



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい酒。



平成27年度コメ・コメ加工品輸出特別支援事業
(香港)

実施報告書



1.全体概要

- 事業名 : 平成27年度 コメ・コメ加工品輸出特別支援事業
(日本産コメ・コメ関連食品のプロモーション活動の強化支援) 香港

- 出展催事名 : VINEXPO 2016 Hong Kong (ヴィネクスポ 2016香港)
実施会場 : 香港コンベンション&エキシビションセンター 新翼棟
Level-1 ホールA~D【ブースNo. 1-GH 72】 35㎡

- 想定来場者数 : 約16,700人 (2014年度)
※メディア 520社 (2014年度)

- 事業主催 : 一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会
(Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association)

- 実施目的 : 日本酒のプロモーション及び現地への販路拡大

- 実施内容

① 日本酒PRブース

- 【日 時】 2016年5月24日(火)~ 26日(木) 9:30~18:30
- 【内 容】 日本酒基本情報のパネル訴求及び各種日本酒の提供
- 【対 象】 VINEXPO 2016 HONG KONG 来場者 1137名 (3日間)

②日本酒セミナー

- 【日 時】 2016年5月24日(火)~ 26日(木)
午前の部: 11:30~12:20 / 午後の部: 15:00~15:50【計6回】
- 【内 容】 現地酒サムライによる日本酒セミナー
- 【対 象】 VINEXPO 2016 HONG KONG 来場者 241名 (6回実施)

②ビジネスマッチング

- 【日 時】 2016年5月24日(火)~ 26日(木) 13:00~14:30【計3回】
- 【内 容】 全米輸 会員社と現地バイヤーとのビジネスマッチング
- 【対 象】 現地バイヤー 82名(3回実施)

□ 会員社情報

※アルファベット順

No.	社名	出展アイテム名	備考
1	日：明石酒類醸造株式会社 英：Akashi Sake Brewery Co. Ltd	純米大吟醸「明石鯛」・大吟醸「明石鯛」・純米「明石鯛」・ 本醸造原酒「明石鯛」・本醸造「明石鯛」・本醸造「明石鯛」	
2	日：天吹酒造合資会社 英：AMABUKI SHUZO CO.,LTD	天吹 裏大吟醸 愛山・天吹 生酛純米大吟醸 雄町・天吹 純米吟醸 いちご酵母・ 天吹 純米吟醸 ひまわり酵母・天吹 純米大吟醸 50・天吹 超辛口特別純米	
3	日：株式会社C&D 英：C&D CO.,LTD	※ビジネスマッチングのみ出品 永井酒造株式会社 水芭蕉 純米吟醸	
4	日：白鶴酒造株式会社 英：HAKUTSURU SAKE BREWING CO.,LTD	白鶴 超特撰 純米大吟醸 白鶴錦・白鶴 超特撰 純米大吟醸 翔雲・ 白鶴 純米にごり酒 さゆり	
5	日：株式会社本家松浦酒造場 英：Honke Matuura Brewery Co.Ltd	鳴門鯛 吟醸しぼりたて生原酒・鳴門鯛 純米吟醸・ナルトタイ 純米原酒 水ト米	
6	日：コンタツ株式会社 英：KONTATSU.CO.,LTD	株式会社仙醸 黒松仙醸プロトタイプ・黒松仙醸 どぶろく・黒松仙醸 純米無濾過原酒	
7	日：宮坂醸造株式会社 英：MIYASAKA BREWING CO., LTD	夢殿・七號・山花・辛口生一本・YAWARAKA TYPE-1・辛口ゴールド	
8	日：株式会社南部美人 英：NANBU BIJIN CO.,LTD.	南部美人 純米吟醸	
9	日：人気酒造株式会社 英：NINKI INC.	人気一 大吟醸・人気一 モダンクラシック純米大吟醸 06・ 人気一 モダンクラシック純米吟醸 05・人気一 11純米原酒 人気一 瓶内発酵スパークリング・RiceMagic 人気一 スパークリングRed	
10	日：株式会社シェンロンインターナショナル 英：XENLON INTERNATIONAL CO., LTD	※ビジネスマッチングのみ出品 惣響酒造株式会社 惣響生酛純米大吟醸	

□ VINEXPO 2016 Hong Kongとは

主 催： Guillaume DEGLISE

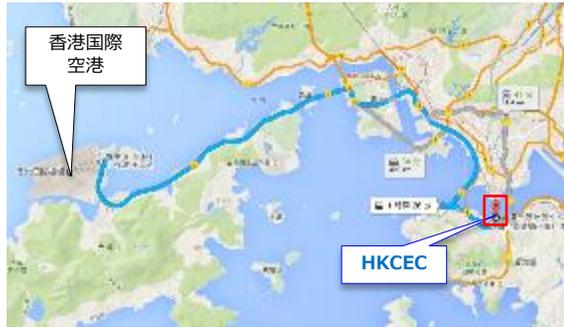
協賛：協力： Air France・JF Hillebrand・LUCARIS / CORAVIN

事務局：DEPARTEMENT DES OPERATIONS - 2 cours du XXX juillet - 33074
BORDEAUX CEDEX - FRANCE
E-mail: bbarroux@vinexpo.com Tel: + 33 5 56 56 00 04

概要：世界24カ国からのバイヤーが来場し、出展社数は、約1300社
流通関係者の来場者数は、3日間で約16700名（2014年度実績）香港での開催は7回目
Vinexpo 香港は、アジア太平洋市場における唯一のトレードワインとスピリッツの展示会であり、
厳選されたイタリアンワインが出品される。
1981年以来、開催されてきた世界有数のトレードショーであり、
会場では、顧客の多様なニーズを満たすために数多くの商品と出会うことができ、
さらに国際的なサプライヤー、ワインメーカーのバイヤーと交流することができる。



■ 広域図



● 香港コンベンション&エキシビションセンタ【HKCEC】
 1 Expo Drive , Wanchai HK (香港湾仔博览道1号)
[TEL:2582-1111](tel:2582-1111)

- ・香港国際空港 (HKG) より車で40分
- ・香港駅より車で5分
 (エアポート・エクスプレス (AEL) 乗客専用のシャトルバスあり)

■ 周辺図

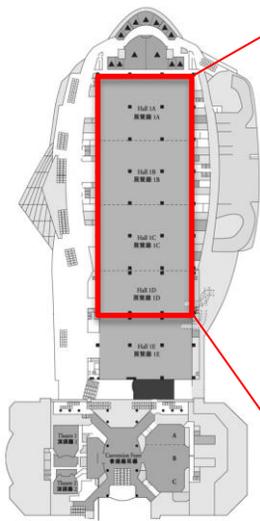


● 香港コンベンション&エキシビションセンター【HKCEC】
 1 Expo Drive , Wanchai HK

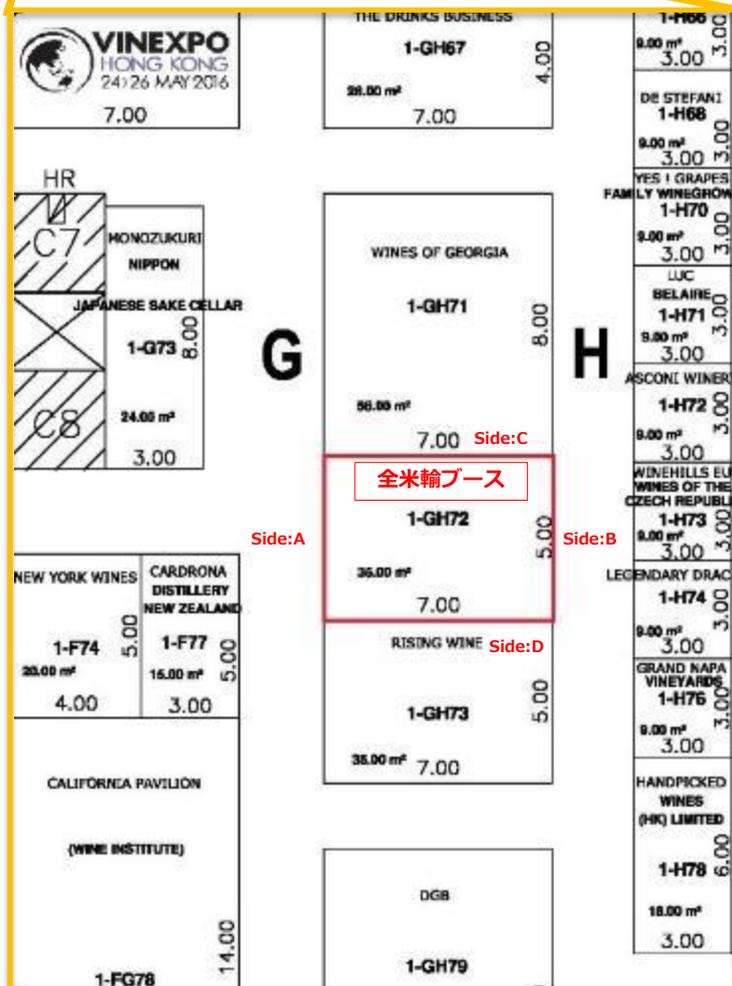
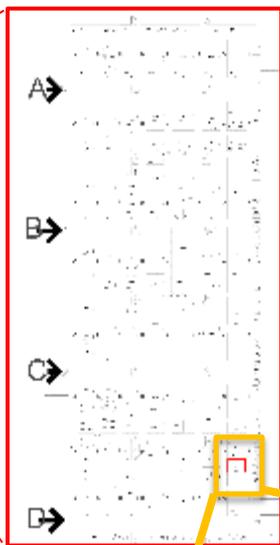
香港会議展覧中心は、香港特別行政区の香港貿易発展局が有する会議及び展示施設である。香港で最大のコンベンション施設を有し、高層棟にはホテル（グランドハイアット香港とルネッサンスハーバービュー香港）及びコンドミニウムを併設している。施設は大きく1988年に建てられた第一期（旧翼棟）と、1997年に建てられた第二期（新翼棟）の二つに分かれる。香港の中でも重要なイベントや会議、式典の多くがここで行われる。



