



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい酒。

平成29年度補正予算 コメ・コメ加工品輸出特別支援事業
米国南部マイアミ・アトランタ・ダラス日本酒販売促進を
前提とした日本酒相談会およびセミナー事業

報告書

2019.03.31





THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい酒。

米国南部における日本酒PRについて

事業内容

- 事業名：**平成29年度補正予算
米国南部における日本酒相談会・セミナー事業
- 実施国・地域：**米国 マイアミ、アトランタ、ダラス
- 出展場所：**各市内中心部所在のレストラン・ホテル
- 品目：**日本酒
- 開催期間：**平成31年2月23日(土)～3月3日(日)
- 想定来場者：**現地バイヤー(レストラン・小売り店)
- 事業主催：**相談会：一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品 輸出促進協議会
(共催JETRO)
- セミナー：JFOODO、JETRO
- 出展予定社：**全米輸会員社4社
- 実施目的：**日本酒のPR事業および現地への販路拡大
- 実施内容：**日本酒セミナーおよび相談会
現地日本酒市場の視察および次年度へ向けた
プロモーションのためのリサーチ





米国南部における日本酒PRについて

全米輸が、JETRO、JFOODOと連携して、
日本酒啓蒙のためのセミナー、米国消費者の動向を調査するための
展示会および小売市場の視察、そして現地バイヤーとの
相談会を実施し、日本酒の新規市場開拓に寄与します。

実施スケジュール

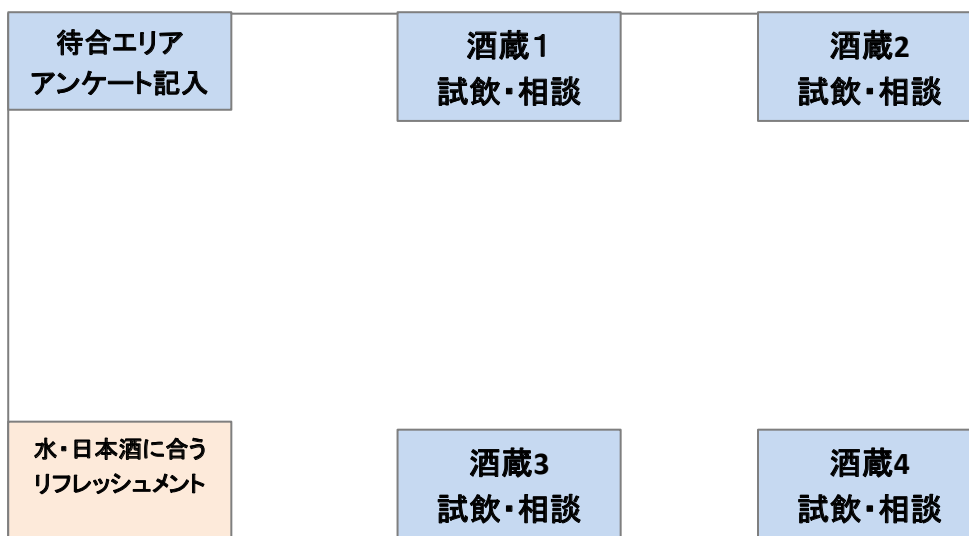
- | | | |
|----------|--------|---|
| 2月24日(日) | 視 察 先: | South Beach Wine & Food Festival |
| | 主 催: | Southren Wine Spirutts |
| | 会 期: | 平成31年2月20日～24日(最終日視察) |
| | 場 所: | フロリダ州マイアミ |
| | 備 考: | JFOODOが日本酒を出品 |
| 2月25日(月) | 名 称: | 日本酒セミナー&試飲意見交換会 in マイアミ |
| | 会 場: | Double Tree by Hilton Biscayne bay |
| | 主 催: | セミナー: JFOODO・JETRO、
相談会: 全米輸 (共催JETRO) |
| | 時 間: | 相談会第1部 12:00～12:30(全米輸)
相談会第2部 12:30～13:00(全米輸)
日本酒セミナー 14:00～15:00(JETRO)
相談会第3部 15:00～17:00(全米輸) |
| 2月26日(火) | 視 察 : | アトランタ日本酒市場視察
レストラン・小売等および関係者へのヒヤリング |
| 2月27日(水) | 名 称: | 日本酒セミナー&相談会 in アトランタ |
| | 会 場: | 中藤(NAKATO) |
| | 主 催: | セミナー: JFOODO・JETRO、
相談会: 全米輸 (共催JETRO) |
| | 時 間: | 相談会第1部 12:00～12:30(全米輸)
相談会第2部 12:30～13:00(全米輸)
日本酒セミナー 14:00～15:00(JETRO)
相談会第3部 15:00～17:00(全米輸) |



