



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい酒。



平成**28**年度品目別輸出促進緊急対策事業のうち
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)

(フランス)

実施報告書

VINEXPO
18-21 JUNE 2017
BORDEAUX

1.实施概要

1.実施概要

実施概要

- 事業名 : 平成28年度品目別輸出促進緊急対策事業のうち
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) フランス
- 実施日程 : 平成29年6月18日(日)~21日(水) 4日間
- 出展催事名 : VINEXPO 2017 BORDEAUX (ヴィネクスポ 2017 ボルドー)
実施会場 : PARC DES EXPOSITIONS DE BORDEAUX - EXHIBITION CENTRE
約45㎡ (33030 Bordeaux Lac Cedex)
- 想定来場者数 : 約48,500人 (2015年度) ※約151国と地域より来場
約2350社
メディア数 約1200名 ※約51の国と地域より来場
- 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

- 日程 : 平成29年6月18日(日)~21日(水) 4日間
- 時間 : 9:00~18:30 4日間
- 実施内容 : 1) 日本酒紹介エリア
・ 日本酒基本情報の紹介 (パネル展示 / 映像放映)
2) 日本酒展示/試飲エリア
・ 各種日本酒の展示 / 試飲 (会員社は12社)

② 日本酒セミナー

- 日程 : 平成29年6月18日(日)・19日(月)・21日(水) 3日間
- 時間 : 6月18日 : 11:45-12:30 (松永理事)、14:15-15:00 (宮川氏)
6月19日 : 11:45-12:30 (松永理事)、14:15-15:00 (松永理事)
6月21日 : 11:45-12:30 (松永理事)、14:15-15:00 (宮川氏) 【計6回】
- 実施内容 : 全米輸理事松永氏による基礎セミナー及び、
現地で活躍中のワインソムリエ・利き酒師宮川氏による日本酒セミナー、2種のセミナーを開催

③ ビジネスマッチング

- 日程 : 平成29年6月20日(火)
- 時間 : 14:00-15:30 【計1回】
- 実施内容 : 1) 会員社と現地バイヤーのビジネスマッチング(情報交換会)
2) 会員社12社による商品プレゼンテーション
- ※本催事 (VINEXPO) は種類事業者向けのB to B催事のため、会期中はオープンビジネスマッチングと位置付け、
常時意見交換を実施。

□ 会員社情報

※アルファベット順

No.	社名	出展アイテム名	カテゴリ
1	日：天吹酒造合資会社 英：AMABUKI SHUZO CO.,LTD	天吹 生酛 純米吟醸 雄町・天吹 裏大吟醸愛山・天吹 純米吟醸壽限無 生・天吹 吟之紅衣	Aチーム
2	日：長龍酒造株式会社 英：CHORYO SHUZO CO.,Ltd	吉野杉の樽酒・特別純米 雄町・純米吟醸 雄町	
3	日：藤井酒造株式会社 英：FUJII SHUZOU CO., LTD	龍勢 ゴールドラベル 生酛純米大吟醸酒・龍勢 備前雄町 生酛特別純米酒	
4	日：月桂冠株式会社 英：Gekkeikan Sake Co., Ltd.	超特撰 鳳麟 純米大吟醸・にぎり酒・月桂冠 スパークリング Sake	
5	日：JAPAN AT UK 英：JAPAN AT UK	株式会社 豊島屋 神渡・金紋秋田酒造株式会社 山吹ゴールド・悠久の梅雫 金撰	
6	日：合資会社 基山商店 英：Kiyama-syoten&co.,ltd.	純米大吟醸 北雫・純米吟醸 山田錦・特別純米 山田錦	
7	日：コンタツ株式会社 英：KONTATSU.CO.,LTD	花の舞酒造 ぶちしゅわ日本酒ちよびつと乾杯・ぶちしゅわ日ゆず酒ちよびつと乾杯・純米吟醸超辛口日本刀・小嶋総本店 東光 純米吟醸原酒・純米大吟醸袋吊り	Bチーム
8	日：国稀酒造株式会社 英：Kunimare Shuzo Inc.	大吟醸 国稀・特別純米 国稀・MARE 佳撰・MARE 純米吟醸	
9	日：尾畑酒造株式会社 英：OBATA SHUZO co., ltd.	真野鶴 万穂・真野鶴 実来・真野鶴 純米吟醸 朱鷺と暮らす・真野鶴 辛口純米・真野鶴 緑山生・真野鶴 赤紋生	
10	日：株式会社 仙醸 英：Senjyo Brewery Co.Ltd	黒松仙醸 純米大吟醸 プロトタイプ 14・黒松仙醸 純米吟醸 金紋錦・黒松仙醸 純米無濾過原酒・黒松仙醸 仕込 梅酒	
11	日：株式会社シェンロンインターナショナル 英：XENLON INTERNATIONAL CO., LTD	天醸 ト鑫・白鶴 純米大吟醸 白鶴錦・白鶴 純米にぎり酒 さゆり・白鶴 淡雪スパークリング	
12	日：株式会社 安福又四郎商店 英：YASUFUKU MATASHIROU SYOUTEN CO.,LTD.	大黒正宗 純米吟醸	

□ VINEXPO 2017 BORDEAUXとは

主催：VINEXPO

協賛：協力：Air France・JF Hillebrand / Pulltex・RIEDEL

事務局：VINEXPO 2017 BORDEAUX

TEL :+33 5 56 56 00 22 / E-mail : infor@vinexpo.com

概要：世界中約42カ国から出展社が来場し、その総数は、約2350社にものぼる。

流通関係者の来場者数は、4日間で約48,500名（2015年度実績）※約151の国から来場
2年に一度開催されており、ボルドーでの開催は今回で19回目。

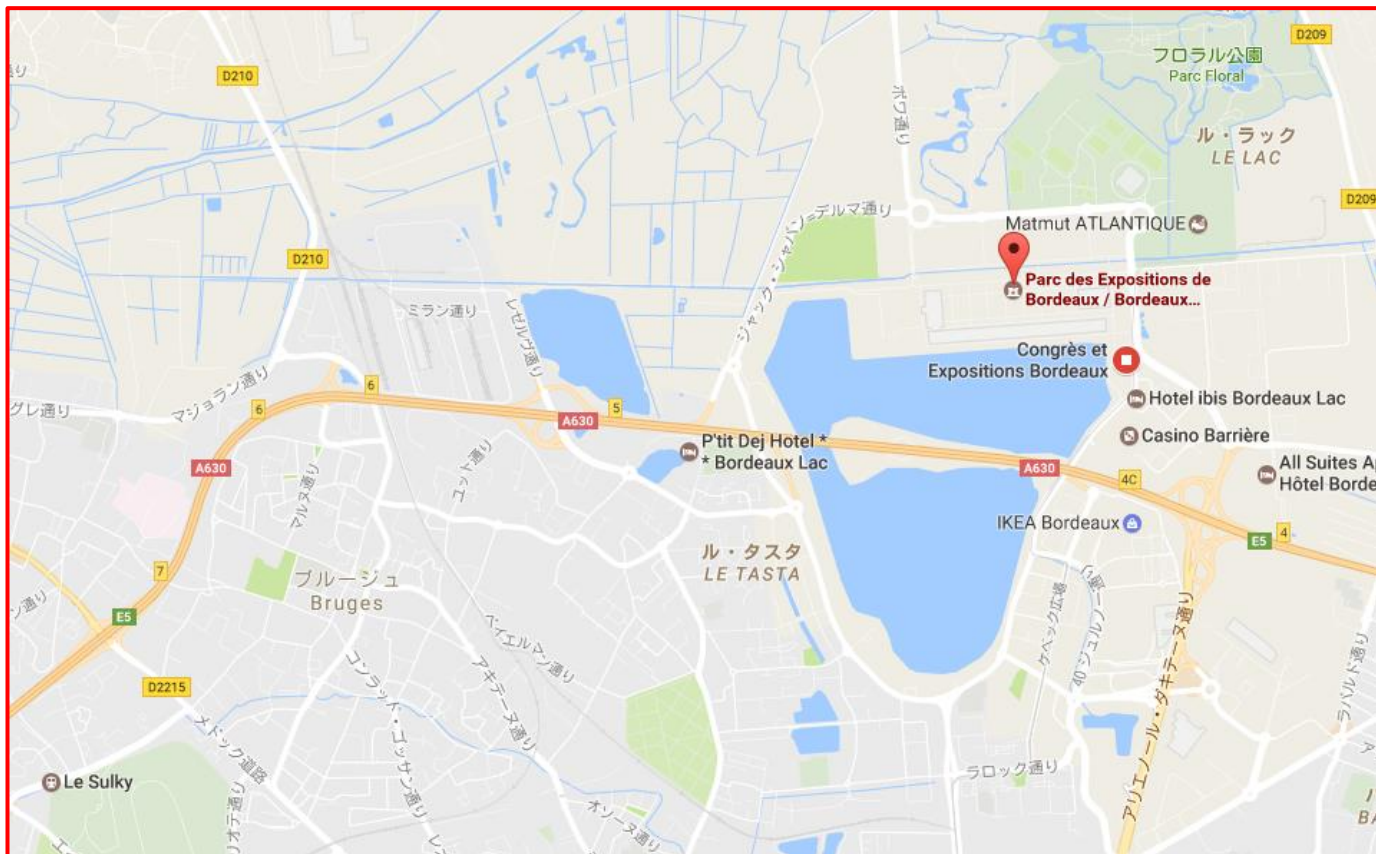
VINEXPO 2017 BORDEAUXは、ワイン・スパークリングワインバイヤー、スピリッツの生産者
貿易関連会社、団体、ワイン協同組合、関連製品事業者などが多数を来場する、ボルドーでも有数の
トレードショーである。

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。



1.実施概要

ボルドー広域図



■ 広域図



● PARC DES EXPOSITIONS DE BORDEAUX – EXHIBITION CENTRE

住所: 33030 Bordeaux Lac Cedex

TEL : [+33 5 56 11 99 00](tel:+33556119900)

