



SAKE-Pairing Event 報告書

2018年02月09日
UENO GOURMET GmbH
上野ミユラー佳子

日本酒は2015年に国税庁により地理的表示の指定を受け、3月のプロワインメッセにおける日本パビリオンの出展も決定し、欧州輸出の追い風となっています。この状況を鑑みドイツにおける日本酒の一層の啓蒙普及と需要拡大を目的として料飲関係者（ソムリエならびに高級レストランやワインショップの購買担当）メディアに広く呼びかけたイベント“Sake Pairing Event”を日本酒専門商社ウエノグルメが企画し、在ドイツ日本国大使館、ジェットロとの共催で開催いたしました。日本酒の普及には現地のレストランでメニューに合わせて提供されることが重要であるために、日本酒フードペアリング『Sake Pairing』をテーマとした基調講演をドイツソムリエ界の重鎮で、世界最高位ソムリエ1998、マスターオブワイン、そして酒サムライの称号をもつマルクス・デルモネゴ氏に依頼し、100種近くの日本酒を集めた大試飲会を併設することで、日本酒の香味の多様性とフードペアリングの可能性を参加者に認識いただき、需要に弾みをつけるきっかけを作りました。

日時

2018年2月5日（月）13:00～17:00

主催

在ベルリン日本国大使館
UENO GOURMET GmbH
ジェットロ

後援

ドイツソムリエ協会

目的

日本酒の地理的表示指定の広報
日本酒の製法と味わい、欧州日本酒市場の理解促進並びに試飲提供
日本酒のフードペアリングの可能性のプレゼンテーション
日本酒のカクテル素材としての可能性のプレゼンテーション
プロワイン・国税庁ジャパンプースの広報
在ドイツ日本酒輸入商社と取り扱い商品の紹介

参加者

全独のソムリエ、レストランマネージャー、シェフ、バーマネージャー、ホテルのF&Bマネージャー、ケータリング業者、ワイン、スピリッツおよび日本酒ディストリビューター、小売店、ドイツソムリエ協会会員、フードジャーナリスト、ワインジャーナリスト、フードプロガーなど、プロの料飲関係者ならびにオピニオンリーダー、大使館関係者、ジェットロなど約100人。



プログラム

司会進行は大使館、加塩雄斗書記官

13:00 開場

13:30 三澤次席（日本出張中の八木大使の代行）による開会のご挨拶（日本酒地理的表示、プロワイン出展など国の輸出支援）

13:35 上野ミユラー佳子（ドイツ商工会議所認定ソムリエ、酒サムライ、NRIB 清酒官能評価者）による日本酒の製法と特定名称酒、欧州日本酒マーケット事情、IWC サケコンテストとフードペアリングイベント「7 SAMURAI Sommeliers & SAKE 2017」実施報告、日本酒ペアリングのプラットフォーム www.Sake-Pairing.com の紹介

13:50 マルクス・デルモネゴ（世界最高位ソムリエ 1998、マスターオブワイン、酒サムライ）による日本酒と料理のマッチングに関する基調講演ならびに西洋料理と日本酒のマッチングを解説。3種の典型的な西洋料理にそれぞれ2種類の日本酒をマッチング

- ・ スズキのカルパッチョ + 浦霞 萩の白露、美丈夫 特別純米
- ・ 帆立貝グラタン + 出羽桜 出羽の里純米、勝山 献
- ・ ローストビーフ + 福寿純米超特選、天吹きもと純米大吟醸

14:35 アルント・ハイセン（リッツカールトン・ベルリン バーマネージャー、奄美黒糖焼酎アンバサダー）による日本酒カクテルデモンストレーション2種（花巴 樽丸を使った Mori-san, 天吹大吟醸を使った My Name）

14:50 在独日本酒輸入商社で試飲会出展社ウエノグルメ（上野ミユラー）、Choya/日酒販（沼田氏）、Tokuri（Maximilian Fritzsche 氏）紹介、試飲会の説明ならびに誘導

14:55 – 16:30（予定）日本酒大試飲会（ドイツの酒類輸入商社3社、が出展、約100種の日本酒とリキュール、チーズ7種、パンと水）

18:00 終了、片付け

集客並びに招待状の発出

ドイツの有名ソムリエや高級レストラン、フードジャーナリストに広いネットワークを有するウエノグルメがソーシャルメディア、メール、ニュースレター（約6000アドレス）、ホームページ並びにベルリンの料飲業者訪問を通じて広報集客、並びにソムリエ協会（協会員約1000名）に広報協力を依頼。ソムリエ協会は1月に3回ニュースレターとホームページでイベントを広報。また大使館でも独自のメーリングリストに加えて、ウエノグルメが作成したミシュランガイド掲載のレストラン約300社のメールリストに招待状を発出。ジェトロはベルリン日本食協議会メンバーに日本語で広報。集計はウエノグルメが担当し、参加確認書を出しました。広報を開始した1月8日からの1週間は数件の申し込みだけでしたが、締め切りの1月26日には定員の100名を超える申し込みがあり、一つのレストランから多数の申し込みがあったところや料飲関係者でない方には出席をご遠慮願ひ、約80名に絞りました。当日欠席者もありましたが、講演者、出展

UENO GOURMET GmbH

Bahnhofstr. 7a, 61476 Kronberg, Germany

Internet: www.japan-gourmet.com



者、大使館やジェットロなどの関係者を合わせて約 100 名の参加がありました。

参加者の内訳

ベルリン市内のトレンドーな高級レストラン Rutz, Grill Royal, Coda, Hotel Adlon, Sra Bua、フュージョンレストラン、バーやナイトクラブのオーナー、マネージャー、シェフ、ソムリエなどが参加者の大半を占めましたが、シュツットガルト、ミュンヘン、ハンブルクなどの遠方からも 3 つ星レストランのソムリエやフードプロガーも来場しました。

