



ヨーロッパの 日本酒市場現況と課題

ドイツ有限会社ウエノグルメ
代表 上野ミュラー佳子

www.japan-gourmet.com

UENO GOURMET – 会社概要



UENO GOURMET GmbH (ドイツ)
2005年創業 資本金50.000 €

UENO GOURMET AG (スイス)
2010年創業 資本金100.000 CHF

JAPAN GOURMET Ltd. (英国)
2014年創業 資本金10.000GBP

代表取締役2名、スタッフ8名

30社の清酒蔵元の約100種を直輸入
(出羽桜、東光、雪の茅舎、南部美人、
浦霞、勝山、人気一、東力士、麒麟、
張鶴、今代司、満寿泉、花垣、達磨
正宗、七賢、福寿、龍力、李白、獺祭、
池亀、天吹、亀萬、美丈夫、土佐鶴、
手取川、花巴、その他)

4社の焼酎蔵元、その他醤油、みりん
を直輸入、欧州全域(特にドイツ、ス
イス、オーストリア、英国)に販売。

代表 Yoshiko Ueno-Müller 上野ミュラー佳子

ヤマト運輸本社教育部勤務後1989年からドイツ在住

1991-2005リコードイツでコントローラーとして社長室、財務部で経営計画作成、財務報告などに従事

2005年 ウエノグルメ起業

日本醸造協会きき酒マイスター (2009)

酒サムライ(2011)

日本酒の本SAKE Elixier der japanischen Seeleを出版、ドイツ料飲アカデミー文学賞金賞並びにグルマンクックブックアワードBest of the World受賞 (2013)

NRIB 清酒官能評価者 (2015)

ドイツ商工会議所認定ソムリエ (2015)

外務大臣表彰 (2015)

German Wein & Sommelier School講師(2011-)

WSET Level 3 Sake エデュケーター(2016-)

代表 Jörg Müller ヨルク・ミュラー

ディプロム・エンジニア

ミュンヘン工科大学卒業後、AT&Tで約20年間インターナショナル・ディレクターとして欧州全域、中東、アフリカ、ロシアなどを担当。2010年より現職。

JSS Sake & Shochu Academy卒業(2017)

SSA Sake Sommelier(2013)

DWI ドイツワインアドバイザー



Our Philosophie & Vision

- | Fermentation 日本伝統的な発酵食品、日本酒の欧州での啓蒙普及
- | Local to Local 日本風土に培われた地域色あふれる商品をお届けする
- | Face to Face 蔵人の魂と技巧の粋である酒を、蔵の歴史など背景とともに伝える
- | Premium Quality 高品質の日本酒を最適な状態で消費者にお届けする
- | East meets West 食文化交流。『プレミアム日本酒と高級西洋料理の出会い』を演出
- | No.1 Sake Importer 質量ともに欧州No.1の日本酒専門商社になる
- | Wein Market 日本酒が世界の重要な食中酒として認知されるようにする
- | Fine Dining ミシュラン星付きレストラン100店にプレミアムサケを入れる

Base of UENO GOURMET

- Frankfurt in center of Europe



UENO GOURMET

欧州の地理的中心

中世からメッセの街として栄える

ベルリン、ハンブルク、ミュンヘン、チューリヒなどの大都市へは電車で4時間程度

フランクフルトは欧州の航空貨物取扱量No.1

ドイツは東欧、北欧、中近東へのワイン輸送のハブとして機能



Go to
Non Japanese
Restaurants

Asian Fusion – Nikkei 9, Hamburg in Hotel Vierjahreszeiten*****



2002年、ロンドンに高級フュージョンレストランZuma開店。シェフは東京のパークハイアットでエグゼクティブシェフを務めたドイツ人。欧州各国から見学者が絶えない。ドイツにもここ10年間で多くのフュージョンレストランが開店して高級日本酒が10種類以上リ스팅されている。客席数は100から200席、客単価は80-150ユーロ。

Berlin: Sra Bua in Hotel Adlon



Go to
Non
Japanese
Restaurant

East meets
West



Fein Dining Restaurants

日本酒ディナーを開催した、ドイツの有名シェフ（ミシュランの星の数はイベント当時）

Swen Elverfeld***

Juan Amador***

Christian Bau***

Nils Henkel**

Tim Raue**

Alan Ogden*

Volker Drkosch*

その他、50人を超えるトップシェフと日本酒ディナーをドイツ、スイス、オーストリア、英国で開催。



7 Samurai & Sake project since 2011



- i 7 トップレストラン & シェフ
- i 7 ディナーイベント
- i 7 コースのSAKEテイastingメニュー

East meets West
プレミアム日本酒
と
西洋料理の出会い

2017 年までに35回のサムライ
&SAKEイベント開催

Sommelierrmesser statt Schwert

Die Samurai verteidigten einst Land
und Ehre mit Ihrem Schwert und
öffneten eine neue Ära.