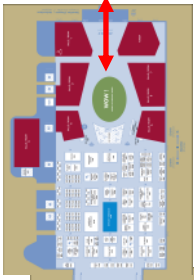
・ボルドー メリニャック国際空港より車で約20分

■ 周辺図

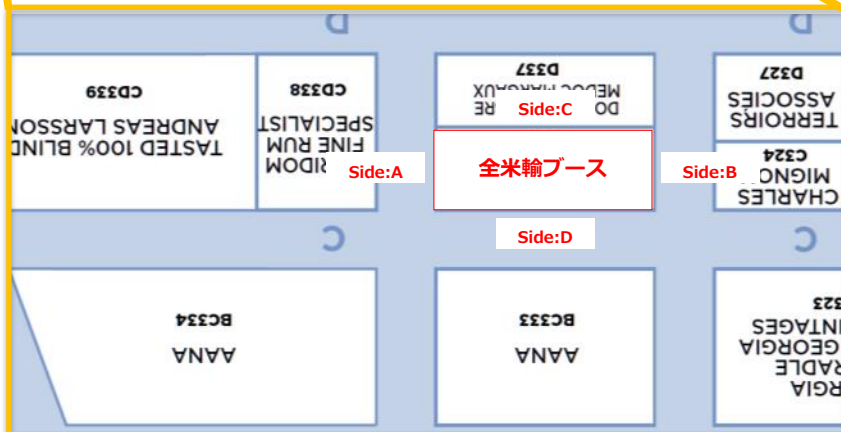
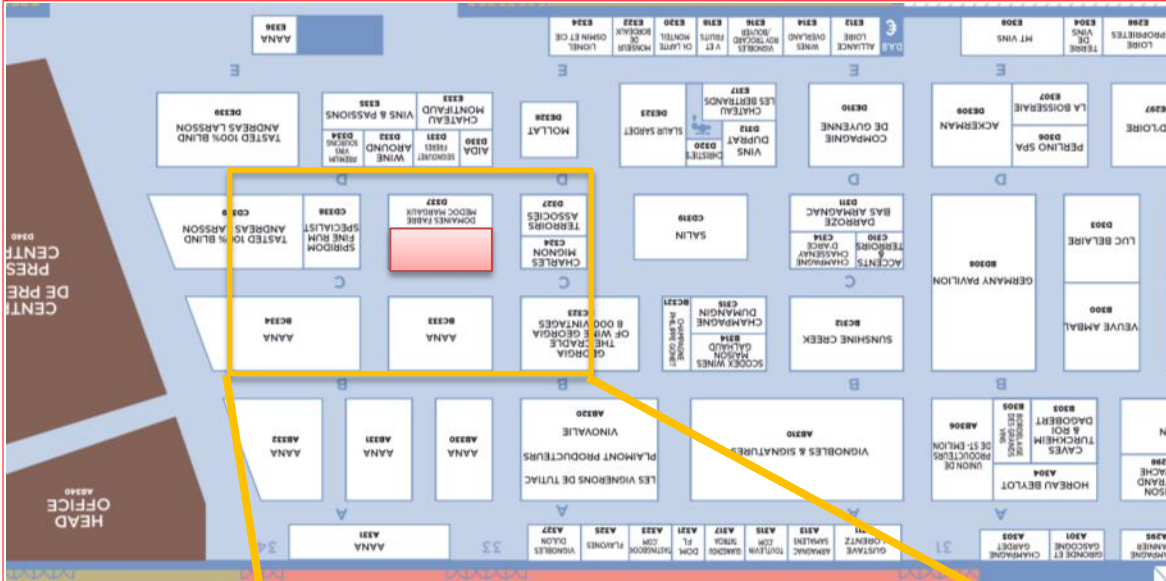


- 出展小間位置 : PARC DES EXPOSITIONS DE BORDEAUX – EXHIBITION CENTRE HALL 1 【ブースNo. C336】 45m²

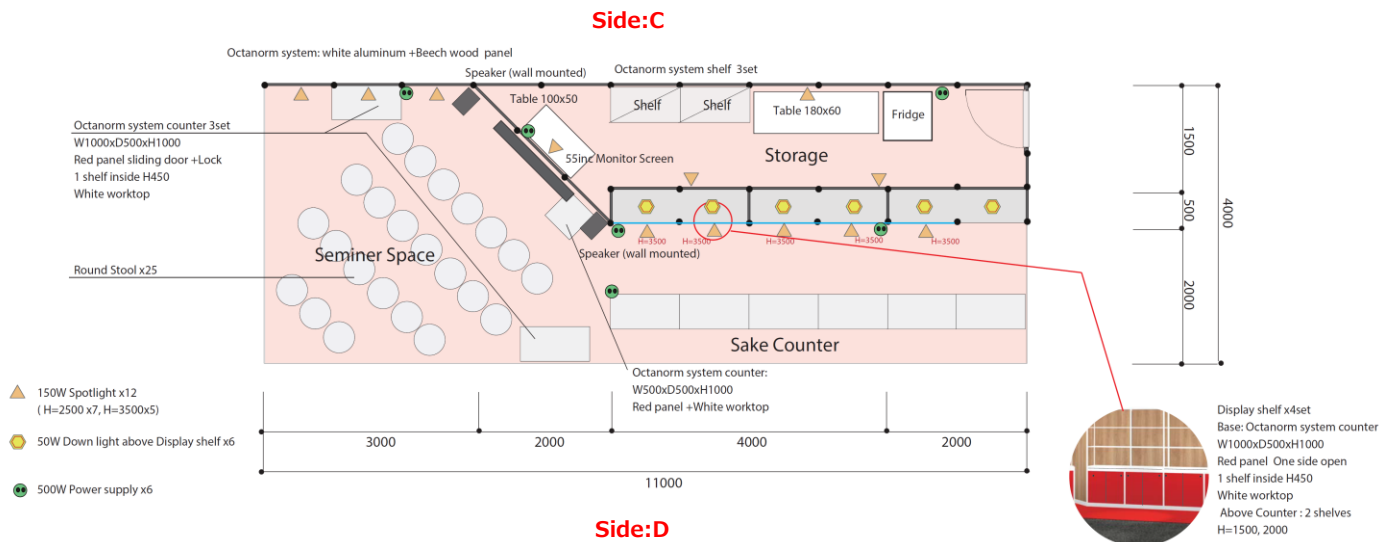
エントランスK



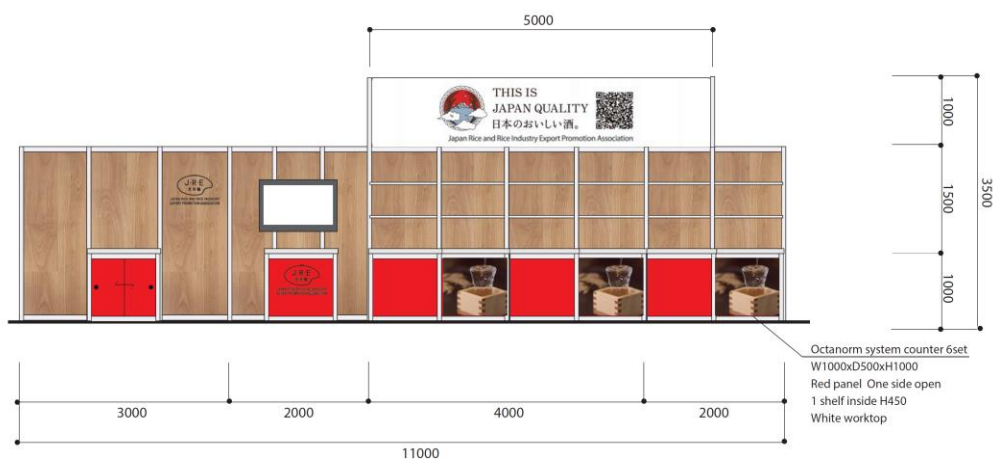
エントランスB



■レイアウト



■立面図



■イメージパース



1.実施概要

出展アイテム-1

■ 試飲提供・展示・日本酒セミナー・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	準備本数	備考
1	日：天吹酒造合資会社	天吹 裏大吟醸 愛山	大吟醸	16度	720ml	6本	
		AMABUKI URA DAIGINJO AIYAMA	Daiginjo				
		天吹 吟之紅衣	純米	15度	720ml	6本	
		AMABUKI GIN NO KURENAI	Junmai				
	英：AMABUKI SHUZO CO.,LTD	天吹 純米吟醸壽限無 生	純米吟醸	16度	720ml	6本	
		AMABUKI JUNMAI GINJO JUGEMU NAMA	Junmai Ginjo	16度	720ml	6本	
		天吹 生酛純米大吟醸 雄町	純米大吟醸				
		AMABUKI KIMOTO JUNMAI DAIGINJO OMACHI	Junmai Daiginjo				
2	日：長龍酒造株式会社	純米吟醸 雄町	純米吟醸	15~16度	720ml	6本	
		Junmai Ginjo Omachi	Junmai Ginjo				
		特別純米 雄町	特別純米	15~16度	720ml	6本	
	英：CHORYO SHUZO CO.,Ltd	Tokubetsu Junmaishu Omachi	Tokubetsu Junmai	15~16度	720ml	6本	
		吉野杉の樽酒	普通酒				
		Yoshinosugi No Tarusake	Ordinary Sake				
3	日：藤井酒造株式会社	龍勢 ゴールドラベル 生酛純米大吟醸酒	純米大吟醸	17度	720ml	12本	
		RYUSEI GOLD LABEL	Junmai Daiginjo				
	英：FUJII SHUZOU CO., LTD	龍勢 備前雄町 生酛特別純米酒	特別純米	16度	720ml	12本	
		RYUSEI KIMOTO BIZEN-OMACHI	Tokubetsu Junmai				
4	日：月桂冠株式会社	月桂冠 スパークリング Sake	純米（発泡性）	7.5度	250ml	12本	
		Sparkling Sake	Junmai Sparkling				
		超特撰 鳳麟 純米大吟醸	純米大吟醸	16.5度	720ml	6本	
	HORIN Ultra Premium Junmai Daiginjo	Junmai Daiginjo					
	英：Gekkeikan Sake Co., Ltd.	超特撰 鳳麟 純米大吟醸	純米大吟醸	15.5度	300ml	12本	
		HORIN Ultra Premium Junmai Daiginjo	Junmai Daiginjo				
		にごり酒	普通酒	10.5度	500ml	12本	
Nigori Sake		Ordinary Sake					
5	日：JAPAN AT UK	神渡 Petillant	純米	16度	720ml	14本	
		Miwatari Petillant	Junmai				
		山吹ゴールド	古酒	18度	720ml	5本	
	Yamabuki Gold	Koshu					
	英：JAPAN AT UK	悠久の梅雫 金撰	リキュール	14度	720ml	5本	
		Eternal UMESHIZUKU Gold	liqueur				
6	日：合資会社 基山商店	純米吟醸 山田錦	純米吟醸	16度	720ml	6本	
		Junmai Ginjo Ymamadanihiki	Junmai Ginjo				
		純米大吟醸 北雫	純米大吟醸	16度	720ml	6本	
	Junmai Daiginjo Kitashizuku	Junmai Daiginjo					
	英：Kiyama-syoten&co.,Ltd.	特別純米 山田錦	特別純米	16度	720ml	9本	
		Tokubetu Junmai Yamadanishiki	Tokubetsu Junmai				
7	日：コンタツ株式会社	東光 純米吟醸原酒	純米吟醸	16度	720ml	12本	
		Toko Junmai Ginjo Genshu	Junmai Ginjo				
		純米吟醸超辛口日本刀	純米吟醸	15.5度	720ml	5本	
		KATANA	Junmai Ginjo				
		東光 純米大吟醸袋吊り	純米大吟醸	16度	720ml	12本	
	Toko Junmai Daiginjo Fukurotsuri	Junmai Daiginjo					
	英：KONTATSU.CO.,LTD	ぶちしゅわ日本酒ちょびつと乾杯	スパークリング	6度	300ml	9本	
		JAPANESE SPARKLING SAKE PUCHI SHUWA	Sparkling				
		ぶちしゅわゆず酒ちょびつと乾杯	スパークリング	6度	300ml	9本	
PUCHI SHUWA YUZU		Sparkling					

