

在ニューヨーク 日本国総領事公邸における同総領事館との共催による 本格焼酎及び泡盛のプロモーションイベントの開催について

平成28年3月
日本酒造組合中央会

日本酒の輸出は世界で伸び続け米国はその最大の輸出国です。一方、本格焼酎について、米国は中国に次いで第2位の輸出国ではありますが、その量は日本酒の10分の1でしかありません。この度、日本酒と同じく日本の國酒である本格焼酎をよりアピールし、その認知度アップと正しい商品知識の普及を目的として、世界最大の情報発信地でありトレンドを生む都市である米国・ニューヨークにおいて本格焼酎セミナーと試飲会を開催しました。

3月4日(金)在 NY 総領事公邸にて、鹿児島県から6社、宮崎県から1社、熊本県から1社、長崎県から1社、沖縄県から1社の合計10社がそれぞれブースを構え、各社3銘柄を参加者に振る舞いました。

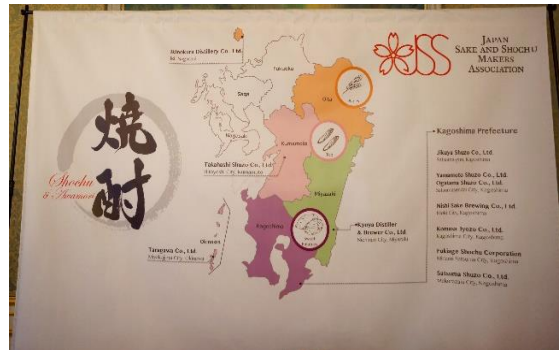
金曜日の夕刻より開始、日本酒に比べて知名度が低い焼酎でのイベントであるということで参加者が集まるか、という懸念もありましたが、予想以上に反響が良く、80名の予定数を優に超える120名以上の参加希望がありました。また他国の在 NY 領事館、大使館への招致やフード・ビバレッジ専門のメディアやライターを中心とした招致を行い、期待以上の情報発信において有力な招待客が集まりました。

冒頭に高橋礼一郎大使よりご挨拶を頂き、続いて日本酒造組合中央会 濱田由紀雄理事より挨拶を行いました。参加蔵元10社の紹介の後、焼酎アドバイザーの資格を有し、臨床疫学の大学教授でもあるステファン・ライマン氏を講師に迎え、本格焼酎と泡盛に関する地理的・文化的背景の紹介と韓国産 SOJU や日本酒との違い、製造方法とその特質など、とても興味深い講義を満場の中行っていました。セミナー会場は満席で参加者は大変興味深く聞き入っておられました。





その後、場所を2階の試飲会会場に移し、各社のブースにて自慢の焼酎を楽しんで頂きました。各蔵元はお湯割り、オンザロック、前割りなど、いろいろな飲み方による焼酎の楽しみ方を紹介し、意見交換を行いました。



焼酎の特徴である「食中酒としての素晴らしさ」をアピールするため、料理にも注力しました。公邸料理人の神谷シェフは純和風を、レストラン「The Crimson Sparrow」のマッカーシーオーナーシェフはフュージョン風の焼酎に合う料理を、各5品ずつ、計10品をご用意して頂きました。



日本酒造組合中央会では、今後も日本酒に続き、日本の「クールなスピリッツ」として本格焼酎と泡盛を紹介し情報発信する機会を設け、焼酎の「コアファン」の増殖を狙いたいと考えます。

最後になりましたが、この度の「焼酎ナイト」の開催、実施において最大限のご協力をいただいた在 NY 日本国総領事館、関係各社の皆様に心からお礼を申し上げます。