



UENO GOURMET

Go to
Non
Japanese
Restaurant

East meets
West

Go to
Wine
Market

2011年から国際ワインメッセ プロワイン (デュッセルドルフ)に日本酒出展



ドイツの日本酒流通チャンネル



- オンラインショップが主流 (UENO GOURMET, Amazon, Sake Kontor, Tokuri, Sake Markt)
- 日本食品店
- デパート (ドイツ最大のデパートチェーン、カウフホーフの売上上位16店舗、スイスのグローブス)
- 高級食料品店、ワインショップ
- キャッシュアンドキャリー

日本酒コンペティション International Wine Challenge



- 2017年から日本酒セクション設立
- 10回目の2016年は兵庫県で開催され、約1300の出品酒
- 2018年度は山形で開催



欧州へ向けて日本酒の輸出を拡大するに 当たっての課題



欧州に日本酒を輸入する際の現実的な問題

1. 日本酒の定義と輸入通関
2. 輸送コストとリードタイム、輸送品質
3. 海外への日本酒情報の発信
4. 日本酒教育
5. 欧州各国の輸入者支援

1. 日本酒の定義と輸入通関



日本酒は関税コード2206 0059 00（その他醸造酒）に分類されるが、関税（7,7€/hl）の他に欧州各国が定める高額なアルコール税がかかる。通関の際に問題となるのは、お酒に含まれるアルコールは100%醸造に由来したものが否か、アルコール度数は何度かという2点である。

2206: Other fermented beverages (for example, cider, perry, mead, saké); mixtures of fermented beverages and mixtures of fermented beverages and non-alcoholic beverages, not elsewhere specified or included

醸造酒であるワインはアルコール度数に関わらず課税されることがないが、日本酒は20度を超えるものもあるので蒸留酒と同じ扱いとされ、純米酒でも15度を超えたものにはアルコール税が課税される。

SAKEの規定が曖昧で欧州の税関に共通認識がないために、通関士や税関員の解釈によって不当な課税が行われることがある（外国産or日本産？、SAKEという名の外国産蒸留酒、純米酒 = 醸造酒、本醸造など純米酒でない特定名称酒 = アルコールを添加した酒精強化酒、醸造アルコールと糖類などが添加された普通酒、みりん = リキュール）。税関の裁定に異議申立をするのに無駄な時間と費用がかかる。（資料3）

2015年に制定された日本酒GIには酒税法の規定によるとして原料の明記がなく、日本酒にはアルコールや糖類を添加したものが存在するという事実を隠しているように見える。普通酒はリキュールに相当する恐れも。

税関員の判断にミスがあった時に輸入者が容易に指摘できる根拠となる英語の条文が見当たらない。

関税はEPA合意で撤廃予定だが、欧州各国が独自に設定している高額なアルコール税が課税され、EU域内の輸出の際に再課税される。

日本酒のアルコール表示は15-16%、など範囲で示されるが、ドイツでは15%、15,5%などの定数表示しなければならない。

日本酒、リキュール、焼酎にかかる関税など

EU関税		7,7 €/hl	全ての日本酒にかかる。蒸留酒はなし。		
ドイツ・アルコール税					
	Zwischenerzeugnissteuer	102 €/hl	中間産物税。15度以下のアル添日本酒（15%以下の純米酒は課税なし）		
	Zwischenerzeugnissteuer	153 €/hl	中間産物税。15度を超える日本酒（純米、アル添）		
	Schaumweinsteuer	153 €/hl	発泡酒税		
	Brandweinsteuer	1303/hl as 100% alc.	蒸留酒税		
	Alkopopsteuer	5500 €/hl as 100% alc.	蒸留酒をベースにして、糖類、果汁などを添加したアルコール飲料にかかる税		
スイス関税					
		28 CHF /hl	全ての日本酒にかかる。		
スイス・アルコール税					
	Monopolsteuer	1450 CHF/hl as 100% Alc.	専売税。15度を超える純米酒（15%以下の純米酒は課税なし）		
	Monopolsteuer	2900 CHF/hl as 100% Alc.	専売税。アル添酒、蒸留酒		
ドイツ					
	関税		アルコール税	消費税19%込み	1€=130 yen
	純米酒 720 ml, 15% vol.	0,06 €	なし	0,07 €	9 ¥
	純米酒 720 ml, 17% vol.	0,06 €	1,10 €	1,38 €	179 ¥
	本醸造酒 720 ml, 15% vol.	0,06 €	0,73 €	0,94 €	122 ¥
	本醸造酒 720 ml, 17% vol.	0,06 €	1,10 €	1,38 €	179 ¥
	焼酎リキュール720 ml, 8%	なし	3,92 €	4,66 €	606 ¥
スイス					
	関税		アルコール税	消費税8,8%込み	1CHF=112 yen
	純米酒 720 ml, 15% vol.	0,20 CHF	なし	0,07 CHF	8 ¥
	純米酒 720 ml, 17% vol.	0,20 CHF	1,77 CHF	2,35 CHF	263 ¥
	本醸造酒 720 ml, 15% vol.	0,20 CHF	3,13 CHF	3,97 CHF	444 ¥
	本醸造酒 720 ml, 17% vol.	0,20 CHF	3,55 CHF	4,46 CHF	500 ¥