■ 出展小間位置：香港コンベンション&エキシビジョンセンター 新翼棟
Level-1 ホールA~D【ブースNo. 1-GH 72】 35㎡

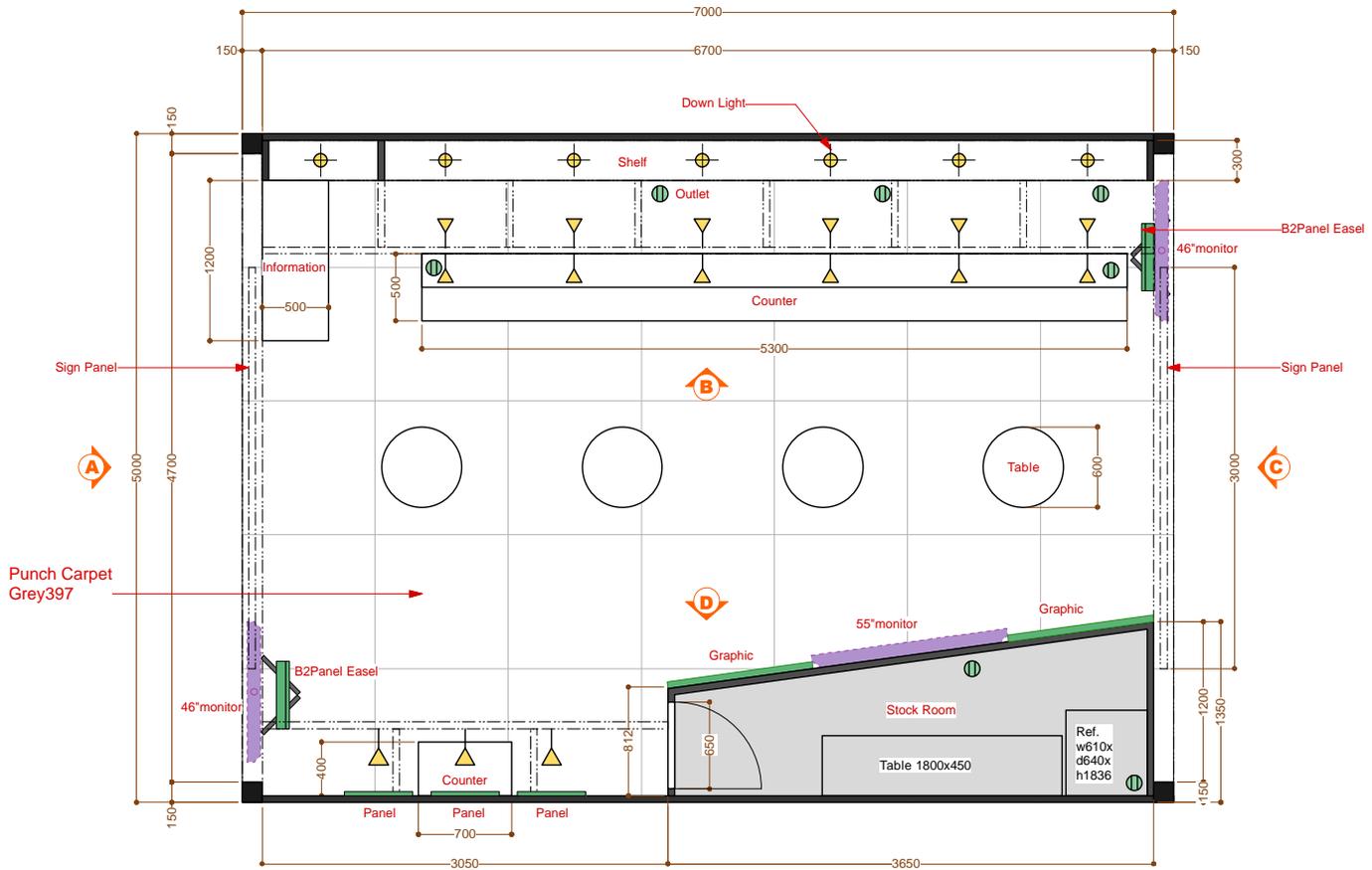


新翼棟 Level-1
ホールA~D

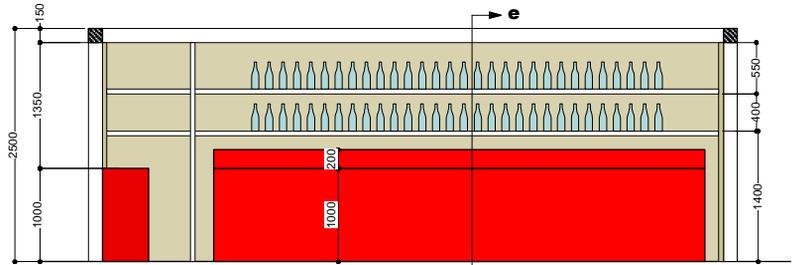


※Side : C と Side : D には、隣接するWines of Georgia・Rising wine 各ブースの壁面有り

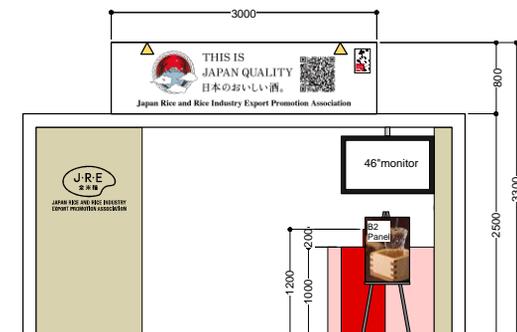
■レイアウト



Elevation A



Elevation B



Elevation C



Elevation D

1.全体概要

出展アイテム-1

■ 試飲提供・展示・日本酒セミナー

※アルファベット順

No.	社名	銘柄名	種類	アルコール度	1本の容量	準備本数			備考	飲み方		
						試飲提供	展示	日本酒セミナー		冷	常温	熱間
1	日：明石酒造株式会社	純米大吟醸「明石鯛」	純米大吟醸	17度	720ml	6本	1本	1本		○	○	×
		Junmai Daiginjo Akashi-Tai	Junmai Daiginjo									
		大吟醸「明石鯛」	大吟醸	17度	720ml	6本	1本	-		○	○	×
		Daiginjo Akashi-Tai	Daiginjo									
	英：Akashi Sake Brewery Co. Ltd	純米「明石鯛」	純米	15度	720ml	6本	1本	-		○	○	○
		Junmai Akashi-Tai	Junmai									
		本醸造原酒「明石鯛」	本醸造原酒	19度	720ml	6本	1本	1本		○	○	×
		Honjozo Genshu Akashi-Tai	Honjozo Genshu									
本醸造「明石鯛」	本醸造	15度	720ml	6本	1本	-		○	○	○		
Honjozo Akashi-Tai	Honjozo											
玄米山田錦「明石鯛」	純米	17度	720ml	6本	1本	1本		○	○	○		
Genmai Yamadanishiki Akashi-Tai 2012	Junmai											
2	日：天吹酒造株式会社	天吹 裏大吟醸 婁山	大吟醸	16度	720ml	6本	1本	1本		○	○	×
		Amabuki UraDaiginjo Aiyama	Daiginjo									
		天吹 生飯純米大吟醸 雄町	純米大吟醸	16度	720ml	6本	1本	1本		×	○	×
		Amabuki Kimoto JunmaiDaiginjo Omachi	Junmai Daiginjo									
	英：AMABUKI SHUZO CO.,LTD	天吹 純米吟醸 いちご酵母	純米吟醸	16度	720ml	6本	1本	1本		○	×	×
		Amabuki JunmaiGinjo Ichigo	Junmai Ginjo									
		天吹 純米吟醸 ひまわり酵母	純米大吟醸	16度	720ml	6本	1本	-		○	×	×
		Amabuki JunmaiGinjo Himawari	Junmai Daiginjo									
		天吹 純米大吟醸 5 0	純米大吟醸	16度	720ml	6本	1本	-		○	○	×
		Amabuki JunmaiDaiginjo 50	Junmai Daiginjo									
天吹 超辛口特別純米	特別純米	15度	720ml	6本	1本	-		○	○	×		
Amabuki Tokubetsu Junmai	Tokubetsu Junmai											
3	日：白鶴酒造株式会社	白鶴 超特撰 純米大吟醸 白鶴錦	純米大吟醸	15.5度	720ml	13本	1本	1本		○	○	×
		Hakutsuru Super Select Junmai Daiginjo Hakutsuru Nishiki	Junmai Daiginjo									
	英：HAKUTSURU SAKE BREWING CO.,LTD	白鶴 超特撰 純米大吟醸 翔雲	純米大吟醸	15.5度	720ml	13本	1本	1本		○	○	○
		Hakutsuru Super Select Junmai Daiginjo SHO-UNE	Junmai Daiginjo									
		白鶴 純米にこり酒 さゆり	純米	12.5度	720ml	13本	1本	1本		○	○	×
Hakutsuru Nigori Sake Coarse-Filtered Sayuri	Junmai											
4	日：株式会社本家松浦酒造場	鶴門鯛 吟醸しぼりたて生原酒	吟醸	18.5度	720ml	12本	2本	1本		○	○	×
		Narutotai Ginjo Shiboritate Nama Genshu	Ginjo									
	英：Honke Matuura Brewery Co.Ltd	鶴門鯛 純米吟醸	純米吟醸	15度以上 16度未満	720ml	12本	2本	1本		○	○	ある程度
		Narutotai Junmai Ginjo	Junmai Ginjo									
		ナルトタイ 純米原酒 水ト米	純米	14度以上 15度未満	720ml	12本	2本	1本		○	×	×
Narutotai Junmai Genshu Mizutokome	Junmai											
5	日：コンタツ株式会社	黒松仙醸プロトタイプ	純米大吟醸	16度	720ml	9本	2本	1本		○	○	×
		Kuromatu Senryo Prototype	Junmai Daiginjo									
	英：KONTATSU.CO.,LTD	黒松仙醸 どぶろく	その他の醸造酒	6度	720ml	9本	2本	1本		○	×	×
		Kuromatu Senryo Doburoku	Other fermented sake									
		黒松仙醸 純米無濾過原酒	特別純米	17度	720ml	9本	2本	1本		○	○	×
Kuromatu Senjo Junmai Muroka Genshu	Tokubetsu Junmai											
6	日：宮坂醸造株式会社	夢殿	大吟醸	17度	720ml	8本	1本	-		○	×	×
		Yumedono	Daiginjo									
		七旗	純米大吟醸	16度	720ml	8本	1本	-		○	×	×
		Nanago	Junmai Daiginjo									
	英：MIYASAKA BREWING CO., LTD	山花	純米大吟醸	16度	720ml	8本	1本	3本		○	×	×
		Sanka	Junmai Daiginjo									
		辛口生一本	純米吟醸	15度	720ml	5本	1本	-		○	○	○
		karakuchi kiippon	Junmai Ginjo									
YAWARAKA TYPE-1	純米吟醸	12度	720ml	8本	1本	-		○	○	○		
YAWARAKA TYPE-1	Junmai Ginjo											
辛口ゴールド	普通酒	15度	720ml	2本	1本	-		○	○	○		
karakuchi Gold	Ordinary sake											
7	日：株式会社南部美人	南部美人 純米吟醸	純米吟醸	15~16度	720ml	36本	6本	3本		○	○	×
	英：NANBU BIJIN CO.,LTD.	NANBU BIJIN JUNMAI GINJO	Junmai Ginjo									
8	日：人気酒造株式会社	人気一 大吟醸	大吟醸	17度	720ml	5本	1本	-		○	○	△
		NINKI-ICHI Daiginjo	Daiginjo									
		人気一 モダンクラシック純米大吟醸 06	純米大吟醸	16度	720ml	5本	1本	-		○	○	×
		NINKI-ICHI Modern Classic Junmai Daiginjo 06	Junmai Daiginjo									
		人気一 モダンクラシック純米吟醸 05	純米吟醸	16度	720ml	5本	1本	-		○	○	×
	NINKI-ICHI Modern Classic Junmai Ginjo 05	Junmai Ginjo										
	英：NINKI INC.	人気一 11純米原酒	純米大吟醸	11度	720ml	5本	1本	-		○	○	×
		NINKI-ICHI 11 Junmai Genshu	Junmai Daiginjo									
		人気一 瓶内発酵スパークリング	純米吟醸	7度	300ml	17本	1本	6本		○	○	×
		NINKI-ICHI Bottle fermented sparkling Junmai Ginjo	Junmai Ginjo									
RiceMagic 人気一 スパークリングRed		純米	7度	300ml	26本	1本	6本		○	○	×	
NINKI-ICHI Rice Magic Sparkling	Junmai											

■ ビジネスマッチング

※アルファベット順

No.	社名	銘柄名	種類	アルコール度	1本の容量	ビジネスマッチング使用日本酒			備考
						5月24日	5月25日	5月26日	
1	日：明石酒類醸造株式会社	純米大吟醸「明石鯛」	純米大吟醸	17度	720ml	1本	1本	1本	
		Junmai Daiginjo Akashi-Tai	Junmai Daiginjo						
		大吟醸「明石鯛」	大吟醸	17度	720ml	1本	1本	1本	
		Daiginjo Akashi-Tai	Daiginjo						
	英：Akashi Sake Brewery Co. Ltd	本醸造原酒「明石鯛」	本醸造原酒	19度	720ml	1本	1本	1本	
		Honjozo Genshu Akashi-Tai	Honjozo Genshu						
本醸造「明石鯛」		本醸造	15度	720ml	1本	1本	1本		
Honjozo Akashi-Tai	Honjozo								
2	日：天吹酒造合資会社	天吹 裏大吟醸 愛山	大吟醸	16度	720ml	1本	1本	1本	
		Amabuki UraDaiginjo Aiyama	Daiginjo						
		天吹 生酛純米大吟醸 雄町	純米大吟醸	16度	720ml	1本	1本	1本	
		Amabuki Kimoto JunmaiDaiginjo Omachi	Junmai Daiginjo						
	英：AMABUKI SHUZO CO.,LTD	天吹 純米吟醸 いちご酵母	純米吟醸	16度	720ml	1本	1本	1本	
		Amabuki JunmaGinjo Ichigo	Junmai Ginjo						
		天吹 超辛口特別純米	特別純米	15度	720ml	1本	1本	1本	
		Amabuki Tokubetsu Junmai	Tokubetsu Junmai						
3	日：株式会社C&D	水芭蕉 純米吟醸	純米吟醸	15度	720ml	4本	4本	4本	
	日：永井酒造株式会社								
	英：C&D Inc. 英：NAGAI SAKE Inc.		Mizubasyo Junmai ginjo						Junmai Ginjo
4	日：白鶴酒造株式会社	白鶴 超特撰 純米大吟醸 白鶴錦	純米大吟醸	15.5度	720ml	4本	4本	4本	
	英：HAKUTSURU SAKE BREWING CO.,LTD	Hakutsuru Super Select Junmai Daiginjo Hakutsuru Nishiki	Junmai Daiginjo						
5	日：株式会社本家松浦酒造場	ナルトタイ 純米原酒 水ト米	純米	14度以上 15度未満	720ml	4本	4本	4本	
	英：Honke Matuura Brewery Co.Ltd	Narutotai Junmai Genshu Mizutokome	Junmai						
6	日：コンタツ株式会社	黒松仙醸プロトタイプ	純米大吟醸	16度	720ml	2本	1本	1本	
		Kuromatu Senryo Prototype	Junmai Daiginjo						
		黒松仙醸 どぶろく	その他の醸造酒	6度	720ml	1本	2本	1本	
	英：KONTATSU.CO.,LTD	Kuromatu Senryo Doburoku	Other fermented sake	17度	720ml	1本	1本	2本	
		黒松仙醸 純米無濾過原酒	特別純米						
		Kuromatu Senjo Junmai Muroka Genshu	Tokubetsu Junmai						
7	日：宮坂醸造株式会社	七號	純米大吟醸	16度	720ml	1本	1本	1本	
		Nanago	Junmai Daiginjo						
		山花	純米大吟醸	16度	720ml	1本	1本	1本	
		Sanka	Junmai Daiginjo						
	英：MIYASAKA BREWING CO., LTD	辛口生一本	純米吟醸	15度	720ml	1本	1本	1本	
		karakuchi kippou	Junmai Ginjo						
		YAWARAKA TYPE-1	純米吟醸	12度	720ml	1本	1本	1本	
		YAWARAKA TYPE-1	Junmai Ginjo						
8	日：株式会社南部美人	南部美人 純米吟醸	純米吟醸	15~16度	720ml	4本	4本	4本	
	英：NANBU BIJIN CO.,LTD.	NANBU BIJIN JUNMIA GINJO	Junmai Ginjo						
9	日：人気酒造株式会社	ゴールド人気純米大吟醸	純米大吟醸	15度	720ml	2本	2本	2本	
		Gold Ninki Junmai Daiginjo	Junmai Daiginjo						
	英：NINKI INC.	人気一 瓶内発酵スパークリング	純米吟醸	7度	300ml	2本	2本	2本	
		NINKI-ICHI Bottle fermented sparkling Junmai Ginj	Junmai Ginjo						
10	日：株式会社シェンロンインターナショナル	惣賢生酛純米大吟醸	純米大吟醸	15度	720ml	4本	4本	4本	
	日：惣賢酒造株式会社								
英：XENLON INTERNATIONAL CO., LTD	Sohomare Kimoto Junmai Daiginjo	Junmai Daiginjo							
英：Sohomare Sake Brewery Co.,Ltd									

■日本酒とは紹介パネル（B2タテ） 1枚制作



J-R-E
全米輸出
JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

An integral part of Japan's culinary tradition

Sake is liquor brewed from rice.

From milling the rice to panning and filtering each precious drop of the *moromi* mash into the liquid we know and love is a labor-intensive process requiring two to three months. The many delicate steps involved along the way are another factor behind the great variety of flavors found in sake produced by different brewers.

The role of the *ryū* brewmaster cannot be underestimated. He is in charge of selecting the raw materials and managing the entire production process.

As sake is brewed mainly in winter, only one batch of it is enjoyed at various stages of maturity through the one-year consumption cycle. From late winter to spring, freshly pressed sake arrives on market. Over the next months and through the summer it ripens, acquiring a richer, more mellow taste. These natural changes to its flavor profile are part of its allure, and dovetail with the appreciation of seasonal nature that is such a focal point of *washoku*.

As such, the enjoyment of sake is intrinsically tied to the Japanese culinary tradition.

With its wide-ranging aroma and flavor profiles, sake complements not only *washoku*, but other world cuisines as well. Its popularity abroad continues to grow, more people are showing interest in the particular styles and distinctions of Japan's many brewing regions.

The Benefits of Sake

Among the various kinds of liquor throughout the world, Japanese sake in particular has more than a hundred varieties, all with trace components in addition to alcohol, such as organic acids, organo amino acids, and vitamins. An increased appetite, ingredients that may help prevent cancer, heart or cerebrovascular disease, to name a few reports say that drinking sake in modest amounts will activate these trace components to have an effect on various parts of the body.



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい酒。



■日本酒種類紹介パネル（B2タテ） 1枚制作



J-R-E
全米輸出
JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

Type of Sake

Japanese sake is an unusual liquor when compared with other drinks from around the world because it's "aged heated or chilled." The temperature range for drinking is also broad compared with other alcoholic drinks, ranging from 5° to 55° Celsius.

Sake is a liquor that was born and is nurtured by the transition of Japan's four seasons, from winter to spring, and summer through to the autumn. Sake, a drink created by the unique climate of Japan, has been described as the fruit of the blessings of Japan's abundant nature and the wisdom of the Japanese people.

Ginjo 吟醸
Brewed with carefully selected polished rice (at least 60% of the outer layer is milled away), milled rice, and water or using these ingredients together with distilled alcohol, Ginjo-shu has a distinct flavor, fine color, and aroma.

Daiginjo 大吟醸
Daiginjo-shu is a sake made from select ingredients: rice that is further polished with at least 50% of the outer layer removed, milled rice, and water or using these ingredients together with distilled alcohol. Daiginjo has a distinct flavor, as well as color and aroma.

Junmai 純米
Junmai-shu, made from rice, milled rice, and water, has a fine flavor, color, and aroma. True to its name, it is made from rice alone.

Junmai daiginjo 純米大吟醸
Sake made with carefully selected ingredients: rice polished with at least 50% of the outer layer removed, milled rice and water, offering a particularly fine, distinct aroma, color, and radiant luster.

Tokubetsu junmai 特別純米
A special premium sake, as the name suggests, *tokubetsu junmai* has an especially fine aroma, color and luster. Labels for manufacturing methods include descriptions of the size of rice polished down to 60% or less for a distinct, superior quality.

Honjozo 本醸造
Honjozo-shu is a sake made with rice polished to 70% or less, milled rice, distilled alcohol, and water, boasting a fine aroma, color and luster.

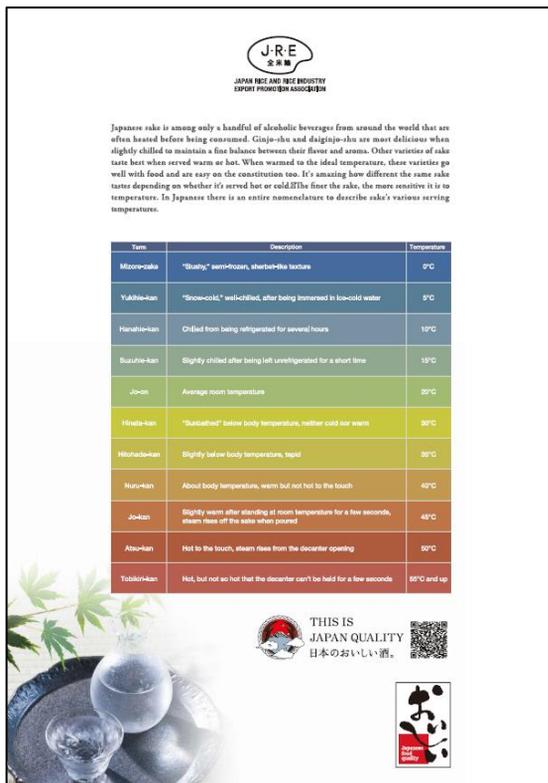
Koshu 古酒
Matured Sake that has been stored for a long time. Period of maturation can be ascertained.



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい酒。



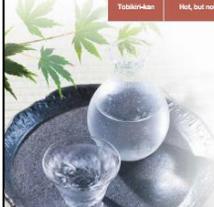
■日本酒の楽しみ方紹介パネル（B2タテ） 1枚制作



J-R-E
全米輸出
JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

Japanese sake is among only a handful of alcoholic beverages from around the world that are often heated before being consumed. Ginjo-shu and daiginjo-shu are most delicious when slightly chilled to maintain a fine balance between their flavor and aroma. Other varieties of sake taste best when served warm or hot. When warmed to the ideal temperature, these varieties go well with food and are easy on the constitution too. It's amazing how different the same sake tastes depending on whether it's served hot or cold! The finer the sake, the more sensitive it is to temperature. In Japanese there is an entire nomenclature to describe sake's various serving temperatures.

Term	Description	Temperature
Mizuwake	"Slightly" semi-frozen, shatter-like texture	0°C
Yukihikan	"Snow-cold," melted/flat, after being immersed in ice-cold water	5°C
Hanabishi-kan	Chilled from being refrigerated for several hours	10°C
Suzuhikan	Slightly chilled after being left unrefrigerated for a short time	15°C
Jochi	Average room temperature	20°C
Hinabishi-kan	"Sunbather" below body temperature, neither cold nor warm	35°C
Hochidashi-kan	Slightly below body temperature, tepid	38°C
Hiru-kan	About body temperature, warm but not hot to the touch	40°C
Jokan	Slightly warm after standing at room temperature for a few seconds, steam rises off the sake when poured	45°C
Abitu-kan	Hot to the touch, steam rises from the decanter opening	50°C
Tabikiri-kan	Hot, but not so hot that the decanter can't be held for a few seconds	55°C and up



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい酒。



1.全体概要

制作物 (通常展開・日本酒セミナー)

■日本酒種類紹介パネル (A3タテ) 2枚制作

■日本酒種類紹介メモ (A4 パウチ仕様) 10枚制作

J-R-E
日本酒
JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

List of Japanese sake available
Enjoy various different types of Japanese sake!

Ginjo 吟醸
Narutobi Ginjo Shikoribata Nama Genshu [Brewery] Honke Matsura Brewery Co.Ltd

Daiginjo 大吟醸
Daiginjo Akashi-Tai [Brewery] Akashi Sake Brewery Co. Ltd
Amabuki Uruchidagino Aiyama [Brewery] AMABUKI SHUZO CO.LTD
NIHO-KUJI Daiginjo [Brewery] NIHO INC.
Yumecoro [Brewery] MIYASAKA BREWING CO. LTD

Junmai 純米
Junmai Daiginjo Akashi-Tai [Brewery] Akashi Sake Brewery Co. Ltd
Amabuki Kinoto JunmaiDaiginjo Omachi [Brewery] AMABUKI SHUZO CO.LTD
Amabuki JunmaiDaiginjo Hisawari [Brewery] AMABUKI SHUZO CO.LTD
Kumomatsu Senjo Pristotype [Distributor] KONTATSU.CO.LTD
NIHO-KUJI Modern Classic Junmai Daiginjo 06 [Brewery] NIHO INC.
NIHO-KUJI 11 Junmai Genshu [Brewery] NIHO INC.
NIHO-KUJI Bottle fermented sparkling Junmai Ginjo [Brewery] NIHO INC.
Nanago [Brewery] MIYASAKA BREWING CO. LTD
Sanka [Brewery] MIYASAKA BREWING CO. LTD
Hakutsuru Super Select Junmai Daiginjo Hakutsuru Nishiki [Brewery] HAKUTSURU SAKE BREWING CO.LTD
Hakutsuru Super Select Junmai Daiginjo SHO-UNE [Brewery] HAKUTSURU SAKE BREWING CO.LTD

Junmai Ginjo 純米吟醸
Amabuki JunmaiGinjo 01 [Brewery] AMABUKI SHUZO CO.LTD
NANBU IBUN JUNMAI 08LD [Brewery] NANBU IBUN CO.LTD
NIHO-KUJI Modern Classic Junmai Ginjo 05 [Brewery] NIHO INC.
Narutobi Junmai Ginjo [Brewery] Honke Matsura Brewery Co.Ltd
karakuchi Kilgion [Brewery] MIYASAKA BREWING CO. LTD
YAMASAKA TYPE-1 [Brewery] MIYASAKA BREWING CO. LTD

Tokubetsu junmai 特別純米
Amabuki Tokubetsu Junmai [Brewery] AMABUKI SHUZO CO.LTD
Kumomatsu Senjo Junmai Muroka Genshu [Distributor] KONTATSU.CO.LTD

Honjozo 半醸造
Honjozo Genshu Akashi-Tai [Brewery] Akashi Sake Brewery Co. Ltd
Honjozo Akashi-Tai [Brewery] Akashi Sake Brewery Co. Ltd

Ordinary sake 普通酒
karakuchi Gaki [Brewery] MIYASAKA BREWING CO. LTD

Other fermented sake その他醸造酒
Kumomatsu Senjo Doburaku [Distributor] KONTATSU.CO.LTD

THIS IS JAPAN QUALITY 日本のおいしい酒。

J-R-E
日本酒
JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

List of Japanese sake available
Enjoy various different types of Japanese sake!

