

1 「日本の食と文化を楽しむ」シリーズ - 日本産酒類関連 事業例

酒巡り in Paris (2018年9月29日~10月5日)

パリの様々なジャンルのレストランと日本各地の蔵元とを24軒ずつ公募で選び、1対1のペアにマッチングさせた上で、各レストランのシェフやソムリエがマッチング相手の日本酒に合う料理を特別考案し、「ジャポニスム2018」記念メニューとして、お酒とともに各レストランにて提供。【協力: Salon du Saké (同サロンのプレ企画)】

日本のお酒試飲の夕べ (仮称) (2018年11月に3回、2019年2月に3回)

パリ市内のワインバーにおいて、日本のお酒に精通したフランス人ソムリエ立会いの下、日本の各自治体が推奨するお酒数種を特産おつまみ品とともに気軽に楽しむ試飲イベントを開催。都道府県を対象に公募を行った結果、佐賀県、石川県、新潟県、広島県、奈良県、島根県の6県を取り上げる予定。【協力: 蔵マスターコンクール】

2 「日本の食と文化を考える」シリーズ - 日本産酒類関連 事業例

日本へのクリエイティブな旅展-日本のガスロノミー-

(2018年10月15日~10月19日)

「和食」「日本人の食文化」を切り口に、ユネスコ本部にて、展示、映像上映、講演、デモンストレーション等を通して、日本の豊かな地方文化を紹介する企画。参加自治体の一つ、福島県は福島日本酒を紹介予定。

3 その他 - 他の公式企画の機会を捉え、日本産酒の紹介を検討

- 地方自治体、CLAIR、JNTOと連携し、各地に根ざした多様で豊かな祭りや文化を楽しく紹介する公式企画「各地の魅力-祭りと文化」の中で、各地自慢の酒類を含む「日本の味」の紹介も検討。
- その他公式企画においても、国税庁や日本酒造組合中央会などの協力も得、オープニングやレセプション等の機会に日本産酒類の提供を予定。