2. 輸送コストとリードタイム、輸送品質

- ❖ 船便は日本とドイツの間は赤道を2回通過するため、リーファーコンテナを使った低温輸送が必要なので、割高となる。
- ❖ リーファーは20フィートあるいは40フィートの1本借り上げとなり混載できない。
- ❖ EU域内の陸送運賃が高く、日本からのコンテナ輸送運賃とほぼ同額（約1500ユーロ）
- ❖ 破損を避けるためにパレット積みをする必要がある。
- ❖ 蔵元への発注から日本の保税倉庫への搬入を経てドイツの倉庫到着まで約60日かかる。
- ❖ EU到着後はワインの流通と同様なので常温保存、流通である。繊細な酒質を持つ酒は向かない。

3. 海外への日本酒情報の発信



- 日本酒についてインターネット検索すると、ウィキペディア情報や私企業がアップした情報しかない。
- 恒常的に日本酒の情報を収集整理して、それを英語で海外に発信する公の機関がない。
- 酒造組合中央会、酒類総合研究所などは各国語で日本酒の製法やラベルの読み方などのテキストブックを作成しているが、一般には知られていない。
- EPAの原産地証明の発給、並びに輸入国でのEPA税率適用申請が煩雑で、少量多品種の日本酒輸出入には実効性がない。
- 日本酒GIを海外の通関士、税関員、教育者、ジャーナリスト、アルコール類の商流に関わる者、ソムリエなどの専門家、一般消費者に広報、啓蒙する公共機関、英語のホームページがない。また、英語で各国からの質問に対応する窓口がない。
- 例えばシャンパンにはシャンパン委員会などの半官半民の機関があり、「国際的なワインの地位向上を目的としており、経済、技術、環境、品質改良、シャンパーニュ産業のマネジメント、広報、シャンパーニュ原産地統制名称の国際的保護と啓蒙といった活動を行っています」。
- 輸出を希望する蔵やその製品を英語でアピールすることが困難。欧州での日本酒需要拡大に関しては、世界に誇れる各県の地域性、酒造の特徴、各蔵やお酒の特徴をまとめる過程でアイデンティティーを確立することと、これを英語でインターネット、SNSを使い発信することだと思います。

4. 日本酒教育



UENO GOURMET

- ロンドンに本校があるWSET(Wein & Spirits Education Trust)が農林水産省の支援を受け、数年前から日本酒コースを作成し、世界各国の姉妹校で開講している。エデュケーター養成は毎年1回8名程度日本で行われている。食とのペアリングやサービスの仕方についての記述が少なくソムリエには不向き。
- 日本酒造組合中央会は2017年より東京で5日間のサケ・焼酎アカデミーを開講し10名養成している。アカデミックであるが、講義に通訳を介する必要があるなどの難点がある。
- 海外では酒ソムリエというタイトルを欲しがらる。ロンドンには2日間の講習で酒ソムリエタイトルを授与するコースもあるが、国内外からその内容やあり方に対する批判が上がっている。
- ドイツ商工会議所関連のワイン・ソムリエ学校で2011年から毎年5～6回、合計400人ほどのソムリエに日本酒学を教授してきた。40日間のソムリエコースのうち、1日を日本酒に当てており、10種類のテイastingを組み込んでいる。
- 恒常的に日本酒の知識を集約し、伝える教育機関がない。海外の日本酒教育者を養成する機関が少ない。海外の優良な日本酒コースや教育者を認定する公的な機関が必要。

Wein & Sommelier Schule

- 日本酒講座@ ワイン&ソムリエ
スクールのドイツ商工会議所
認定ソムリエコース (1 day of
40 days Cours)
- WSET Level 3 Award in Sake



YOSHIKO UENO-MÜLLER



The Book



published: March 2013

- Gold Award

Literature contest 2013 of
the gastronomic academy
Germany

- Best in the World (Category
Spirits)

Gourmand International
Cookbook Award



Brick in the Wall – Juan Amador (200)

Gewürzmilch-Custard, Rote-Bete-Macarons, Rote-Bete-Himbeersorbet, Schokoboden



Daruma Masamune – 2011 (124)

