

日本産酒類における  
クールジャパン関連の取組について

令和2年2月20日  
財 務 省

# 日本産酒類の輸出促進に向けた国税庁の取組

## 1. 国際交渉

- 日EU・EPA【2019年2月発効】
  - ・関税の即時撤廃
  - ・日本ワインの輸入規制の撤廃
  - ・地理的表示の相互保護
  - ・単式蒸留焼酎の容量規制の緩和
- 日米貿易協定【2020年1月発効】
  - ・ワイン・蒸留酒の容量規制の改正
  - ・地理的表示の保護の検討
  - ・ラベル承認手続の簡素化
  - ・焼酎の取扱いのレビュー
- 台湾の清酒関税の引下げ(40%→20%)【2019年7月】
- 原発事故による輸入規制の撤廃

## 2. 輸出手続の迅速化・簡素化

- 輸出証明書発行手続の迅速化【2019年9月】
- 輸出明細書の提出不要【2020年4月(予定)】

## 3. 販路開拓支援

- 海外の大規模展示会への出展支援
- 海外バイヤーの招聘(国内商談会の実施)

## 4. 国際的プロモーション

- 国際的な機会の活用(リオ五輪、ジャポニズム、G20大阪サミット等)
- ジャパンハウス等におけるプロモーション
- 海外の酒類専門家の招聘(酒蔵視察、レクチャー)

## 5. ブランド化の推進

- 地理的表示の指定(焼酎、日本酒、ワインに係る10の表示)
- 日本ワインの表示ルールの施行【2018年10月】
- 日本酒の海外向け「標準的裏ラベル」の公表【2019年8月】
- 日本酒のブランド戦略検討会の中間とりまとめ【2019年12月】

## 6. 酒蔵ツーリズムの推進

- 酒税免税制度の導入【2017年10月】

## 今後の重点的取組

- ★ 国際交渉： 関税や輸入規制の撤廃、地理的表示の相互保護
- ★ 販路開拓支援： 海外新規取扱事業者の開拓、国内輸出商社・卸と酒類製造業者のマッチング
- ★ 海外向けのブランド化の推進： モデル事例の構築支援、地理的表示の指定・活用促進、技術支援(テロワール、熟成等)
- ★ 酒蔵ツーリズムの推進： モデル事例の構築支援

# ジャパンハウスにおけるプロモーション

平成31年2月21日から23日、ジャパン・ハウス ロンドンで、日本酒のPRイベントを実施。

この事業は、英国ロンドンにおいて実施されているJFOODO事業「SAKE WEEK」に併せ、キーディッシュと日本酒のペアリングを訴求することで効率的なPRを実施することを目的としたもの。

※ 「SAKE WEEK」とは、JFOODOの実施する日本酒PRイベント。ロンドンにおいては、2月22日～3月3日で開催。現地でイベント参加飲食店を募り、期間限定メニュー（キーディッシュ）を設定させ、当該メニューを注文した客に対して、日本酒1杯を無償で提供する取組。



(イベント概観の様子)

## 消費者向けセミナー

国税庁より、日本酒の製法・特徴について紹介後、現地の酒サムライ2名を招き、トークセッションを実施。その後実際に日本酒を試飲しながら意見交換を行った。130名が事前登録の上参加。

さらに興味のある方へはマスタークラスを実施。



(トークセッションの様子)

## ビジネス向けセミナー

現地の日本酒の取扱いを検討している事業者に対して、タイプの異なる日本酒を飲み比べさせ、香りの違いを学ばせた。

キーディッシュとのペアリングも実施することで、現地の消費者への訴求の幅を広げさせた。



(セミナーの様子)

## 試飲・ペアリング体験

ジャパンハウスへの一般客に対して、試飲体験イベントを3日間実施。併せて、チーズ・プロシュート等の食材とのペアリングを試させた。3日間累計で1882杯の試飲提供を行い、高評価を得た。



(グラウンドカウンターの様子)

# G20大阪サミットにおける日本産酒類プロモーション

国税庁は、G20大阪サミットの開催に併せて、令和元年6月27～29日、サミット会場に設置された国際メディアセンターにおいて、日本産酒類のプロモーションブースを設置し、3日間で延べ約1,700名（各国代表団、メディア関係者等）が同ブースを訪れた。開催地である大阪や関西の酒類はもとより、地理的表示（GI）地域、東日本大震災の被災地の酒類を含めた幅広い日本産酒類（日本酒、焼酎、泡盛、日本ワイン、クラフトビール、ウイスキー、ジン、梅酒）をPRした。



（G20記念木枡）

## 製造工程や特徴等の展示

パネルやパンフレットを使用し、

- ① 日本酒、焼酎、泡盛の製造工程や特徴、楽しみ方等
- ② 日本の気候や固有のブドウ品種の紹介を交えた日本ワインの特徴
- ③ 日本全国で造られているクラフトビールの情報
- ④ 日本国内のGI地域の紹介などの情報発信を行った。



（展示スペースの様子）



（パネルの説明に聞き入る様子）

## 試飲コーナー

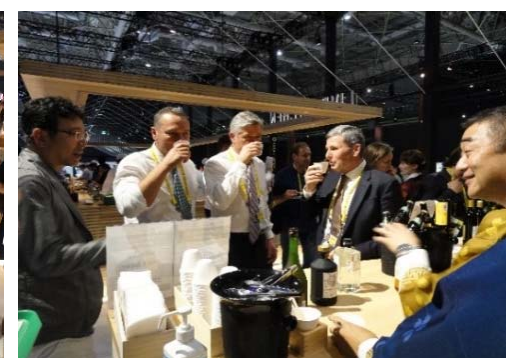
来場者に対し、味わい等の説明を交えつつ、試飲提供（全150銘柄）を行った。

来場者からは、「日本酒の印象が大きく変わった。美味しい」「同じ焼酎でも原料によって味や香りが異なり、興味深い」「泡盛をはじめて飲んだが、こんなに美味しい蒸留酒があることに驚いた」「日本のワインは口当たりが滑らかで、飲みやすい」「日本のビールがこんなに美味しいとは知らなかった」などの感想が聞かれた。

