

本格焼酎 & 泡盛 *Times*

特集

世界のSHOCHU & AWAMORIへ

バーテンダーを魅了する
本格焼酎 & 泡盛の世界

2023

SHOCHUとAWAMORIを世界へ。コロナ禍によりインバウンドによる需要は消失したものの、その間も海外へ向けたプロモーションは官民連帯で実施され、オンラインでの啓蒙活動も活発に行われてきました。1月末に財務省貿易統計より発表された焼酎の輸出実績によると、2022年度も最高額の更新をみせ、総額21億7200万円。昨年比124.4%で、2012年度の総額17億3100万円から着実に増加を続けています。本格焼酎と泡盛の輸出ランキングは、中国に続いてアメリカ、韓国。いずれも堅調な伸びを見せています。

世界のソムリエが日本酒のブランド力を高めたように、本格焼酎と泡盛の伝道師として期待されるのが、専門的な知識をもったバーテンダーです。昨年、海外のトップバーテンダーを招聘したツアーが再開し、世界の蒸留酒市場を目指したバー向けの商品が開発されるなど、輸出促進に向けた動きが活況になっています。本格焼酎と泡盛は、世界で親しまれる"SHOCHU & AWAMORI"へと踏み出したばかり。バーテンダーの活躍をきっかけに、本格焼酎と泡盛の魅力を知る人が増えることが期待されます。

TOPICS

TREND / SCIENCE / EVENT



九州の酒蔵を駆け巡った世界のトップバーテンダーたち

コロナ禍、中断していた蔵元招聘ツアー。日本酒造組合中央会が、海外における本格焼酎と泡盛の認知度を高め、プロモーションにつなげるために、世界のトップバーテンダー7名を招聘。再開した5回目となるツアーは、2022年10月29日から1週間かけて、福岡から大分、熊本、鹿児島での8か所の酒蔵を巡り、交流を深めました。



熊本・球磨の六調子酒造の池邊社長の話を熱心に聞きながら米焼酎の仕込みを見学。



六調子酒造で樽熟成酒を体験する世界で最も先進的なバーの1つ“Death&Co”のアレックス氏。



大分・三和酒類 いいちこ日田蒸留所ではテイस्टングを体験。



蒸留について熱心に質問しているのは、ニューヨークで活躍する“Bar Goto”のゴトウ・ケンタ氏。



大分・クンチョウ酒造では、伝統的な粕取焼酎を日本酒の仕込みから蒸留までの流れを追って見学。タンクから立ち上がるもろみの香りに興味津々。



メンバーの中心的存在、ベーコンバーボンの開発者として知られ、アメリカのカクテル業界トップクラスにいるドン・リー氏。



鹿児島・神酒造では、ニューヨークの有名バー“Dead&Rabbit”ヘッドバーテンダーのディーン氏がもろみを混ぜる仕込みを体験。



展示している古い蒸留器を説明する神酒造の神社長。どこの蔵でも酒蔵ごとに違う蒸留器の質問が多かったという。



U.S.ミクソロジストたちが SHOCHUカクテルの可能性を語る

アメリカで活躍する5人のミクソロジストを招聘したのは、合同焼酎プロジェクトを立ち上げた鹿児島・宮崎・大分・熊本の4県。ツアー終了後の11月12日に、東京で日本のバーテンダーを対象とした報告会を開催。「SHOCHU EXPERIENCE」と題して、現地を視察した5人が海外市場における本格焼酎の可能性と魅力について語り合い、その後それぞれ考案したクリエイティブなSHOCHUカクテルを披露。日本のバーテンダーから質問が飛び交う熱いセッションとなりました。



5人がカクテルに使った本格焼酎。
右から、大分の麦焼酎“iichiko彩天”、熊本の米焼酎“白岳吟醸しる”、鹿児島
の芋焼酎“薩摩白波蔵出し原酒”、奄美
の黒糖焼酎“じょうご”、宮崎の芋焼酎
“平八郎”。



