

パリのワインバーで日本のお酒の美味しさ発見

パリの街中のワインバーを舞台にフランス人ソムリエによる日本のお酒手ほどき試飲会を開催

2018年7月から2019年2月にかけて、パリを中心としたフランスにおいて日本文化・芸術の祭典「ジャポニスム 2018」が開催されます。その公式企画の一つとして、パリの地元の方々が日々集うワインバーにおいて、日本のお酒に精通したフランス人ソムリエ立会いの下、日本の各都道府県が薦める酒を気軽に味わえる試飲イベント「日本のお酒試飲のタベ（仮称）」を計画します。

海外における日本産酒の普及については関係者・機関がそれぞれの強みを生かして様々な取り組みを展開しているところですが、この機会を通じて、パリにおける日本のお酒や地方への興味・関心を喚起するとともに、将来的な輸出振興やインバウンド創出に向けたきっかけ作りを試みます。

普段ワインバーでフランスワインを楽しんでいるパリの人々が、この試飲会で日本のお酒を口にしてみて、気に入った銘柄を自分で買って家族と楽しんだり、レストランで積極的に注文したりするようになることを目指します。

全国の都道府県の皆様の奮ってのご参加をお待ちしています。

事業概要

期間 2018年11月に3回、2019年2月に3回の計6回

(1回=1都道府県として、6回で6都道府県のお酒を取り上げる。)

場所 近所の人や勤め帰りの人々等パリの一般市民が集まる市内ワインバー

時間 18時～20時(予定)

対象 日本のお酒に馴染みの薄いパリの一般市民(会費制、ワインバーの客席数にもよるが50人程度を目安。)

主催 国際交流基金ジャポニスム事務局 <https://japonismes.org/>

コンセプト・コーディネーション 相原由美子氏(在仏食文化ジャーナリスト)

協力 蔵マスターコンクール <http://kuramaster.com/ja/>

<コーディネーター・相原由美子氏からのメッセージ>

日本酒がかなり認知されてきたとはいえ、実際には sake というと、フランス人の半分はまだパリの中華料理店で食事の最後に出される、中国製の雑穀の蒸留酒を思い浮かべると言います。日本酒は一部の日本好きにはなじみのものですが、一般のフランス人にはまだそれほど知られていないのではないのでしょうか。そこで、パリの一般の人々が集まる気軽なワインバーで、日本酒の試飲会を開催することを考えました。

日本酒の試飲会といえば、従来は輸入業者やイベント主催者が説明をしていることが多かったようですが、どうしても外国のものというハードルを越えられなかった部分が否めません。

フランス人ソムリエたちが審査員となって昨年フランスで初めて開催された日本酒コンクール「蔵マスターコンクール」はプロの中に日本酒好き、日本酒のプロを生み出しました。今回は、実際にお客様に日々日本酒を提供している、そうしたソムリエに協力してもらい、『自分とは無縁な外国のお酒』という日本酒に抱くイメージの改善を目指します。同じフランス人で、しかもワインのプロのソムリエが日本酒を語ることは、興味を掻き立てられるはず。レストランの現場での日本酒のサービスの仕方やフランス料理と相性など、彼らの日頃の経験からくる日本酒に纏わるエピソードは、パリ市民に歓迎されるに違いありません。

イベント形態

- (1) 純米、吟醸、大吟醸、古酒、濁り、発泡日本酒、本格焼酎、泡盛など種類・飲み方（冷酒、燗酒等）の異なる日本のお酒 5 銘柄程度を、1 種につき 40～50cc/人を試飲してもらう。併せて都道府県産おつまみ品（2～3 種）も提供して、「酒」「食」「魅力・特色」をセットでアピール。
- (2) 普段からレストランで接客し、又、蔵マスター審査員も務める程に豊富な知識と経験を持つフランス人ソムリエがそれぞれのお酒の製造や味わい方を説明。フランス語で日本のお酒の魅力と情報を語り、客とコミュニケーションを図る。
- (3) 会場となるワインバーは、パリのサラリーマンが仕事帰りに立ち寄り、又、地元の人が集まる、ごく庶民的なところを予定。
- (4) ワインバーのオーナーやスタッフに対する日本のお酒の魅力発信の場ともする。
- (5) 蔵元や自治体関係者が参加し、蔵の様子、生産の苦労など直接語ることも歓迎（その場合、渡航費・滞在費は自治体側負担）。
- (6) フランス入荷済銘柄については、現地インポーターの試飲会参加を歓迎。
- (7) 酒をサービスするアシスタント、立会ソムリエは主催者側が手配。
- (8) 試飲用グラス又は蛇の目、紙皿、飲料水等、イベント時使用の消耗品は主催者側が用意。
- (9) 各試飲会終了後、コーディネーターがその内容、参加者反応などをレポートにして写真とともに都道府県担当者に報告。

