

# ヨーロッパにおける日本酒 市場と文化の普及



# 概要



東京の「酒ソムリエ協会」のきき酒師  
ロンドン酒チャレンジ 3級  
試飲と酒イベントの経営  
研修やコースや勉強会  
酒アドバイザーと酒リストデザイン  
セレクトした高級な酒は卸  
飲食ツアー  
ミラノ酒フェスティバル  
情報と文化の振興

## 酒に関するヨーロッパの偏見



蒸留酒のようにアルコール度の高いものではなく、アルコール度15%7前後のワインのようなもの。

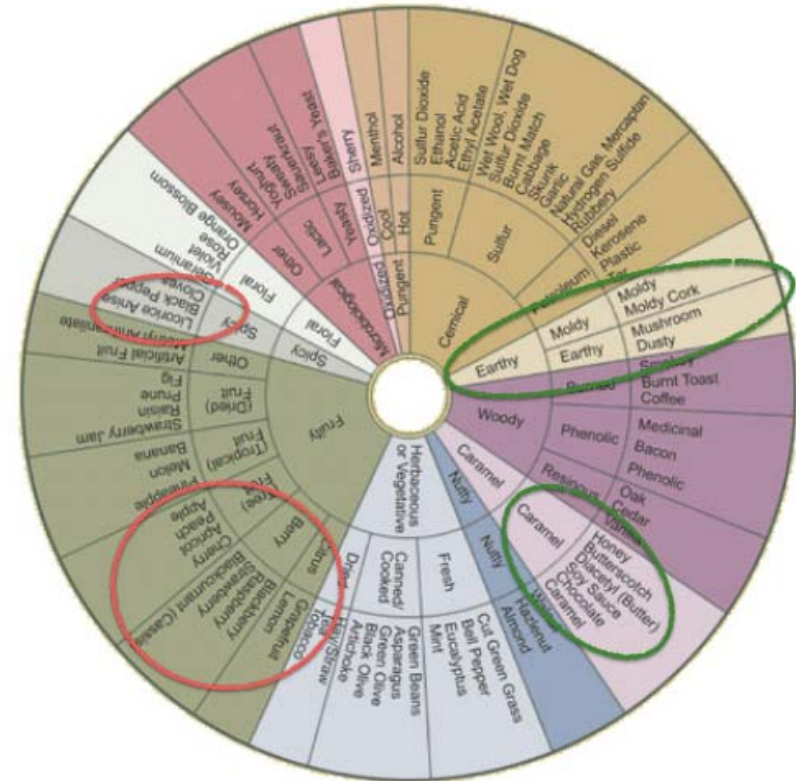
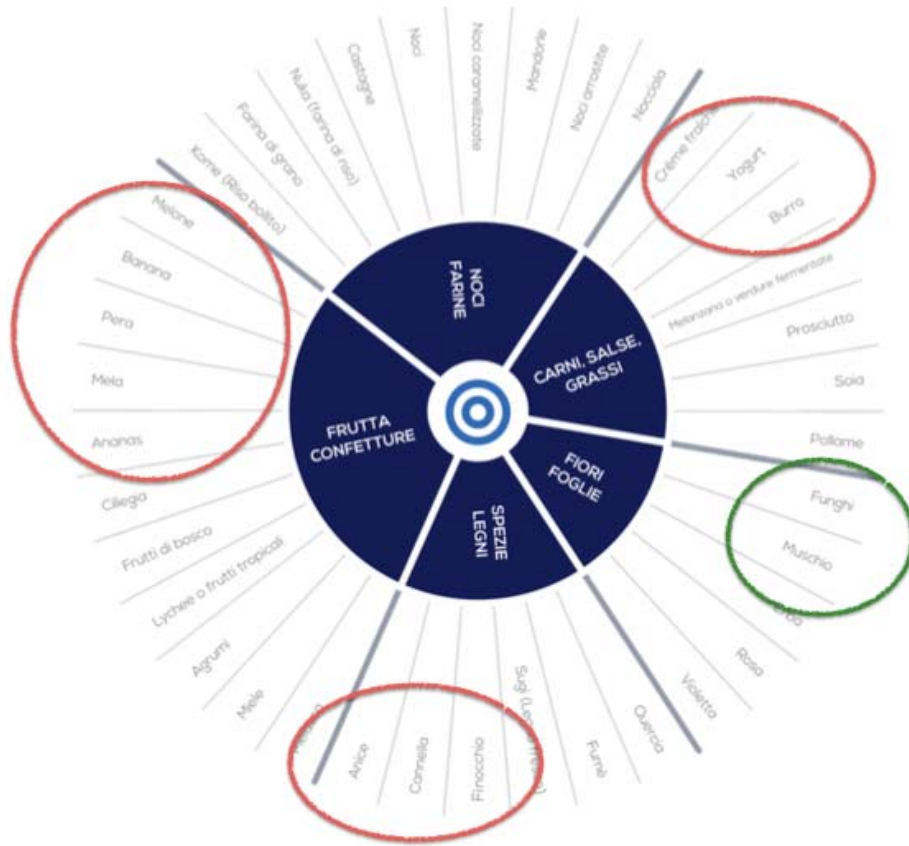