フレーバーとバランスの技に定評をもつ“Half Step”の
クリス氏が披露したのは、奄美でうけた南国のイメージ
から、和のピñaコラーダを創作。黒糖焼酎“じょうご”、
黒糖、抹茶、ココナッツクリーム、レモン、アプリコットリ
キュール、アンゴスチュラビターズでつくる“Amami
Island Colada”を披露。



セッションの会場は東京虎ノ門の
“Gold Bar at EDITION”。



東京を中心に、大阪、北九州、台湾から
トップバーテンダーたちが参加。



日本人バーテンダーたちの熱い視線が注が
れる熱狂のカウンター。



数々の賞を受賞している
“Patent Pending”のニコラ氏。

日米バーテンダーがタッグを組んで、焼酎を世界に発信

JSS JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION

SAKE FUTURE SUMMIT 2022

2 Shochu as a Global Beverage

Jan. 15th, 2023

SUN 09:25-10:25

Japan local time

#futureofsake



MC

Marico Kojima

Bar Writer; Advisor at the
Japan Sake & Shochu
Information Center



Julia Momose

Bartender and Creative
Director at Kumiko



Shuzo Nagumo

Mixologist; CEO &
Founder of
Spirits&Sharing, Inc

Rebroadcast
19:25-20:25
(Japan local time)

日本酒造組合中央会が、世界に向けて日本の酒を発信するオンラインイベント「SAKE FUTURE SUMMIT2022」。今年は日本のミクソロジストの第一人者、南雲主于三さんとシカゴのスターバーテンダー、ジュリアモモセさんが登壇。ファシリテーターの日本の酒の情報館アドバイザーの児島麻理子さんと共に、バーテンダーにとっての焼酎の魅力について語り合いました。その模様をお届けします。

児島 ジュリアさんは、日本に来て焼酎のよさに気がついたことはありますか？

ジュリア 大地のような香りがする芋焼酎を飲んで、とても感動しました。芋からどうしたらこの味が出るのか面白くて不思議で。バーテンダーにとってこういう体験がインスピレーションになるんです。あ、これを使ってカクテルをつくりたいってすぐに思いましたね。

児島 アメリカから来たバーテンダーの皆さんは、焼酎のテクスチャーのよさをふれていました。ジュリアさん、いかがでしょうか。

ジュリア 日本で焼酎を飲むときは水割り、ソーダ割り、お湯割り、ロック。すべての飲み方でお水がベアリングになっています。焼酎は水を足すと味が薄くなるのではなく、むしろより味わいがふくらんでいくような感じがします。そのテクスチャーをカクテルに表現するととても味の深い、複雑な味わいのカクテルがつけられるような気がします。

南雲 そうですね。焼酎がほかの蒸留酒と大きく違うのはテクスチャー。ジンにしてもウォッカにしても、蒸留後にきれいに濾過して、できるだけ味わいをクリーンにすることが重要視されていますから。



Sake Future Summit 2022 - Day 2

60分間の白熱対談は英語の翻訳をつけて世界へ配信。

児島 ジュリアさんは、焼酎カクテルをつくるときに
どんなところを工夫されていますか？

ジュリア 焼酎は旨味や柔らかさ、テクスチャー生かす
ようなカクテルによく合います。だから、マ
ティーニやオールドファッション系のカクテル
に焼酎を入れ替えるのではなく、いちから焼
酎でカクテルをつくっています。

南雲 日本の焼酎は、お湯で割ると麴由来の旨味を
より感じますよね。こういうのも文化としては
飲んでもらいたいと思います。テクスチャー
を感じてもらうという意味でも。

ジュリア 焼酎はウイスキーでもウォッカでもない。ラム
でもない。だから、焼酎が何なのかをきちんと
教えていかなければいけないと思います。
欧米の蒸留酒と比べすぎると、焼酎という蒸
留酒のよさが見えなくなってしまいますから。

