



JFOODO

報道関係者各位

日本食品海外プロモーションセンター

日本酒 PR 事務局

2023年11月9日(木)

香港における日本酒イベント「SEAFOOD LOVES SAKE.」が今年も開催決定！

「広東魚介料理×日本酒」でより洗練された新しい食体験を。

期間限定日本酒ペアリングメニューが2023年11月17日(金)より登場

12月からは現地高級小売店「city'super」でも期間限定特別販売を実施

日本政府によって設立された日本食品海外プロモーションセンター(以下、JFOODO)は、香港に於いて今年で5年目の開催となる日本酒プロモーション「SEAFOOD LOVES SAKE.」を開催いたします。



公式サイト：<https://sake-jfoodo.jetro.go.jp/hongkong/cantonese/main.html>

近年日本食をはじめ、飲食トレンドへの関心が高い香港人の間で、日本酒の存在感が高まっています。JFOODOは、香港の人々に日本酒の魅力を様々な面から知ってもらうため、香港内で最大級となる日本酒プロモーション「SEAFOOD LOVES SAKE.」を開催してきました。

今年で5年目の開催となる本プロモーションは、「洗練」「トレンド」をキーワードに、香港内の有名レストランである、「The Chinese Library」、「Yat Tung Heen」、「Above & Beyond」、「Forum」、「Lung King Heen」、「Jade」、「Ming Court」7店舗と大手小売店である city'super とコラボレーションし、いつもと違う食体験を、いつもの広東魚介料理から、味わっていただくべく始動します。「広東魚介料理×日本酒」の期間限定ペアリングメニューをじっくり味わいながら、いつもと違う食体験をお楽しみいただけます。



JFOODO

■キックオフイベントで、洗練された「広東魚介料理×日本酒」体験をアピール



本日、11月17日（金）からのプロモーション開催を記念して、協力店の一つである、洗練されたトレンドなレストラン「The Chinese Library」にてキックオフイベントを実施しました。

イベントでは、JFOODO 日本酒担当の大洞雅信より、次のメッセージを発信しました。「香港において、日本酒は主に和食レストランで楽しんでいます。しかし、日本酒は他の料理との相性も良く、特に魚介類との相性は抜群です。JFOODO では2019年度から、魚介類に最も合う食中酒は日本酒であることを訴求するために、「SEAFOOD LOVES SAKE.」キャンペーンを実施しております。

香港の食通の皆さんにはこの機会にご家族、恋人、気の置けない友人、同僚などと共に広東魚介料理と日本酒のペアリングを体験し、特別な時間を過ごしていただきたいと考えています。」（一部抜粋）

またその他、今回のメニューを考案した「The Chinese Library」の総料理長である李振龍氏や、日本酒とのペアリングを実施した国際利き酒師の楊帆（Ivan Sean）氏、さらに女優の Jessica Hsuan 氏が登壇し、来場したメディアや KOL に向け、「広東魚介料理と日本酒」の洗練された食体験の魅力をアピールしました。

■レストランプロモーション：洗練されたトレンドな高級レストランが集結

「SEAFOOD LOVES SAKE.」の目玉であるレストランプロモーションでは、香港の有名な広東料理店が集結し、プロの唎酒師と共に「広東魚介料理 x 日本酒」のペアリングを開発しました。日本酒に多く含まれるアミノ酸は、旨味を倍増させることができる成分で、素材の風味を引き立てます。更に、魚介類が持つイノシン酸との相乗効果が料理全体の旨味を更に引き立てます。





JFOODO

レストランプロモーションは、11月17日（金）から12月17日（日）まで、7つの参加レストランで1ヶ月間に渡り開催され、名シェフが自慢の腕をふるい、唎酒師が様々な日本酒から選定およびペアリングした期間限定メニューが提供されます。広東魚介料理と日本酒の組み合わせをじっくり味わいながら味の変化を体験いただき、洗練された食体験をお楽しみいただけます。



今年の「SEAFOOD LOVES SAKE.」コラボレーションレストラン：

The Chinese Library	キックオフイベント実施レストラン：セントラル大館内 https://www.chineselibrary.com.hk/
Yat Tung Heen	ミシュランガイド掲載レストラン：Eaton Hotel 内 https://www.yattungheen.com/home
Above & Beyond	ミシュランガイド推奨レストラン：Hotel Icon 内 https://www.hotel-icon.com/zh-tw/dining/above-beyond
Forum	ミシュランガイド掲載レストラン：Sino Plaza 内 http://www.forumrestaurant1977.com/tc/index.php
Lung King Heen	ミシュランガイド掲載レストラン：Four Seasons Hotel Hong Kong 内 https://www.fourseasons.com/zh_hant/hongkong/dining/restaurants/lung_king_heen/
Jade	四つ星ホテル内レストラン：Fulton Hotel 内 https://www.fullertonhotels.com/zt/fullerton-ocean-park-hotel-hongkong/dining/restaurants-and-bars/jade
Ming Court	ミシュランガイド掲載レストラン：Cordis 内 https://www.cordishotels.com/en/hong-kong/dine/ming-court/

■リテールプロモーション：「広東魚介料理×日本酒」おうちペアリングに挑戦しよう

レストランプロモーションに加え、今年のリテールプロモーションも実施します。2023年12月1日（金）から12月31日（日）までの1ヶ月間、現地香港系高級小売店の「city'super」の尖沙咀 Harbor City 店及び銅鑼灣 Time Square 店にて、「SEAFOOD LOVES SAKE.」特別販売ブースを設置します。日本の様々な酒蔵から取り揃えた日本酒で、いつもの食卓に新しい食体験をもたらしてみませんか？





JFOODO

■ SNS キャンペーン：食体験を投稿して日本酒ペアリング体験を当てよう

「広東魚介料理×日本酒」の洗練された食体験を体験頂いた方への SNS キャンペーンも実施します。
対象レストランに来店し、「広東魚介料理×日本酒」の期間限定ペアリングメニューを体験頂いた方で、
#seafoodloversake と #新派配搭嘗盡知味のハッシュタグをつけて Facebook または Instagram にレビューを投稿 & 公開し、「SEAFOOD LOVES SAKE.」の公式 Facebook ページをフォローすると、抽選で有名レストランの広東魚介料理と日本酒のペアお食事体験が当たります。

参加方法：

- ①11月17日（金）から12月17日（日）まで、イベント対象店舗に来店
 - ②対象の「広東魚介料理×日本酒」の期間限定ペアリングメニューを注文
 - ③#seafoodloversake と #新派配搭嘗盡知味のタグをつけて Facebook または Instagram にレビューを投稿 & 公開
 - ④「SEAFOOD LOVES SAKE.」の公式 Facebook ページをフォロー
- <景品>

抽選で有名レストランの「広東魚介料理×日本酒」のペアお食事体験（1回）をプレゼント

「SEAFOOD LOVES SAKE.」イベントの詳細は下記のサイトをご覧ください：

キャンペーン公式サイト：<https://sake-jfoodo.jetro.go.jp/hongkong/cantonese/main.html>

Facebook 公式アカウント：<https://www.facebook.com/seafoodloversake/>