Ginjo 吟醸
Narutobi Ginjo Shikoribata Nama Genshu [Brewery] Honke Matsura Brewery Co.Ltd

Daiginjo 大吟醸
Daiginjo Akashi-Tai [Brewery] Akashi Sake Brewery Co. Ltd
Amabuki Uruchidagino Aiyama [Brewery] AMABUKI SHUZO CO.LTD
NIHO-KUJI Daiginjo [Brewery] NIHO INC.
Yumecoro [Brewery] MIYASAKA BREWING CO. LTD

Junmai 純米
Junmai Daiginjo Akashi-Tai [Brewery] Akashi Sake Brewery Co. Ltd
Amabuki Kinoto JunmaiDaiginjo Omachi [Brewery] AMABUKI SHUZO CO.LTD
Amabuki JunmaiDaiginjo Hisawari [Brewery] AMABUKI SHUZO CO.LTD
Kumomatsu Senjo Pristotype [Distributor] KONTATSU.CO.LTD
NIHO-KUJI Modern Classic Junmai Daiginjo 06 [Brewery] NIHO INC.
NIHO-KUJI 11 Junmai Genshu [Brewery] NIHO INC.
NIHO-KUJI Bottle fermented sparkling Junmai Ginjo [Brewery] NIHO INC.
Nanago [Brewery] MIYASAKA BREWING CO. LTD
Sanka [Brewery] MIYASAKA BREWING CO. LTD
Hakutsuru Super Select Junmai Daiginjo Hakutsuru Nishiki [Brewery] HAKUTSURU SAKE BREWING CO.LTD
Hakutsuru Super Select Junmai Daiginjo SHO-UNE [Brewery] HAKUTSURU SAKE BREWING CO.LTD

Junmai Ginjo 純米吟醸
Amabuki JunmaiGinjo 01 [Brewery] AMABUKI SHUZO CO.LTD
NANBU IBUN JUNMAI 08LD [Brewery] NANBU IBUN CO.LTD
NIHO-KUJI Modern Classic Junmai Ginjo 05 [Brewery] NIHO INC.
Narutobi Junmai Ginjo [Brewery] Honke Matsura Brewery Co.Ltd
karakuchi Kilgion [Brewery] MIYASAKA BREWING CO. LTD
YAMASAKA TYPE-1 [Brewery] MIYASAKA BREWING CO. LTD

Tokubetsu junmai 特別純米
Amabuki Tokubetsu Junmai [Brewery] AMABUKI SHUZO CO.LTD
Kumomatsu Senjo Junmai Muroka Genshu [Distributor] KONTATSU.CO.LTD

Honjozo 半醸造
Honjozo Genshu Akashi-Tai [Brewery] Akashi Sake Brewery Co. Ltd
Honjozo Akashi-Tai [Brewery] Akashi Sake Brewery Co. Ltd

Ordinary sake 普通酒
karakuchi Gaki [Brewery] MIYASAKA BREWING CO. LTD

Other fermented sake その他醸造酒
Kumomatsu Senjo Doburaku [Distributor] KONTATSU.CO.LTD

THIS IS JAPAN QUALITY 日本のおいしい酒。

■日本酒ビジュアルパネル (B2タテ イーゼル立て) 2枚制作

■プログラムパネル (A3立て 紙足使用) 1枚制作

J-R-E
日本酒
JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

THIS IS JAPAN QUALITY 日本のおいしい酒。

J-R-E
日本酒
JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

JAPANESE SAKE SEMINAR
A sake samurai will offer introductions on various types of authentic Japanese sake.

Date: May 24 (Tue) – May 26 (Thu)
Morning session: 11:30 a.m. – 12:20 p.m.
Lecturer: Louis Ho

Chair, Sake Culture Exchange Association

Fascinated by Japanese culture and Sake during studies and work in Japan, established the Sake Culture Exchange Association in 2007 to spread Japanese Sake and culture to a wider population. Approximately 1000 Japanese Sake loving members enroll in the association, planning and conducting events and gatherings to enjoy Japanese Sake and appreciate brewers few times a year. A brewery tour in Japan is also planned and conducted annually. Has longely centralized dispersing the knowledge of Japanese Sake culture in Hong Kong.

Afternoon session: 3 p.m. – 3:50 p.m.
Lecturer: Ayuchi Momose

Sake Samurai
Director, Momose Co., Limited (Founder of SAKE BAR GINN)

Owms SAKE BAR GIN a Japanese Sake bar in Lan Kwai Fong, Central, Hong Kong, popular to locals and Japanese residing in Hong Kong. Uses the space to actively disperse knowledge on Japanese Sake.

After serving as a Japanese Sake Sommelier at "Sakagaya," a famous Washoku restaurant in USA from 2003, became a exclusive Japanese Sake Sommelier in charge of all Japanese Sake served at TK Group restaurants in 2008.

From 2008 to 2010, conducted lectures on Japanese Sake at Columbia Business School of Columbia University.

Moved to Hong Kong in 2010, and in January 2011, established Momose Co. Limited, providing consultation for Japanese Sake breweries and Washoku restaurants, and in December opened SAKE BAR GINN.

Regularly conducts Japanese Sake seminars and Japanese sake tasting events.

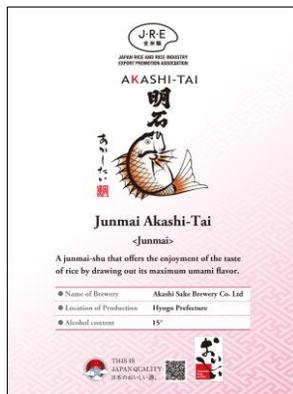
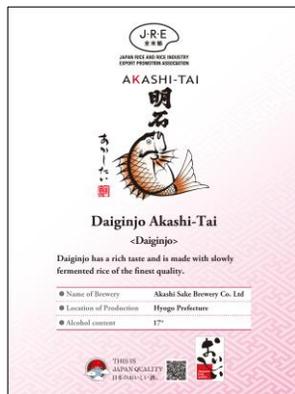
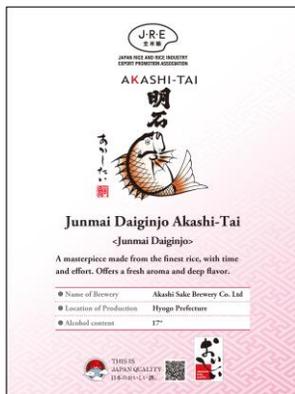
In the 2012 Food Expo, appointed as a seminar lecturer by Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan.

Can be described as an opinion leader of Japanese Sake in Hong Kong.

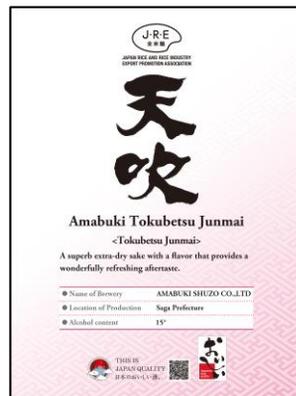
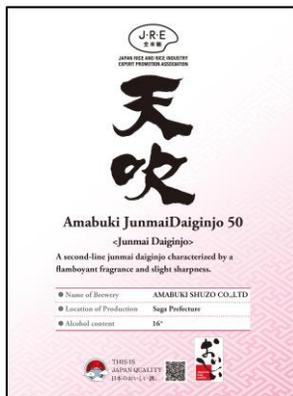
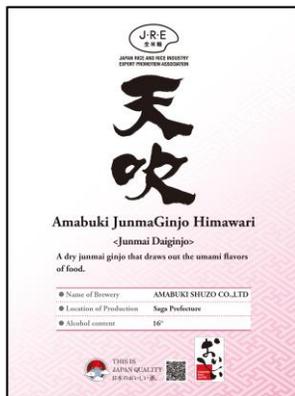
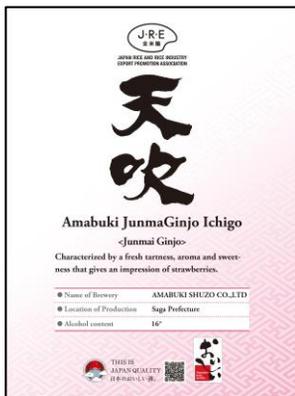
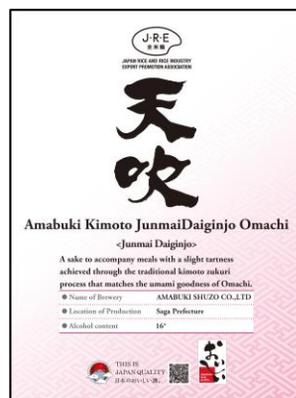
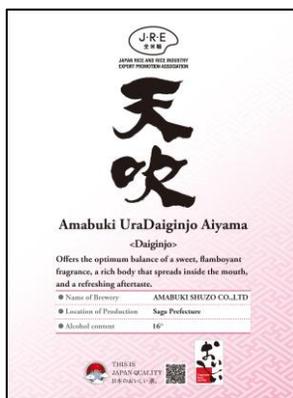
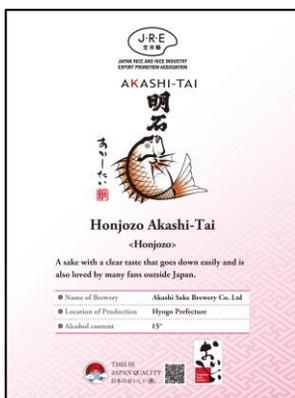
THIS IS JAPAN QUALITY 日本のおいしい酒。

■日本酒紹介キャプション（W150×H200 紙足使用） 各1枚制作

○明石酒類醸造株式会社



○天吹酒造合資会社



■日本酒紹介キャプション（W150×H200 紙足使用） 各1枚制作

○コンタツ株式会社

黒裕仙醸
Kuromatsu Senryo Prototype
-Junmai Daiginjo-

Winner of the Gold Prize at the 2016 Wine Glass of Chikii Nihon-cho awards (first tradition: 2016 awards for Japanese sake that is easy served in a wine glass, aiming to achieve a clear sweetness that is unique to highly polished rice).

Name of Brewery	KONTATSU.CO.,LTD
Location of Production	Nagano Prefecture
Alcohol content	16°

黒裕仙醸
Kuromatsu Senryo Doburoku
-Other Fermented Sake-

A new type of doburoku unfiltered sake made by fermenting rice with malted rice. Alcohol content: 6%.

Name of Brewery	KONTATSU.CO.,LTD
Location of Production	Nagano Prefecture
Alcohol content	6°

黒裕仙醸
Kuromatsu Senryo Junmai Muroka Genshu
-Tokubetsu Junmai-

A sake that offers a flamboyant aroma and a complex taste experience suitable for a non-filtered genshu (unprocessed sake).

Name of Brewery	KONTATSU.CO.,LTD
Location of Production	Nagano Prefecture
Alcohol content	17°

○株式会社南部美人

南部美人
NANBU BIJIN JUNMAI GINJO
-Junmai Ginjo-

A gentle, beautiful, and elegant junmai ginjo that offers a pleasant ginjo aroma and the sweetness and umami of rice that subtly spreads while also providing a refreshing finish.

Name of Brewery	NANBU BIJIN CO.,LTD.
Location of Production	Iwate Prefecture
Alcohol content	15~16°

○人気酒造株式会社

純
NINKI-ICHI Daiginjo
-Daiginjo-

The best Ninki-Ichi sake with an excellent balance between aroma and flavor, complex with umami and a sharp finish.

Name of Brewery	NINKI INC.
Location of Production	Fukushima Prefecture
Alcohol content	17°

純
NINKI-ICHI
Modern Classic Junmai Daiginjo 06
-Junmai Daiginjo-

A limited-offer junmai daiginjo that features a pleasant, vivid ginjo aroma that goes down cleanly.

Name of Brewery	NINKI INC.
Location of Production	Fukushima Prefecture
Alcohol content	17°

純
NINKI-ICHI
Modern Classic Junmai Ginjo 05
-Junmai Ginjo-

A limited-offer junmai ginjo namazake characterized by the gentle ginjo aroma and balanced umami of rice.

Name of Brewery	NINKI INC.
Location of Production	Fukushima Prefecture
Alcohol content	16°

純
NINKI-ICHI 11 Junmai Genshu
-Junmai Genshu-

A junmai genshu with low alcohol content (11%) characterized by the fragrance of fruits and a refreshing tartness.

Name of Brewery	NINKI INC.
Location of Production	Fukushima Prefecture
Alcohol content	11°

○株式会社 本家松浦酒造場

純
NINKI-ICHI
Bottle fermented sparkling Junmai Ginjo
-Junmai Ginjo-

A sparkling sake, fermented in the bottle, with a pleasant sweetness and tartness originating in rice that is unique to junmai.

Name of Brewery	NINKI INC.
Location of Production	Fukushima Prefecture
Alcohol content	7°

純
NINKI-ICHI
Rice Magic Sparkling
-Junmai-

A sparkling sake fermented in the bottle. The vital carbonates is derived naturally from Asamuroki, an ancient black rice (now 50% polished Gohyakumogoshi rice and Asamuroki fermented with natural rice polishing to bring out Asamuroki's real acids).

Name of Brewery	NINKI INC.
Location of Production	Fukushima Prefecture
Alcohol content	7°

生原酒
Narutotai Junmai Ginjo
-Junmai Ginjo-

Has a fresh, flamboyant, and sweet aroma characterized by a soft taste that goes down easily, despite being a genshu with relatively high alcohol content.

Name of Brewery	Honke Mansu Brewery Co.Ltd
Location of Production	Takahama Prefecture
Alcohol content	18.5°

鳴門
Narutotai Junmai Ginjo
-Junmai Ginjo-

Uses the new yeast LED Yume Kambu characterized by a sweet fragrance with a hint of pineapple and a slightly tart aftertaste.

Name of Brewery	Honke Mansu Brewery Co.Ltd
Location of Production	Takahama Prefecture
Alcohol content	15°~16°

1.全体概要

制作物（通常展開・日本酒セミナー）

■日本酒紹介キャプション（W150×H200 紙足使用） 各1枚制作

○株式会社 本家松浦酒造場 ○宮坂醸造株式会社

Narutotai Junmai Genshu Mizutokome
-Junmai-

Newly launched as a genshu in a bid to further pursue the tastes of Minu to Kome, recipient of the Gold Prize in the 2015 IWC Junmai-shu category.

- Name of Brewery: Haha Matsura Brewery Co.Ltd
- Location of Production: Takahama Prefecture
- Alcohol content: 14°-15°

Yumedono
-Daiginjo-

A sake displayed at exhibitions. This one bottle has brought numerous awards to Masumi.

- Name of Brewery: MIYASAKA BREWING CO.,LTD
- Location of Production: Nagano Prefecture
- Alcohol content: 17°

Nanago
-Junmai Daiginjo-

Brewed by the Yamahai Zakuri method using No. 7 yeast that originated in Masumi with Miyama Nishiki, rice grown in Shinshu.

- Name of Brewery: MIYASAKA BREWING CO.,LTD
- Location of Production: Nagano Prefecture
- Alcohol content: 16°

Sanka
-Junmai Daiginjo-

With the concept of the beautiful flowers that grow in Yamagatake in early spring, this is a sake that enjoys immense popularity abroad.

- Name of Brewery: MIYASAKA BREWING CO.,LTD
- Location of Production: Nagano Prefecture
- Alcohol content: 16°

karakuchi kiippon
-Junmai Ginjo-

A black label that's gone through repeated improvements to evolve the taste. Now a signature product for Masumi.

- Name of Brewery: MIYASAKA BREWING CO.,LTD
- Location of Production: Nagano Prefecture
- Alcohol content: 15°

YAWARAKA TYPE-1
-Junmai Ginjo-

12% alcohol content. Offering a smooth taste and high level of clarity, Yawaraka Type-1 is a new style of junmai-ginjo.

- Name of Brewery: MIYASAKA BREWING CO.,LTD
- Location of Production: Nagano Prefecture
- Alcohol content: 12°

karakuchi Gold
-Ordinary Sake-

Enjoyed hot or chilled, Karakuchi Gold is an ex-rarefied futusaku (table sake) with a graceful flavor that you will never tire of.

- Name of Brewery: MIYASAKA BREWING CO.,LTD
- Location of Production: Nagano Prefecture
- Alcohol content: 15°

○白鶴酒造株式会社

Hakutsuru Super Select Junmai Daiginjo
Hakutsuru Nishiki
-Junmai Daiginjo-

Uses 100% Hakutsuru Nishiki, the rice most suited to sake brewing and a proprietary development by Hakutsuru Sake Brewing Co.

- Name of Brewery: HAKUTSURU SAKI BREWING CO.,LTD
- Location of Production: Hyogo Prefecture
- Alcohol content: 15.5°

Hakutsuru Super Select Junmai Daiginjo SHO-UNE
-Junmai Daiginjo-

A junmai daiginjo that uses 100% Yamada Nishiki, the premium rice for brewing sake.

- Name of Brewery: HAKUTSURU SAKI BREWING CO.,LTD
- Location of Production: Hyogo Prefecture
- Alcohol content: 15.5°

Hakutsuru Nigori Sake Coarse-Filtered Sayuri
-Junmai-

A junmai nigori sake characterized by a fresh sweetness and clear aftertaste.

- Name of Brewery: HAKUTSURU SAKI BREWING CO.,LTD
- Location of Production: Hyogo Prefecture
- Alcohol content: 12.5°

- カテゴリー別キャプション（W180×H55 紙足使用）
各1枚制作
※ビジネスマッチング時は使用しない

吟 醸
Ginjo

純米大吟醸
Junmai Daiginjo

大吟醸
Daiginjo

純 米
Junmai

特別純米
Tokubetsu Junmai

純米吟醸
Junmai Ginjo

本醸造
Honjozo

普通酒
Ordinary sake

その他醸造酒
Other fermented sake

- 現物展示用キャプション（W180×H55 紙足使用）
各1枚制作

山田錦酒米
Yamada Nishiki Sakamai

麴
Koji (rice malt)

酒器
Sake container

- 飲み残し用キャプション
（W180×H55）制作枚数各6枚

Please pour leftovers here
剩餘的酒可注入此筒

- 現物展示用キャプション
（W180×H55 紙足使用）
制作枚数各1枚

飲み残しはこちらへお入れ下さい

Please refrain from touching
請勿觸摸商品

お手をふれないでください

- 熱燗キャプション
（W180×H55）制作枚数各1枚

熱燗 (50°C)
Atsu-Kan (50°C)

- 日向燗キャプション
（W180×H55）制作枚数各1枚

日向燗 (30°C)
Hinata-Kan (30°C)

- 熱燗体験用キャプション
（W180×H55）制作枚数各1枚

Enjoy this sake at temperature that you desire.