Ivan Monreal. „Zu unserem Dessert Brick in the Wall serviere ich einen Sake „Daruma Masamune“. Der Sake hat eine cremige Konsistenz und leichte Vanillenoten, die sehr gut zu dem Legestein aus Gewürzmilch passen. Die Nase erinnert uns an Portwein, welcher die perfekte Begleitung für Rote Bete und Himbeere ist. Der spürbare Restzucker ist sehr angenehm. Die Verbindung mit der Süße unseres Desserts macht diese Kombination zu einem süßen kulinarischen Erlebnis.“

SAKE und Käse

Kirin Vintage 2011 (12)

Der sehr extraktreiche Sake mit höher Fest-
süße gibt den meisten ausgereiften Käse-
sorten mehr Tiefe und Komplexität. Er sorgt
für ein cremiges Zusammenspiel, das mit
mehr neue Komponenten erschließen lässt.
Er passt zu einem Brillat Savarin genauso
wie zu einem Uralt Gouda. Auch Käse mit
gewaschener Rinde wie Livarot und Lang-
res sowie einen würzigen Bauschimmel-
käse wie Stilton und Gorgonzola Piccante
kann er begleiten. Mit diesem Sake kann
man gerade bei Käse auf Entdeckungsreise

Fukuy Awashi Sparkling (15)

Für mich ist dieser Sake ein wunderbarer
Einstieg in die Premiumprodukte. Die
Harmonie mit Käse ist vergleichbar mit
der des Champagners. Frische fruchtige
Käse wie Brillat Savarin, junger Ziegenkä-
se mit leichter Schimmelbildung und ein
pilzartiger Chaource oder Pierre Robert
sind die besten Begleiter.

Amabiki Himmelswind (17)

Die blumigen Aromen und die leicht cre-
mige Süße des Sake sind die idealen Be-
gleiter für einen ausgereiften Schafkäse
wie Pecorina Grand Riserva genauso wie
für ausgeprägte Bauschimmelkäse. Sie
beleben den Mundraum, heben die kara-
mellig-mussigen Noten im Käse und ver-
stärken den anhaltenden Nachgeschmack.

Dassai Elsy (16)

Dieser Sake zeigt Geschmackskomponen-
ten und Aromen wie ein junger Weißwein.
Die frische Säure und der voluminöse
Abgang schmeicheln einem cremigen, fri-
schen Käse und geben dem Alkohol eine
angenehme weiche Note. Besonders gut
passen Frischkäse wie Brillat Savarin und
junge Ziegenkäse wie San Maure und Sol-
les sur Cher dazu.

Käse (hintere Reihe (L-R)): Pecorino Toscano

stagonata, Comté Vieux, Gorgonzola Piccante,

Langres, Gouda Uralt
Vordere Reihe: Pierre Robert,
Brillat Savarin, San Maure



5. 欧州各国の輸入者支援



- ❖ EPAの原産地証明の発給、並びに輸入国でのEPA税率適用申請が煩雑で、少量多品種の日本酒輸出入には実効性がない。
- ❖ 容器法は日本酒には適用されないが、ワインや蒸留酒には適用される。EPAでは焼酎は容器法の除外対象になるとしているが、実際に条文が提示されなくては、税関員の判断にミスがあった場合に異議申したてができない。
- ❖ 輸入者は各国の規定に沿って日本酒を輸入、販売するが、輸入の際に問題が起きた時、品質問題が起きたときに相談する窓口やサポートしてくれる団体がない。
- ❖ 輸入者として必要だと思えるのは、日本酒の原料、基本的な製法、純米酒か否かのクラス分けが英語と日本語で、関税コードとリンクした形で国が定めて、各国の税関当局に周知徹底すること。



欧州における日本酒市場拡大へのご提案

1. 日本酒の定義と原料を明らかにして純米酒とアル添酒を区別した関税コードを新規設定する。
これを各国の税関当局に周知徹底。
2. 純米酒、また純米酒をベースにしたリキュールには15度を超えた場合でも、アルコール税が課税されないように各国の税関当局と折衝して周知徹底（EPAにアルコール税撤廃を盛り込むことも可能かもしれないが、少量多品種の輸入の場合免税手続きの煩雑さが懸念される。）
3. 恒常的な情報収集、広報並びに輸出促進を行う、省庁を束ねる統一機関を創設し、ホームページやSNSでの英語、各国語での情報発信。海外からの照会への対応。
4. 外国人への日本酒教育を統括する公的機関を設置し、エデュケーターの養成並びに海外の優良教育機関やエデュケーターの認定。
5. 欧州各国の輸入者への広報、販売促進支援

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



UENO GOURMET

Yoshiko Ueno-Müller

Bahnhofstr. 7A, 61476 Kronberg, Germany

Seestr. 110, CH 8610 Uster, Swiss

9 Aria house, 5-15 Newton Street, London WC2B5EN, UK

www.japan-gourmet.com