

「Imbibe Live 2018（インバイブ ライブ）への日本産酒類
プロモーションブース出展事業」の様様

平成 30 年 7 月 2 日から 3 日の間、国税庁は、日本産酒類の海外における認知度の向上を図りつつ、国内酒類関連事業者と海外酒類関係者との効果的なマッチングを行うため、ロンドンで開催されたイギリス最大級の酒類見本市「Imbibe Live 2018（インバイブライブ 2018）」において、次のとおり日本産酒類プロモーションブースを出展し、日本産酒類の魅力等を訴求しました。本事業においては、公募により国内酒類関連事業者を募集し、国税庁予算にて出展料、ブース設置費用等を支援しました。

国税庁では、今後とも日本産酒類の輸出促進の一環として、本イベントのように、国内酒類関連事業者と海外酒類関係者との効果的なマッチングを行うため、大規模な国際展示会への出展等、日本産酒類の輸出環境整備のための取組を進めていくこととしています。

- 日 時：平成 30 年 7 月 2 日（木） 10：00～17：00
平成 30 年 7 月 3 日（金） 10：00～17：00
- 場 所：オリンピックグランドホール見本市会場（英国・ロンドン）
- 出展者：20 者（日本酒 15 者、ジン・泡盛 2 者、ワイン 2 者、リキュール 1 者）
- 商談会、日本産酒類のセミナー、日本産酒類カクテルデモンストレーションを実施。



Imbibe Live 2018 会場の様子



日本産酒類プロモーションブースの様子

商談会の様様

- 日本産酒類プロモーションブースに出展した国内酒類関連事業者は、海外の酒類関係者（バイヤー等）に対して、各酒類の歴史、原料や製法、こだわり、特徴などを説明しつつ、商談を行いました。
- 会期中 2 日間における商談件数は 809 件であり、そのうちの成約件数については、見込みを含

めて 356 件（金額ベースでは 81,390 千円）の成果がありました。訪れたバイヤーからは、一般消費者の日本産酒類に対する需要が高まっており、取扱いを拡大していきたいという声が聞かれました。

日本産酒類セミナーの様相

- 英国ソムリエ協会が日本産酒類の特徴や魅力、日本産酒類と現地料理とのペアリング等について解説するセミナーを実施しました。
- 「Tradition&Innovation in Japanese Spirits」では、日本の蒸留酒発祥の地として知られる沖縄産のラム、クラフトジン、泡盛を取り上げ、昔から現在に至る沖縄における様々な蒸留酒の特徴や魅力を紹介しました。
- 「Saké & Food Matching」では、アーティチョークやパルミジャーノ・レッジャーノといった現地食材と合う日本酒の具体例を挙げることで、日本酒と現地食材との相性の良さを伝えました。
- 「Wine vs Saké, Product of Fermentation, Similarity & Difference」では、主要生産地や製法などを伝えながら、日本ワイン及び日本酒の特徴や魅力を伝えました。

日本産酒類カクテルデモンストレーションの様相

- 日本産酒類の多様な飲み方を提案するため、「Saké & Awamori Spirits cocktail demonstration」と称し、ロンドンで本格的な日本食を展開するファインダイニングレストランのバーテンダーによる日本酒と泡盛を使用したカクテルのデモンストレーションを行いました。
- カクテルを試飲した参加者からは、「泡盛を試すのは初めてだが、非常においしい」などの声が聞かれました。