Die **7 SAMURAI-Sommeliers** zücken ihre Sommelierrmesser und eröffnen mit Ihrer feinsinnigen Getränkebegleitung eine neue Dimension in der kulinarischen Welt.

Mit ihrer Überzeugung und ihrem Einfühlungsvermögen führen sie die Gäste in die faszinierende Welt des Sake. In Ihrer Pionierarbeit bei der Sake-Begleitung und in Ihrer Philosophie steckt der Geist der Samurai.

Was ist **7 SAMURAI-Sommeliers & SAKE?**

- 7 Gourmet-Abende
- 7 Top Sommeliers
- 7 Gourmet-Menüs
- 7 Premium Sake

Über die Veranstalter



„Sake-Samurai“ und „Master of Sake“ – die gebürtige Tokioterin Yoshiko Ueno-Müller fühlt sich der Harmonie des europäischen und japanischen Gustos verpflichtet. Als „Botschafterin“ des kulinarischen Leitgedankens „East meets West“

betreibt sie gemeinsam mit Ehemann Jörg Müller seit 2005 ihren eigenen Spezialitäten-Handel UENO GOURMET mit Firmen in Deutschland, England und der Schweiz. Neben Premium-Sake – von renommierten, handverlesenen Brauereien importiert – bietet der Onlineshop zudem eine Auswahl hochwertiger Sojasaucen und Gewürze. Alle Produkte entstehen nach traditionellem Handwerk und ohne Zusatzstoffe; modernste aromaschonende Transportmethoden stellen höchste Qualitätsstandards sicher. Würdigungen ihrer leidenschaftlichen Überlieferung japanischen Kulturguts erhielt ihr Buch „SAKE – Elixier der japanischen Seele“ von der Gastronomischen Akademie Deutschlands mit einer Goldmedaille sowie GOURMAND INTERNATIONAL mit dem „Gourmand World Cook Book Award“ und dem „Best in the World Award“ auf globaler Ebene. Die Sake-Expertin und ihr Mann sind Mitglieder der Sommelier-Union Deutschland und Slow Food.



UENO GOURMET
präsentiert



SAMURAI Sommeliers & SAKE



UENO GOURMET

Tel. +49 6173 940 686
info@japan-gourmet.com

www.japan-gourmet.com

von Mai bis
September 2017

Restaurant Stucki in Basel**

7. September 2017

Chef: Tanja Grandits

Sommelier: Christian Juppe



たらば蟹、マヨネーズ、大根、クラブケーキ
SAKE: 松本酒造 守破離純米大吟醸



スズキ、バジリコソース、きゅうり、スパイスティー風味グア
カモレ
出羽桜 純米吟醸出羽燦々





リブアイステーキ、ピスタチオ、ルッコラ
天吹 きもと純米大吟醸



7 コースの西洋料理に合わせた 日本酒



香り高いプレミアムサケはワイングラスで



- Sake
- Shochu
- Likör
- Wein
- Gewürze
- Geschirr
- Sake-Tipps
- Über uns
- Sake News
- Sake-Pairing

Alle

Sake-Pairings

- Speisekategorie +**
- Vorspeise
 - Fisch
 - Fleisch
 - Gemüse
 - Geflügel
 - Japanisch/Asiatisch
 - Käse
 - Nachtisch
 - View all



Dong Po
- Dong Po, Schweinebauch, Wassermelone, Galgant -
Sommelier André Macionga
Sake-Pairing: **Nanbu Bijin Ume Rosé**



Kaisergranat
- Kaisergranat, Wasabi, Kanton Style -
Sommelier André Macionga
Sake-Pairing: **Urakasumi Tautropfen**



Quitte
- Quitte, Macadamia Nougat, Passionsfrucht -



8 Kostbarkeiten
- 8 Kostbarkeiten -

TRUSTED SHOP GUARANTEE
★★★★★
Sehr gut
4.94/5.00
Zertifizierter Shop

Reh

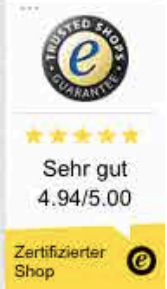


Das passende Pairing:
**Amabuki
Rhododendron**



Speise: Reh
Beschreibung: Rübchen, Sonnenblumentriebe und Heidelbeeren
Gang: 5
Zubereitet am: 6/22/2017

Zum empfohlenen Produkt:
Amabuki Rhododendron



Sake-Pairing@日本国大使館 in Berlin

企画: ウエノグルメ 共催: 日本国大使館、ジェトロ (資料2)



世界ソムリエチャンピオン1998、マスターオブ
ワイン、酒サムライのマルクス・デルモネゴ氏
による日本酒フードペアリング・レクチャー



約100名の高級レストラン、ホテルの
ソムリエ、マネージャー、ジャーナリス
トが参加