南雲 ジュリアさんが言うように伝えていくことはす
ごく大事。25度の焼酎は、味わいの蒸留酒
の味もあるし、醸造酒の味もある。そういうハ
イブリッドなお酒だから、ほかのグローバル
の蒸留酒とは違うものなんです。逆に言うとそ
れが強みであり、面白いんだってことを伝
えていきたいですね。

児島 アメリカでは、やっぱり度数が強いカクテルの
ほうが飲まれてるんですか。

ジュリア 度数の低いカクテルの人気も上がっていま
す。食前酒だとさわやかで飲みやすいカクテ
ルは、結構人気がありますから。

南雲 そしたら何かアペロールスプリッツみたいな、
さわやかな炭酸のカクテルあるじゃないです
か。ああいうものを焼酎でつくったらいいかも
しれないですね。

ジュリア そうですね。泡盛も結構合いそう。

南雲 アメリカでは西海岸と東海岸、場所によって好
みは違うはず。ジュリアさんは、焼酎がどのエ
リアで受けるか、どういう文化と相性がよさそ
うだと考えますか？

ジュリア 軽い度数やカロリーのことを考えると、健康を
考えている人が多いカリフォルニアによく合う
と思います。水で割ってもおいしいので、簡単
に飲んでもおいしくいただけるというカジュア
ルなところもいいですね。逆にシカゴは冬がと
ても寒いので、もっと度数の高い身体の中か
ら温まるようなカクテルを好む傾向がありま
す。シカゴならお湯割り系から出すと、人気
が上がるんじゃないかな(笑)。

南雲 ローカルのカルチャーに基づいた、新しいカ
クテルに注目していただいて、日本という文化
をもっと掘り下げて知ってもらえると、非常にう
れしいなと思います。

ジュリア ロックでも、ソーダ割りでも、シンプルな飲み
方から焼酎を飲んでいくと、そこからインスピ
レーションがくるので。まずは日本の焼酎文
化を知ってから、焼酎をカクテルにとりいれて
みてください。



シカゴのバー“Kumiko”で提供しているジュリアさんの焼酎カクテル。
熊本・高橋酒造の“白岳 吟麗しろ”と荃茶を使ったシルバーマティーニ。
カクテルを飲みながら米焼酎そのままの味わいを知ってもらいたいと、
右に荃茶、左に焼酎のストレートを添えている。

配信はYouTubeチャンネル「JapanSakeOfficial」で視聴できます。

「Shochu as a Global Beverage」

https://www.youtube.com/watch?v=b47xyXg_NFg&t=146s

TREND

世界のバーシーンのために開発された海外輸出限定品

40度以上のプレミアムな本格焼酎が続々登場



海外市場をターゲットにしたカクテル向きに開発されたプレミアムな焼酎が続々登場。いずれも原材料のフレーバーが強く感じられる酒質を狙い、世界の蒸留酒に並ぶアルコール度数は40度以上。海外の蒸留酒市場への参入を目指しています。

本格焼酎は世界の蒸留酒の中でも珍しい、食事と一緒に楽しむ食中酒。スタンダードなアルコール度数は20～30度で、一回蒸留した40度以上ある原酒に割り水と呼ばれる仕込み水を加え、度数を調整して仕上げています。対して、ジンやウオッカなど世界の蒸留酒のスタンダードは35～45度。食前酒や食後酒、カクテルのベースとして、強いフレーバーと飲みごたえのあるハイアルコールが一般的です。

新たなジャンルとなったアルコール度数が40度以上の本格焼酎。2022年度のTWSC(東京ウイスキー&スピリッツコンペティション)焼酎部門では、24点の最高金賞受賞のうち14点が40度以上の本格焼酎が受賞されるなど、すでにプレミアムな焼酎の実力は認められています。今後世界のバーテンダーの目に留まり、輸出を牽引する一手になることが期待されます。