1.実施概要

出展アイテム-2

■ 試飲提供・展示・日本酒セミナー・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	準備本数	備考
8	日：国稀酒造株式会社	大吟醸 国稀	大吟醸	15.7度	720ml	6本	
		Daiginjo Kunimare	Daiginjo				
		MARE 純米吟醸 (輸出用)	純米吟醸	15.5度	720ml	6本	
		MARE Junmai Ginjo (Export)	Junmai Ginjo				
	英：Kunimare Shuzo Inc.	特別純米 国稀	特別純米	15.7度	720ml	6本	
		Tokubetsu Junmai Kunimare	Tokubetsu Junmai				
MARE 佳撰 (輸出用)		普通酒	15.4度	720ml	6本		
9	日：尾畑酒造株式会社	真野鶴 万穂	大吟醸	16.5度	720ml	4本	
		MANOTSURU MAHO	Daiginjo				
		真野鶴 赤紋生	純米	18.5度	720ml	4本	
		MANOTSURU AKAMON NAMA	Junmai				
		真野鶴 辛口純米	純米	15.5度	720ml	4本	
		MANOTSURU KARAKUCHI JUNMAI	Junmai				
	英：OBATA SHUZO co., Ltd.	真野鶴 純米吟醸 朱鷺と暮らす	純米吟醸	15.5度	720ml	4本	
		MANOTSURU LIVE WITH TOKI	Junmai Ginjo				
		真野鶴 緑山生	純米大吟醸	17.5度	720ml	4本	
		MANOTSURU MIDORIYAMA NAMA	Junmai Daiginjo				
		真野鶴 実来	純米大吟醸	16.5度	720ml	4本	
		MANOTSURU MIKU	Junmai Daiginjo				
10	日：株式会社 仙醸	黒松仙醸 純米無過原酒	純米	16度	720ml	6本	
		Kuromatusenjyo Junmai Murokagenshu	Junmai				
		黒松仙醸 純米吟醸 金紋錦	純米吟醸	16度	720ml	4本	
		Kuromausenjyo Junmai Ginjo Kinmonnisiki	Junmai Ginjo				
	英：Senjyo Brewery Co.Ltd	黒松仙醸 純米大吟醸 プロトタイプ 14	純米大吟醸	14度	720ml	8本	
		Kuromatusenjyo Junmai Daiginjo Prototype 14	Junmai Daiginjo				
		黒松仙醸 仕込 梅酒	リキュール	10度	720ml	6本	
		Kuramoto Senjyo Sikomi Umeshu	liqueur				
11	日：株式会社シェンロンインターナショナル	白鶴 純米にがり酒 さゆり	純米	12.5度	720ml	6本	
		Junmai Nigori "SAYURI"	Junmai				
		天醸 卜轟	純米大吟醸	17度	720ml	18本	
		TOKIN	Junmai Daiginjo				
	英：XENLON INTERNATIONAL CO., LTD	白鶴 純米大吟醸 白鶴錦	純米大吟醸	15.5度	720ml	6本	
		Junmai Dai Ginjo "HAKUTSURU NISHIKI"	Junmai Daiginjo				
		白鶴 淡雪スパークリング	スパークリング	5.5度	300ml	24本	
		"AWAYUKI " Sparkling Sake	Sparkling				
12	日：株式会社 安福又四郎商店	大黒正宗 純米吟醸	純米吟醸	16度	720ml	24本	
	英：YASUFUKU MATASHIROU SYOUTEN CO.,LTD.	DAIKOKUMASAMUNE JUNMAI GINJO	Junmai Ginjo				

1.実施概要

全体スケジュール

TIME	2017年6月			
	18日(日)	19日(月)	20日(火)	21日(水)
	日本語PRブースセミナー・オープンビジネスマッチング	日本語PRブースセミナー・オープンビジネスマッチング	日本語PRブース 招待制ビジネスマッチング	日本語PRブースセミナー・オープンビジネスマッチング
7:00				
7:30				
8:00	■参加者会場入り	■参加者会場入り	■参加者会場入り	■参加者会場入り
8:30	事前準備 8:00-9:00	事前準備 8:00-9:00	事前準備 8:00-9:00	事前準備 8:00-9:00
9:00	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Aチーム 9:00-10:10 (70分)	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Bチーム 9:00-10:10 (70分)	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Aチーム 9:00-11:00 (120分)	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Bチーム 9:00-10:10 (70分)
10:00	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Bチーム 10:15-11:25 (70分)	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Aチーム 10:15-11:25 (70分)	11:00 富川氏ポルト入り	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Aチーム 10:15-11:25 (70分)
11:00	11:00 富川氏会場入り			
11:30	客出し・セミナー準備 11:30-11:45	客出し・セミナー準備 11:30-11:45	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Bチーム 11:10-13:10 (120分)	客出し・セミナー準備 11:30-11:45
12:00	コメ・コメ加工員研修セミナー 11:45-12:30 主催 挨拶(松本寿寿博) / (編成セミナー(松永環平) / 会員社紹介)	コメ・コメ加工員研修セミナー 11:45-12:30 主催 挨拶(松本寿寿博) / (編成セミナー(松永環平) / 会員社紹介)		コメ・コメ加工員研修セミナー 11:45-12:30 主催 挨拶(松本寿寿博) / (編成セミナー(松永環平) / 会員社紹介)
12:30	客出し・復帰 12:30-12:45	客出し・復帰 12:30-12:45		客出し・復帰 12:30-12:45
13:00	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Aチーム 12:45-14:00 (75分)	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Bチーム 12:45-14:00 (75分)	客出し・マッチング準備 13:15-13:45	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Bチーム 12:45-14:00 (75分)
13:30			現地バイザー受付 13:45-14:00	
14:00	客出し・セミナー準備 14:00-14:15	客出し・セミナー準備 14:00-14:15		客出し・セミナー準備 14:00-14:15
14:30	日本語セミナー 14:15-15:00 主催 挨拶/日本語セミナー (富川氏) / 会員社紹介	コメ・コメ加工員研修セミナー 14:15-15:00 主催 挨拶(松本寿寿博) / (編成セミナー(松永環平) / 会員社紹介)	招待制ビジネスマッチング 14:00-15:30	日本語セミナー 14:15-15:00 主催 挨拶/日本語セミナー (富川氏) / 会員社紹介
15:00	客出し・復帰 15:00-15:15	客出し・復帰 15:00-15:15		客出し・復帰 15:00-15:15
15:30	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Bチーム 15:15-16:30 (75分)	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Aチーム 15:15-16:30 (75分)	客出し・復帰 15:30-15:45	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Aチーム 15:15-16:30 (75分)
16:00	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Aチーム 16:30-17:30 (60分)	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Bチーム 16:30-17:30 (60分)	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Aチーム 15:45-17:05 (80分)	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Bチーム 16:30-17:30 (60分)
17:00	17:30 富川氏退席			
17:30	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Bチーム 17:30-18:30 (60分)	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Aチーム 17:30-18:30 (60分)	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Bチーム 17:10-18:30 (80分)	日本語PRブース オープンビジネスマッチング Aチーム 17:30-18:30 (60分)
18:30	片付け・翌日準備 18:30-19:30	片付け・翌日準備 18:30-19:30	片付け・翌日準備 18:30-19:30	
19:00	■完全退席	■完全退席	■完全退席	片付け・撤去・搬出 18:30-21:00
19:30				
20:00				
20:30				
21:00				■完全退席
21:30				
22:00				
22:30				
23:00				

VINEXPO
18-21 JUNE 2017
BORDEAUX

2.日本酒PRブース

催 事 名 称	VINEXPO 2017 BORDEAUX
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： 2017/6/18(日) ～ 2017/6/21(水)
実施エリア・都市	フランス（ボルドー）
実 施 会 場	施設・店舗名： PARC DES EXPOSITIONS DE BORDEAUX - EXHIBITION CENTRE
	スペース名： HALL 1 C336
	住 所： 33030 Bordeaux Lac Cedex
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 名× 4 日 =計 400 名
	● 試食・試飲提供数 品× 4 日 =計 1000 品
	● アンケート数 枚× 4 日 =計 400 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>新規市場開拓及びターゲットを広げるため、昨年度も出展した vinexpo（今回のテーマ：スペインワイン）に出展を計画。</p> <p>世界的に有名なワイン・スピリッツの展示会に参加し、日本酒の試飲を試みる。</p> <p>13種の蔵元・ディストリビューターが43種類の日本酒を提供し、日本酒の種類の豊富さと酒類による味の違いを訴求。</p> <p>また現地酒ソムリエにアドバイスを仰ぎ日本酒セミナーを実施、「日本酒の原料となる米」を訴求すると共に日本酒の魅力を発信した。</p>

実施記録

■実績詳細

実施日	実施回	開始時間	参加人数	アンケート回収数	備考
6/18(日)	1	9:00～	25人	22枚	
6/18(日)	2	12:45～	43人	31枚	
6/18(日)	3	15:15～	62人	43枚	
6/19(月)	4	9:00～	22人	18枚	
6/19(月)	5	12:45～	34人	25枚	
6/19(月)	6	15:15～	58人	49枚	
6/20(火)	7	9:00～	18人	13枚	
6/20(火)	8	12:45～	51人	44枚	
6/21(水)	9	9:00～	34人	27枚	
6/21(水)	10	12:45～	56人	46枚	
合計			403人	318枚	

■計画数・実績数比較

数	値	目	標

↓

実	績	数

	参加人数	4	日	=計	400	名
●	試食・試飲提供数	4	日	=計	1000	杯
●	アンケート数	4	日	=計	400	枚
	その他					

	参加人数	合計	403	名
●	試食提供数	合計	約1250	杯
●	アンケート数	合計	318	枚
	その他			

■実績数の評価

参加人数について	<p>上記時間帯毎に来場者を集計した。</p> <p>お一人様につき平均20分程度滞在頂いた。</p> <p>出展社より、より詳細な日本酒の説明を行い、ブース一体となり日本酒の 프로모ーションができた。</p> <p>ワインの展示会の中で日本酒の出展は珍しく、常時来場者がいらっしや、盛況であった。</p>
試食・試飲数について	<p>ブースの前を通る来場者に積極的に声をかけ、試飲をしていただいた。</p> <p>43種類の日本酒の提供は非常に好評で、平均して3杯程度、多い方でお一人で4～5種類もの日本酒を試飲される方もいらっしやった。</p>
アンケート回収数について	<p>全ての方にアンケートをご協力いただくべく積極的に声がけを行ったが、時間がないと断られてしまう事も多くあった。</p> <p>アンケートにお答えいただいた方は非常に協力的で今後の展開に繋がられる。</p>