実施スケジュール

- 2月28日(木) 意見見: 日本酒セミナー相談会 in ダラス
会場: SUSHI ROCK
主催: セミナー: JFOODO・JETRO、
相談会: 全米輸 (共催JETRO)
時間: 相談会第1部 12:00~12:30(全米輸)
相談会第2部 12:30~13:00(全米輸)
日本酒セミナー 14:00~15:00(JETRO)
相談会第3部 15:00~17:00(全米輸)
- 3月1日(金) 視 察: ダラスの日本酒市場視察
レストラン・小売等および関係者へのヒヤリング

相談会 基本レイアウト



ワインクーラー、
氷、ミネラルウォーター
ワイングラス、
スピittingボール
上記は事前にセットされます。



JETRO・JFOODOと連携したPRについて

全米輸は、BtoBの商流を前提とした相談会を実施。
JETRO、JFOODOは、日本酒啓蒙のためのセミナーを実施
セミナーと相談会をシームレスに繋ぎ実需に繋げる。

JRE会員蔵元とインポーター、ディストリビューターが連携し 日本酒商流構築のための相談会

州を超えての酒類の消費者への直接送付は基本的にできないなど、
米国には様々なアルコール規定があります。
蔵元のアメリカでのインポーターとディストリビューターが連携し、
実需につなげるための効率的なサポートを行います。

米国の様々なアルコール規定

3 ティアシステム

- 輸入業者・製造者、各州の卸売業者(ディストリビューター)、
小売業者(レストランを含む)は各別法人。(日系輸入業者はディストリビューター兼務多数)
- 原則、州を超えての流通は不可
製造者・輸入者は販売を希望する州のディストリビューターと提携
(インポーターは所在地の州で卸売兼務可)
- 製造者は小売業者に販売することのできる卸売業者にのみ、
卸売業者は小売免許を持つ小売業者にのみ販売可能。

その他

州政府による酒類販売の卸売、小売制限や、
州によって政府が個人や会社に
酒類製造、輸入、卸売、小売等の免許を付与など
複雑なりカーライセンスの取得など





THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい酒。

全米輸の相談会と連動した JETROの日本酒セミナー・JFOODOの日本酒の出品

日本酒をあまり認知していない方々に向けたセミナーの開催

日本酒の正しい普及をめざし、現地バイヤーに対して
日本酒の成り立ちから保存方法まで日本酒の正しい知識、
楽しみ方を啓蒙するための日本酒ソムリエによる
セミナーを開催



アメリカで最も権威のあるグルメフェスティバル フードネットワーク&クッキングチャンネルサウスビーチ・ ワイン&フード・フェスティバル South Beach Wine & Food Festival

5日間にわたるフェスティバルは、マイアミ・デイド、プロワード、パームビーチの
各郡で有名シェフの競作ディナーや
ワインテイスティングなど100以上のイベントが開催されます。
食を楽しむためのお酒としてワイン同様、日本酒をの楽しみ方、
米国南部への日本酒の認知拡散をめざした出品。



日本酒相談会・視察



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい酒。



"Business Matching Meetings" for Sake

Dear Sir / Madam

The Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association (JRE) is pleased to organize "Business Matching Meetings" for Sake. Business Matching Meetings and Tasting Sessions will be arranged with breweries producing exquisite sakes for possible business co-operation with you. During the meeting, the delegates will present their product samples to facilitate discussion. Please see the program information below. We are eagerly awaiting your attendance.

Date: Monday, February 25th, 2019
Time: Business Matching Meeting 12:00-12:30 PM
Tasting Session 1 12:30-1:00 PM
Seminar (Organized by JETRO) 1:30-2:30 PM
Tasting Session 2 2:30-4:00 PM

Venue: Double Tree by Hilton Grand Hotel Biscayne Bay Grand Ballroom
<https://doubletree3.hilton.com/en/hotels/florida/doubletree-by-hilton-grand-hotel-biscayne-bay-MIARS07/index.html>
Address: 1717 North Bayshore Drive, Miami, FL 33132

Attending Brewers:
Hakutsuru Sake Brewing (Hyogo Pref.)
<http://www.hakutsuru.co.jp/english/>