請按你喜愛的日本酒溫度來品嚐

お好みの温度で日本酒をお楽しみください



2.日本酒PRブース

催 事 名 称	VINEXPO 2016 Hong Kong
実 施 内 容	試食会・試飲会：対象（ ）
	● 展示会・見本市出展：展示会名（ 各国バイヤー・流通関係者 ）
	飲食店タイアップメニュー開発・提供
	パッケージ等統一ロゴ入りツール開発：（ ）
	広告展開：メディア（ ）
	その他：（ ）
実 施 期 間	・告知期間： ～
	・催事等実施期間： 2016/5/24(火) ～ 2016/5/26(木)
実施エリア・都市	香港
実 施 会 場	施設・店舗名： 香港コンベンション&エキジビションセンター
	スペース名： 1-GH 72
	住 所： 1 Expo Drive , Wanchai HK
対 象 ・ 参 加 方 法	一般：参加方法（ ）
	● 関係者：対象（ 世界各国の種類バイヤー・流通関係者 ）
	招待者：主な招待対象（ ）
	展示会・見本市等来場者：想定来場層（ ）
	報道関係者（ ）
	その他：（ ）
対 象 品 目	米
	● 日本酒
	米菓
	その他コメ加工品（ ）
数 値 目 標	参加人数 130 名× 3 日 =計 390 名
	● 試食・試飲提供数 34 品× 3 日 =計 102 品
	● アンケート数 135 枚× 3 日 =計 405 枚
	その他
効果的なPRのため 新たに工夫した点 ・ 新しい試み	<p>ターゲットを広げるため、初めてイタリアンワインの展示会に出展を計画し、今までに出展していなかった展示会に参加し、日本酒の試飲を試みる。提供する日本酒は、蔵元毎ではなく種類別に展開し提供、日本酒の種類のを訴求。</p> <p>また現地酒サムライにアドバイスを仰ぎ日本酒セミナーを実施、「日本の米より作られた日本酒」を訴求すると共に日本酒の魅力を発信した。</p>

■ 明石酒類醸造株式会社 提供日本酒

区分	試食アイテム		提供数	単位	備考
酒	アイテム名	純米大吟醸「明石鯛」	6	本	
	内容等説明	明石酒類醸造株式会社 提供の日本酒 最高のお米で手間暇かけた逸品。 爽やかな香りと深い味わいです。			
酒	アイテム名	大吟醸「明石鯛」	6	本	
	内容等説明	明石酒類醸造株式会社 提供の日本酒 最高のお米をじっくりと醗酵させた濃醇な味わいの 大吟醸です。			
酒	アイテム名	純米「明石鯛」	7	本	
	内容等説明	明石酒類醸造株式会社 提供の日本酒 米の旨みを最大限に引き出したお米の味を楽しめる 純米酒です。			
酒	アイテム名	本醸造原酒「明石鯛」	6	本	
	内容等説明	明石酒類醸造株式会社 提供の日本酒 クリーミーなとろみと甘みが口当たり良く飲み飽きしない お酒です。			
酒	アイテム名	本醸造「明石鯛」	6	本	
	内容等説明	明石酒類醸造株式会社 提供の日本酒 海外でも広く愛されるすっきりとした味の飲みやすい お酒です。			
酒	アイテム名	玄米山田錦「明石鯛」	5	本	
	内容等説明	明石酒類醸造株式会社 提供の日本酒 最高のお米「山田錦」の玄米で仕込んだ純米酒を 熟成させました。			

■天吹酒造合資会社 提供日本酒

区分	試食アイテム		提供数	単位	備考
酒	アイテム名	天吹 裏大吟醸 愛山	5	本	
	内容等説明	天吹酒造合資会社 提供の日本酒 華やかな甘い香り、口に含んだ時の味の広がり・コク、後味のキレ、どれをとっても最高のバランス			
酒	アイテム名	天吹 生酏純米大吟醸 雄町	6	本	
	内容等説明	天吹酒造合資会社 提供の日本酒 生酏造りのしっかりとした酸が雄町の旨みをはっきり受け止める食中酒			
酒	アイテム名	天吹 純米吟醸 いちご酵母	5	本	
	内容等説明	天吹酒造合資会社 提供の日本酒 いちごを連想させるような香りと甘さをフレッシュな酸味が特徴			
酒	アイテム名	天吹 純米吟醸 ひまわり酵母	5	本	
	内容等説明	天吹酒造合資会社 提供の日本酒 食の素材が持つ旨味を引き出す辛口の純米吟醸。			
酒	アイテム名	天吹 純米大吟醸 5 0	6	本	
	内容等説明	天吹酒造合資会社 提供の日本酒 華やかな香りと酸味が特徴の純米大吟醸のセカンドライン。			
酒	アイテム名	天吹 超辛口特別純米	5	本	
	内容等説明	天吹酒造合資会社 提供の日本酒 味のある超辛口を目指し後味の切れが素晴らしい逸品。			

■ 白鶴酒造株式会社 提供日本酒

区分	試食アイテム		提供数	単位	備考
酒	アイテム名	白鶴 超特撰 純米大吟醸 白鶴錦	15	本	
	内容等説明	白鶴酒造株式会社 提供の日本酒 白鶴酒造が独自に開発した酒造好適米「白鶴錦」を100%使用。			
酒	アイテム名	白鶴 超特撰 純米大吟醸 翔雲	11	本	
	内容等説明	白鶴酒造株式会社 提供の日本酒 酒米の最高峰である「山田錦」を100%使用した純米大吟醸酒。			
酒	アイテム名	白鶴 純米にごり酒 さゆり	11	本	
	内容等説明	白鶴酒造株式会社 提供の日本酒 爽やかな甘味とすっきりとした後味が特長の純米にごり酒。			

■ 株式会社本家松浦酒造場 提供日本酒

区分	試食アイテム		提供数	単位	備考
酒	アイテム名	鳴門鯛 吟醸しぼりたて生原酒	10	本	
	内容等説明	株式会社本家松浦酒造場 提供の日本酒 新鮮で華やかな甘い香り、原酒で高アルコール度数ながら柔らかい飲み口で飲み易いのが特徴。			
酒	アイテム名	鳴門鯛 純米吟醸	9	本	
	内容等説明	株式会社本家松浦酒造場 提供の日本酒 新酵母「LED夢酵母」を使用。 パイナップルを思わせる甘い香りと酸味の聞いた後口が特徴。			
酒	アイテム名	ナルトタイ 純米原酒 水ト米	12	本	
	内容等説明	株式会社本家松浦酒造場 提供の日本酒 2015年IWC純米酒部門最高金賞受賞「水ト米」の美味しさを更に追求して原酒で新発売。			

■コンタツ株式会社 提供日本酒（蔵元は株式会社仙醸）

区分	試食アイテム		提供数	単位	備考
酒	アイテム名	黒松仙醸プロトタイプ	9	本	
	内容等説明	コンタツ株式会社 提供の日本酒 製造元は、株式会社仙醸 高精米ならではの透明感のある甘みを追求。 ワイングラスでおいしい日本酒アワード2016金賞			
酒	アイテム名	黒松仙醸 どぶろく	7	本	
	内容等説明	コンタツ株式会社 提供の日本酒 製造元は、株式会社仙醸 米と米麴を発酵させた新しいタイプのどぶろく。 アルコール度数6%			
酒	アイテム名	黒松仙醸 純米無濾過原酒	9	本	
	内容等説明	コンタツ株式会社 提供の日本酒 製造元は、株式会社仙醸 華やかな香りと、無濾過原酒らしい複雑な 飲みごたえを楽しめるお酒です。			

■ 宮坂醸造株式会社 提供日本酒

区分	試食アイテム		提供数	単位	備考
酒	アイテム名	夢殿	9	本	
	内容等説明	宮坂醸造株式会社 提供の日本酒 品評会出品酒。 この1本が真澄に数々の栄冠をもたらしてきました。			
酒	アイテム名	七號	9	本	
	内容等説明	宮坂醸造株式会社 提供の日本酒 信州産米「美山錦」を原料に、真澄発祥の7号酵母を用い、山廃造りで醸しました。			
酒	アイテム名	山花	6	本	
	内容等説明	宮坂醸造株式会社 提供の日本酒 早春の八ヶ岳に咲く可憐な花をイメージしました。 海外でも人気抜群の1本です。			
酒	アイテム名	辛口生一本	6	本	
	内容等説明	宮坂醸造株式会社 提供の日本酒 改良を重ね味わいを進化させ続けた黒ラベル。 いまや真澄の看板商品です。			
酒	アイテム名	YAWARAKA TYPE-1	9	本	
	内容等説明	宮坂醸造株式会社 提供の日本酒 アルコール度12度。身体に心地よい上質な透明感。 純米吟醸の新たなスタイルです。			
酒	アイテム名	辛口ゴールド	4	本	
	内容等説明	宮坂醸造株式会社 提供の日本酒 贅沢な普通酒。端麗な味わいは冷酒でも燗酒でも 飲み飽きとは無縁。			

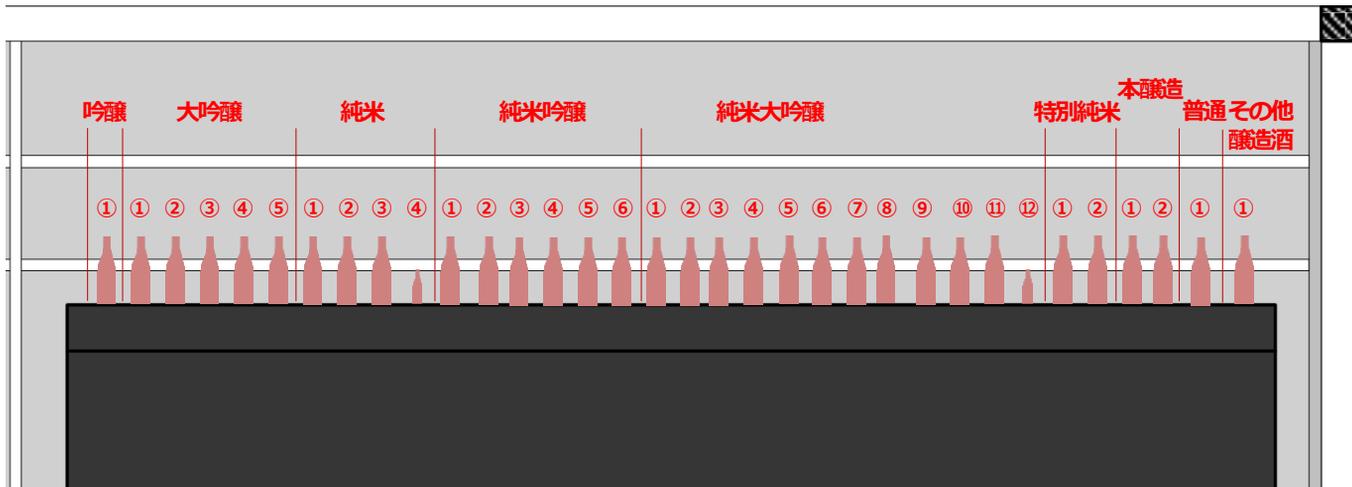
■ 株式会社南部美人 提供日本酒

区分	試食アイテム		提供数	単位	備考
酒	アイテム名	南部美人 純米吟醸	36	本	
	内容等説明	株式会社南部美人 提供の日本酒 心地よい吟醸香、お米の甘さと旨味がほのかに広がる が、キレもあり優しく綺麗で上品な純米吟醸です			

■人気酒造株式会社 提供日本酒

区分	試食アイテム		提供数	単位	備考
酒	アイテム名	人気一 大吟醸	5	本	
	内容等説明	人気酒造株式会社 提供の日本酒 香りと味のみごとなバランス、旨味とキレのよさを兼ね備えた人気一の最高峰です。			
酒	アイテム名	人気一 モダンクラシック純米大吟醸 06	5	本	
	内容等説明	人気酒造株式会社 提供の日本酒 鮮やかで心地よい吟醸香と、喉越しのキレの良さが特徴。限定品の純米大吟醸。			
酒	アイテム名	人気一 モダンクラシック純米吟醸 05	5	本	
	内容等説明	人気酒造株式会社 提供の日本酒 穏やかな吟醸香と、程よい米の旨味が特徴。限定品の純米吟醸生酒。			
酒	アイテム名	人気一 11純米原酒	5	本	
	内容等説明	人気酒造株式会社 提供の日本酒 フルーティな香りと爽やかな酸味が特徴の、低アルコール度数（11度）の純米原酒です。			
酒	アイテム名	人気一 瓶内発酵スパークリング	17	本	
	内容等説明	人気酒造株式会社 提供の日本酒 純米ならではの米由来の甘味、酸味が心地よいスパークリング日本酒。瓶内発酵			
酒	アイテム名	RiceMagic 人気一 スパークリングRed	23	本	
	内容等説明	人気酒造株式会社 提供の日本酒 瓶内発酵で造られたスパークリング日本酒。 鮮やかな朱色は、古代米「黒米」の中でも「朝紫（アサムラサキ）」という品種による天然の色です。 （※使用米は五百万石50%精米と、アサムラサキです。アサムラサキは外側が赤く、その色を活かすため最低限の精米で仕込んでおります。）			

■提供カウンター上日本酒配置



No.	区分	社名	種類別 No.	銘柄名
1	吟醸	株式会社本家松浦酒造場	①	鳴門鯛 吟醸しぼりたて生原酒
2	大吟醸	明石酒類醸造株式会社	①	大吟醸「明石鯛」
3		天吹酒造合資会社	②	天吹 裏大吟醸 愛山
4		宮坂醸造株式会社	③	夢殿
5		人気酒造株式会社	④	人気一 大吟醸
6		純米	明石酒類醸造株式会社	①
7	明石酒類醸造株式会社		②	玄米山田錦「明石鯛」
8	白鶴酒造株式会社		③	白鶴 純米にごり酒 さゆり
9	株式会社本家松浦酒造場		④	ナルトタイ 純米原酒 水ト米
10	人気酒造株式会社		⑤	RiceMagic 人気一 スパークリングRed
11	純米吟醸	天吹酒造合資会社	①	天吹 純米吟醸 いちご酵母
12		株式会社本家松浦酒造場	②	鳴門鯛 純米吟醸
13		宮坂醸造株式会社	③	辛口生一本
14		宮坂醸造株式会社	④	YAWARAKA TYPE-1
15		株式会社南部美人	⑤	南部美人 純米吟醸
16		人気酒造株式会社	⑥	人気一 モダンクラシック純米吟醸 05
17	純米大吟醸	明石酒類醸造株式会社	①	純米大吟醸「明石鯛」
18		天吹酒造合資会社	②	天吹 生酏純米大吟醸 雄町
19		天吹酒造合資会社	③	天吹 純米吟醸 ひまわり酵母
20		天吹酒造合資会社	④	天吹 純米大吟醸 5 0
21		白鶴酒造株式会社	⑤	白鶴 超特撰 純米大吟醸 白鶴錦
22		白鶴酒造株式会社	⑥	白鶴 超特撰 純米大吟醸 翔雲
23		コンタツ株式会社	⑦	黒松仙醸プロトタイプ
24		宮坂醸造株式会社	⑧	七號
25		宮坂醸造株式会社	⑨	山花
26		人気酒造株式会社	⑩	人気一 モダンクラシック純米大吟醸 06
27		人気酒造株式会社	⑪	人気一 11純米原酒
28		人気酒造株式会社	⑫	人気一 瓶内発酵スパークリング
29	特別純米	天吹酒造合資会社	①	天吹 超辛口特別純米
30		コンタツ株式会社	②	黒松仙醸 純米無濾過原酒
31	本醸造	明石酒類醸造株式会社	①	本醸造「明石鯛」
32		明石酒類醸造株式会社	②	本醸造原酒「明石鯛」
33	普通	宮坂醸造株式会社	①	辛口ゴールド
34	その他醸造酒	コンタツ株式会社	①	黒松仙醸 どぶろく

■ 展示レイアウト



■ 展示日本酒一覧

社名	No.	銘柄	社名	No.	銘柄
明石酒類醸造株式会社	1	社名ロゴ入り化粧樽	コンタツ株式会社	29	社名ロゴ入りパネル
	2	純米大吟醸「明石鯛」		30	黒松仙醸プロトタイプ
	3	大吟醸「明石鯛」		31	黒松仙醸プロトタイプ
	4	純米「明石鯛」		32	黒松仙醸 どぶろく
	5	本醸造原酒「明石鯛」		33	黒松仙醸 どぶろく
	6	本醸造「明石鯛」		34	黒松仙醸 純米無濾過原酒
	7	玄米山田錦「明石鯛」		35	黒松仙醸 純米無濾過原酒
天吹酒造合資会社	8	社名ロゴ入りパネル	宮坂醸造株式会社	36	社名ロゴ入り化粧樽
	9	天吹 裏大吟醸 愛山		37	夢殿
	10	天吹 生酛純米大吟醸 雄町		38	七號
	11	天吹 純米吟醸 いちご酵母		39	山花
	12	天吹 純米吟醸 ひまわり酵母		40	辛口生一本
	13	天吹 純米大吟醸 50		41	YAWARAKA TYPE-1
	14	天吹 超辛口特別純米		42	辛口ゴールド
白鶴酒造株式会社	15	社名ロゴ入り化粧樽	株式会社南部美人	43	社名ロゴ入り化粧樽
	16	白鶴 超特撰 純米大吟醸 白鶴錦		44	南部美人 純米吟醸
	17	白鶴 超特撰 純米大吟醸 白鶴錦		45	南部美人 純米吟醸
	18	白鶴 超特撰 純米大吟醸 翔雲		46	南部美人 純米吟醸
	19	白鶴 超特撰 純米大吟醸 翔雲		47	南部美人 純米吟醸
	20	白鶴 純米にごり酒 さゆり		48	南部美人 純米吟醸
	21	白鶴 純米にごり酒 さゆり		49	南部美人 純米吟醸
株式会社本家松浦酒造場	22	社名ロゴ入り化粧樽	人気酒造株式会社	50	社名ロゴ入り化粧樽
	23	鳴門鯛 吟醸しほりたて生原酒		51	人気一 大吟醸
	24	鳴門鯛 吟醸しほりたて生原酒		52	人気一 モダンクラシック純米大吟醸 06
	25	鳴門鯛 純米吟醸		53	人気一 モダンクラシック純米吟醸 05
	26	鳴門鯛 純米吟醸		54	人気一 11純米原酒
	27	ナルトタイ 純米原酒 水ト米		55	人気一 瓶内発酵スパークリング
	28	ナルトタイ 純米原酒 水ト米		56	RiceMagic 人気一 スパークリングRed