■ 提供日本酒一覧

※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
1	日：天吹酒造合資会社	天吹 裏大吟醸 愛山	大吟醸	16度	720ml	6本	
		AMABUKI URA DAIGINJO AIYAMA	Daiginjo				
		天吹 吟之紅衣	純米	15度	720ml	6本	
	AMABUKI GIN NO KURENAI	Junmai					
	英：AMABUKI SHUZO CO.,LTD	天吹 純米吟醸壽限無 生	純米吟醸	16度	720ml	6本	
		AMABUKI JUNMAI GINJO JUGEMU NAMA	Junmai Ginjo	16度	720ml	6本	
天吹 生酛純米大吟醸 雄町		純米大吟醸					
		AMABUKI KIMOTO JUNMAI DAIGINJO OMACHI	Junmai Daiginjo				
2	日：長龍酒造株式会社	純米吟醸 雄町	純米吟醸	15~16度	720ml	6本	
		Junmai Ginjo Omachi	Junmai Ginjo				
		特別純米 雄町	特別純米	15~16度	720ml	6本	
	Tokubetsu Junmaishu Omachi	Tokubetsu Junmai					
	英：CHORYO SHUZO CO.,Ltd	吉野杉の樽酒	普通酒	15~16度	720ml	6本	
Yoshinosugi No Tarusake		Ordinary Sake					
3	日：藤井酒造株式会社	龍勢 ゴールドラベル 生酛純米大吟醸酒	純米大吟醸	17度	720ml	12本	
		RYUSEI GOLD LABEL	Junmai Daiginjo				
	英：FUJII SHUZOU CO., LTD	龍勢 備前雄町 生酛特別純米酒	特別純米	16度	720ml	12本	
		RYUSEI KIMOTO BIZEN-OMACHI	Tokubetsu Junmai				
4	日：月桂冠株式会社	月桂冠 スパークリング Sake	純米（発泡性）	7.5度	250ml	12本	
		Sparkling Sake	Junmai Sparkling				
		超特撰 鳳麟 純米大吟醸	純米大吟醸	16.5度	720ml	6本	
	HORIN Ultra Premium Junmai Daiginjo	Junmai Daiginjo					
	英：Gekkeikan Sake Co., Ltd.	超特撰 鳳麟 純米大吟醸	純米大吟醸	15.5度	300ml	12本	
		HORIN Ultra Premium Junmai Daiginjo	Junmai Daiginjo				
にごり酒		普通酒	10.5度	500ml	12本		
Nigori Sake	Ordinary Sake						
5	日：JAPAN AT UK	神渡 Petillant	純米	16度	720ml	14本	
		Miwatari Petillant	Junmai				
		山吹ゴールド	古酒	18度	720ml	5本	
	Yamabuki Gold	Koshu					
	英：JAPAN AT UK	悠久の梅雫 金撰	リキュール	14度	720ml	5本	
Eternal UMESHIZUKU Gold		liqueur					
6	日：合資会社 基山商店	純米吟醸 山田錦	純米吟醸	16度	720ml	6本	
		Junmai Ginjo Ymamadanihiki	Junmai Ginjo				
		純米大吟醸 北雫	純米大吟醸	16度	720ml	6本	
	Junmai Daiginjo Kitashizuku	Junmai Daiginjo					
	英：Kiyama-syoten&co.,Ltd.	特別純米 山田錦	特別純米	16度	720ml	9本	
Tokubetu Junmai Yamadanishiki		Tokubetsu Junmai					
7	日：コンタツ株式会社	東光 純米吟醸原酒	純米吟醸	16度	720ml	12本	
		Toko Junmai Ginjo Genshu	Junmai Ginjo				
		純米吟醸超辛口日本刀	純米吟醸	15.5度	720ml	5本	
		KATANA	Junmai Ginjo				
		東光 純米大吟醸袋吊り	純米大吟醸	16度	720ml	12本	
	Toko Junmai Daiginjo Fukurotsuri	Junmai Daiginjo					
	英：KONTATSU.CO.,LTD	ぶちしゅわ日本酒ちょびつと乾杯	スパークリング	6度	300ml	9本	
		JAPANESE SPARKLING SAKE PUCHI SHUWA	Sparkling				
		ぶちしゅわゆず酒ちょびつと乾杯	スパークリング	6度	300ml	9本	
PUCHI SHUWA YUZU		Sparkling					

■ 提供日本酒一覧

※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
8	日：国稀酒造株式会社	大吟醸 国稀	大吟醸	15.7度	720ml	6本	
		Daiginjo Kunimare	Daiginjo				
		MARE 純米吟醸 (輸出用)	純米吟醸	15.5度	720ml	6本	
		MARE Junmai Ginjo (Export)	Junmai Ginjo				
	英：Kunimare Shuzo Inc.	特別純米 国稀	特別純米	15.7度	720ml	6本	
		Tokubetsu Junmai Kunimare	Tokubetsu Junmai				
MARE 佳撰 (輸出用)		普通酒	15.4度	720ml	6本		
MARE Kasen (Export)	Ordinary Sake						
9	日：尾畑酒造株式会社	真野鶴 万穂	大吟醸	16.5度	720ml	4本	
		MANOTSURU MAHO	Daiginjo				
		真野鶴 赤紋生	純米	18.5度	720ml	4本	
		MANOTSURU AKAMON NAMA	Junmai				
		真野鶴 辛口純米	純米	15.5度	720ml	4本	
		MANOTSURU KARAKUCHI JUNMAI	Junmai				
	英：OBATA SHUZO co., Ltd.	真野鶴 純米吟醸 朱鷺と暮らす	純米吟醸	15.5度	720ml	4本	
		MANOTSURU LIVE WITH TOKI	Junmai Ginjo				
		真野鶴 緑山生	純米大吟醸	17.5度	720ml	4本	
		MANOTSURU MIDORIYAMA NAMA	Junmai Daiginjo				
		真野鶴 実来	純米大吟醸	16.5度	720ml	4本	
		MANOTSURU MIKU	Junmai Daiginjo				
10	日：株式会社 仙醸	黒松仙醸 純米無濾過原酒	純米	16度	720ml	6本	
		Kuromatusenjyo Junmai Murokagenshu	Junmai				
		黒松仙醸 純米吟醸 金紋錦	純米吟醸	16度	720ml	4本	
		Kuromausenjyo Junmai Ginjo Kinmonnisiki	Junmai Ginjo				
	英：Senjyo Brewery Co.Ltd	黒松仙醸 純米大吟醸 プロトタイプ 14	純米大吟醸	14度	720ml	8本	
		Kuromatusenjyo Junmai Daiginjo Prototype 14	Junmai Daiginjo				
		黒松仙醸 仕込 梅酒	リキュール	10度	720ml	6本	
		Kuramoto Senjyo Sikomi Umeshu	liqueur				
11	日：株式会社シェンロンインターナショナル	白鶴 純米にがり酒 さゆり	純米	12.5度	720ml	6本	
		Junmai Nigori "SAYURI"	Junmai				
		天醸 卜轟	純米大吟醸	17度	720ml	18本	
		TOKIN	Junmai Daiginjo				
	英：XENLON INTERNATIONAL CO., LTD	白鶴 純米大吟醸 白鶴錦	純米大吟醸	15.5度	720ml	6本	
		Junmai Dai Ginjo "HAKUTSURU NISHIKI"	Junmai Daiginjo				
		白鶴 淡雪スパークリング	スパークリング	5.5度	300ml	24本	
		"AWAYUKI " Sparkling Sake	Sparkling				
12	日：株式会社 安福又四郎商店	大黒正宗 純米吟醸	純米吟醸	16度	720ml	24本	
	英：YASUFUKU MATASHIROU SYOUTEN CO.,LTD.	DAIKOKUMASAMUNE JUNMAI GINJO	Junmai Ginjo				

■展示レイアウト



社名	No.	銘柄	社名	No.	銘柄
天吹酒造合資会社	1	社名ロゴ入りパネル	コンタツ株式会社	29	東光 純米大吟醸袋吊り
	2	天吹 裏大吟醸 愛山		30	ぶちしゅわ日本酒ちよびつと乾杯
	3	天吹 吟之紅衣		31	ぶちしゅわゆず酒ちよびつと乾杯
	4	天吹 純米吟醸壽限無 生	国稀酒造株式会社	32	社名ロゴ入りパネル
	5	天吹 生酛純米大吟醸 雄町		33	大吟醸 国稀
長龍酒造株式会社	6	社名ロゴ入りパネル		34	MARE 純米吟醸 (輸出用)
	7	純米吟醸 雄町		35	特別純米 国稀
	8	特別純米 雄町		36	MARE佳撰 (輸出用)
	9	吉野杉の梅酒	尾畑酒造株式会社	37	社名ロゴ入りパネル
藤井酒造株式会社	10	社名ロゴ入りパネル		38	真野鶴 万穂
	11	龍勢 ゴールドラベル 生酛純米大吟醸酒		39	真野鶴 赤紋生
	12	龍勢 備前雄町 生酛特別純米酒		40	真野鶴 辛口純米
月桂冠株式会社	13	社名ロゴ入りパネル		41	真野鶴 純米吟醸 朱鷺と暮らす
	14	月桂冠 スパークリング Sake	42	真野鶴 緑山生	
	15	超特撰 鳳麟 純米大吟醸	43	真野鶴 実来	
	16	超特撰 鳳麟 純米大吟醸	株式会社 仙醸	44	社名ロゴ入りパネル
17	にこり酒	45		黒松仙醸 純米無濾過原酒	
JAPAN AT UK	18	社名ロゴ入りパネル		46	黒松仙醸 純米吟醸 金紋錦
	19	神渡 Petillant		47	黒松仙醸 純米大吟醸 プロトタイプ 14
	20	山吹ゴールド		48	黒松仙醸 仕込 梅酒
	21	悠久の梅雫 金撰	株式会社シエンロン インターナショナル	49	社名ロゴ入りパネル
合資会社 基山商店	22	社名ロゴ入りパネル		50	白鶴 純米にごり酒 さゆり
	23	純米吟醸 山田錦		51	天醸 ト壺
	24	純米大吟醸 北雫		52	白鶴 純米大吟醸 白鶴錦
	25	特別純米 山田錦	53	白鶴 淡雪スパークリング	
コンタツ株式会社	26	社名ロゴ入りパネル	株式会社 安福又四郎商店	54	社名ロゴ入りパネル
	27	東光 純米吟醸原酒		55	大黒正宗 純米吟醸
	28	純米吟醸超辛口日本刀			



会場入口



エントランス



全米輸ブース-1



全米輸ブース-2



全米輸ブース-3



全米輸ブース-4



商品展示-1



商品展示-2



商品展示-3



ポスター展示 (掲出)



ポスター掲出



現物展示



本番時の模様-1



本番時の模様-2



本番時の模様-3



本番時の模様-4



本番時の模様-5



本番時の模様-6



本番時の模様-7



本番時の模様-8



本番時の模様-9



本番時の模様-10



本番時の模様-11



本番時の模様-12

VINEXPO
18-21 JUNE 2017
BORDEAUX

3.セミナー

催 事 名 称	VINEXPO 2017 BORDEAUX
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： 2017/6/18(日) ～ 2017/6/21(水)
実施エリア・都市	フランス（ボルドー）
実 施 会 場	施設・店舗名： PARC DES EXPOSITIONS DE BORDEAUX - EXHIBITION CENTRE
	スペース名： HALL 1 C336
	住 所： 33030 Bordeaux Lac Cedex
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（ ）
効果的なPRのため新たに工夫した点 ・ 新しい試み	<p>ワインメインの展示会であったが、現地酒ソムリエ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、日本産コメ・コメ加工食品の基礎セミナーを実施し日本酒の原料となる「米」、「日本酒」、「米菓」についてあらましを5本のビデオと共にご紹介。</p> <p>午後の部では、現地酒ソムリエによる日本酒の製法、産地による味の違いを入念に説明し、日本酒の酒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>

| 実施日程 | 平成29年6月18日(日)・19日(月)・21日(水) 3日間

| 実施時間 | 6月18日(日) : ① 11:45-12:30
6月19日(月) : ② 11:45-12:30
③ 14:15-15:00
6月21日(水) : ④ 11:45-12:30【計4回】

| 講演者 | 全米輸 松永 將義 理事

■ 進行内容 (45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15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者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~ 00:03 (3分)	司会者登場 ~ ご挨拶	MC	定刻になりしだい、MC登場・ご挨拶(主旨説明)
00:03~ 00:08 (5分)	主催者代表挨拶	松本専務理事	司会者のご紹介後、全米輸 松本専務理事登壇。 松本専務理事によるご挨拶 ※ご挨拶言語：日本語 (MCによる英語逐次通訳を実施)
00:8~ 00:30 (22分)	コメ・コメ加工品 基礎セミナー	MC 松永理事	司会者のご紹介後、松永理事登壇。 簡単な自己紹介後、 松永理事による「コメ・コメ加工品基礎セミナー」を実施 ※使用言語：日本語 (MCによる英語逐次通訳を実施) ※「日本酒」の動画に加えて「米」・「精米」・ 「米菓」の動画使用も検討
00:30~ 00:40 (10分)	会員社紹介	MC 会員社	セミナー終了後、MCにより参加会員社を紹介 (6社×1分：10分)
00:40~ 00:45 (5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