暖かく飲むだけでなく、冷やしても飲む。



食後ではなく、食事をしながら飲む。

# 日本酒とワインの味、におい、色などに関する検査



## 日本酒に合う食材



**純米:** 魚の網焼き、蕎麦・スパゲッティ、チーズ、からすみ、サラミ、肉網焼き(暖)

**純米吟醸:** 魚の網焼き、白肉、乾燥した塩漬けのタラ

**純米大吟醸:** 野菜の網焼き、生魚、海の幸、牡蠣、トリュフ

**濁り酒:** アイスクリーム、スイーツ、スパイスを使った料理

**生酒:** 魚の網焼き、乾燥した魚、旨味・スパイスを使った料理

**古酒:** 青カビの斑点があるもの、パテ

**梅酒:** 柔らかいチーズ

## 主な酒の組み合わせ

DAIGINJO



NIGORIZAKE



GINJO



UMESHU



JUNMAI



KOSHU  
(SAKE AFFINATO)



HONJOZO



SCHOCHU



NAMAZAKE

(SAKE NON PASTORIZZATO)  
低温殺菌されていない酒



## アート&工芸:酒に人を引き付けるひとつ(または多くの)の理由



酒の器によって、飲む人を惹きつける大切な要因となる。また、器は、酒の歴史や、酒造りや酒の特徴を知る上で手助けともなる。器は、異国情緒を漂わせ、場合によっては贅沢な雰囲気を超えて醸し出す。酒の種類に合わせ、正しい器や細工のものを選ぶことで、最高に酒を楽しむことができ、酒の良さが一層わかる。