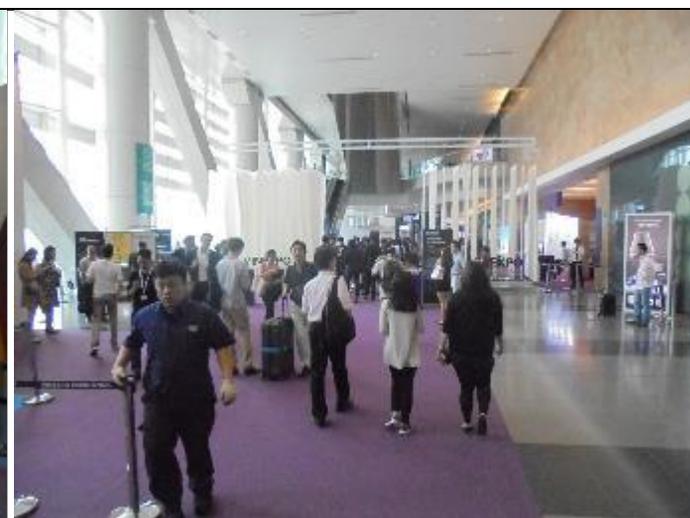
ハーバーロードエントランス



出展社受付-1



出展社受付-2



出展社用ゲート



インフォメーションカウンター・ホール入口



一般受付



ブース正面



ブース背面



現物展示



日本酒紹介パネル



日本酒イメージグラフィック



日本酒提供カウンター



日本酒提供カウンター



日本酒提供カウンター



提供用日本酒



提供用日本酒



熱燗提供



ぬる燗提供



会員社による説明の様子-1



会員社による説明の様子-2



日本酒カウンターでの提供の様子-1



日本酒カウンターでの提供の様子-2



ブース内風景



ブース内風景



ブース内風景



ブース内風景：酒米の説明



ブース内風景



ブース内風景



ブース内風景



ブース内風景



アンケート対応-1



アンケート対応-2



アンケート対応-3



提供米菓-1



提供米菓-2



その他：朝礼風景



3.日本酒セミナー

催 事 名 称	VINEXPO 2016 Hong Kong
実 施 内 容	試食会・試飲会：対象（ ）
	● 展示会・見本市出展：展示会名（ 各国バイヤー・流通関係者 ）
	飲食店タイアップメニュー開発・提供
	パッケージ等統一ロゴ入りツール開発：（ ）
	広告展開：メディア（ ）
	その他：（ ）
実 施 期 間	・告知期間： ～ ・催事等実施期間： 2016/5/24(火) ～ 2016/5/26(木)
実施工リア・都市	香港
実 施 会 場	施設・店舗名： 香港コンベンション&エキシビジョンセンター
	スペース名： 1-GH 72
	住 所： 1 Expo Drive , Wanchai HK
対 象 ・ 参 加 方 法	一般：参加方法（ ）
	● 関係者：対象（ 世界各国の種類バイヤー・流通関係者 ）
	招待者：主な招待対象（ ）
	展示会・見本市等来場者：想定来場層（ ）
	報道関係者（ ）
	その他：（ ）
対 象 品 目	米
	● 日本酒
	米菓
	その他コメ加工品（ ）
数 値 目 標	参加人数 30 名× 3 日 =計 90 名
	● 試食・試飲提供数 4 品× 3 日 =計 12 品
	● アンケート数 30 枚× 3 日 =計 90 枚
	その他
効果的なPRのため 新たに工夫した点 ・ 新しい試み	<p>今までに出展してことがない、ワインメインの展示会であったが、現地酒サムライにアドバイスを仰ぎ、午前・午後と内容を変えセミナーを実施。</p> <p>午前の部では、日本酒と現地の方々になじみのある料理との相性を伝えると共に、様々な飲み方を説明。常温・冷・燗でも飲め現地料理との具体的な組み合わせについてもご紹介。</p> <p>午後の部では、日本酒の製法、産地による味の違いを入念に説明し、今まで日本酒は1種類しかないと考えていた来場者にも種類の豊富さを伝えた。</p> <p>全体を通して、バリエーションの豊富さによる味の違いを体感していただき日本酒の魅力を訴求。</p>

■5月24日(火) 午前の部：ルイス・ホー氏による日本酒セミナー 提供日本酒

区分	試食アイテム		提供数	単位	備考
酒	アイテム名	天吹 裏大吟醸 愛山	3	本	
	内容等説明	天吹酒造合資会社 提供の日本酒 華やかな甘い香り、口に含んだ時の味の広がり・ コク、後味のキレ、どれをとっても最高のバランス			
酒	アイテム名	南部美人 純米吟醸	3	本	
	内容等説明	株式会社南部美人 提供の日本酒 心地よい吟醸香、お米の甘さと旨味がほのかに広がるが、 キレもあり優しく綺麗で上品な純米吟醸です			
酒	アイテム名	純米大吟醸「明石鯛」	3	本	
	内容等説明	明石酒類醸造株式会社 提供の日本酒 最高のお米で手間暇かけた逸品。 爽やかな香りと深い味わいです。			
酒	アイテム名	黒松仙醸 どぶろく	3	本	
	内容等説明	株コンタツ株式会社 提供の日本酒 製造元は、株式会社仙醸 米と米麴を発酵させた新しいタイプのどぶろく。 アルコール度数6%			

■5月24日(火) 午後の部：百瀬あゆち氏による日本酒セミナー 提供日本酒

区分	試食アイテム		提供数	単位	備考
酒	アイテム名	人気ー 瓶内発酵スパークリング	6	本	
	内容等説明	人気酒造株式会社 提供の日本酒 純米ならではの米由来の甘味、酸味が心地よい スパークリング日本酒。瓶内発酵			
酒	アイテム名	山花	3	本	
	内容等説明	宮坂醸造株式会社 提供の日本酒 早春の八ヶ岳に咲く可憐な花をイメージしました。 海外でも人気抜群の1本です。			
酒	アイテム名	鳴門鯛 吟醸しぼりたて生原酒	3	本	
	内容等説明	株式会社本家松浦酒造場 提供の日本酒 新鮮で華やかな甘い香り、原酒で高アルコール度数 ながら柔らかい飲み口で飲み易いのが特徴。			
酒	アイテム名	白鶴 純米にごり酒 さゆり	3	本	
	内容等説明	白鶴酒造株式会社 提供の日本酒 爽やかな甘味とすっきりとした後味が特長の 純米にごり酒。			

■5月25日(水) 午前の部：ルイス・ホー氏による日本酒セミナー 提供日本酒

区分	試食アイテム		提供数	単位	備考
酒	アイテム名	RiceMagic 人気ー スパークリングRed	6	本	
	内容等説明	人気酒造株式会社 提供の日本酒 瓶内発酵で造られたスパークリング日本酒。 鮮やかな朱色は、古代米「黒米」の中でも「朝紫（アサムラサキ）」 という品種による天然の色です。 （※使用米は五百万石50%精米と、アサムラサキです。アサムラサキは外側が赤く、その色を活かすため最低限の精米で仕込んでおります。）			
酒	アイテム名	鳴門鯛 純米吟醸	3	本	
	内容等説明	株式会社本家松浦酒造場 提供の日本酒 新酵母「LED夢酵母」を使用。 パイナップルを思わせる甘い香りと酸味の聞いた 後口が特徴。			
酒	アイテム名	山花	3	本	
	内容等説明	宮坂醸造株式会社 提供の日本酒 早春の八ヶ岳に咲く可憐な花をイメージしました。 海外でも人気抜群の1本です。			
酒	アイテム名	白鶴 超特撰 純米大吟醸 白鶴錦	3	本	
	内容等説明	白鶴酒造株式会社 提供の日本酒 白鶴酒造が独自に開発した酒造好適米「白鶴錦」を 100%使用。			

■5月25日(水) 午後の部：百瀬あゆち氏による日本酒セミナー 提供日本酒

区分	試食アイテム		提供数	単位	備考
酒	アイテム名	天吹 生酏純米大吟醸 雄町	3	本	
	内容等説明	天吹酒造合資会社 提供の日本酒 生酏造りのしっかりとした酸が雄町の旨みが がっちり受け止める食中酒			
酒	アイテム名	南部美人 純米吟醸	3	本	
	内容等説明	株式会社南部美人 提供の日本酒 心地よい吟醸香、お米の甘さと旨味がほのかに広がるが、キ レもあり優しく綺麗で上品な純米吟醸です			
酒	アイテム名	黒松仙醸 純米無濾過原酒	3	本	
	内容等説明	コンタツ株式会社 提供の日本酒 製造元は、株式会社仙醸 華やかな香りと、無濾過原酒らしい複雑な 飲みごたえを楽しめるお酒です。			
酒	アイテム名	純米「明石鯛」	3	本	
	内容等説明	明石酒類醸造株式会社 提供の日本酒 米の旨みを最大限に引き出したお米の味を楽しめる 純米酒です。			

■5月26日(木) 午前の部：ルイス・ホー氏による日本酒セミナー 提供日本酒

区分	試食アイテム		提供数	単位	備考
酒	アイテム名	天吹 純米吟醸 いちご酵母	3	本	
	内容等説明	天吹酒造合資会社 提供の日本酒 いちごを連想させるような香りと甘さをフレッシュな酸味が特徴			
酒	アイテム名	黒松仙醸プロトタイプ	3	本	
	内容等説明	株コンタツ株式会社 提供の日本酒 製造元は、株式会社仙醸 高精米ならではの透明感のある甘みを追求。 ワイングラスでおいしい日本酒アワード2016金賞			
酒	アイテム名	南部美人 純米吟醸	3	本	
	内容等説明	株式会社南部美人 提供の日本酒 心地よい吟醸香、お米の甘さと旨味がほのかに広がるが、キレもあり優しく綺麗で上品な純米吟醸です			
酒	アイテム名	白鶴 超特撰 純米大吟醸 翔雲	3	本	
	内容等説明	白鶴酒造株式会社 提供の日本酒 酒米の最高峰である「山田錦」を100%使用した純米大吟醸酒。			

■5月26日(木) 午後の部：百瀬あゆち氏による日本酒セミナー 提供日本酒

区分	試食アイテム		提供数	単位	備考
酒	アイテム名	人気ー 瓶内発酵スパークリング	6	本	
	内容等説明	人気酒造株式会社 提供の日本酒 純米ならではの米由来の甘味、酸味が心地よい スパークリング日本酒。瓶内発酵			
酒	アイテム名	山花	3	本	
	内容等説明	宮坂醸造株式会社 提供の日本酒 早春の八ヶ岳に咲く可憐な花をイメージしました。 海外でも人気抜群の1本です。			
酒	アイテム名	ナルトタイ 純米原酒 水ト米	3	本	
	内容等説明	株式会社本家松浦酒造場 提供の日本酒 2015年IWC純米酒部門最高金賞受賞「水ト米」の 美味しさを更に追求して原酒で新発売。			
酒	アイテム名	玄米山田錦「明石鯛」	3	本	
	内容等説明	明石酒類醸造株式会社 提供の日本酒 最高のお米「山田錦」の玄米で仕込んだ純米酒を 熟成させました。			

■ 進行表（50分構成）

時間	項目	出演者	展開内容
-00:15~ 00:00 (15分)	受付	—	※実施約30分前に段階的にセミナー準備を開始 ・ブース入り口付近でセミナー参加へのお声掛けを行う。 セミナー参加希望者はブース内にてお時間までお待ちいただく ※PDPにて映像を放映
00:00~ 00:05 (5分)	主催者挨拶	MC 全米輪 米田 様	司会者のご紹介後、全米輪 米田 様ご登壇。 米田 様によるご挨拶 ※ご挨拶言語：日本語 (MCによる広東語逐次通訳を実施)
00:5~ 00:35 (30分)	日本酒 プレゼン テーション	MC <午前の部> ルイス・ホー <午後の部> 百瀬 あゆち	司会者のご紹介後、酒サムライ登壇。 簡単な自己紹介後、 酒サムライによる「日本酒セミナー」を実施 ※使用言語：広東語・英語 ※PPTを使用しプレゼンテーションを実施
00:35~ 00:50 (15分)	アンケート 対応	—	セミナー参加者にアンケートをご記入いただく

□ セミナー講師（酒サムライ）



■ ルイス・ホー

5/24~26
午前の部担当



■ 百瀬 あゆち

5/24~26
午後の部担当

□ セミナー司会者/通訳 リュウ ギョウ ビ（アイビー）



■ 劉曉薇 (IVY)
リュウ ギョウ ビ (アイビー)

- 対応言語：広東語（母国語）・北京語（母国語）
英 語（会話：流暢）
日本語（会話：流暢）



全米輸 米田専務理事による挨拶



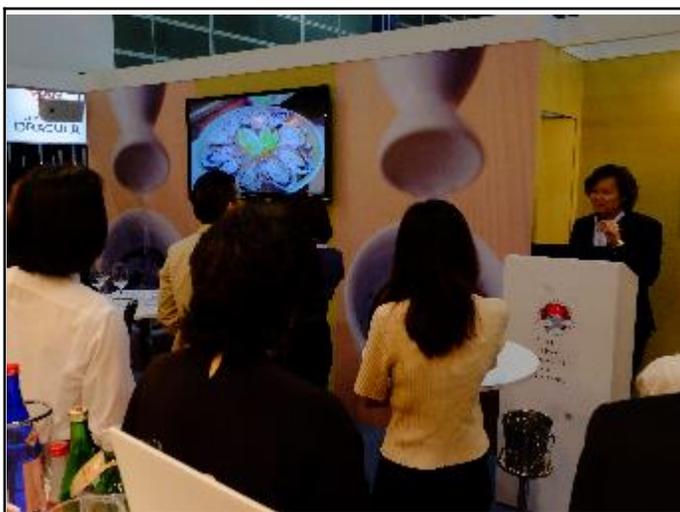
酒サムライ：ルイス・ホー氏によるセミナー



セミナー時の様子-1



セミナー時の様子-2



セミナー時の様子-3



セミナー時の様子-4



セミナー時の様子-5



会員社による挨拶：明石酒類醸造 米澤氏



会員社による挨拶：宮坂醸造 平井氏



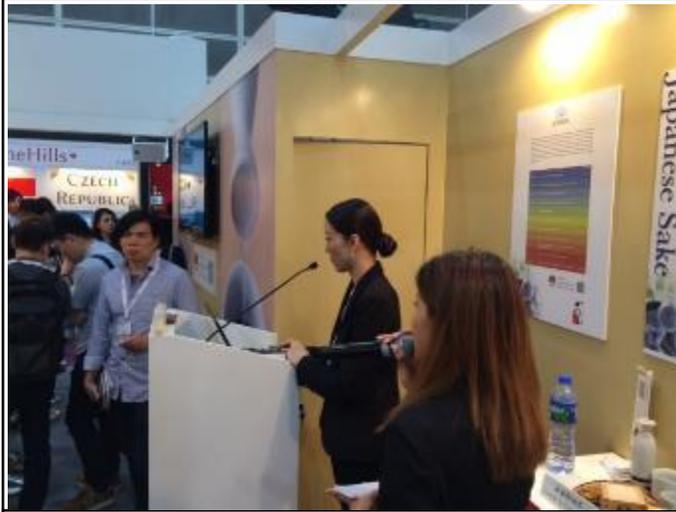
会員社による挨拶：南部美人 平野氏



会員社による挨拶：天吹酒造 木下氏



会員社による挨拶：コンタツ 松平氏



酒サムライ：百瀬あゆち氏によるセミナー-1



サムライ：百瀬あゆち氏によるセミナー-2



セミナーの様子-1



セミナーの様子-2



セミナーの様子-3



セミナーの様子-4



セミナーの様子-5



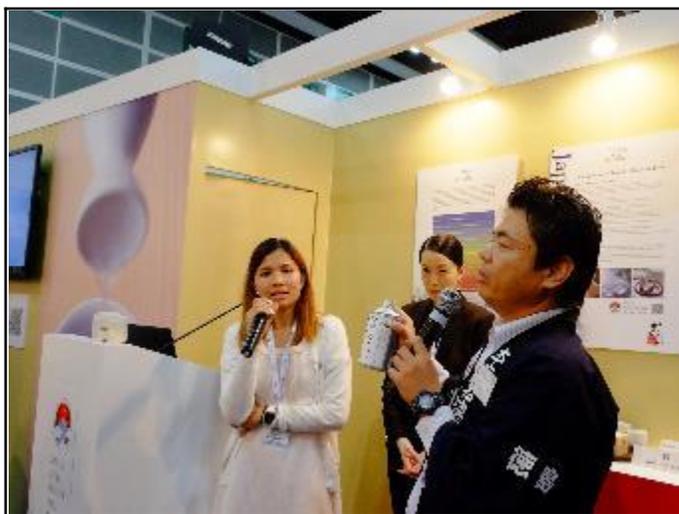
セミナーの様子-6



セミナーの様子-7



会員社による挨拶：人気一酒造 森本氏



会員社による挨拶：本家松浦酒造場 竹内氏



会員社による挨拶：白鶴酒造 小田氏

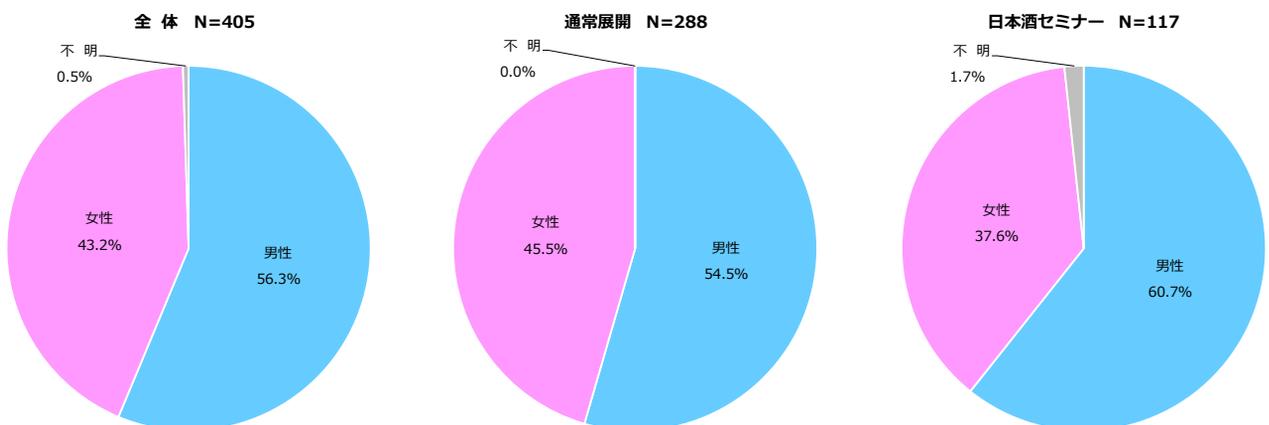


4.アンケート集計

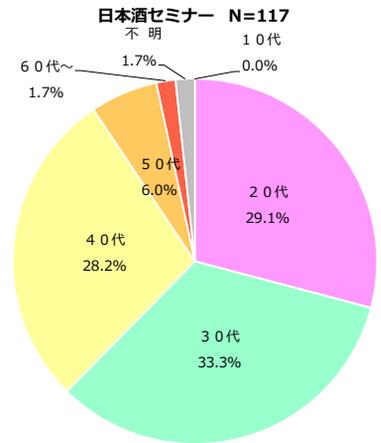
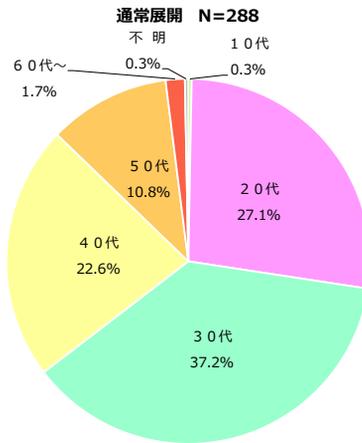
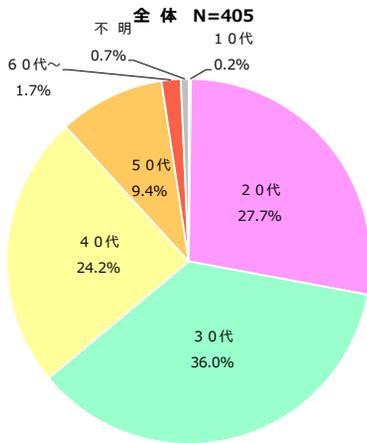
＜調査結果全体スコア概要＞