準備

1 年前からコンセプトを大使館加塩氏、そして前任者小林氏とウエノグルメの間で練っておりましたが、具体的な準備期間は 12 月と 1 月の 2 ヶ月間でした。年末年始の休みがあったので、正味は 40 日ほどの短期決戦でした。企画全般、出演者の交渉や講演内容などのコーディネーションはウエノグルメが行ない、大使館側では加塩氏が担当者として館内の各部門との折衝、試食用の食事、食器やグラス、テーブル、サービス要員の用意とイベントの進行をご担当いただきました。

記録

プロの写真家とビデオ撮影者にウエノグルメが依頼。費用合計 655 €

費用

講演会は大使館、ジェットロ、ウエノグルメで折半。第 2 部の試飲会の酒はウエノグルメ（約 80 本）、日酒販（約 10 本）、Tokuri（約 10 本）の各社が負担。

参加者の声

100 種類近くの日本酒を一度に試飲できる機会など初めてで、日本酒がいかに多様で奥が深い飲み物かということを実感することができた。

- 西洋の食事と日本酒のペアリングは難しいという認識でいたが、そんなことは無いのだと実際に体験する事ができ、自分の店でも挑戦したくなった。
- こんなに日本酒が美味しいものだとは知らなかった。とても勉強になり参加して本当に良かった。
- 自分だけでなく、レストランの他のメンバーにも日本酒を好きになってもらうとても良い機会となった。
- 自分のレストランの食事に合いそうな日本酒の傾向がわかってきた。
- 多くの日本酒を試した後でも、一番気に入っていた銘柄がやはり一番美味しいと感じたので、その銘柄をお客様に勧めるにあたり更に自信がついた。
- ローストビーフと天吹 Rhododendron の pairing がとても美味しく驚いた。（注：2 名から同じことを聞きました）
- 魚のカルパッチョと浦霞萩の白露、美丈夫純米の pairing はどちらも違うマッチングがあり面白かった
- それぞれの銘柄の違いを味わう事ができ、日本酒に対する興味が上がった。
- 日本酒の持つ大きな可能性を実感した。今後更に流行ると思う。
- 少し甘口の酒の方が、典型的な日本酒よりもドイツ人受けすると思う。

- 今後の改善を敢えて挙げるのであれば、フリー試飲の際にもう少しそれぞれの日本酒について

UENO GOURMET GmbH

Bahnhofstr. 7a, 61476 Kronberg, Germany

Internet: www.japan-gourmet.com



説明があれば更に良かった

- せっかく業界人が集まったのに、それぞれのレストランなどでかたまってしまい残念だった。よりネットワーキング機会の場ともなれば更に良いと思う。

フードブロガーOmoxx からは以下の礼状をいただき、すでにブログでイベントの様子を報じていただきました。

<https://www.omoxx.com/sake-pairing-in-der-japanischen-botschaft-in-berlin/>

Liebe Frau Ueno-Müller, lieber Herr Müller,

auf diesem Weg möchten wir uns noch einmal herzlich für die Einladung zum Sake-Pairing in der japanischen Botschaft in Berlin bedanken. Wir haben uns sehr gefreut, mit Ihnen zwei der führenden Sake-Experten kennenzulernen.

Uns hat ihr Event sehr viel Spaß bereitet und wir haben viele neue Eindrücke über die Welt der Sake gewinnen können. Die Sake Vorträge waren super spannend, das Sake-Pairing mit Markus Del Monego war ein echtes Highlight und das Sake-Tasting hat uns wieder einmal gezeigt, wie vielschichtig Sake sein kann.

Wir hoffen, dass, auch für Sie als Veranstalter, das Event ein großer Erfolg war und dass sich Ihre Anstrengungen gelohnt haben. Mit Sicherheit aber konnten Sie einige „Sake-Newbies“ von diesem tollen Getränk der Götter begeistern. Wir als Food- und Beverage-Blogger haben schon an einigen interessanten Events teilgenommen aber Ihres gehörte zweifelsohne zu eines unserer persönlichen Highlights.

Nachdem wir schon ein wenig auf Instagram und Facebook von dem Sake-Pairing berichtet haben, wird ein ausführlicher Bericht bald auf unserer omoxx.com Webseite erfolgen. Dabei werden wir auch eines der Bücher, welches wir dankenswerter Weise von Ihnen auf der Veranstaltung erhalten haben, an eine(n) Leser(in) verschenken...



三澤次席による開会のご挨拶



瓶内発酵の福寿あわ咲きスパークリングで乾杯



上野ミユラー講演「日本酒の香味と製法、欧州の日本酒マーケット」



世界ソムリエチャンピオン、マルクス・デルモネゴ氏による日本酒フードペアリング講演



洋食と日本酒とのマッチング（すずきのカルパッチョ、ホタテ貝のグラタン、ローストビーフ）



ベルリンの日報紙のジャーナリストでワインと日本酒に造詣が深いアメリング氏



リッツカールトンホテルのパーマネージャー、アルント・ハイセン氏による講演



鹿児島訪問からインスピレーションを得た日本酒カクテル、Mori san



大使館、加塩書記官による司会



ドイツの日本酒輸入商社3社が出展。ウエノグルメ上野ミユラー代表、Tokuri フリッチュ代表、日酒販沼田氏



講演の後は3社約100種類の日本酒、リキュールの大試飲会



熱心に試飲するソムリエ、料飲関係者



ウエノグルメ スタッフ



デルモネゴ氏と上野ミユラー



デルモネゴ氏と
ミュンヘンの2つ星レストランのソムリエ