■構成案

<日本産コメ・コメ加工食品基礎セミナー構成内容>

①講師登壇～自己紹介（5分）

②日本の米に加え、その代表的な加工品である日本酒と米菓のあらましを5本のビデオ（稲作・精米・日本酒・米菓）を使い紹介。（22分）

1) 【稲作】豊かなる自然の恵み/RICE



日本の美しい四季の移ろいの中で、稲が成長し、収穫されるまで

2) 【精米】白く輝く美しき米粒/RICE MILLING



炊きムラのない、美味しいご飯をつくる今日の精米技術

3) 【日本酒】米から生まれた奇跡の一滴/SAKE



長い伝統のもと、日本の風土の中で培われた日本酒の今

4) 米菓/BEIKA



米菓の作られている様や、様々な製品

③会員社紹介（10分）※司会者より

④アンケート記入（5分）

| 実施日程 | 平成29年6月18日(日)・21日(水) 2日間

| 実施時間 | 6月18日(日) : ① 14:15-15:00
6月21日(水) : ② 14:15-15:00【計2回】

| 講師 | 宮川 圭一郎 氏 (利き酒師)

■ 進行内容 (45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15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者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~ 00:03 (3分)	司会者登場 ~ ご挨拶	MC	定刻になりしだい、MC登場・ご挨拶 (主旨説明)
00:03~ 00:08 (5分)	主催者代表挨拶	松本専務理事	司会者のご紹介後、全米輪 松本専務理事登壇。 松本専務理事によるご挨拶 ※ご挨拶言語：日本語 (MCによる英語逐次通訳を実施)
00:8~ 00:30 (22分)	日本酒セミナー	MC 宮川 圭一郎	司会者のご紹介後、宮川氏登壇。 簡単な自己紹介後、 宮川による「日本酒セミナー」を実施 ※日本酒の試飲はせず、紹介のみ ※使用言語：英語又は仏語 ※PPTを使用しセミナーを実施
00:30~ 00:40 (10分)	会員社紹介	MC 会員社	セミナー終了後、MCにより参加会員社を紹介 (6社×1分：10分)
00:40~ 00:45 (5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

■構成

<日本酒セミナー 構成内容>

①講師登壇～自己紹介

②豊富な日本酒の種類を紹介（10分）

「日本酒の種類紹介」

- 1) 日本酒の種類豊富さと吟醸、大吟醸、純米、特別純米、純米大吟醸、本醸造、古酒の製造方法の紹介
- 2) 製造方法の違いによる味の違いの解説

③料理とのマッチング事例紹介（座学）（15分）

- 1) 現地で活躍しているワインソムリエ、利き酒師の立場から日本酒の種類別に現地料理とのマッチング事例を「座学」として紹介し、種類の豊富さによる愛称の良さについて解説
- 2) マッチングの紹介と併せて、6種類の日本酒の特徴を紹介。
※全2回のセミナーを通して、参加会員社全12社を紹介。
(セミナー1回につき6社を紹介)

④質疑応答（3分）

参加者からの質疑応答対応

⑤会員社紹介（10分）※司会者より

⑥アンケート記入（5分）



全米輸 松本専務理事による主催者挨拶



全米輸 松本専務理事による主催者挨拶



全米輸 松本専務理事による会員社紹介



全米輸 松永理事によるセミナー-1



全米輸 松永理事によるセミナー-2



全米輸 松永理事によるセミナー-3



酒ソムリエ 宮川氏によるセミナー-1



酒ソムリエ 宮川氏によるセミナー-2



酒ソムリエ 宮川氏によるセミナー-3



酒ソムリエ 宮川氏によるセミナー-4



会員社による挨拶-1



会員社による挨拶-2

VINEXPO
18-21 JUNE 2017
BORDEAUX

4. ビジネスマッチング

催事名称	VINEXPO 2017 BORDEAUX Information Exchange for Business Matching to promote Japanese Sake
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ●試飲会：対象 (主に現地及び各国バイヤー、ホテル・レストラン関係者) ●展示会・見本市出展：展示会名 (VINEXPO 2017 BORDEAUX) ●パッケージ等統一ロゴ入りツール開発 (イベント用パンフレット、バイヤーへのイベント告知 案内状) ●その他： <ul style="list-style-type: none"> ・出展社へのヒアリング (次のステップへの見込み、他) ※ヒアリング結果後述 ・通訳者へのアンケート (通訳からみた商談の見込み、バイヤー目線での課題や重要視するポイント等) …等についても情報を回収。
実施期間	<ul style="list-style-type: none"> ●告知期間 : 2017/5/31(水) ~ 2017/6/17(土) ●催事等実施期間 : 2017/6/20(火) ~
実施エリア・都市	フランス (ボルドー)
実施会場	<ul style="list-style-type: none"> ●施設・店舗名 : PARC DES EXPOSITIONS DE BORDEAUX - EXHIBITION CENTRE ●スペース名 : HALL 1 C336 ●住所 : 33030 Bordeaux Lac Cedex
対象・参加方法	<ul style="list-style-type: none"> ●招待者：主な招待対象 (現地+各国バイヤー、ホテル・レストラン関係者、卸商) ●展示会/見本市等来場者：想定来場層 (現地バイヤー、ホテル・レストラン関係)
対象品目	●日本酒
効果的なPRのため新たに工夫した点 ・ 新しい試み	<ul style="list-style-type: none"> ●事前準備 <ul style="list-style-type: none"> ・会員社13社の商材パンフレットを活用、及び、FCPシートを基に作成したカンパニー&プロダクトシートの活用 (※) ・現地で活躍する酒ソムリエ 宮川氏のネットワークを活用した、料飲関係の卸業者、小売業、ワインストア、レストラン、輸送会社、貿易会社、日本酒イベントへオーガナイザー、ソムリエ協会などへのアプローチを行った。

効果的なPR
のため新たに
工夫した点
・
新しい試み

- 当日対応
 - ・ VINEXPO会場にて、日本酒に興味のあるバイヤーへのアプローチを積極的に行った。
 - ・ 本展示会には、日本酒の出店が2ブースのみ、という日本酒が引き立つ演出となったため、日本酒のおいしさ、魅力が十分伝わる情報交換の場となった。
 - ・ 会員社の配置を工夫し全会員社が一同に並ぶレイアウトにて実施。どの会員社がどこにいるのかじかが分かりやすく参加者がアプローチし易い環境を創出。

■招待者リスト

No	姓	名	会社団体名	役職	EMAIL	業種
1	Kenta	Nakasuji	Galerie K Paris		order@galerieparis.com	飲料関係の卸業者
2	Nicolas	Julhès	Caviste		julhesparis@gmail.com	パリのレストラン
3	Yanaba	Yukari	Restaurant Nasufuku Jezu			レストラン
4	Wucherer	Brendt	Munchner Ehrliche	Sommelier	brendt.wucherer@ehrlichemuenchner.de	ワインストア
5	Miguet	Javier	Blind Tasted	Marketing Manager and Project Coordinator	javier@blindtasted.com	イベント オーガナイザー
6	Foquet	Stephane	Ecrin De Saveurs	Chef a Domicile	ecrindesaveurs@gmail.com	レストラン
7	Domaradzki	Paul	MAIL BOXES ETC.	Sales Coach	pdomaradzki@mbefrance.fr	輸送会社
8	Grieve	Cathy	Alter Oak	Head of International Development	c.grieve@alter-oak.com	小売店
9	Tsang	Cecily	Hong Kong Key Way International Trading Co., Ltd.		for_xixi@sina.com	貿易会社
10	Lemoine	Charlotte	Tesco Stores Limited	Product Development Manager - Wine	charlotte.lemoine@uk.tesco.com	小売店
11	Iwata	Yuri	Nippon Ya Handelsges.m.b.H.	Purchase / Sake Sommelier	yuri.c.iwata@gmail.com	小売店
12	Troiano	David	Mosto Asia Pte Ltd	Managing Director	md@mostoasia.com	ワイン生産者団体
13	Sanchez Mena Brito	Alfredo	Bonaparte		alfredo.sanchez@bonaparte.wine	小売店
14	Gillard	Jean-Marie	E.V.G.V.		gillard.jeanmarie@orange.fr	小売店
15	Shigihara	Kaoru	SALIN		k.shigihara@salin.fr	卸売業
16	Lafaye	Sophie	Sommelier International			ソムリエ協会
17	Sylvain	Huet	Salon Du Sake			日本酒イベント オーガナイザー
18	Christian	Esser	Wine School 3			ワイン学校



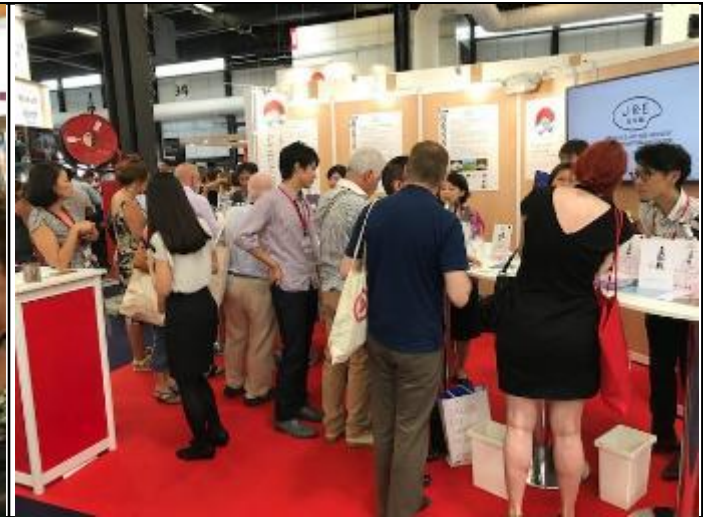
ビジネスマッチング時の模様-1



ビジネスマッチング時の模様-2



ビジネスマッチング時の模様-3



ビジネスマッチング時の模様-4



ビジネスマッチング時の模様-5



ビジネスマッチング時の模様-6



ビジネスマッチング時の模様-7



ビジネスマッチング時の模様-8



ビジネスマッチング時の模様-9



ビジネスマッチング時の模様-10



ビジネスマッチング時の模様-11



ビジネスマッチング時の模様-12

VINEXPO
18-21 JUNE 2017
BORDEAUX

アンケート集計

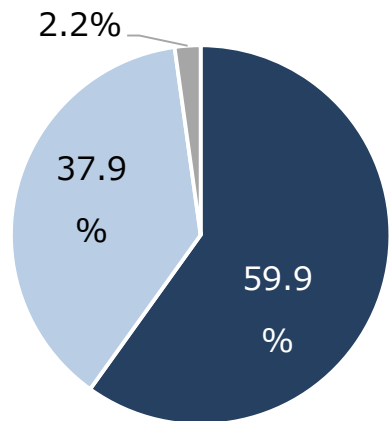
- イベント参加者（うちアンケート回答者）は、男性が59.9%、女性が37.9%となり、年齢は20代が32.9%で最も多く、次いで、30代が25.7%、40代が18.2%と続く。回答者の仕事内容は、流通が14.7%、レストランが4.4%となっている。（SC1,SC2,SC3）
- 日本食レストランの利用頻度について1か月1回以上利用する人が59.3%、日本産食材の利用頻度については1か月1回以上利用する人が53.3%となっている（Q1①,②）。家庭内での日本食メニュー調理頻度については1か月1回以上が29.8%であり（Q1③）、一定程度日常生活への浸透が伺えるが、平成28年9月におけるロンドンでのイベントアンケート結果と比較するといずれも低い数値。
- 日本産コメ・コメ加工品について、認知度が高く、94.1%が認知していると回答した。また、飲食経験についても92.5%が経験ありと回答し高いスコアを誇る。一方で、商材別で見ると米菓は認知42.3%、経験37.3%で過去の他地域と比較しても低いスコアとなった。（Q2①,②）
- イベント参加による【日本産の日本酒】の興味関心は83.7%が高まったと回答。（Q4）商材・食材としての【日本産の日本酒】への興味関心も78.6%が高まったと回答しており、イベントの成果は高かったと考えられる。（Q5）また、業種別の傾向としてはいずれの設問においても、興味が固まった割合が高いのはレストランとなった。
- 今後の販売拡大にあたって、「認知度向上」（38.9%）と「入手できる店の拡大」（33.2%）が高いスコアとなった。来場者における認知度が高い一方で、一般消費者への浸透度合いが低いと認識されていることが伺える。（Q6）
- イベント参加による【日本産の日本酒】の魅力度向上は、42.0%が向上したと回答。（Q7）また、取り扱い意向の高まりは49.2%に上り、これまでのイベントと比較しても高い。一方、業種別においては興味関心とは異なり、取り扱い意向については流通の方がレストランよりも高い結果となった。また、過去のイベントと比較すると、魅力度向上・取り扱い意向については同イベントである香港VINEXPOより低いスコアとなったが、類似のエリアであるロンドンのイベントよりも高い結果となった。

