能していました。

参加者には、試飲用のお猪口を配布し、そのままお土産としてお持ち帰りいただきました。今回は小規模のセミナー・試飲会でしたが、ニューヨークにおいて日本食文化としての日本酒を広める契機になったものと思います。

世界に向けて日本酒で乾杯！



配布したお猪口



お燗酒 & おでんコーナー



試飲会場の様子