

令和元年度予算2.5億円（平成30年度1.7億円）

日本産酒類の情報発信に係る経費（約1.4億円）（30年度約0.6億円）

- 国際的なイベント等の各国要人、プレスやバイヤー等が集まる機会に日本産酒類PRブースを出展
- 大きな影響力や発信力を持つ海外の酒類専門家を招聘し、日本産酒類に関する専門的知識や発信力の向上を図る観点から、酒類製造場の視察や酒類総合研究所によるレクチャー等を実施
- 海外の消費者に対して、関係機関等と連携し、日本産酒類の認知度を上げるためのプロモーションを実施

輸出環境整備に係る経費（約1.0億円）（30年度約0.9億円）

- 日本産酒類のブランド価値向上のため、酒類の地理的表示（GI）制度や日本ワインの表示制度等の認知度を向上させるためのシンポジウム等を実施
- 海外における大規模展示会への出展支援等、酒類製造者にビジネスマッチングの機会を提供

技術支援等に関する経費（約0.2億円）（30年度約0.2億円）

- 日本ワインや地ビールの製造者に対する製造技術面からの支援として、専門家による評価やレクチャーを実施
- 酒類総合研究所・地方自治体・大学・民間で得られたワインに関する技術情報の酒造現場における活用促進のため、酒類総合研究所にコーディネータを設置



令和元年度予算 6.0 億円 (平成30年度 6.0 億円)

日本酒造組合中央会による清酒製造業及び単式蒸留焼酎製造業の振興を図るための事業を支援

令和元年度予算 : 約6.0 億円 【清酒: 約3.4 億円、焼酎: 約2.6 億円】

平成30年度予算 : 約6.0 億円 【清酒: 約3.5 億円、焼酎: 約2.5 億円】

日本産酒類の輸出促進への取組 (約2.9 億円) (清酒: 約1.5 億円、焼酎: 約1.4 億円)

- 世界的な見本市への出展や海外でのセミナー・試飲会等のイベントを実施
- 訪日外国人をターゲットとして、主要国際空港にブースを設置 (試飲・販売、酒蔵ツーリズムのPR)
- 海外のインフルエンサー等を招聘し、酒蔵ツアー等を実施

伝統・文化及び地域活性化への取組 (約2.2 億円) (清酒: 約1.4 億円、焼酎: 約0.9 億円)

- 組合員の製造技術担当者を対象として、清酒及び焼酎に関する技術情報を提供する研修を実施
- 各地域において、清酒及び焼酎に関する正しい知識の普及や魅力の発信のためのイベントを実施

## 1. 日本産酒類の情報発信

- リオオリンピックや伊勢志摩サミット、ジャポニスム2018等の機会に合わせ、日本産酒類PRブースを設置するなど、各国要人、プレスや関係者等が集まる機会を活用し、日本産酒類の情報発信を実施
- ジャパン・ハウスなどの施設を活用したプロモーションイベント等を実施
- 影響力を持つ海外の酒類専門家を招聘し、酒類製造所の視察や酒類総合研究所によるレクチャー等を実施
- 駐日外交官の酒蔵ツアーを実施【日本酒造組合中央会と共催】
- 国際空港免税エリアで國酒の広告・PRを実施【日本酒造組合中央会】
- 外国人等を対象とした日本産酒類のレクチャー等を実施【酒類総合研究所等】
- 海外に日本酒の魅力をPRするためのリーフレットや、外国語による清酒のラベル表示の用語を解説した「日本酒のラベル用語事典」を作成【酒類総合研究所】

### (今後の取組等)

- ・ 関係機関との連携を強化しつつ、G20をはじめとして、様々な機会に日本産酒類の情報発信を実施
- ・ 海外の酒類専門家等の日本産酒類に対する理解の促進 等

## 2. 輸出環境整備

- 日EU・EPAによる関税即時撤廃、日本ワインの輸入規制の撤廃、地理的表示(GI)の相互保護及び単式蒸留焼酎の容器容量規制緩和等を実現
- ブランド価値向上の観点から地理的表示(GI「日本酒」等)の指定を進め、日本ワインの表示ルールも施行。活用促進を図るためのシンポジウムなども開催
- 酒類見本市である「PROWEIN」(ドイツ)・「Imbibe Live」(ロンドン)への出展を支援し、ビジネスマッチングの機会を提供
- 「酒蔵ツーリズムにおける酒税免税制度」の普及・啓発を実施
- 東日本大震災後に導入された輸入規制の解除