SC1.あなたの性別をお聞かせください。

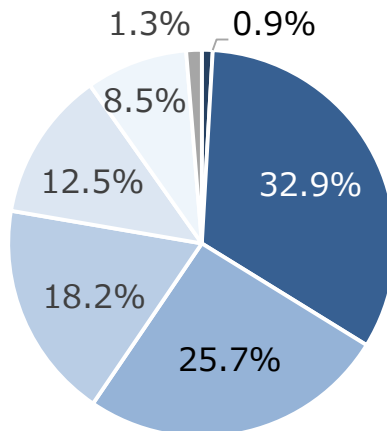
SC2.あなたの年代をお聞かせください。

SC3.お仕事内容をお聞かせください。

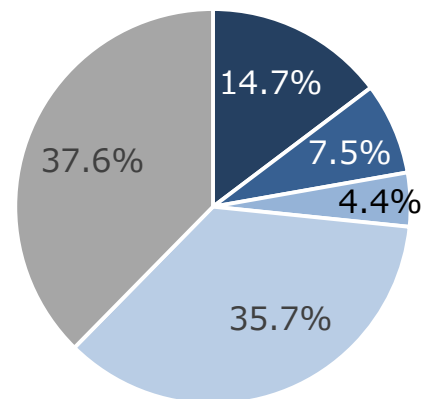
SC1.性別(N=318)



SC2.年代(N=318)



SC3.仕事内容(N=318)



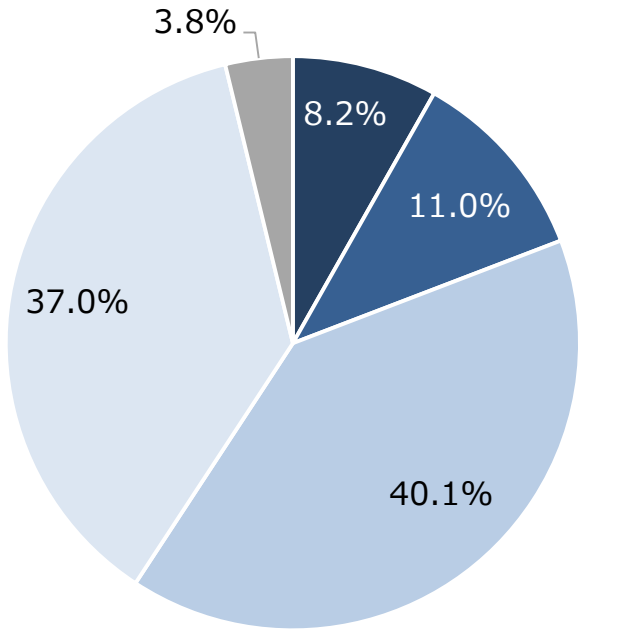
■ 男性 ■ 女性 ■ 無回答

■ 10-19 ■ 20-29
 ■ 30-39 ■ 40-49
 ■ 50-59 ■ 60-69
 ■ 無回答

■ 流通 ■ レストラン
 ■ メディア ■ その他
 ■ 無回答

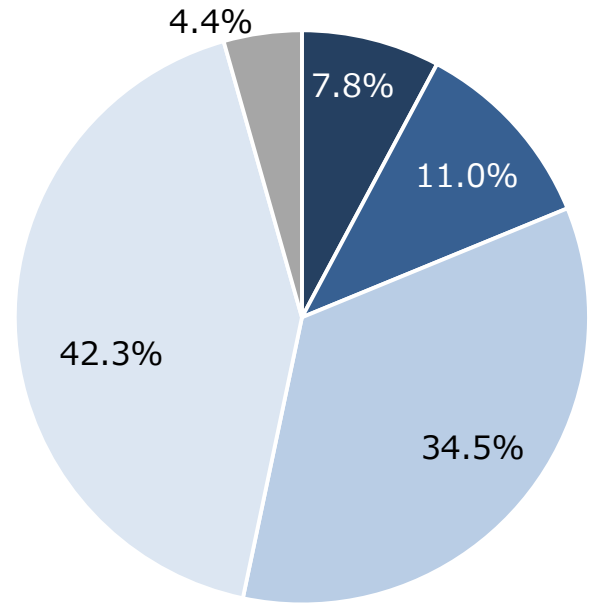
Q1. あなたは普段、日本食レストランや日本産の食材を利用されていますか。
また日本食をご家庭で調理されることがありますか。

①日本食レストランの利用頻度(N=318)



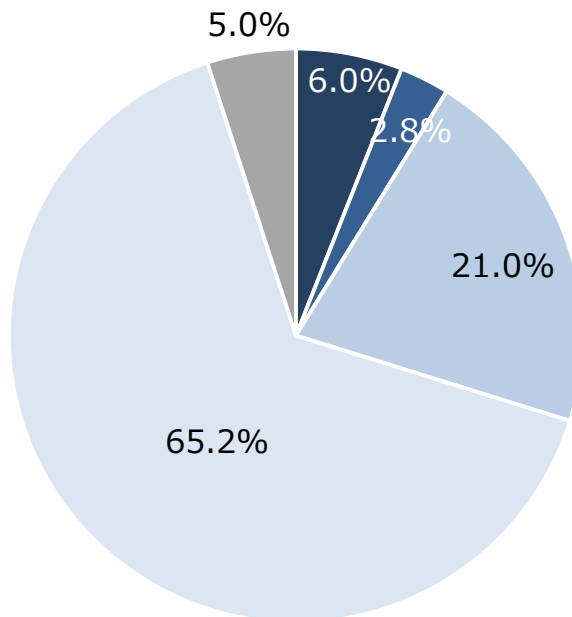
■ 1週間に1回以上
■ 2週間に1回程度
■ 1カ月に1回程度
■ ほとんど利用しない
■ 無回答

②日本食材の利用頻度(N=318)



■ 1週間に1回以上
■ 2週間に1回程度
■ 1カ月に1回程度
■ ほとんど利用しない
■ 無回答

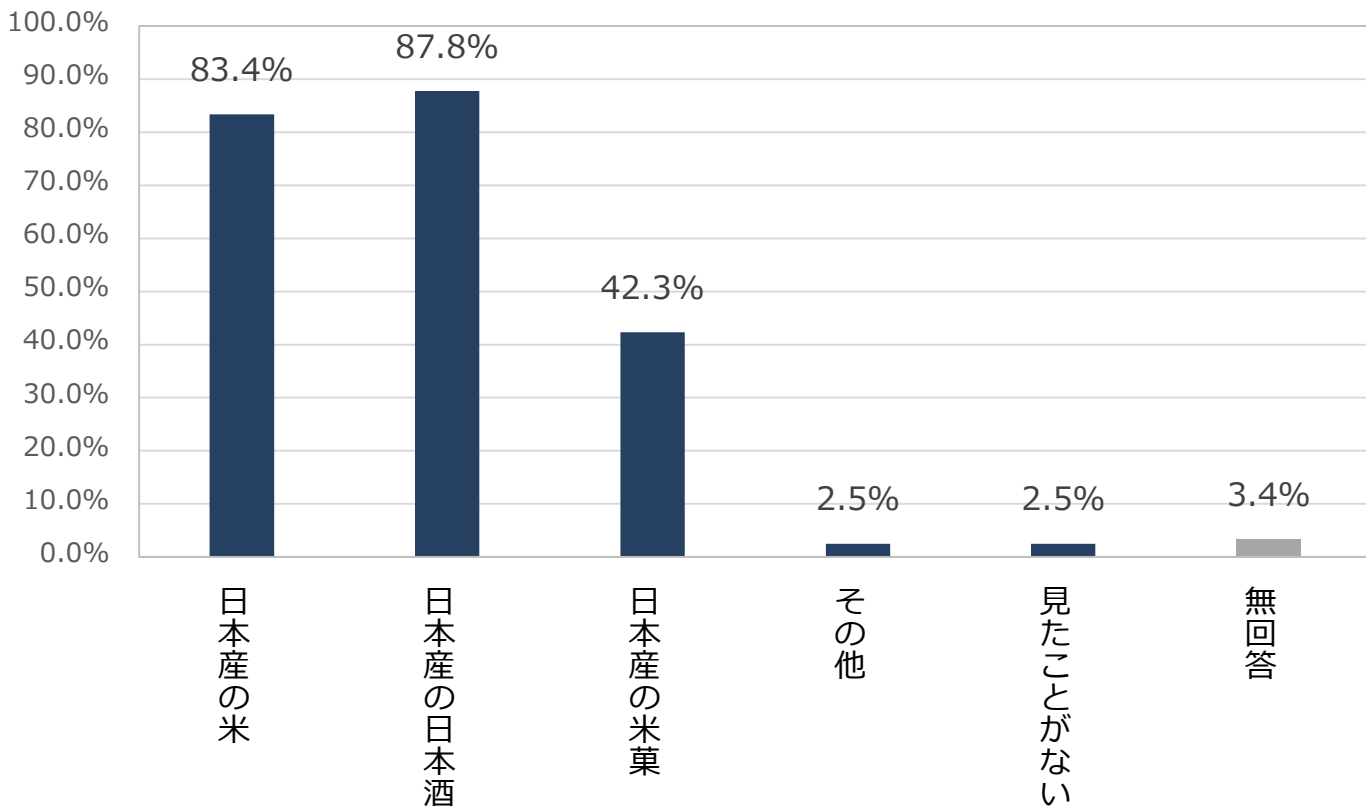
③ご家庭での日本食メニューの調理頻度(N=318)