Honni-daru

Had aka-taruzume



## プレゼンテーション: 新たな市場での日本酒サービスの重要な要素。



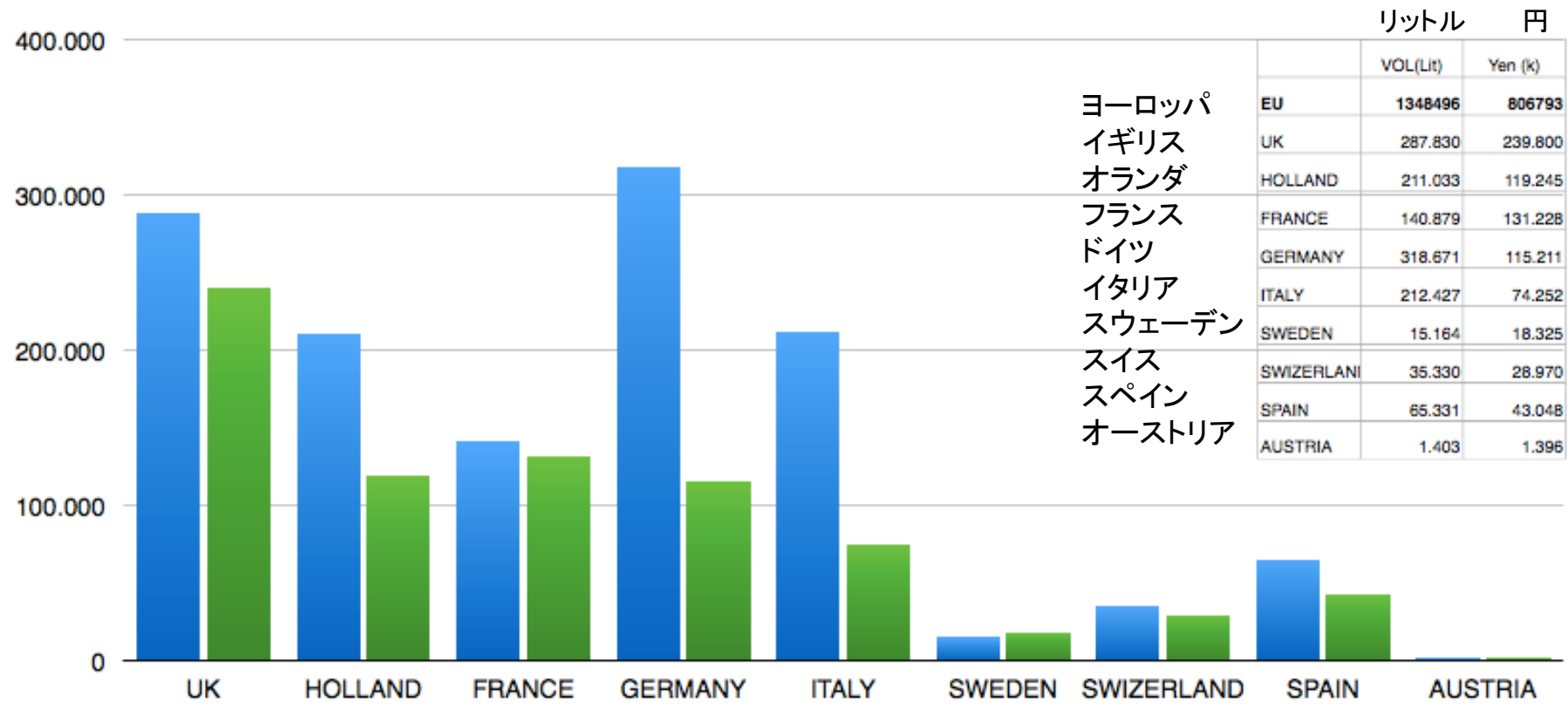
ヨーロッパにおける日本酒を普及させるための重要なポイントは販売方法/提示/ 推薦

- ・着に合った酒を勧める。違う料理が変われば魅力も変わる。
- ・出す前にその酒の特徴を説明する(甘口、ドライ、フルーティー)。
- ・クライアントにはボトルを開ける前、注ぐ前に振舞う酒について説明する。
- ・アルコール度、生産地、香りなど重要な特徴を紹介する。
- ・雰囲気に応じて器を選択する。ワイングラスも合う。
- ・歴史、伝統、生産についても紹介する。