麦焼酎 iichiko 彩天

大分・三和酒類
アメリカのトップバーテンダーと共同で開発。麦焼酎のよさを最大限に引き出したカクテルベースになるお酒として、アルコール度数は43度に設定。原酒に近い度数設定で、焼酎本来の麹による深く豊かな味わいと複雑な旨味を引き出した。
<https://www.sanwa-shurui.co.jp/brand/9-107.html>

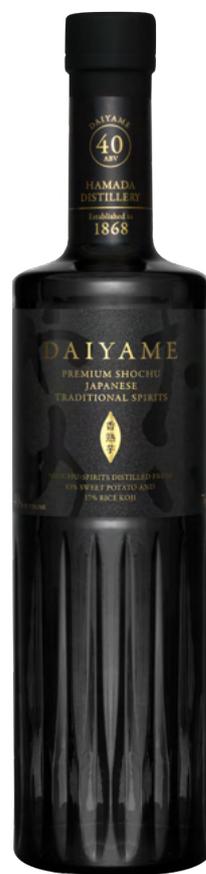
米焼酎 MUJEN

熊本・織月酒造
女優で起業家のソンドラ・ペカー氏と、全米に店舗を持つ老舗ステーキハウスのオーナー一族のブルース・ポッツィ氏が、ロサンゼルス・ハリウッドにて MUJEN SPIRITS社を立ち上げ、織月酒造と共同でアメリカ市場に訴求できる球磨焼酎を開発。3タイプあるうちの42度は10年以上熟成した檜樽貯蔵酒。
<https://mujen.com/>



芋焼酎 DAIYAME 40

鹿児島・濱田酒造
独自の技術「香熟製法」によりライチのような香りを引き出し、40度に設計した芋焼酎。「香熟芋」を用いて黒麹で仕込み、発酵熟成させたもろみを40℃～50℃の低温で1回減圧蒸留することで、柑橘系の香りや発酵由来のフルーティな香りがありながら、原料由来の魅力を引き出したナチュラルな味わいに仕上げている。
<https://www.hamadasuzou.co.jp/global/jp/daiyame40/>



SCIENCE

新たな官能評価QDA法で、
世界の蒸留酒と競合できる酒質を目指した

新世代の泡盛・「尚」

泡盛にも、世界のバーで飲まれるスピリッツとなるべく開発された新泡盛「尚」があります。

目標としたのは、米麴100%のスピリッツとして求められる品質でした。このとき泡盛の設計図を書き換えるために採用されたのが、定量的記述分析法と呼ばれる官能評価「QDA法」。海外では、食品の商品開発に用いられる一般的な官能評価の手法ですが、日本ではまだ導入事例は少なく、酒業界においては初の試みでした。

泡盛はこうあるべきという因習的な評価ではなく、トレーニングを受けた人たちの泡盛の味覚や嗅覚の感度を数値化、人の感覚を科学的なデータとして取り扱い、評価する手法です。

このQDA法のトレーニングを受けるために集められたのは、沖縄の酒造会社の製造技術などを担う20人。100時間かけて官能評価のトレーニングを行い、感覚の視覚化ができるようになったところで、世界のプレミアムホワイトスピリッツを競合と捉えた泡盛の新たな酒質を設計。1回蒸留が常識とされてきた泡盛を3回蒸留させ、スピリッツらしい強さと華やかな香りを目指しました。その結果、これまでの泡盛とは大きく違う、米麴のやさしい甘味と華やかな香りを引き出すことに成功しました。

