

実施内容/ステージコンテンツ②-1 ワイン文脈からひもとく日本酒講座 食材及び日本酒、準備物など



◆使用食材 着席30人+立見20人=50名分手配（合計）

食材	仕様	県名	数量	備考
1 塩辛いか / 沖漬		宮城	3 kg	食材提供：株式会社八葉水産
2 ごまソース付き鶏肉		香港	3 kg	※日本産品
3 紀州青梅 / ゆず など		紀州	30コ	※日本産品
4 スモークダック		香港	3 kg	※日本産品

※黄色網掛けは協賛食材

◆日本酒（30ml × 50杯分 / 1ステージ） × 3回分合計

酒銘柄	酒蔵	県名	容量	数量	メニュー
1 惣嘗 生もと仕込 特別純米	惣嘗酒造(株)	栃木	1800ml	3	いかの塩辛
2 南部美人 純米大吟醸	(株)南部美人	岩手	1800ml	3	ゴマソース付き鶏肉
3 一ノ蔵 すず音 Wabi	(株)一ノ蔵	宮城	1800ml	3	紀州青梅
4 会津ほまれ 播州産山田錦仕込 純米大吟醸酒	ほまれ酒造(株)	福島	1800ml	3	スモークダック

◆アンケートお礼

食材	仕様	県名	数量	備考
1 どり焼き			50個	
2 お菓子		兵庫県	100個	食材提供：「食都神戸」海外展開促進協議会

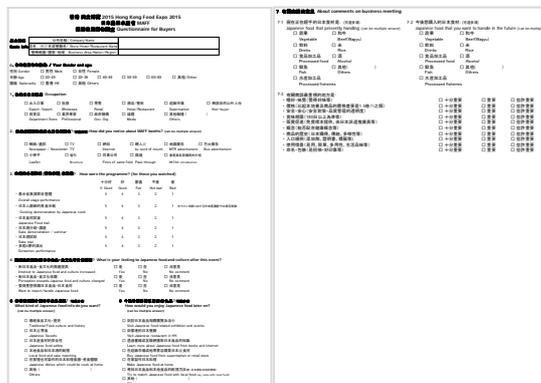
※黄色網掛けは協賛食材

◆配布物

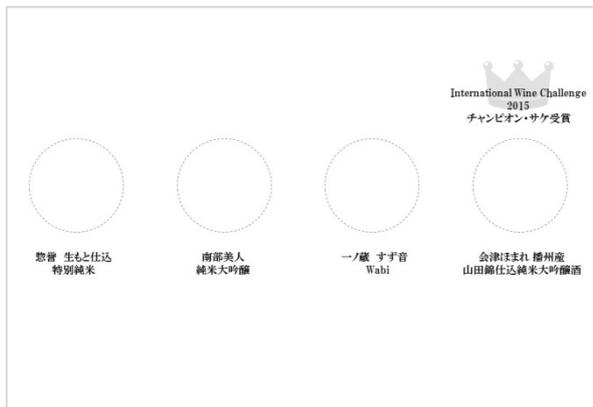
農林水産省補助金により
JETROが作成したレシピ集



アンケート



日本酒解説シート



アンケートお礼
どり焼き（8月13日）



アンケートお礼
お菓子（8月14・15日）



実施内容/ステージコンテンツ②-1 ワイン文脈からひもとく日本酒講座 実施風景①

●ステージ開始前の様子



●ドラえもんが登場



●ステージゲストの紹介



●日本酒講座の様子①



●日本酒講座の様子②



●日本酒講座の様子③



●日本酒講座の様子④



●日本酒講座の様子⑤



実施内容/ステージコンテンツ②-1 ワイン文脈からひもとく日本酒講座 実施風景②

● 試食・試飲の様子①



● 試食・試飲の様子②



● 試食・試飲の様子③



● 試食・試飲の様子④



● 試食・試飲の様子⑥



● 試食・試飲の様子⑤



● 質疑応答の様子



実施内容/ステージコンテンツ②-2 ワイン文脈からひもとく日本酒講座



◆ステージ概要

タイトル : **ワイン文脈からひもとく日本酒講座**
 開催日時 : ①2015年8月15日(土) 16:45~18:00
 出演者 : 香港ワインアカデミー ベニー・リー氏
 ドラえもん
 開催場所 : ジャパンパビリオン内JETROステージ
 実施プログラム :

