

全国連 ミラノ万博日本館に引き続き、ジャパンサローネに出展

イタリアの美食家やソムリエ、レストラン関係者、ジャーナリストがSAKEを絶賛 イタリア食産業に新しい日本酒文化を伝える！

現地バイヤー向け商談会やSAKEセミナー、イタリア食材と日本酒のマリアージュイベントや有名バー・レストランとのタイアップ日本酒プロモーションなど、9日間に亘り、ミラノで新しい日本酒文化を提案



日本の中小企業・小規模事業者の育成と発展を支援する経済団体、全国商工会連合会（東京都千代田区、会長石澤義文）は、イタリア・ミラノで開催中の2015年ミラノ国際博覧会の取り組みの一環として、日本の優れた「食」と「農」に関わる知恵と技を戦略的に発信し、日本のプレゼンスを高め、将来の輸出や海外での事業展開を促進することを目的としてミラノ市内ステッリーネ宮殿に実施中の「ジャパンサローネ」に、6月25日（木）から7月3日（金）まで出展しています。

6月27日（土）からイタリアの食関係者や一般人を対象に開催した日本酒試飲イベントでは、全国各地から集まった33歳元50品種の日本酒や焼酎、果実酒などを振舞うだけでなく、日本酒の文化から製造方法、種類などを伝えるSAKEセミナーを実施。150人以上の参加者に心行くまで日本酒を楽しんでいただきました。また、セミナー実施に合わせて、新しい日本酒の飲み方を提案するために、イタリアを代表する食品の生産者や専門家と共に、日本酒とイタリア食材のマリアージュイベントを実施。28日には、イタリアでも最高品質と称されるパルメザンチーズを生産するジャンルーカ・ボナーティ氏を招聘し、76人のイタリア人美食家に日本酒とチーズの新たな組み合わせの可能性と魅力を体験していただきました。

イベントに参加したイタリア人男性（40代）は、「日本酒がこんなにも奥深い飲み物だったとは思わなかった。また、日本酒がイタリアのチーズに、こんなにもマッチするとは思わなかった。新しい体験。チーズだけでなく、様々なイタリア料理とも合わせて飲んでみたい。」と笑顔で語りました。また、今回のマリアージュのコーディネート役を務めたボナーティ氏は「イタリアの食材と日本酒の相性には自信を持っていたが、ここまでお客様に喜んでいただけるとは、非常に嬉しいですね。日本酒はこれから更にイタリアをはじめ、ヨーロッパ各地で受け入れられ浸透していくお酒になっていくと思います。」と、ヨーロッパでの更なる日本酒の可能性に自信をのぞかせました。この試飲会イベント及びマリアージュイベントは7月3日（金）まで開催し、キャビアやチョコレート、生ハム、アーモンドに合わせた今までになかった日本酒の楽しみ方を提案していきます。

また6月25日（木）・26日（金）には、ジャパンサローネ会場内にてイタリア人等のバイヤー約20名を招待し80件を超える商談を実施。その他にもミラノの流行発信地であるナヴィリオ地区のバー・レストラン13軒と連携し、日本酒フェアを開催。各店舗それぞれに日本酒ベースのオリジナルカクテルを創作し、今までになかった日本酒の飲み方を提案することで、美食の街ミラノの人々の舌を大いに楽しませました。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

全国商工会連合会ミラノ国際博覧会・ジャパンサローネ 出展PR事務局 [(株)サニーサイドアップ内]

担当:内藤、齊木

TEL:03-6894-3201 FAX:03-5413-3051

内藤携帯(080-4895-7146) E-mail:naito@ssu.co.jp / 齊木携帯(080-3708-7837) Email:saiki@ssu.co.jp

開催イベント概要

日	程	2015年6月25日(木)～2015年7月3日(金)			
会	場	イタリア・ミラノ市内ジャパンサローネ会場ステツリーネ宮殿を中心に各地にて			
出展	酒類	33蔵元50品種 ※蔵元名、品種名に関しては別紙参照			
イ	ベ	ン	ト	6月25日・26日	イタリア人バイヤー商談会(ステツリーネ宮殿)
				6月25日	オープニング・イベント(ステツリーネ宮殿)
				6月26日・27日	レストランタイアッププロモーション(ナヴィリオ地区)
				6月28日～7月3日	一般向け試飲イベント、SAKE セミナー、マリアージュイベント(ステツリーネ宮殿)

【参加者・関係者のコメント】

◎イタリア人バイヤー

これまで日本酒というと、米国カリフォルニア産のお酒しか飲んだことがありませんでした。信じられないくらい、香りが高いですね。初めて本物の酒の味に出会いました。インポーター(イタリア側の輸入者)が決まり次第、商談を進めたいですね。また、ワインを専門とするソムリエたちにも、是非日本酒を薦めたいと思います。

◎蔵元(参加事業者)