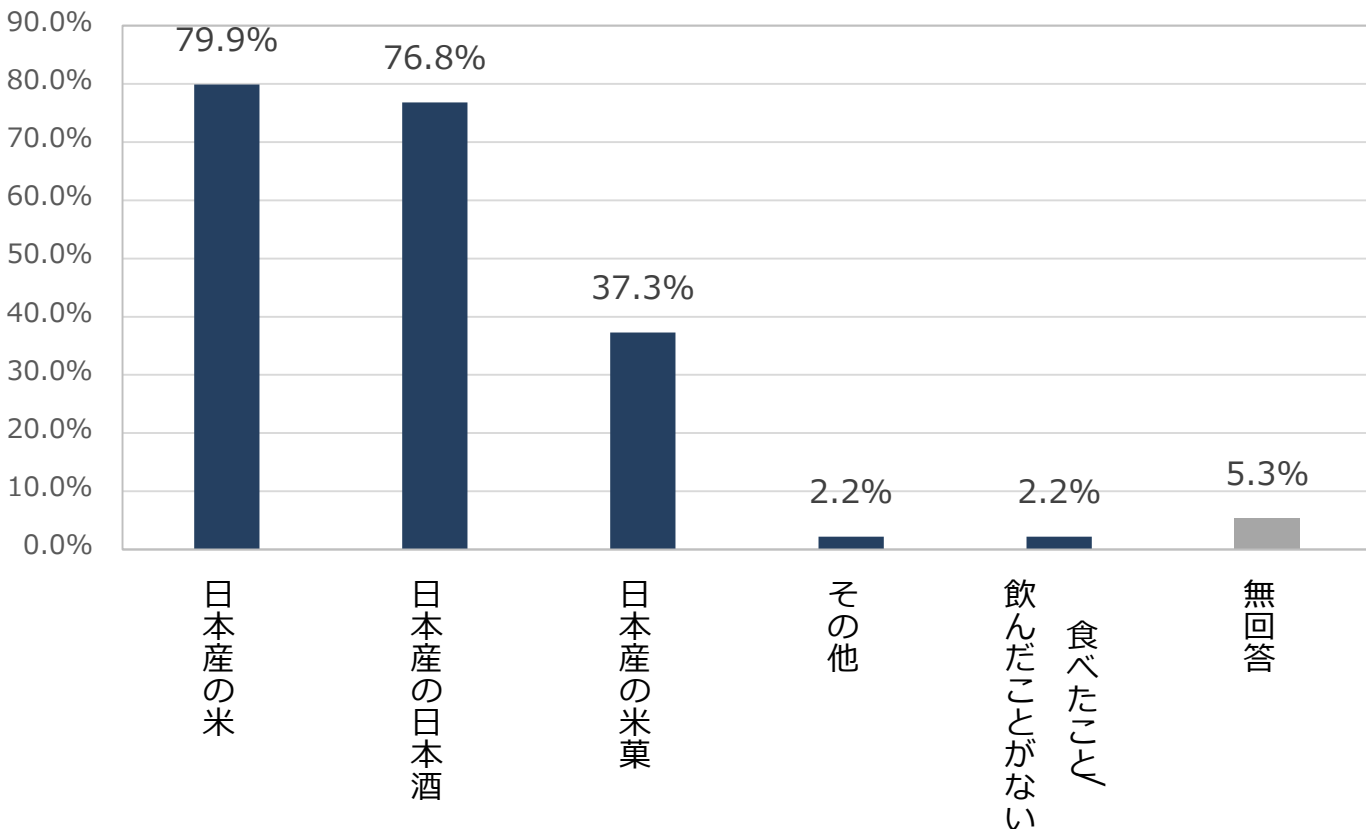
■ 1週間に1回以上
■ 2週間に1回程度
■ 1カ月に1回程度
■ ほとんど利用しない
■ 無回答

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・コメ加工食品を見たことがあるもの(N=318)

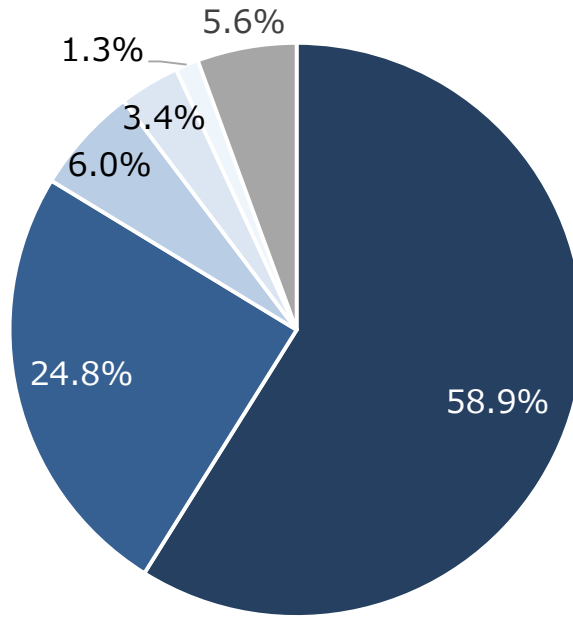


②日本産のコメ・コメ加工食品を食べた/飲んだことがあるもの(N=318)



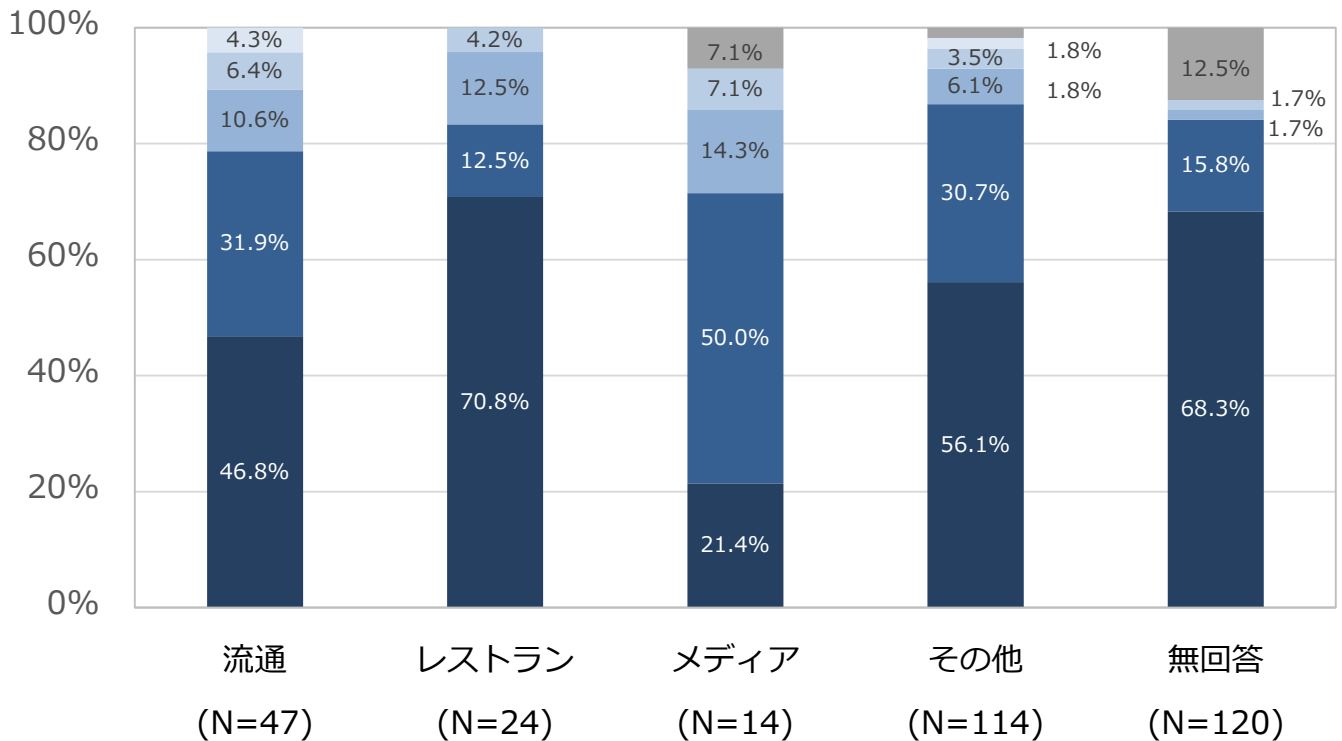
Q4. 本日のイベントで、あなたは日本産の日本酒の興味関心が高まりましたか。
(N=318)

[全体]



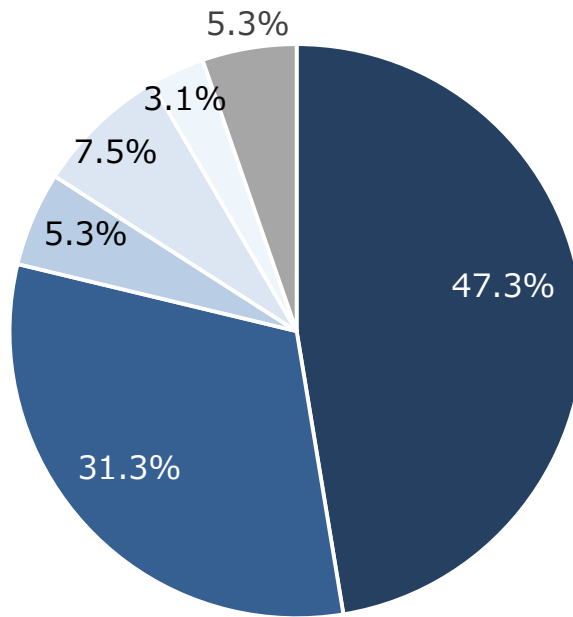
- 高まった
- やや高まった
- どちらとも言えない
- あまり高まらなかった
- 高まらなかった
- 無回答

[業種別]



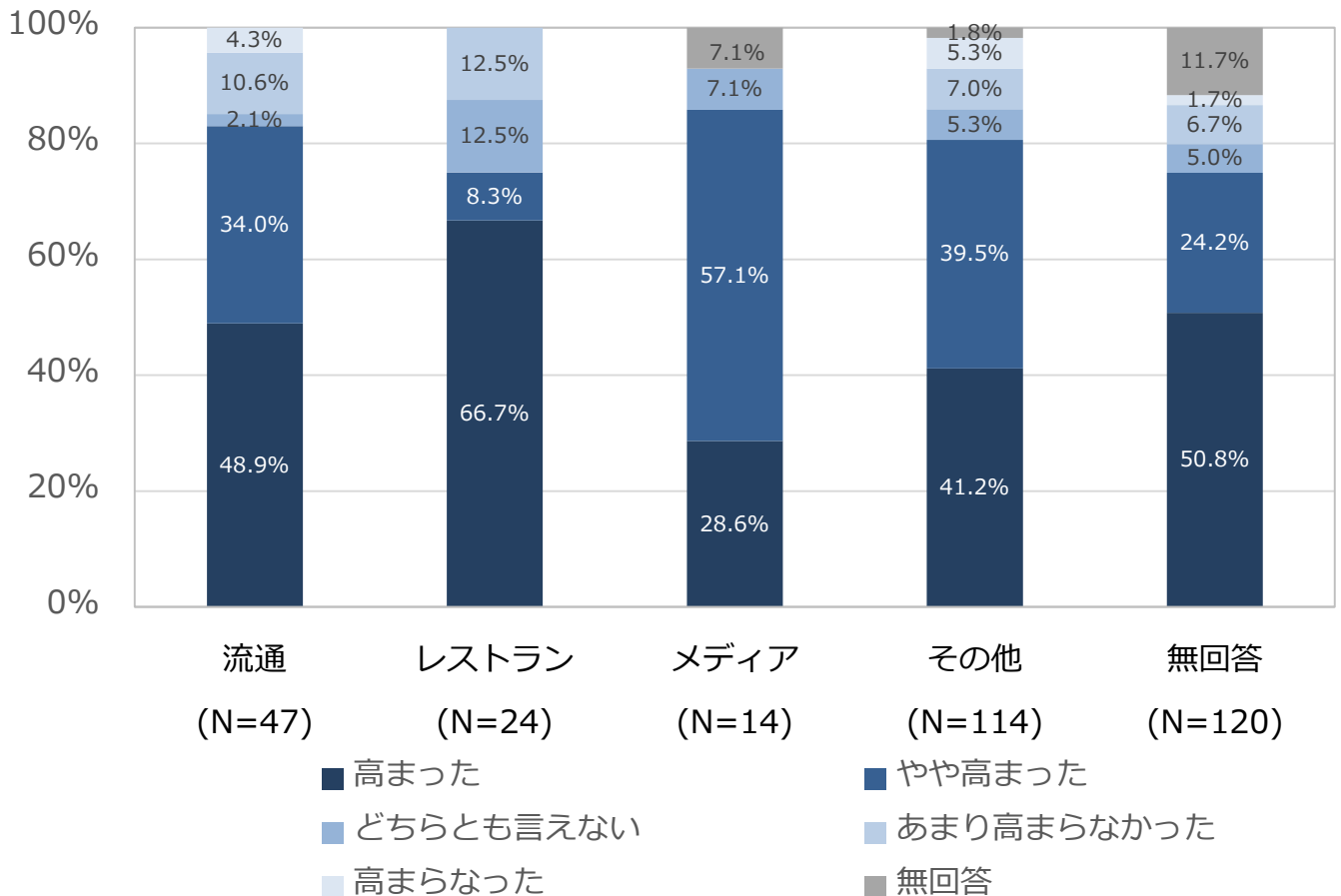
- 高まった
- やや高まった
- どちらとも言えない
- あまり高まらなかった
- 高まらなかった
- 無回答