G20記念木枡の提供も人気を博した。



（試飲カウンターの様子）



# 「SALON DU SAKE 2019」における日本産酒類のプロモーション

令和元年10月7日、フランス・パリで開催された日本の酒蔵とフランスをはじめとする欧州の日本酒ファン・事業者等が一堂に会するイベント「SALON DU SAKE 2019」において、日本酒のプロモーションの一環として、「日本酒の新しいトレンドやペアリング」に関するセミナー及び「チーズと日本酒のペアリング」に関するワークショップを実施し、延べ86名の酒類関係業者（バイヤー、レストランオーナー）等が参加した。

※ 「SALON DU SAKE 2019」は令和元年10月5～7日に開催され、本年度で6回目の開催。



（「SALON DU SAKE」会場の様子）

## セミナーの開催

海外バイヤー等に対し、国税庁職員を講師として、日本酒の製法や「うまみ」等の特徴、食材とのペアリングの基本について説明を行った。（50名が参加）

その後、スパークリング日本酒の試飲、特別純米酒とチーズ、長期熟成酒と生ハム、貴醸酒とアーモンド等のペアリングを体験し、日本酒の新たな魅力や奥深さを学ぶとともに、食材とのペアリングについて理解を深めた。



（セミナーの様子）



## ワークショップの開催

「SALON DU SAKE 2019」の主催者であるシルヴァン・ユエ氏がプレゼンターとなり、欧州産チーズと日本酒とのペアリングを体験した。（36名が参加）

さらに、試飲された日本酒の酒蔵から酒類の特徴等の説明が行われ、参加者から多くの質問が挙がるなど、盛況となった。また、「自分の店でも日本酒のペアリングを紹介していきたい」などの意見が聞かれた。



（ワークショップの様子）



# フランスにおけるジャポニスム2018関連での取組

## ジャポニスム2018公式オープニング

- ・ 平成30年7月12日にフランスのパリにて開催された「ジャポニスム2018公式オープニングイベント」において、日本産酒類プロモーションブースを設置し、招待客である政財界の要人やメディア関係者等の情報発信力の高い層に対し、日本産酒類の魅力を発信した。
- ・ ブース来訪者には、日本産酒類の魅力を解説を行うとともに、フランス語による日本産酒類のPRリーフレットを配布した。

(試飲の様子)



## 日本ワインセミナー

- ・ 平成30年10月11日から13日に、フランスボルドーのワイン専門の博物館「La Cité du Vin」において、日本ワインを題材としたセミナー、パネルディスカッション及び試飲会を実施し、日本ワインの情報発信を行った。
- ・ 日本ワインの専門家である酒類総研理事長から、降水量の多い日本でのブドウ栽培方法や、日本におけるワインの産地の特色等について説明した。また、パネリストの日本ソムリエから、日本の固有品種である「甲州」の味わいの特徴についても説明した。

(会場の博物館)



## 日本産GI産品PRイベント（農水省と共催）

- ・ 平成30年12月3日、現地星付きレストランのオーナーシェフ等を対象とし、日本産GI産品のレストランでの取扱い拡大の検討の契機とするため「Taste of JAPAN Forum in Paris」を実施した。
- ・ ウェルカムドリンクとして泡盛のカクテルを提供し、多様な楽しみ方を提案した。
- ・ セミナー形式で、GI制度の概要と日EU・EPAで相互保護されることとなったGI産品を紹介するとともに、日本酒、焼酎、泡盛について、ワインの製造方法との違いやそれぞれの味わい・香りの特徴を説明した。
- ・ 試食・試飲会として、現地三ツ星シェフらが試作した日本産GI食品を使った料理と日本産GI酒類をペアリングを体験させ、好評を博した。

(セミナーの様子)



# 酒蔵ツーリズムの推進

訪日外国人が増加している中、酒蔵ツーリズムを通じて日本産酒類の魅力を体感してもらうとともに、購入促進を図ることで、地域活性化等のインバウンド効果や海外需要の拡大（輸出促進）につながるよう、モデル事例の構築を支援する。

## 【支援の概要】

- 酒類事業者、観光事業者、交通機関、地方公共団体等が連携して、積極的に酒蔵ツーリズム（他の地域資源との連携も含む）に取り組む地域を公募・選定し、外国人にとって魅力的なツーリズムとするための支援（※）や訪日外国人の嗜好等の把握を行う。
- それにより、酒蔵ツーリズムの推進に有効なモデル事例や成功するための留意点、訪問外国人の購買情報を基にした国別の嗜好の動向等を取りまとめ、その結果を公表して業界全体の酒蔵ツーリズム推進、更には、輸出拡大につなげる。

## 【具体的な支援内容】

- ① 地域の特色を活かしたツーリズムのルート構築
- ② ツーリズム実施マニュアル作成
- ③ 酒類を中心とした地域の特徴等をPRする冊子等のモデル作成
- ④ 地域の酒蔵ガイド等の育成のための教材作成及び研修会の実施
- ⑤ 訪日外国人等にとって分かりやすいコンテンツ作成、多言語対応及び情報発信
- ⑥ 酒蔵ツーリズム免税の活用やキャッシュレス化の推進