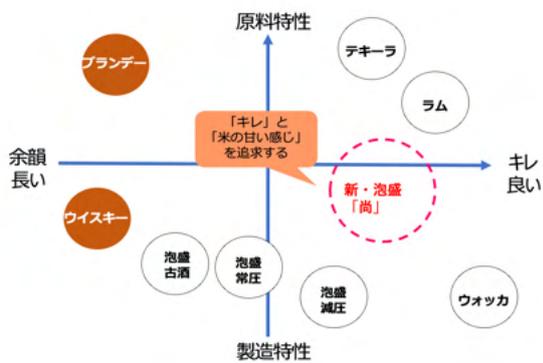
そうして2019年に生まれたのが、12社が共同開発した40度の新泡盛「尚」。そのプロセスを追っていくと、日本で最も古くて新しい蒸留酒のユニークさがわかります。



新・泡盛「尚」が できるまで

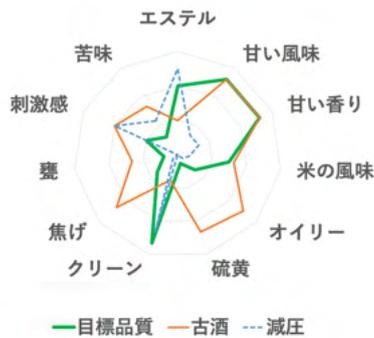


1 世界の蒸留酒と泡盛を比較



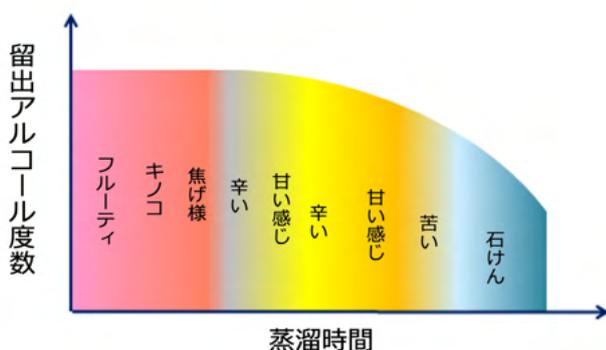
まず、世界のプレミアムホワイトスピリッツと泡盛の比較テイastingを行い、二次元マップを作成。泡盛はオイリーさや複雑さが際立っていることがわかった。「尚」は伝統的な泡盛よりももっとキレよくクリアな酒質を目指すイメージ(到達点)がみえた。

2 目標品質を示す



既存の泡盛(減圧)や古酒とは一線を画する、世界に通用するホワイトスピリッツの「目標品質」を設定。泡盛のエステル、甘い香り、米の風味、クリーンさを出しながら、硫黄、刺激感、オイリー、焦げ、麴、苦味を抑えた繊細な酒質を目指した。

3 3回蒸留で目標品質を実現



泡盛は蒸留が始まると初めにフルーティ、次にキノコ様…蒸留時間によって出てくる溜液の香味は次々と変化する。これを官能評価しながら、目標品質を実現するために、泡盛らしさでもある硫黄臭や焦げ様、麴臭をカット。3回蒸留を繰り返す、フルーティな香りや甘い香味だけを取り出して完成したのが「尚」。蒸留を繰り返すことで風味が際立ち、クリアな酒質が実現した。

EVENT

訪日外国人を魅了する
國酒カクテルの日本一決定戦が3年ぶりにリアル開催決定
「第5回本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」観覧者募集!

第5回 本格焼酎&泡盛 カクテルコンペティション

日本の國酒である本格焼酎・泡盛を使った「第5回本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」を、2023年2月25日(土)にリーガロイヤルホテル東京にて開催いたします。

本コンペティションは、過去2年は新型コロナウイルス感染症の影響でオンラインにて開催されていましたが、ようやく新型コロナウイルス感染症の影響も少なくなり、徐々に訪日外国人が増加しつつあるなか、3年ぶりにリアル会場にて開催いたします。訪日外国人が最初にお酒を飲む機会が高いホテルのバーにおいて、日本の國酒である本格焼酎・泡盛を外国人になじみのあるカクテルとして認知を拡大するため、ホテル等のバーテンダーの皆さまに本格焼酎・泡盛ベースのオリジナルカクテルを開発し、その味や見た目の美しさ、サービスなどを競います。