一般来場者向け



LAP	構成	内容
03'	オープニング	MCが「どこでもドア」から登壇しオープニングコメント。 MCの呼び込みにより、ベニー氏が「どこでもドア」から登壇。 MCによりプロフィールやステージプログラム等を紹介。 ※MCは降壇
05'	ベニー氏セッションコンテンツ① 【日本酒輸入の背景について】	ベニー氏がテーマに沿ってプレゼンテーション方式で解説。 東北日本酒業界の復興状況について ・酒類総合研究所のご紹介 ・お酒に対する放射能検測制度ご紹介
10'	ベニー氏セッションコンテンツ② 【視覚と味覚から見るワインと日本酒の比較】	・新しい日本酒飲み方/楽しみ方の指南。 ・ワイングラスで日本酒を飲む(空気の触れ方や飲み口などの発見) ・洋食と飲める日本酒(ワインと日本酒が同じ洋食でマッチング!?)
08'	ベニー氏セッションコンテンツ③ 【日本酒の二つの飲み方とは?】	・冷やの飲み方とケーススタディ(代表的な銘柄) ・熱燗の飲み方(特に、香港・中国での冷やさない文化にも触れて。)
24'	ツمامミマッチングデモ	・ベニー氏がセレクトしたお酒とあう、フィンガーフードやおつまみとのマッチング例を紹介。 ・チョイスしたお酒とツمامミを来場者へ提供。1品づつ試飲・試食を行いセミナーを聞いて頂く。 > スタッフ配布フォロー。着席30名+立見20名へ配布した。 1) 惣養生醗特別純米⇔塩辛いか / 沖漬 2) 南部美人純米大吟醸⇔ごまソース付き鶏肉 3) 一ノ蔵すず音 Wabi⇔紀州青梅 / ゆず 4) 会津ほまれ 播州産山田錦仕込 純米大吟醸酒⇔スモークダック ・「純米酒」「純米大吟醸」「スパークリング」「大吟醸」の特徴や香りと共に、なぜチョイスしたつまみに合うのか? 味覚と香りの関係性と製造方法について解説。 ・ワインにおける「ツمامミ」のセレクトの考え方と共通する日本酒のツمامミセレクトについて、その高い親和性を解説。
05'	MCとベニー氏による質疑応答	・MCが再登場し、ベニー氏と共に来場者の質疑応答に対応。
05'	クロージング	・MCのコメントでベニー氏が降壇。 ・クロージングコメント
	終了	

※ドラえもんが「オープニング」と「エンディング」で登場し誘引及び賑やかしを実施。

実施内容/ステージコンテンツ②-2 ワイン文脈からひもとく日本酒講座 実施風景①

●ステージ開始前の様子①



●ステージ開始前の様子②



●ドラえもんが登場



●ステージゲストの紹介



●日本酒講座の様子①



●日本酒講座の様子②



●日本酒講座の様子③



実施内容/ステージコンテンツ②-2 ワイン文脈からひもとく日本酒講座 実施風景②

●日本酒講座の様子④



●日本酒講座の様子⑥



●日本酒講座の様子⑦



●試食・試飲の様子②



●日本酒講座の様子⑤



●試食・試飲の様子①



●試食・試飲の様子③



◆当該プログラムにおける成果と課題

【成果】

・日本酒のPR及び啓蒙を目的とした単なる日本酒訴求ではなく、香港でも人気のワインのように、日本酒も気軽に身近に楽しむ事が出来ると提言した「ワイン文脈からひもとく日本酒講座」では、香港を中心に世界的権威のある香港ワインアカデミーとタイアップし、“日本酒”のスペシャリストが、日本酒の魅力や飲み方をアピールした。

・3日間を通じて実施した本プログラムは常に高い人気となり、広東語によるプレゼンテーションとワイングラスで日本酒を試飲するという趣向は食事業・流通関係者、一般来場者含めて高い関心を集め、更に香港のツマミを合わせる事で、来場者視点にも身近で理解しやすい説得力の高いコンテンツを提供する事が出来た。

特に香港の方になじみのあるワインに置き換えて説明をしたことは、日本酒の理解をするうえで非常にわかりやすいものとなった。

・また、日本酒の輸入に関するチェック機能の紹介のみならず、ツマミの一部には日本産品や被災地産品を盛り込みステージで紹介した。

・本プログラムは、日本人の日本人による日本酒紹介という一方的な情報発信では無く、香港人の視点で捉えた日本酒訴求プログラムとなり、日本酒を訴求する手法としては効果的だった。

・今回、ワイングラスを用いて日本酒を楽しむという新しい切り口でのプレゼンテーションが軸であり、御猪口や紙コップよりも香港での訴求効果は高いものとなっていた。

【課題】

・日本酒を気軽に、身近に楽しむという視点では成功であったと言えるが、日本酒の文化的理解を高めるためには御猪口も同時に紹介し、御猪口の柄による色味の見分け方と製造方法の違いなど、よりコアな情報提供を行う事で更なる理解促進に繋がるものと考えられる。



**その他ステージコンテンツ
及びスタッフについて**