Q5. 本日のイベントで、あなたは日本産の日本酒に商材・食材としての興味関心が高まりましたか。(N=318)

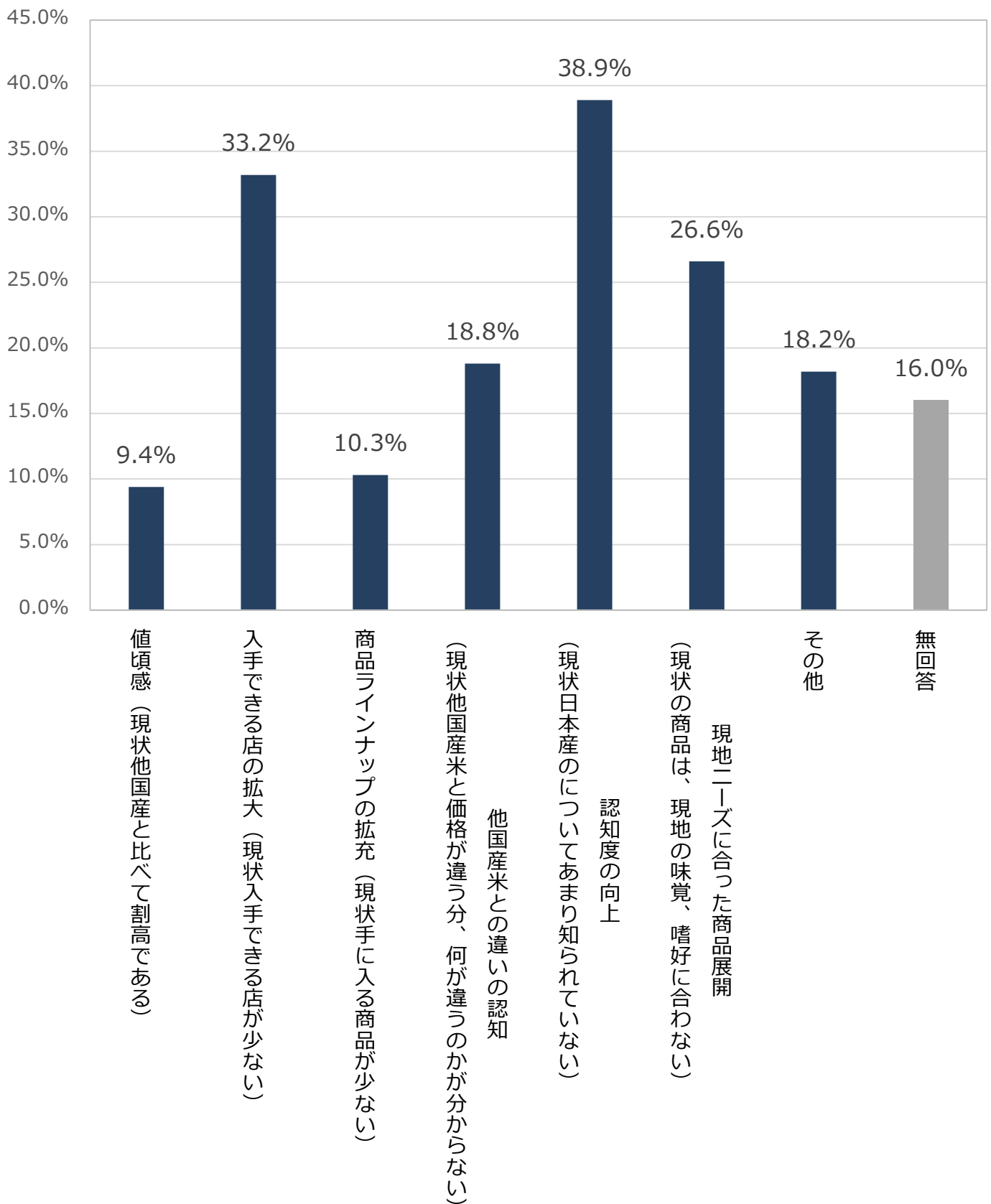


- 高まった
- やや高まった
- どちらとも言えない
- あまり高まらなかった
- 高まらなかった
- 無回答

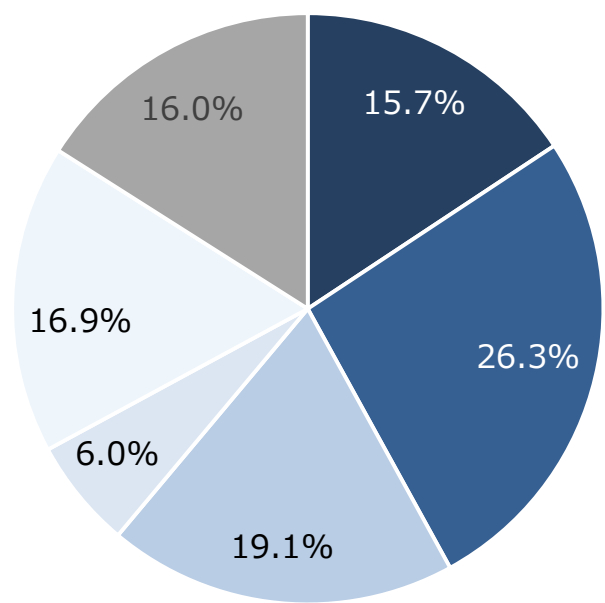
[業種別]



Q6. 今後、貴地において日本産のコメ・コメ加工品の販売が増加するには何が必要だと思いますか。食の事業者としての視点であてはまるものをすべてお選びください。(N=318)

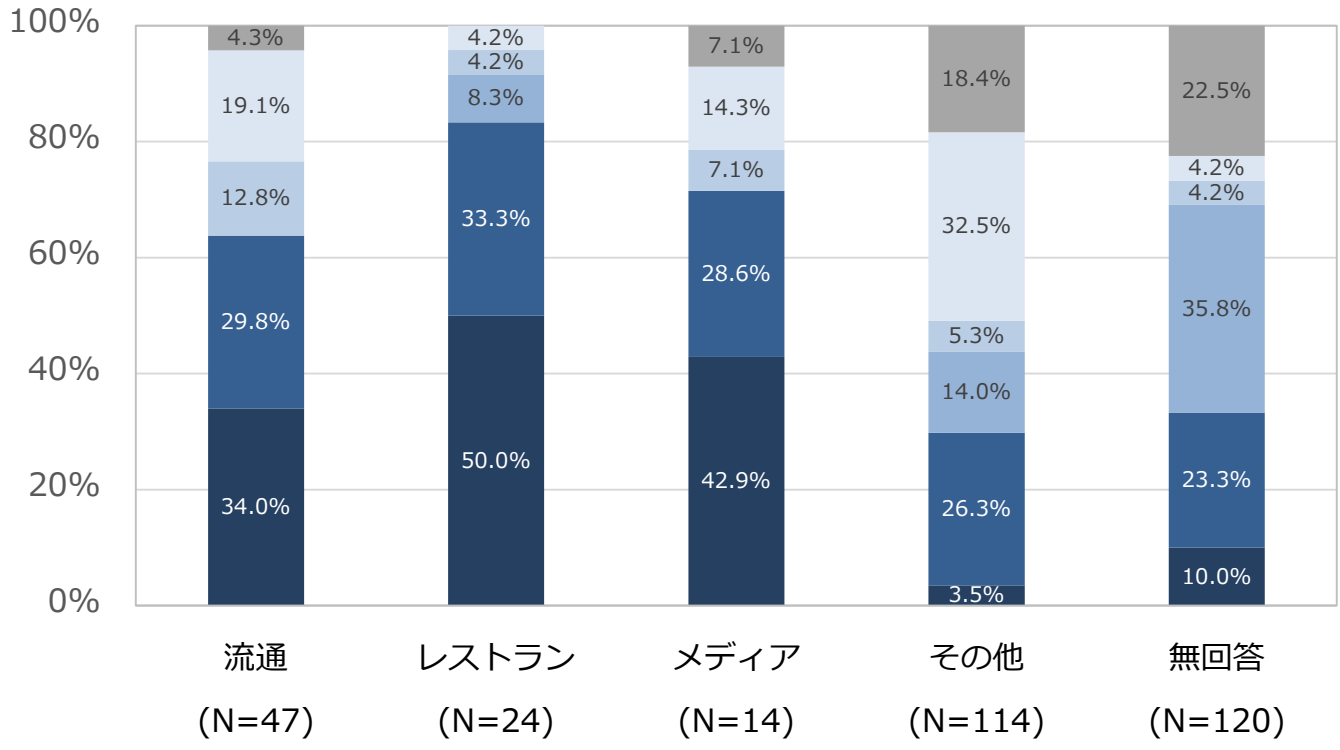


Q7. 本日のイベントで、あなたは日本産の日本酒が魅力的な商材・食材だと思いましたか。(N=318)



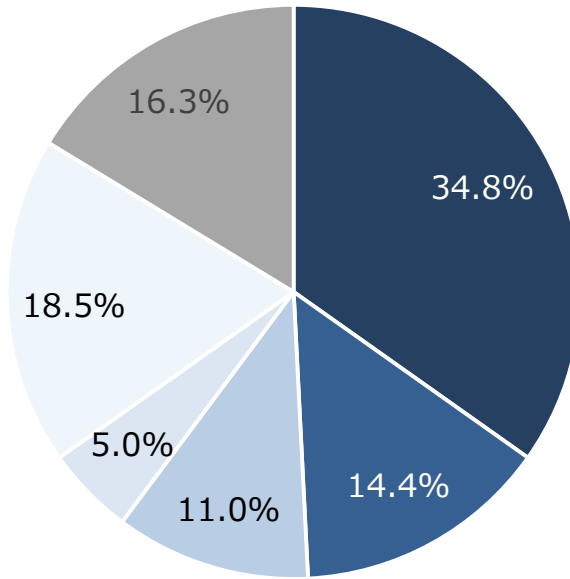
- 魅力的だと思った
- やや魅力的だと思った
- どちらとも言えない
- あまり魅力的でないと思った
- 魅力的ではないと思った
- 無回答

[業種別]



- 高まった
- やや高まった
- どちらとも言えない
- あまり高まらなかった
- 高まらなかった
- 無回答

Q8. 本日のイベントで、あなたは日本産の日本酒の商材・食材としての取り扱い意向が高まりましたか。(N=318)



- 高まった
- やや高まった
- どちらとも言えない
- あまり高まらなかった
- 高まらなかった
- 無回答

[業種別]