Nanbu Bijin (Iwate Pref.)
<https://www.nanbubijin.co.jp/en/>

Obata Shuzo (Niigata Pref.)
<https://www.obata-shuzo.com/en/>

Yasufuku Matashirou Shouten (Hyogo Pref.)
<http://daikoku-m.com/index.html>



Comparing and Contrasting SAKE and Wine in Miami

25

February 2019

12:30-4:00PM (Opens at 12:00)

- 12:30-1:30PM

Free tasting & Business Meetings

with Japanese Brewers

- 1:30-2:30PM

Sake Seminar with tasting

- 2:30-4:00PM

Free tasting & Business Meetings

with Japanese Brewers

DoubleTree by Hilton Grand Hotel

Biscayne Bay Ballroom A & B(TBD)

1717 N Bayshore Dr Miami, FL 33132

REGISTER HERE

Cost: Free

<https://sakemiami190225.ventbrite.com>

*All attendees must be 21 years of age or older to try alcohol.

*Please be advised: Due to the limited seating we have for the seminar, it will be first come first serve basis.

ABOUT THIS EVENT

Please join us and your industry peers at a special sake tasting and seminar presenting premium, authentic sake from Japan! Sample and compare types of sakes and styles - each distinct in flavor and notes.

EVENT HIGHLIGHTS

- Taste Sake & Discuss Sake Styles
- Compare SAKE and White Wine
- Explore the Magic of Pairing cheese with Sake

Attending Brewers

- ☉ Hakutsuru Sake Brewing (Hyogo Pref.)
- ☉ Nanbu Bijin (Iwate Pref.)
- ☉ Obata Shuzo (Niigata Pref.)
- ☉ Yasufuku Matashirou Shouten (Hyogo Pref.)

GUEST SPEAKER



Guilherme de Macedo, "SAKE Sommelier"

Guilherme "William" de Macedo is a Certified Sake Sommelier and a Sake Educator by the Sake Sommelier Association (SSA). He is a Japanese Sake Adviser by the SSI (Sake Service Institute) and has the WSET Level 1 in Sake. He is also a Certified Sake Professional by the Sake Education Council, having studied with John Gaunter.

JETRO

Talk to JETRO first.
www.jetro.go.jp/usa

+ 1 404-681-0600
AMA@jetro.go.jp

1050 Crown Pointe Parkway
Suite 1450, GA 30305

日本酒相談会・視察の様子



日本酒相談会・視察の様子



アンケート集計

	参加者数	商談件数	成約件数	成約金額	成約見込件数	成約見込金額	アンケート回収	満足度 (%)
マイアミ	52	34	2	¥60,000	15	¥3,840,000	42	88%
アトランタ	26	25	2	¥690,000	18	3,205,000	18	94%
ダラス	52	48	2	¥390,000	21	3,554,000	32	81%
3都市合計	130	107	6	¥1,140,000	54	¥10,599,000	92	
3都市平均	43	36	2	¥380,000	18	¥3,533,000	31	88%

総括

マイアミ、アトランタ、ダラス市場共に、レストランでの日本酒の取り扱いやリカーショップ・スーパーマーケットでの販売によりアルコール全体における日本酒の認知が出来つつあるが、課題として販売スタッフの日本酒の知識、料理とのマリアージュに対する知識が不足しているため、今後の教育によって更に日本酒の販売が見込まれる。

3都市ともそれぞれ気候が異なり、日本酒の嗜好も違うが、マイアミは気候柄、フルーティで香りが高くすっきりとしたものが好まれた。リゾート地であることもあり高級志向がうかがえる。マイアミは多くのクルーズ船が寄港するため今後、クルーズ船需要も期待される。アトランタ市場は発展途上であり、今後の販路開拓が必要である。ダラスは急成長市場であるが日本酒知識を持つ販売者が少ないため、引き続きセミナー等の教育の場の提供が必要である。

今回のセミナー、意見交換会及び市場視察は、JETRO、JFOODOとの連携により相乗効果が得られた。セミナー時の食と試飲酒の提供やセミナーに参加したレストラン経営者及びバイヤーから直接伺ったマーケットの現状や今後の可能性についても相互にメリットを享受できた。

各市場のバイヤーからは日本での蔵元視察の要望があった。日本酒のリテラシー向上と販売スタッフの教育の継続により、今後更なる日本酒の輸出に繋がると確信している。