都道府県側の手配・負担事項

【お酒関連】

- ・ 出品候補となる各都道府県産銘柄 5 種類程度の推薦。推薦銘柄は複数の蔵元を含むものとする（同じ蔵元の銘柄は最大でも 1～2 種）。推薦にあたっては①海外への販路拡大を目指しているもの、②2017 年蔵マスターで好成績を残したものが組み込まれることが望ましい。採用された自治体は、主催者、コーディネーターやソムリエも相談しながら出品銘柄を最終決定。
- ・ 各出品銘柄につき 4 合瓶（720ml）4 本の手配（要すれば購入）及びパリ市内指定場所への輸送。既にフランスに入荷済銘柄について、現地インポーターからの直送の手配でも良い。未入荷銘柄については、通関手続きも担当できる輸送専門業者の紹介可能。
- ・ 出品銘柄製造蔵元との連絡・調整窓口業務の担当。

【おつまみ品関連】

- ・ 提供時には調理不要な、お酒に合うおつまみ品数点の手配（要すれば購入）及びパリ市内指定場所への輸送。
- ・ おつまみ品製造会社との連絡・調整窓口業務の担当。

【その他】

- ・ 参加者配布用の都道府県概要紹介パンフレット（英語又はフランス語）の準備及びパリ市内指定場所への送付。（翻訳者の紹介可能。）
- ・ 参加者配布用の銘柄説明資料（英語又はフランス語）の準備及びパリ市内指定場所への送付。（翻訳者の紹介可能。）
- ・ 蔵元や自治体関係者参加の場合の渡航費・滞在費。
- ・ その他、イベントの主旨に鑑みて有益だと思われるもの（盛付け用和食器等、要相談）

お酒・おつまみ品購入費、パンフレット・資料制作費（印刷・翻訳）、全品のパリへの輸送費（通関費用、税金含む）、関係者の渡航費・滞在費など上記準備・手配に係る費用は都道府県側で負担願います。他方、イベントオーガナイズに係る現地費用は主催者が負担します。

応募

- ・ 応募資格：日本の各都道府県（蔵元やその他の自治体からの申請は不可。）

・応募方法：別添応募フォームを記入の上、下記問い合わせ先/応募書類送付先の主催者メールアドレス宛に添付送付下さい。メールタイトルは「日本のお酒試飲のタペ応募/〇〇（都道府県名）」として下さい。また、記載銘柄に関連したウェブサイトリンク先や資料がある場合には併せてお知らせ下さい。

・応募締切：2018年3月7日（水）

・質問受付：2018年2月28日（水）までに同メールアドレス宛にお寄せ下さい。随時回答します。

・結果通知：審査の上、2018年3月末までに、電子メールにてお知らせします。

問い合わせ先/応募書類送付先

国際交流基金ジャポニスム事務局

住所：〒160-0004 東京都新宿区四谷 4-3

電話：03-5369-6027

メールアドレス：sake-japonismes2018@jpf.go.jp

担当者：片山、我妻

コーディネーター・協力団体

相原由美子

料理ジャーナリスト。料理書編集者として東京の出版社に勤務ののち、国際ロータリー財団ジャーナリスト奨学金を得て渡仏、パリ第7大学で料理文化を学ぶ。パリ第7大学修士及び博士課程修了。以降、日仏の雑誌に寄稿するとともに、TVの番組のコーディネーター、日本料理や食品の解説、試食会、デモンストレーションをオーガナイズ。国際交流基金パリ日本文化会館の日本食文化紹介プログラムのコーディネーションを10年に渡って務める。日本貿易振興機構（JETRO）パリ事務所食品アドバイザーとして、日本食品、日本料理技術の解説やプロモーション、日仏のシェフを担当する。第10回農林水産省日本食海外普及功労者（2016年度）表受賞者。

蔵マスターコンクール

2017年より始まった、フランス人のプロのソムリエや料理関係者など現場のフランス人によるフランス人のための日本酒品評会。本年第2回目のコンクールを夏前に実施。

グザヴィエ・チュイザ Xavier Thuizat

蔵マスターの審査委員長。パリ・イル・ド・フランス・ソムリエ協会会員。フランスソムリエ界の若き重鎮。ブルゴーニュ地方ボヌ出身。「ベルナール・ロワゾー」「ムーリス」「ピエール・ガニエール」といったミシュラン3つ星レストランでソムリエとして経験を積んだ後、パリの豪華ホテル「ペニンシュラ」のカーヴ創設を担当し、ホテル内のレストランのシェフ・ソムリエに。2017年夏に新装オープンしたパリを代表する超高級ホテルの一つ「オテル・クリヨン」のシェフ・ソムリエとして招致され、現在カーヴを創設中。日本酒との出会いは2014年と最近ではあるが、ワインがたどり着けない食材とのリアージュを見出し、一瞬で恋に落ちた（本人談）。日本各地の蔵元を訪ね歩いて研究を続けているほか、フランス人への日本酒講演会も行っている。

宮川圭一郎

ソムリエ。蔵マスターの発案者にして蔵マスター運営委員会代表。1990年、パリのシャンゼリゼにあったレストラン「サントリー」に着任し、93年より支配人。レストラン「ステラ・マリス」シェフ・ソムリエ、2006年、和歌山の「オテル・ド・ヨシノ&ビストロステラマリス」の総支配人。2007年よりパリの高級日本食材店「ワークショップ ISSE」にて、日本酒販売を手掛け、吟醸酒を広めることに尽力。2010年に「GALERIE K PARIS」を設立。日本の酒類をベースとして輸入販売、ワインの卸販売やレストランコンサルタントを手掛ける。SSI International 理事、International Wine Challenge コンクール審査員も務める。