イタリア人のバイヤーたちと初めて接点を持つことができ、非常に有益でした。味については、予想以上に評判がよかった。輸出量を増やして輸送コストを抑えることができれば、イタリアやヨーロッパでも日本酒を広め、勝負をすることができますね。また、今回はイタリア人ソムリエやレストラン、小売店の方々とも交流ができ、日本の酒に関心を持ってもらえたことよかったです。

◎SAKE セミナー参加者(イタリア人女性/30代)

どのようにお米から日本酒ができるのかが不思議だったが、SAKE セミナーに参加して理解できました。日本酒はウォッカのようなアルコール度の高い蒸留酒だと思っていたが、ワインのように楽しめました。また、日本酒の多様性に驚きました。日本酒には数種類しかないと思っていましたが、数千を超える銘柄があり、それぞれにこれほど個性があることにも驚きました。

【イベントの様子】



全国商工会連合会とは

全国商工会連合会は、日本の地域の事業者が業種に関わりなく会員となって、お互いの事業の発展や地域の発展のために総合的な活動を行う経済団体です。また、国や都道府県の小規模企業施策(経営改善普及事業)の実施機関でもあり、中小企業・小規模事業者を支援するために様々な事業を実施しています。商工会は、法律(商工会法)に基づいて、主に町村部に設立された経済団体で、日本全国に1,679の商工会があります。また、各都道府県には商工会連合会があり、広域的なテーマや専門的なテーマで支援します。

出展品種リスト: 33歳元50品種

- 【東北】 秋田県: 小玉醸造株式会社/太平山 天巧、太平山 生もと純米
山形県: 加茂川酒造株式会社/貴醸大古酒 古時計、純米大吟醸 蔵人考
合資会社高橋酒造店/東北泉 純米吟醸 出羽燦々
福島県: 大天狗酒造株式会社/清酒 大天狗 特別純米酒、大天狗の純米酒で丁寧仕込んだ梅のお酒
- 【関東】 栃木県: 株式会社島崎酒造/洞窟熟成酒 大吟醸 熟露枯 2005年、洞窟熟成酒 熟露枯 山麩純米原酒
千葉県: 株式会社兎酒/林檎酒 葉取らずのサンふじ
新潟県: 麒麟山酒造株式会社/麒麟山 グリーンボトル 純米
塩川酒造株式会社/Cowboy Yamahai Tender・Fisherman Sokujo
下越酒造株式会社/蒲原 純米吟醸 Bride of the Fox、麒麟 時醸酒 Vintage2006
越路商事株式会社/霧の塔 大吟醸酒
山梨県: 山梨銘醸株式会社/七賢 天鷲絨の味・七賢 絹の味
株式会社萬屋醸造店/春鶯囀 ゆずのおさけ ゆずず
長野県: 株式会社遠藤酒造場/溪流 純米吟醸、溪流 純米酒
- 【中部】 石川県: 松波酒造株式会社/つづらの波 吟醸・柚子酒「松波ゆず子」
株式会社久世酒造店/能登路 純吟三年古酒 720ml
愛知県: 東春酒造株式会社/特別純米酒 東龍 龍田屋
渡辺酒造株式会社/平勇正宗 黒松 原酒
水谷酒造株式会社/千瓢 大吟醸
- 【近畿】 滋賀県: 松瀬酒造株式会社/松の司 純米吟醸 竜王産山田錦、松の司 純米吟醸 楽
川島酒造株式会社/松の花 純米吟醸 心、松の花 純米酒
藤居本家/旭日『秘蔵 古酒』純米原酒、旭日『福』純米大吟醸
京都府: 羽田酒造有限会社/初日の出 純米大吟醸 蒼光、初日の出 純米吟醸
兵庫県: 都美人酒造株式会社/特別純米 風のみ
株式会社西山酒造場/路上有花 葵、路上有花 桃花
- 【中国・四国】 鳥取県: 梅津酒造有限会社:良熟梅酒 野花(のきょう)
岡山県: 室町酒造株式会社:櫻室町 純米吟醸 佐近リアル、櫻室町 極大吟醸 室町時代
広島県: 合名会社梅田酒造場/本洲一 無濾過純米吟醸、本洲一 無濾過純米酒
- 【九州・沖縄】 熊本県: 合名会社天草酒造/天草晩柑リキュール、天草 古酒
鹿児島県: 喜界島酒造株式会社/喜界島 25%720ml
原田酒造株式会社/スター昇龍
町田酒造株式会社/奄美黒糖焼酎 里の曙 三年貯蔵 720ml 箱入り
(資)弥生焼酎醸造所/弥生荒ろか
沖縄県: 忠孝酒造株式会社/忠孝 よっかこうじ 43度

※上記出展品種リストに関する写真をご希望の方は、下記担当者までご連絡をいただきますようお願いいたします。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

全国商工会連合会ミラノ国際博覧会・ジャパンサローネ 出展PR事務局 [(株)サニーサイドアップ内]

担当:内藤、斉木

TEL:03-6894-3201 FAX:03-5413-3051

内藤携帯(080-4895-7146) E-mail:naito@ssu.co.jp /斉木携帯(080-3708-7837) Email:saiki@ssu.co.jp