- イベント参加者(うちアンケート回答者)は、全体、通常展開、日本酒セミナーいずれも、男性(全体：56.3%、通常展開：54.5%、日本酒セミナー：60.7%)の方が、女性(全体：43.2%、通常展開：45.5%、日本酒セミナー：37.6%)よりも多い。特に日本酒セミナーでの男性割合が高く6割に達する。年齢は全体、通常展開、日本酒セミナーともに30代が最も多く(全体：36.0%、通常展開：37.2%、日本酒セミナー：33.3%)、次いで20代(全体：27.7%、通常展開：27.1%、日本酒セミナー：29.1%)が続く。回答者の仕事内容は、全体、通常展開、日本酒セミナーともにレストランが最も多い(全体：18.8%、通常展開：19.1%、日本酒セミナー：17.9%)。(SC1,SC2,SC3)
- 日本食レストランの利用頻度について、1ヵ月1回以上利用する人が全体で95.4%、通常展開で95.2%、日本酒セミナーで95.8%となっており、ほぼ差は見られない。日本産食材や日本酒の利用頻度については、1ヵ月1回以上利用する人が全体で90.8%、通常展開で91.3%、日本酒セミナーで89.7%となり、通常展開の方が日本酒セミナーよりも頻度がやや高い(Q1①,②)。また、家庭内での日本食メニュー調理頻度についても、1ヵ月1回以上が全体で58.5%、通常展開で59.8%、日本酒セミナーで55.6%となっており、通常展開の方が日本酒セミナーよりも頻度が4.2pt高い結果となった。(Q1③)
- 日本産コメ・コメ加工品や日本酒については、ほぼ全員が認知(全体：98.0%、通常展開：98.6%、日本酒セミナー：96.6%)、飲食経験あり(全体：98.3%、通常展開：99.0%、日本酒セミナー：96.6%)と回答している。(Q2①,②)
- イベント参加による【日本産の日本酒】への興味関心と購入意向について、興味関心が高まった(TOP2スコア)と回答した人は、全体で90.4%、通常展開で89.2%、日本酒セミナーで93.2%となり、日本酒セミナーが通常展開よりも4.0pt高い。また、購入意向が高まった(TOP2スコア)と回答した人は、全体で89.4%、通常展開で87.1%、日本酒セミナーで94.9%となっており、日本酒セミナーが通常展開よりも7.8pt高い結果となっている。(Q4、Q5)
- また、事業という観点から【日本産の日本酒】に魅力を感じる人が全体で89.8%、通常展開で91.0%、日本酒セミナーで87.2%と、通常展開が日本酒セミナーよりも3.8pt多い(TOP2スコア)(Q7)。今後の事業としての取り扱い意向についても、全体で88.1%、通常展開で87.5%、日本酒セミナーで89.7%の回答者が取り扱い意向が高まったと回答しており、日本酒セミナーが通常展開よりも2.2pt多い結果となった。(TOP2スコア)(Q8)
- 今後の販売拡大にあたって求められている施策は、全体、通常展開、日本酒セミナーともに「認知度の向上」が最も多い(全体：42.2%、通常展開：42.7%、日本酒セミナー：41.0%)(Q6)。次いで、全体と通常展開では、「入手できる店の拡大」(全体：33.6%、通常展開：34.4%)、日本酒セミナーでは「値頃感」(39.3%)が多くなっている。
- 試飲メニューのうち美味しいと思ったものとして、通常展開では「Narutotai Ginjo Shiboritate Nama Genshu」が15.3%で最も多く、次いで「Kuromatu Senjyo Doburoku」(14.6%)、「Hakutsuru Super Select Junmai Daiginjo Hakutsuru Nishiki」(13.2%)と続く。日本酒セミナーでは5月25日(午前)の「Hakutsuru Super Select Junmai Daiginjo Hakutsuru Nishiki」が66.7%で最も多く、次いで5月26日(午後)の「NINKI-ICHI Bottle fermented sparkling Junmai Ginjo」(40.0%)、5月26日(午前)の「Hakutsuru Super Select Junmai Daiginjo SHO-UNE」(38.1%)と続く。どぶろくや生原酒など、商品特徴が新しく分かりやすい日本酒の評価が高い。

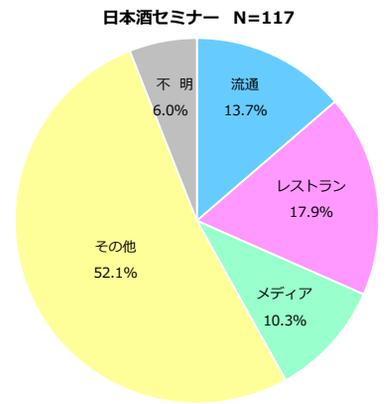
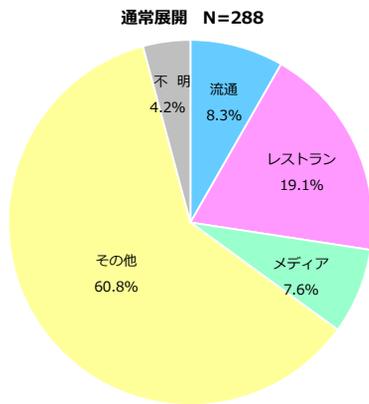
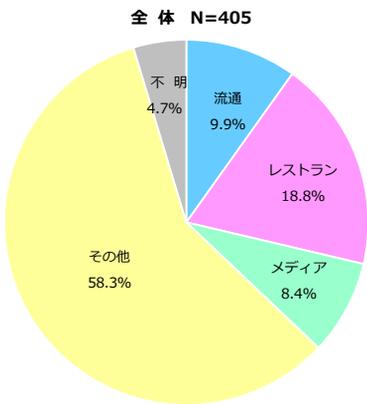
SC1.あなたの性別をお聞かせください



SC2.あなたの年代をお聞かせください

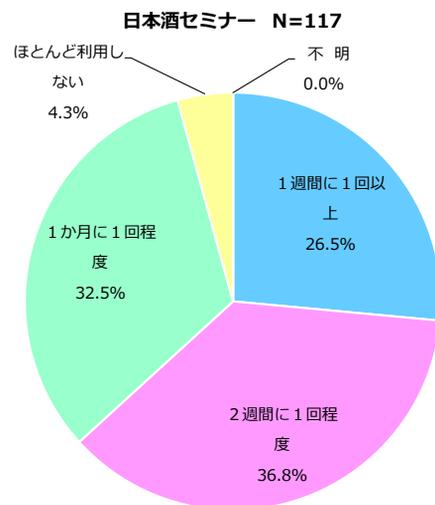
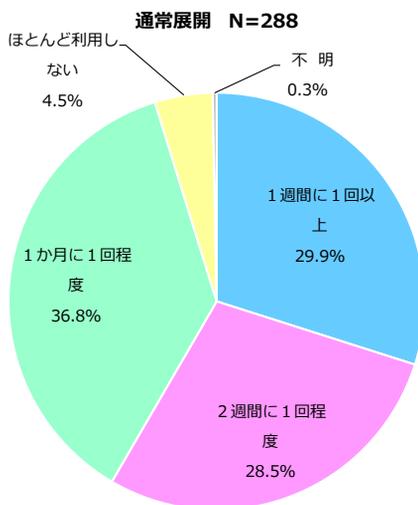
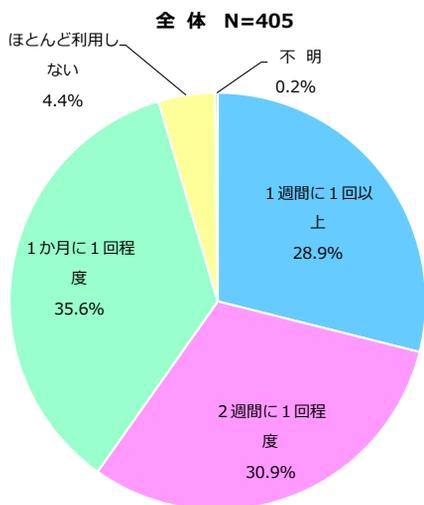


SC3. (食関係の従事者の方へ) お仕事内容をお聞かせください

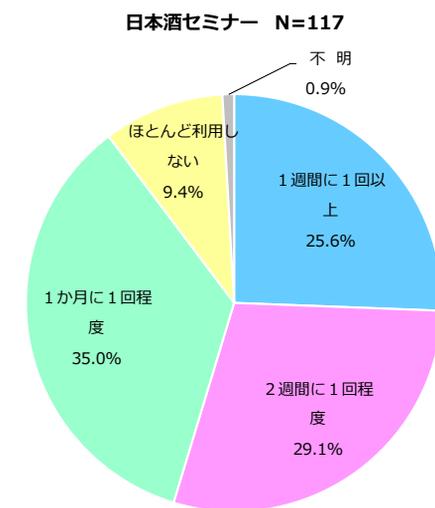
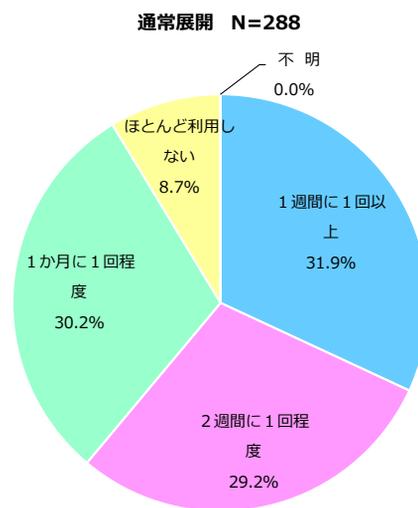
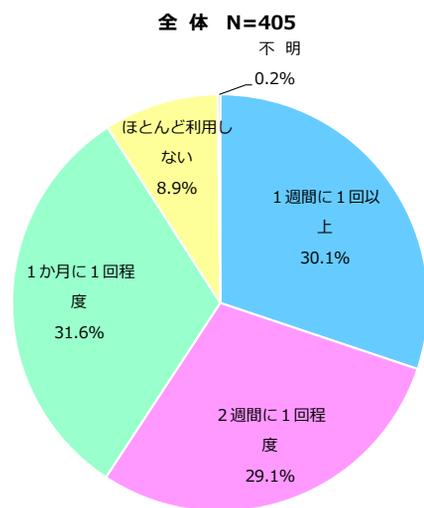


Q1.あなたは普段、日本食レストランや日本産の食材・日本酒を利用されていますか。
また日本食をご家庭で調理されることがありますか。

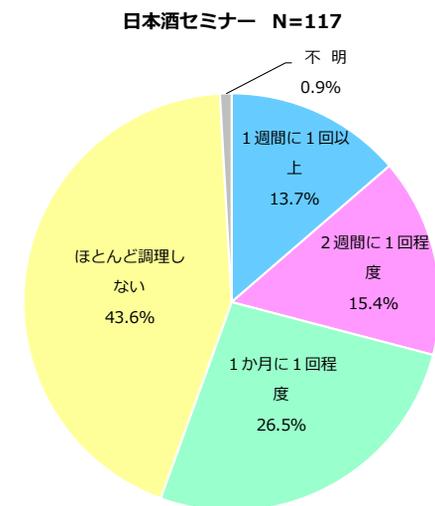
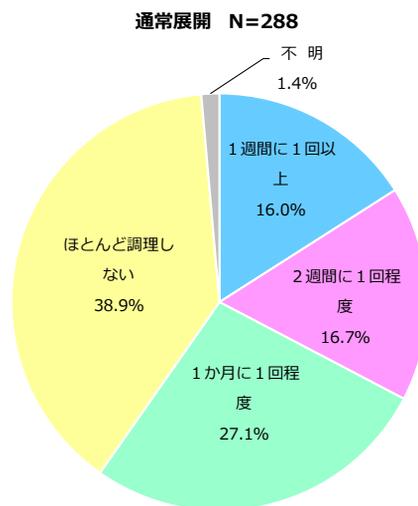
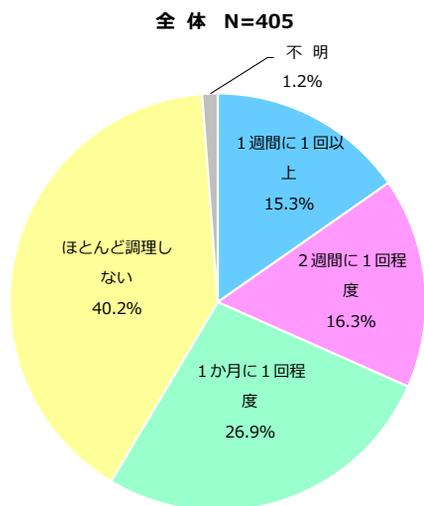
①日本食レストランの利用頻度