消費者に直接接している専門家や関係者のための研修と教育に力を入れる。日本酒を「販売」するためには導入手段、提示・案内、指導を徹底する。

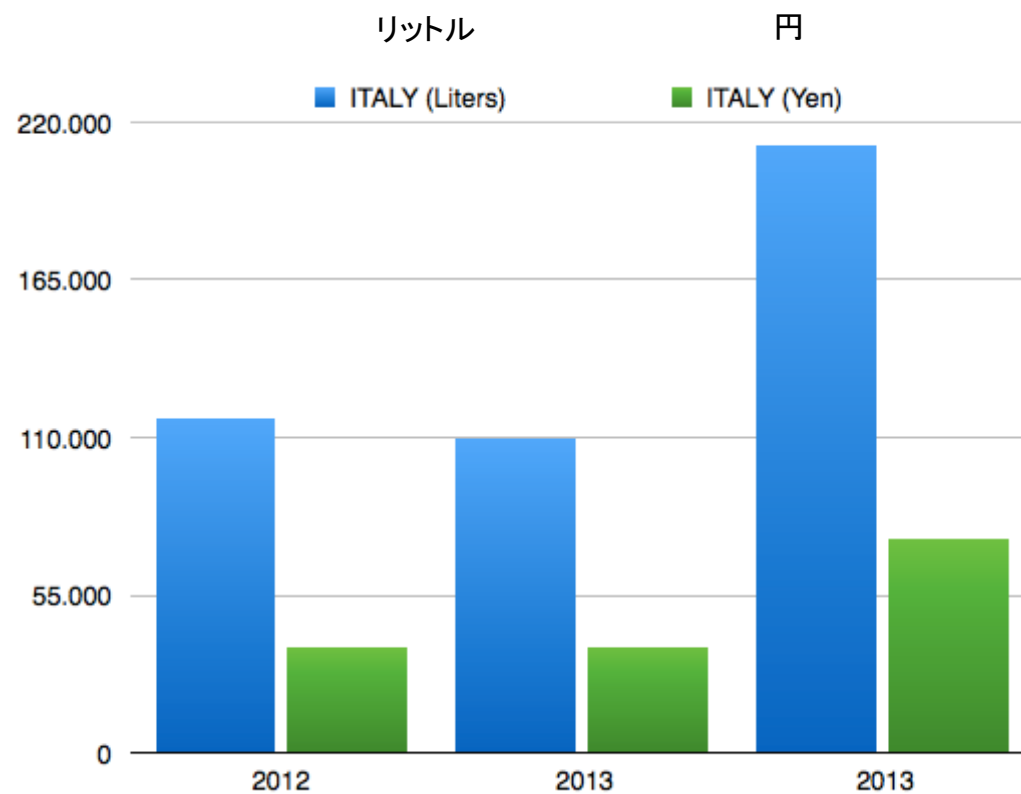


# ヨーロッパにおける日本酒



Lt    €  
 リットル    ユーロ

# イタリアにおける日本酒



	2012		2013		2014	
	リットル VOL(Lit)	円 Yen (k)	リットル VOL(Lit)	円 Yen (k)	リットル VOL(Lit)	円 Yen (k)
EU	1,065,998	576,691	1,103,084	684,187	1,348,496	806,793
UK	237,686	181,980	275,484	216,774	287,830	239,800
HOLLAND	205,664	100,060	230,991	139,826	211,033	119,245
FRANCE	101,988	78,991	117,315	106,152	140,879	131,228
GERMANY	175,716	62,630	203,155	63,249	318,671	115,211
<b>ITALY</b>	<b>116,932</b>	<b>36,423</b>	<b>110,121</b>	<b>36,852</b>	<b>212,427</b>	<b>74,252</b>

Lt    €  
 リットル    ユーロ

## ヨーロッパにおける日本酒のポジション



食にマッチする

思い違い

レストラン&シェフ

新しい風変わりドリンク  
(日本の)

販売のため

教育と研修

ナチュラルとピュア

高い小売価格

グラスに注ぐ

多くの種類と新鮮さ

保管、引立て&  
送料手数料

高級な商品

## 日本酒だけでなく日本の飲酒文化を推進するチャンス



Shochu



Japanese Craft beers

梅酒: 梅をアルコール付け、風味を出す。  
(8-10度、甘酸っぱいでチーズと食前酒に合う。)

焼酎: 日本のウオッカ。  
蒸留した米、芋、シソまたは、麦。  
23-25度、ストレートまたは、カクテル。

日本のビール



Umeshu -Vino di prugna



Japanese Whiskey

日本のウイスキー

## ヨーロッパの主要な酒スクールとイベント



International wine challenge	ロンドン・イギリス
Salon du Sake	パリ、フランス
WSET	ロンドン・イギリス
Museum of Sake	ロンドン・イギリス
Hyper Japan London – EAT Japan / Sake Experience	ロンドン・イギリス
Sake Service Institute	東京、世界中
Sake Sommelier Association	ロンドン、世界中
Milano Sake Festival /酒道	ミラノ・イタリア

など

## ヨーロッパの日本酒輸入業者/代理店



Uniontrade

JFC

Yoigokochi

Ueno Gourmet

Ghilardi selezioni

Foodex

iSake

Ake Bono

F-T trading

ミラノ・イタリア

ヨーロッパ

オランダ

ドイツ

ベルギー・イタリア

ミラノ・イタリア

ロンドン・イギリス

スウェーデン

ミラノ・イタリア

## 乾杯



La Via del Sake

一般社団法人「酒道」

日本酒と和食のプロモーション

試食・試飲・研修・日本とイタリアの飲食ツアー

<http://www.laviadelsake.it>

[info@laviadelsake.it](mailto:info@laviadelsake.it)

Twitter: @LaViadelSake