*前回の様子

出場者

選手名(所属ホテル・店舗名)

田村 龍(オーセントホテル小樽)	丸山 和輝(オーセントホテル小樽)	川勝 隆斗(京王プラザホテル)	吉澤 翔太(ホテルニューオータニ東京)
村上 柇斗(京王プラザホテル)	軒原 創(Bar&Dining One)	佐藤 駿(ザ・プリンスパークタワー東京)	福田 麻人(ark BAR GRANDE)
山形 昇司(Salon Bar Thistle)	中塚 洋希(ホテルニューオータニ大阪)		

*敬称略・順不同

イベント概要

開催場所

リーガロイヤルホテル東京
(〒169-8613 東京都新宿区戸塚町1-104-19)

開催日程

2023年2月25日(土) 14:30 ~ 18:00
14:30 ~ 16:25 コンペティション(技術審査)
16:35 ~ 18:00 パーティー&表彰式

主催 | 日本酒造組合中央会
協力 | 一般社団法人日本ホテルバーメンス協会(HBA)
後援 | 国税庁、観光庁、独立行政法人酒類総合研究所

<https://cocktail2023.jp/>

「本格焼酎・泡盛」関連情報取材受付のご案内

本格焼酎・泡盛について、ぜひご取材ください!

当会では全国各地の蔵元と協力し、
本格焼酎・泡盛の魅力を消費者に発信すべく日々活動を行っております。

ご取材可能な人物



うつのみや ひとし

日本酒造組合中央会 理事 **宇都宮 仁**

京都府立大学大学院農学研究科修了後、国税庁入庁。各地の国税局や独立行政法人酒類総合研究所に勤務。酒類の官能評価分析の評価方法の研究などを行う。2019年より日本酒造組合中央会理事に就任し、酒類の需要振興及び海外PR・販路開拓施策を担当。

いまだ しゅうそう

日本酒造組合中央会 日本の酒情報館 館長 **今田 周三**

一橋大学法学部を卒業後、新日本製鐵(株)を経て1989年から酒類流通のキャリアをスタート。2012年に俵山水舎を設立し、マーケティングコンサルタントとして数々の酒蔵をサポート。2016年5月より現職の日本酒造組合中央会日本の酒情報館館長に就任し、国内外に向けた日本酒・本格焼酎の普及活動を行う。海外向け英語ポッドキャスト番組「Sake On Air」を創設した他、学術研究会への参画、セミナー講師等の活動を行う。

ご取材可能な場所

ロケ・取材撮影・場所貸しも受け付けております。(応相談)

日本の酒情報館 東京都港区西新橋1-6-15(当会ゼルの1階)



日本の酒情報館
Japan Sake and Shochu Information Center

日本の酒情報館は、歴史と文化を含む日本酒・本格焼酎・泡盛の魅力のすべてを「見て・触れて・体験する」ことを通じて世界中の人に知っていただくための施設です。大吟醸酒・純米吟醸酒・純米酒・古酒・スパークリング清酒・貴醸酒など、全国各地の様々なタイプの日本酒、芋・麦・米・黒糖などの本格焼酎や泡盛、そして酒蔵の造る様々な果実のリキュールを常時50アイテム程度、1杯100円からお試しいただけます。選ぶのが難しい方のために、バラエティー豊かで少しお得な3種セットもご用意しています。銘柄は入れ替わりますので、いつでも違うお酒を味わっていただくことができます。

日本酒造組合中央会 概要

名称	日本酒造組合中央会 Japan Sake and Shochu Makers Association
代表	会長：大倉治彦
住所	〒105 0003 東京都港区西新橋1丁目6番15号 日本酒造虎ノ門ビル
設立年月	1953年12月 設立
会員数	47都道府県単位の酒造組合(40)及び酒造組合連合会(7)
地区	全国一円
組合員数	1,668(清酒1,385、単式蒸留焼酎270、みりん二種13)

check
公式サイト