②日本産食材や日本酒の利用頻度



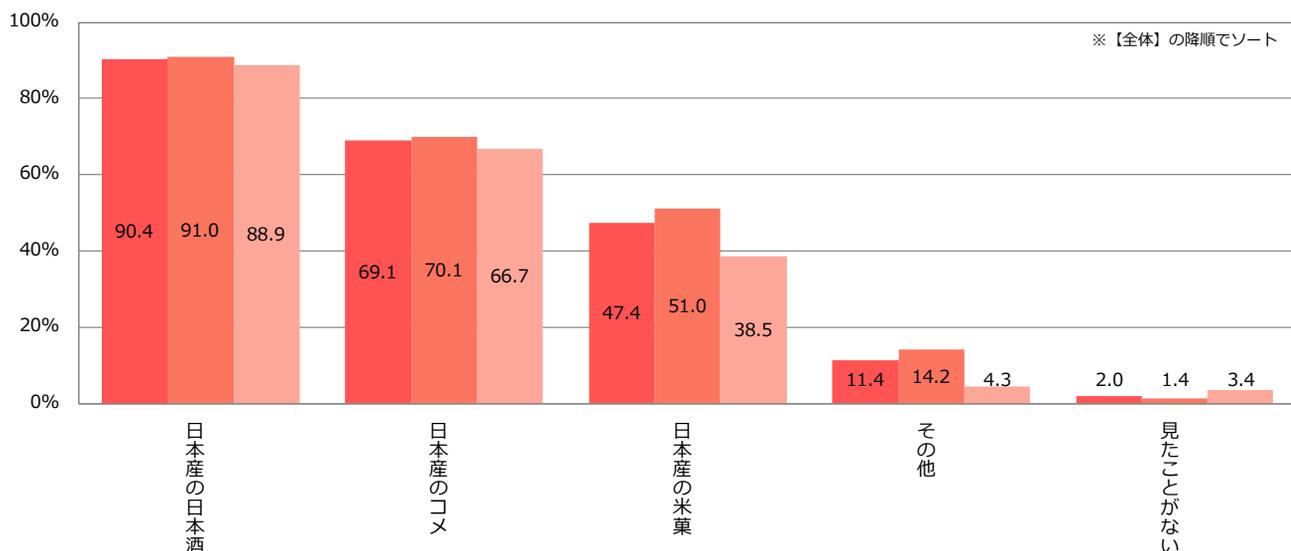
③ご家庭での日本食メニューの調理頻度



Q2.本日のイベントに来る前に、あなたは日本産のコメ・コメ加工品や日本酒を見たり・食べたりしたことがありますか。

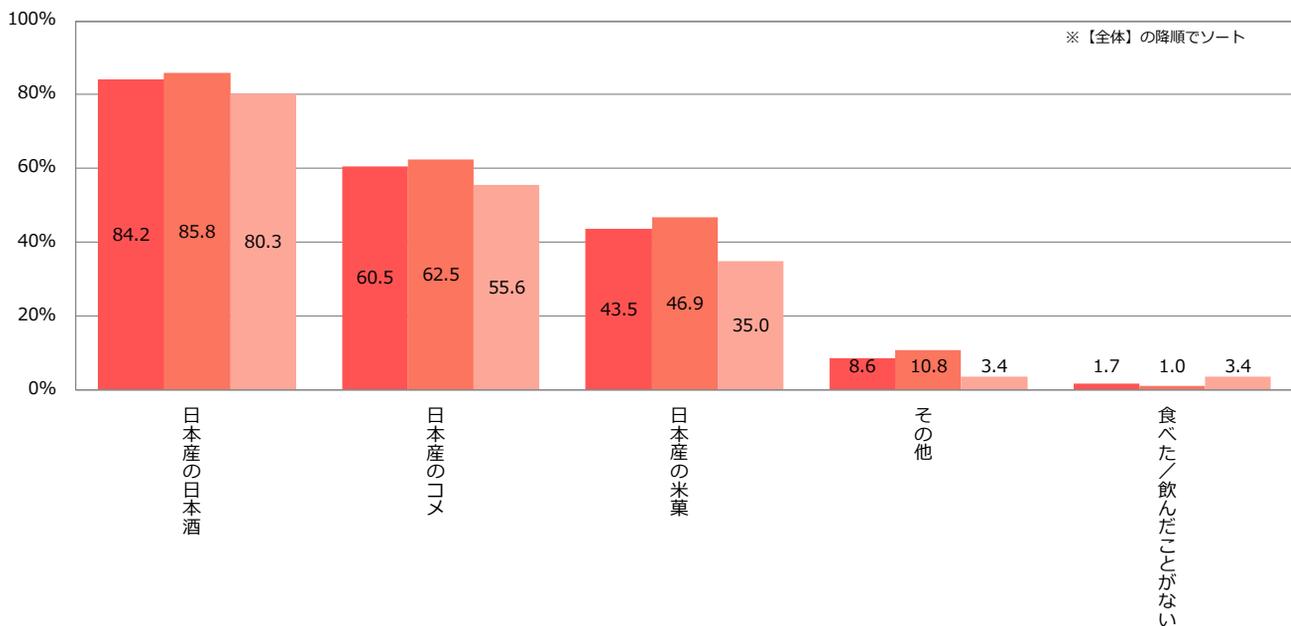
①日本産のコメ・コメ加工品や日本酒で見たことがあるもの

■ 全体 N=405 ■ 通常展開 N=288 ■ 日本酒セミナー N=117

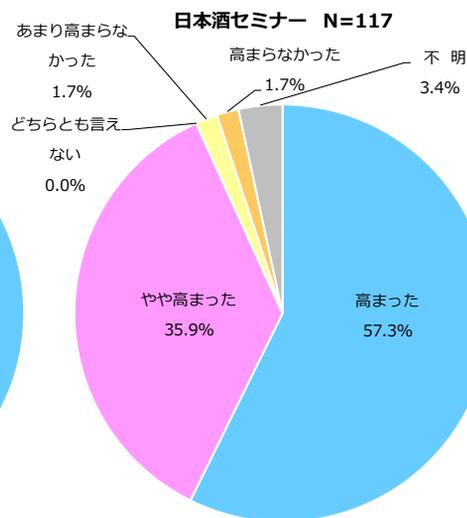
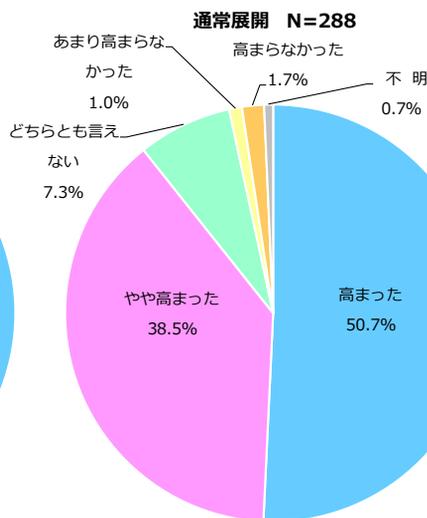
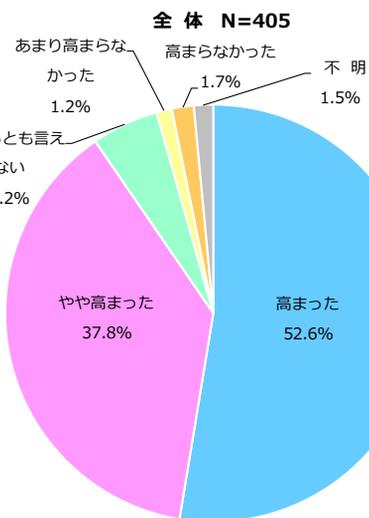


②日本産のコメ・コメ加工品や日本酒で食べた／飲んだことがあるもの

■ 全体 N=405 ■ 通常展開 N=288 ■ 日本酒セミナー N=117



Q4.本日のイベントで、あなたは日本酒への興味関心が高まりましたか。



[通常展開] ※n数が少ないため、一部参考値

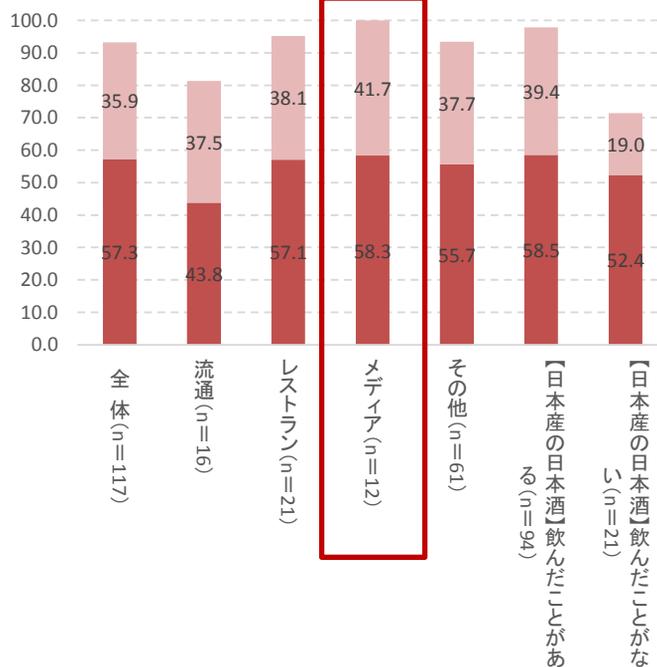
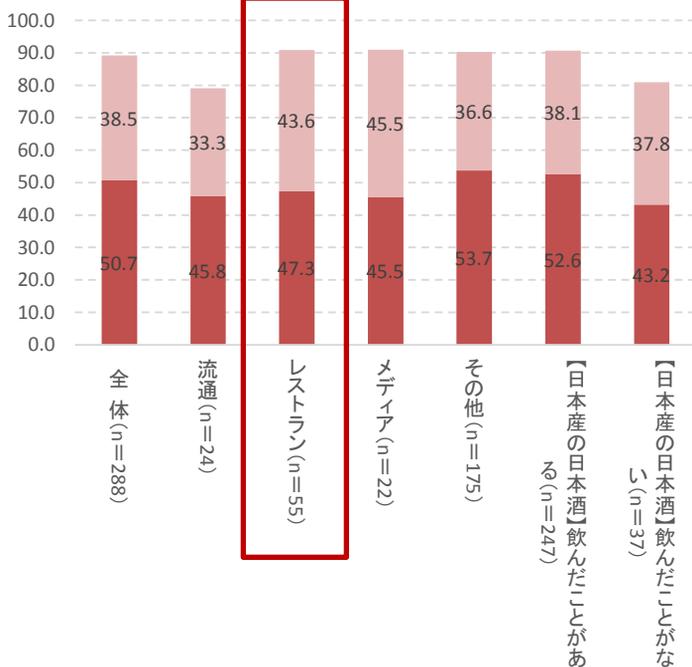
- ・業種別に見ると、全体的に評価が高い中でも評価が高いのは「レストラン」。反対に比較的评价が低いのは「流通」。
- ・「日本産の日本酒を飲んだことがない」人も、8割が日本酒への興味が高まったと回答。

[日本酒セミナー] ※n数が少ないため、一部参考値

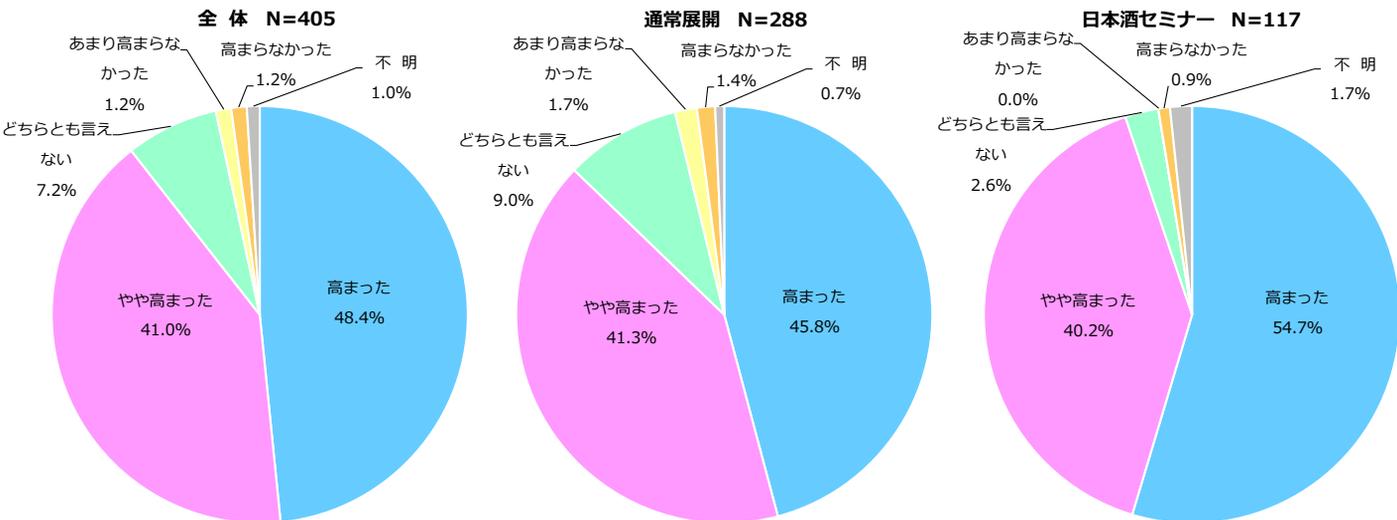
- ・業種別に見ると、通常展開を上回る高評価の中でも、「メディア」で特に評価が高め。反対に比較的评价が低いのは「流通」。
- ・「日本産の日本酒を飲んだことがない」人も、7割が日本酒への興味が高まったと回答。

■ 高まった ■ やや高まった

■ 高まった ■ やや高まった



Q5.本日のイベントで、あなたは日本酒への購入意向が高まりましたか。

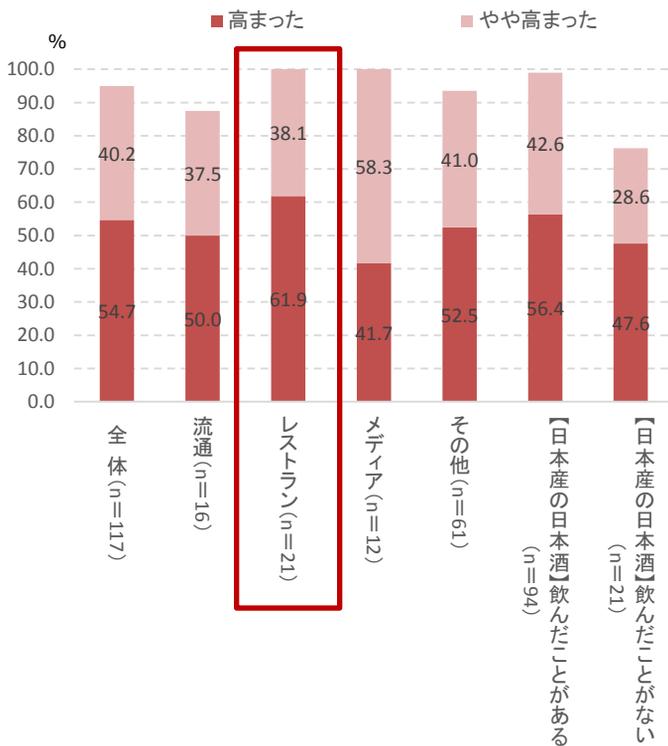
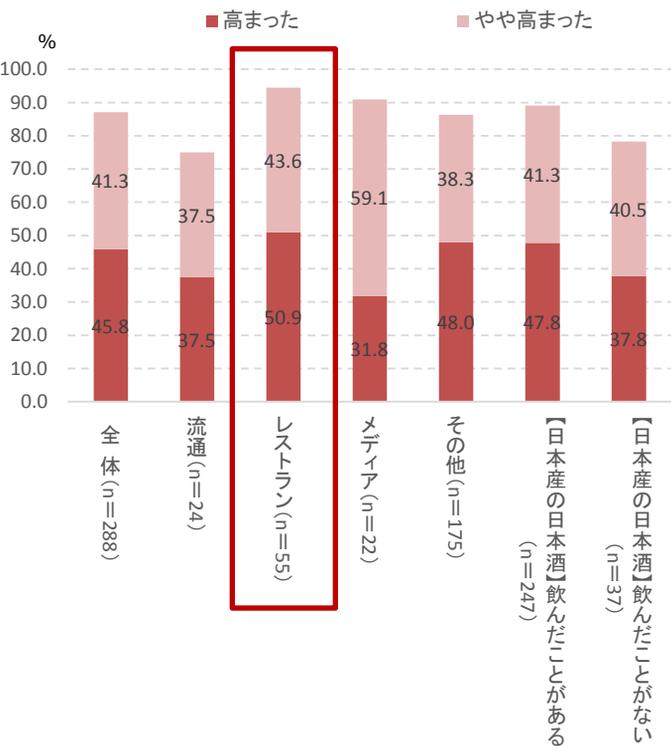


[通常展開] ※n数が少ないため、一部参考値

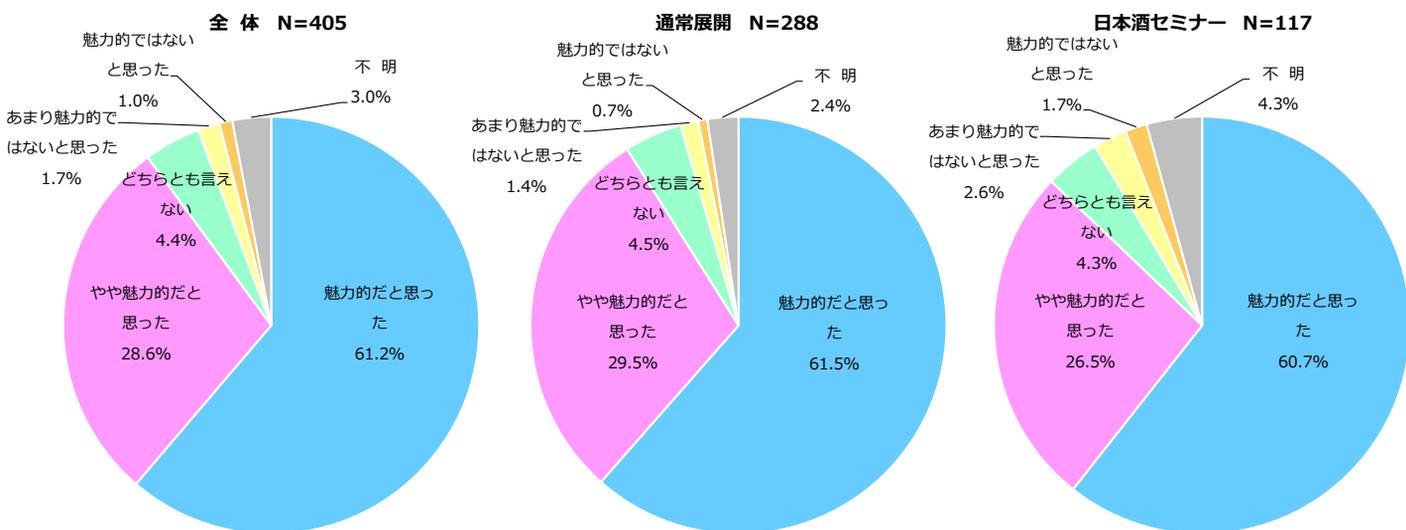
- ・業種別に見ると、特にTOP BOXのスコアが高いのは「レストラン」。「流通」はスコアが低め。
- ・「日本産の日本酒を飲んだことがない」人も、8割弱が日本酒への購入意向が高まったと回答。

[日本酒セミナー] ※n数が少ないため、一部参考値

- ・業種別に見ると、特にスコアが高いのは「レストラン」でTOP BOXも高い。反対にスコアが低いのは「流通」。
- ・「日本産の日本酒を飲んだことがない」人も、8割弱が日本酒への購入意向が高まったと回答。



Q7.本日のイベントで、あなたは日本酒があなたの事業にとって魅力的だと思いましたか。

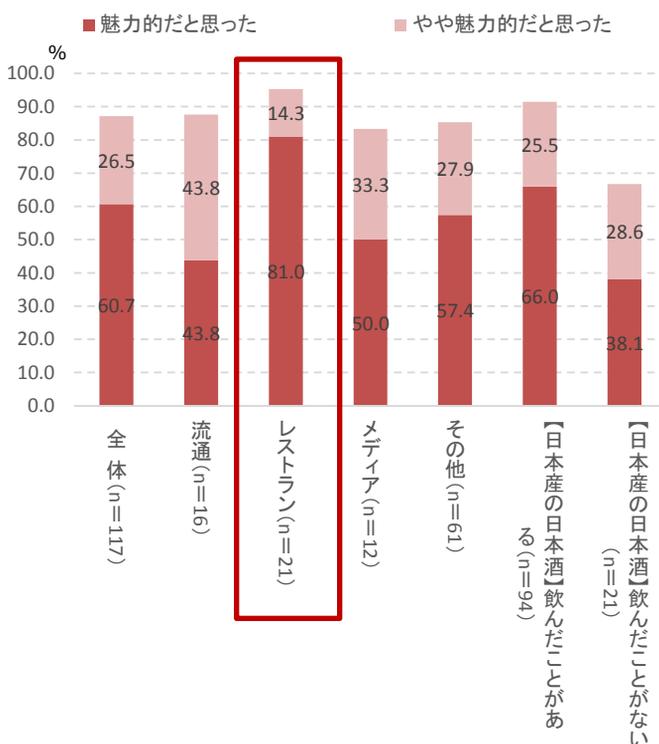
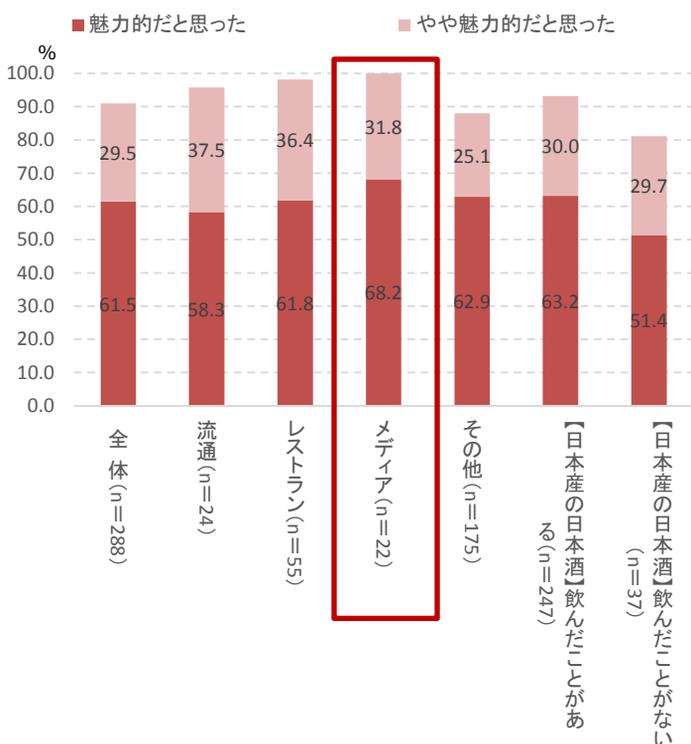