### (今後の取組等)

- ・ 外国とのEPA交渉等を通じた、日本産酒類の関税や輸入規制等の撤廃要求、GI相互保護の働きかけ
- ・ 意欲ある事業者に対する、展示会等への出展支援、海外バイヤーの招聘によるビジネスマッチング機会の提供
- ・ 地理的表示の普及拡大や日本ワインの表示ルールによるブランド化の推進 等



## 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)



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

現地の日本酒の取り扱いを検討している事業者に対して、主成分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名が試飲体験を行い、高評価を得た。



(グランドカウンターの様子)

平成31年1月28日から31日にかけて、海外市場で影響力や情報発信力のある海外の酒類専門家9名を、米国、中国、シンガポール等7か国から招聘し、酒蔵の視察や酒類総合研究所によるレクチャーを実施。

この事業は、海外の酒類専門家の日本産酒類に関する専門的知識の向上を図り、海外における情報発信や、現地の酒類業界への教育、さらには販路拡大してもらうことで、日本産酒類の認知度の向上や、更なる輸出拡大につなげることを目指すもの。

令和元年度は日本酒に加え、焼酎についても実施予定。

## 酒蔵視察

山形県、群馬県及び広島県の酒造組合の協力の下、6場の酒蔵を巡り、杜氏等による製造工程の解説や、きき酒研修を実施。

「蔵元と直接話したり、日々の醸造を見学できる機会はないため、よかった」等の声が聞かれた。



## レクチャー

酒類総合研究所による技術的観点及び官能評価の講義と、農学博士による、日本酒と食文化の歴史の変遷に関する講義を実施。

知識の深化に効果的であったとの評価を受けた。



## ペアリング・意見交換会

JETRO、酒造組合、地方自治体との共催による地酒と地元食材を使ったコース料理とのペアリング研修等も実施。

牡蠣をはじめ、うまみの強い食事との相性がよいとの評価を受けた。



日本産酒類の海外における認知度の向上を図るとともに、海外における新市場開拓のきっかけを構築するため、海外大規模見本市への出展や海外における商談会を実施し、国内の酒類業者と海外のインポーター等との間のビジネスマッチングの機会を提供。

### Imbibe Live 2018

#### 【事業概要】

- ・平成30年7月に英国ロンドンで開催された英国最大級の酒類見本市「Imbibe Live2018」において、日本産酒類プロモーションブースを出展した。
- ・参加を希望した日本産酒類の製造者等20者（清酒15者、ワイン2者、泡盛2者、梅酒1者）が現地のインポーター等と商談を実施した。
- ・ブース内のセミナースペースにて、日本産酒類の多様な飲み方を提案するため、「現地料理と日本酒のペアリングセミナー」及び「日本酒と泡盛を使用したカクテルのデモンストレーション」を実施した。



（ブースの様子）



（カクテルデモンストレーション）

### ProWein 2019

#### 【事業概要】

- ・平成31年3月にドイツ・デュッセルドルフで開催された世界最大の酒類見本市「ProWein 2019」に、日本酒造組合中央会がブース（清酒30者、焼酎6者）を出展した（国税庁補助事業）。
- ・当該出展に併せ、国税庁においては、同会場でドイツソムリエ協会が実施した試飲プロモーションイベントに日本産酒類ブースを設置したほか、同市内で、バイヤー等向けに清酒と焼酎の特徴やペアリング等についてのセミナー及び試飲商談会（清酒8者、焼酎3者、流通2者）を開催した。



（試飲商談会の様子）



（日本産酒類ブースの様子）