[通常展開] ※n数が少ないため、一部参考値

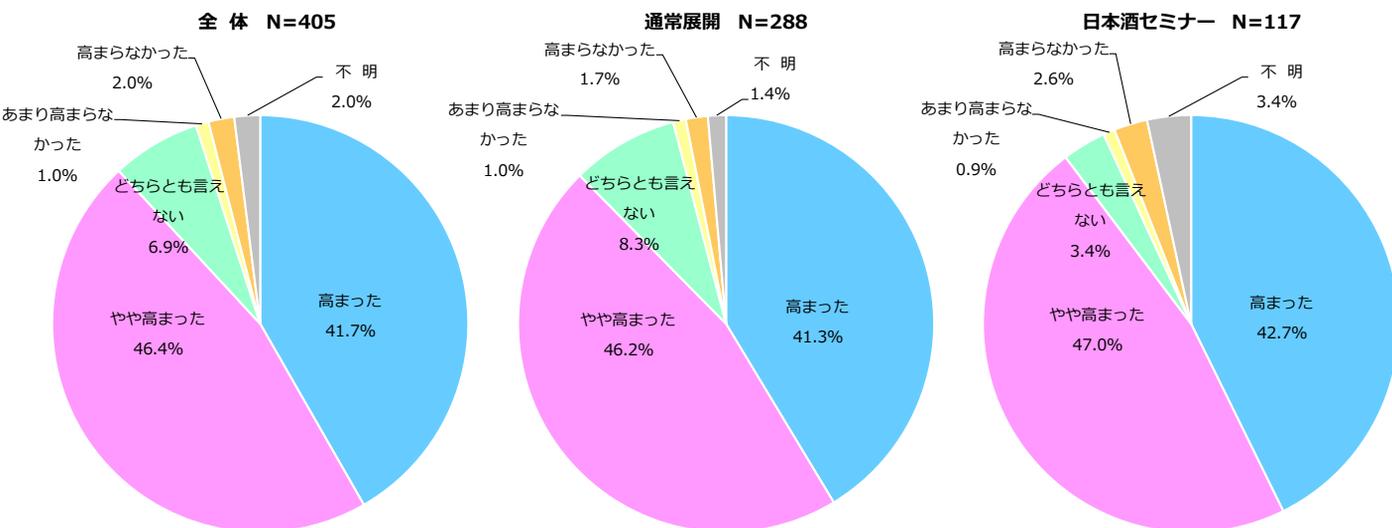
- ・業種別に見ると、全体的にスコアが高い中で、比較的TOP BOXのスコアが高いのは「メディア」。次いで「レストラン」。
- ・「日本産の日本酒を飲んだことがない」人も、8割が日本酒が事業として魅力的であると回答。

[日本酒セミナー] ※n数が少ないため、一部参考値

- ・業種別に見ると、スコアが高いのは「レストラン」。特にTOP BOXで圧倒的にスコアが高い。
- ・「日本産の日本酒を飲んだことがない」人も、7割弱が日本酒が事業として魅力的であると回答。



Q8.本日のイベントで、あなたはあなたの事業における日本酒の取り扱い意向が高まりましたか。



[通常展開] ※n数が少ないため、一部参考値

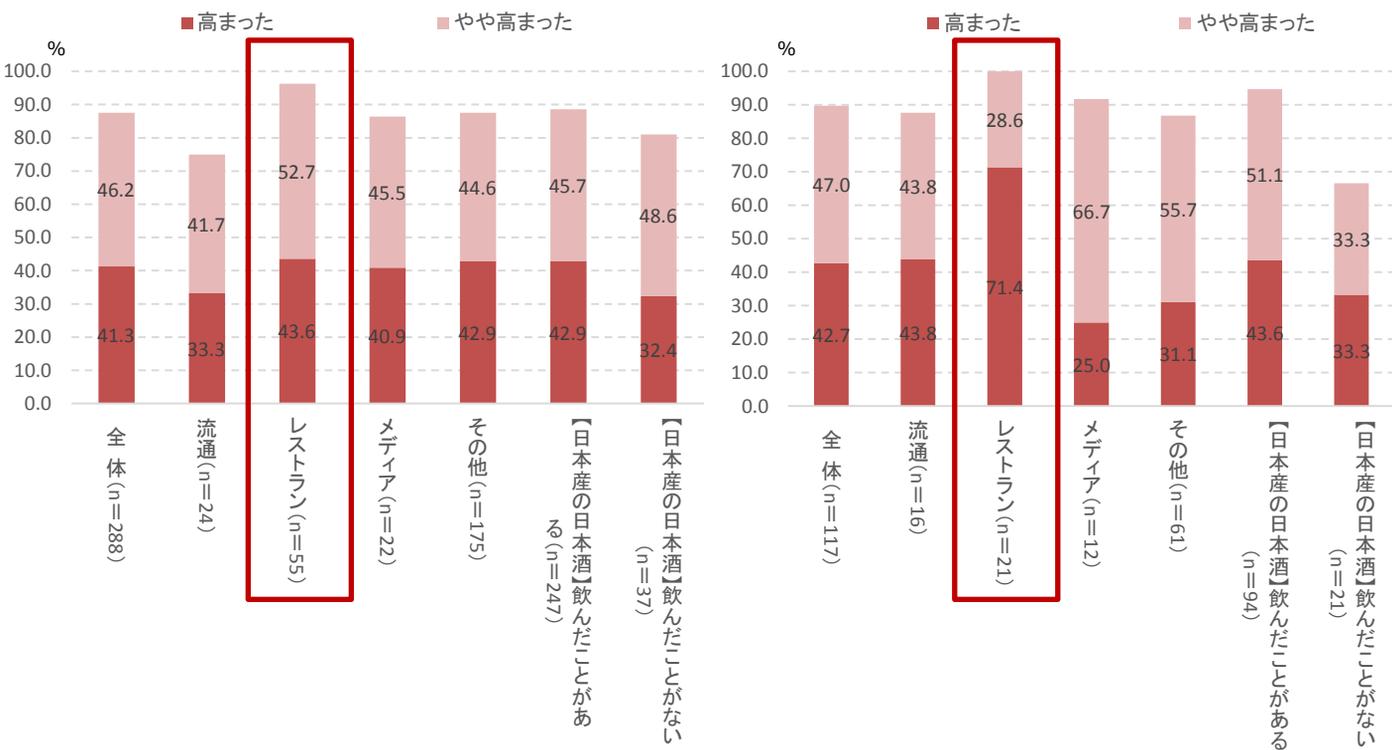
・業種別に見ると、スコアが高いのは「レストラン」。スコアは低いのは「流通」。

・「日本産の日本酒を飲んだことがない」人も、8割が日本酒を事業として取り扱う意向が高まったと回答。

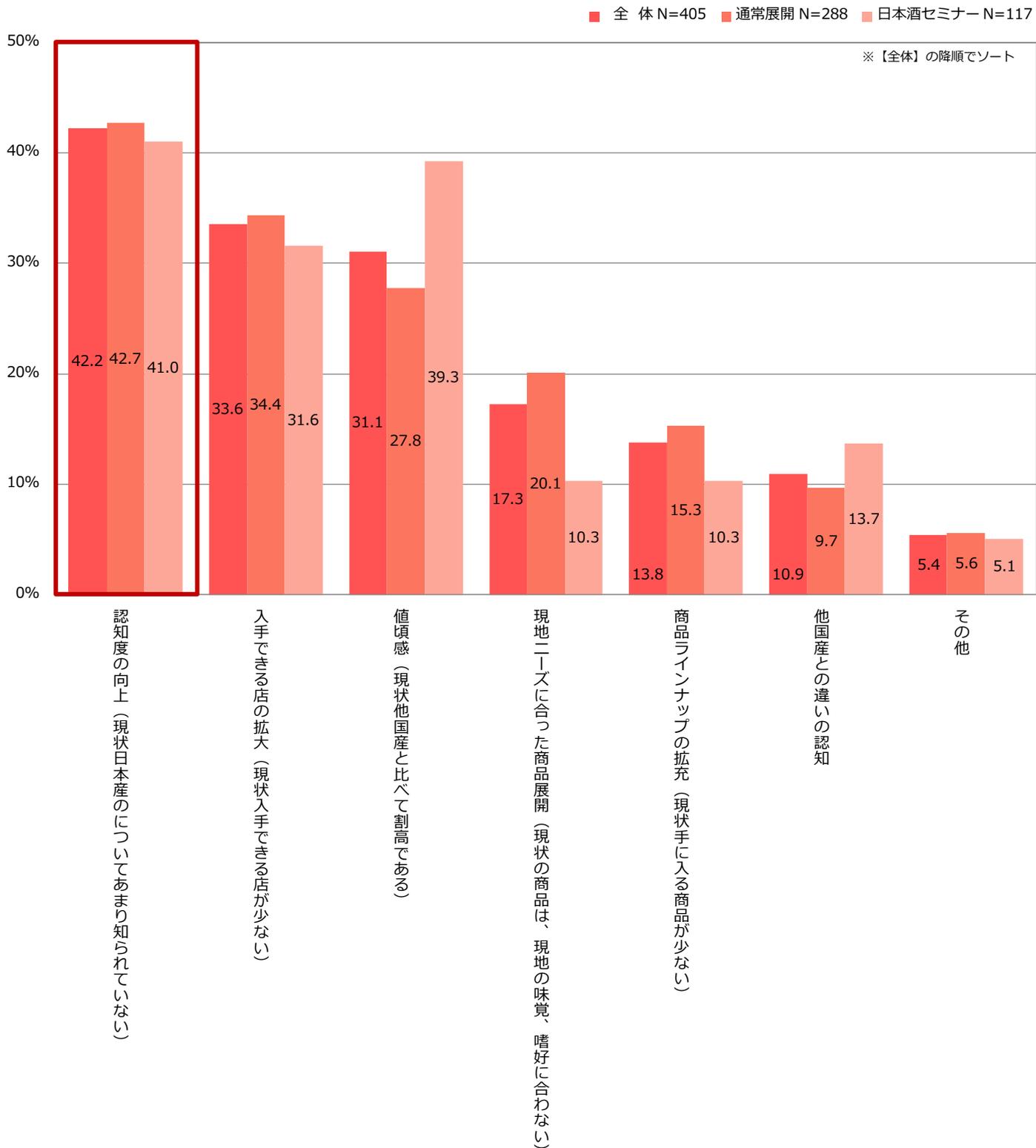
[日本酒セミナー] ※n数が少ないため、一部参考値

・業種別に見ると、スコアが高いのは「レストラン」。特にTOP BOXで圧倒的にスコアが高い。

・「日本産の日本酒を飲んだことがない」人も、7割弱が日本酒を事業として取り扱う意向が高まったと回答。



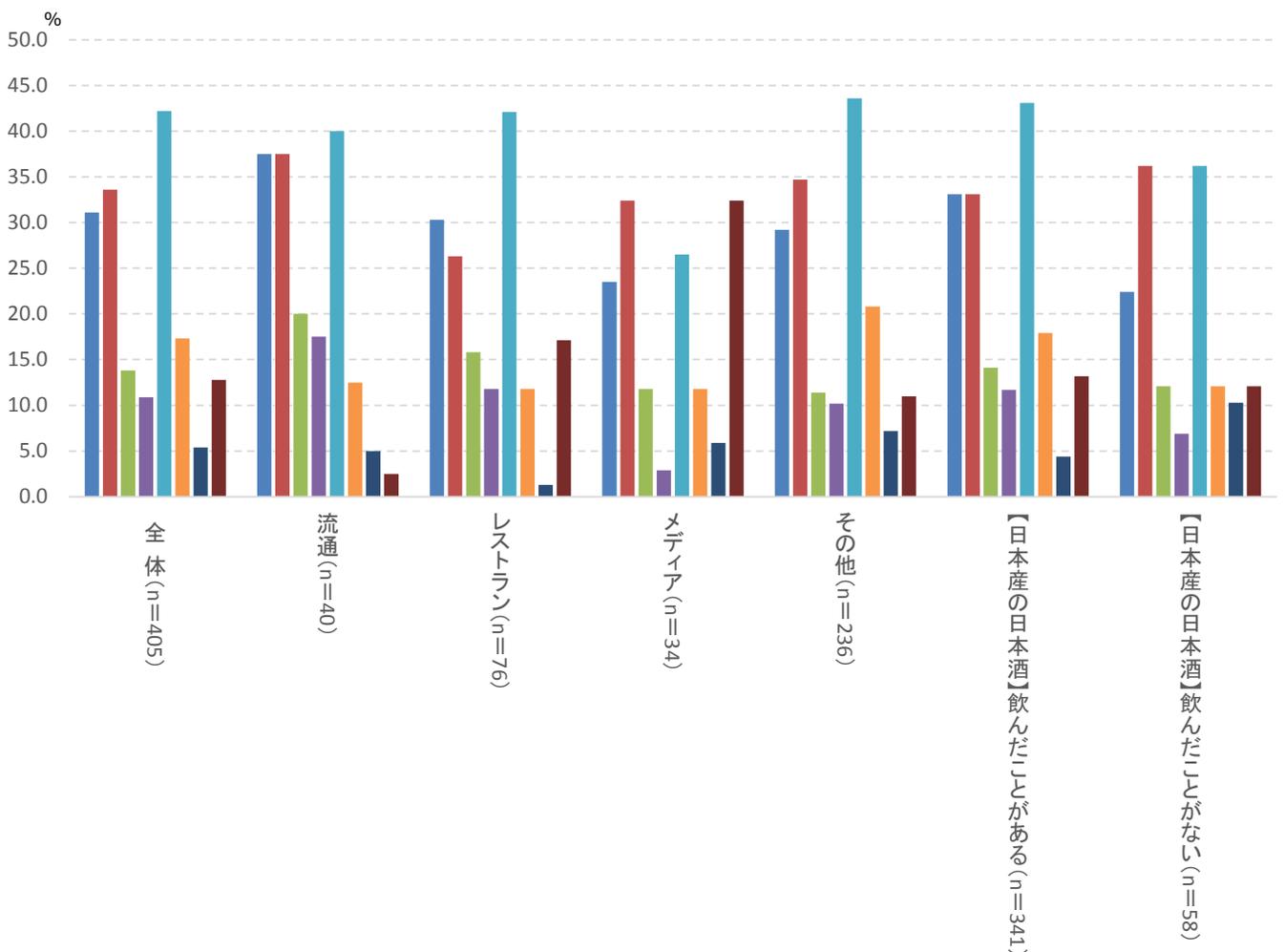
Q6. 今後、貴地において日本産のコメ・コメ加工品や日本酒の販売が増加するには何が必要だと思いますか。



Q6. 今後、貴地において日本産のコメ・コメ加工品や日本酒の販売が増加するには何が必要だと思いますか。

[全体] 業種別比較

- ・業種別に見ると、流通とレストランでは「認知度の向上」、メディアでは「入手できる店の拡大」がトップ。
- ・また流通は全体的にスコアが高く、他と比較すると「値頃感」「入手できる店の拡大」「商品ラインナップの拡充」「他国産との違いの認知」といった項目でスコアが高い。
- ・日本産の日本酒を飲んだことがない人では、「入手できる店の拡大」「認知の向上」のスコアが高い。



<事業評価～業種別>

**全体的に非常に評価が高く、特に「日本酒セミナー」での評価が高い。
しかし、「流通」関係者に対しては強化が必要**

・全体的にスコア自体は高く、特に「日本酒セミナー」で非常に高評価であった。
日本産の日本酒を経験したことのない事業者でも、約7割の人が事業として魅力的に感じ、
取り扱い意向も高まったと回答している。

・高い評価である中で、業種別に比較をしてみると、「レストラン」関係者からの評価は
個人的な興味や事業としての興味、両方ともに反応は良く、非常に
効果的であったと言える。

また「メディア」関係者も、個人的な興味の喚起には繋がった。

他方で、「流通」関係者の評価は相対的に低かった。

・「流通」関係者からの評価が比較的低かったことの要因として、彼らが求めている
情報と、イベントを通じて得られる情報との間の乖離があったのではないかと推察され
る。

「流通」関係者の「日本産のコメ・コメ加工品や日本酒の販売が増加するには何が必要だと思
いますか」という質問の回答は全体的にスコアが高く、関心が高いことを伺わせる。

内容については「商品ラインナップの拡充」「他国産との違いの認知」も

挙げられているが、これら事項の情報発信の量や質を、更に強化していくことを
検討したい。

<今後に向けて>

深い情報を求める「流通」関係者を意識した情報発信の仕方・内容の検討

・特に日本食が普及しているエリアでは、今までにない商品や切り口での情報発信が
求められており、紹介する商品や、発信していく情報については新規性や独自性
(他国産との違い含め)を重視して精査することが必要。(例えば試飲してもらった
日本酒では、「生原酒」や「どぶろく」など、通常の吟醸・大吟醸ではなく、新しくて
特徴が分かりやすいものが評価が高かった。また、参加者の声として日本酒の
バリエーションや味の違いに対する驚きや関心を感じている人が多かった。)

→事前に現地プロダクションを通じて市場を定性的に把握し、その上で発信する商品や
情報を議論することを検討。

・「日本酒セミナー」のように深い情報を発信する機会を増やす(回数を増やす)ことも
検討したい。