

日本文化・芸術の祭典「ジャポニスム 2018：響きあう魂」

公式企画「日本の食と文化を楽しむ」シリーズ
 日本のお酒試飲の夕べ 第1弾 開催詳細が決定

新潟・佐賀・広島
 の3県から厳選された日本酒
 試飲会をパリ市内ワインバーで実施
 フランス人ソムリエが飲み方・味わい方をレクチャー

日仏友好 160 年にあたる本年 7 月から、パリを中心にフランス全土において日本文化・芸術の祭典「ジャポニスム 2018：響きあう魂」が開催中です。約 70 に及ぶ公式企画の一つとして、その公式企画の一つとして、パリの地元の人々が日々集うワインバーにおいて、日本の都道府県が自信を持って薦める日本酒（吟醸、大吟醸、純米等複数銘柄）を、地元産のおつまみ品とともに気軽に味わって頂く試飲イベント「**日本のお酒試飲の夕べ**」を 6 回にわたって開催します。

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組みを展開しているところですが、今回はこれまで特に日本との接点がなかったり、日本酒になじみのなかった方も多く参加することを念頭に、プロのフランス人ソムリエによる日本酒に関するレクチャーを組み込んで、日本酒の飲み方・味わい方から丁寧に説明します。

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、気に入った日本酒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。



※イメージ写真（提供不可）

参加するのは、公募で選定した新潟県、佐賀県、広島県、石川県、奈良県、島根県の 6 県で、第 1 弾となる 11 月には以下の 3 県を、2019 年 1 月～2 月に実施予定の第 2 弾では残り 3 県を取り上げます。

	県	日時	会場
第 1 夜	新潟県	11月6日(火) 18時～20時	le rouge et le verre 8 rue de Maubeuge 75009 Paris
第 2 夜	佐賀県	11月12日(月) 18時～20時	Gogouette 108 rue Amelot 75011 Paris
第 3 夜	広島県	11月21日(水) 18時～20時	116 pages 2 rue Auguste Vacquerie 75116 Paris

- 主催 国際交流基金
- 企画 相原由美子（在仏食文化ジャーナリスト）
- 協力 蔵マスター

報道関係者からのお問い合わせ先：

（独）国際交流基金ジャポニスム事務局/ジャポニスム 2018 PR 事務局 株式会社サニーサイドアップ内

担当：浅野憲央（070-3190-3708）、川合遼星、松瀬恵子

住所：〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-23-5 JPR 千駄ヶ谷ビル

TEL：03-6894-3201 FAX：03-5413-3050 E-mail：japonismes2018@ssu.co.jp

※左右ともに会場となるワインバー（写真提供不可）



le rouge et le verre
(新潟県会場)



116 pages
(広島県会場)

■ 企画者からのメッセージ

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」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。（相原由美子）

■ レクチャー担当ソムリエ（予定） Mr. Xavier Thuizat（グザビエ・チエイザ）

パリを代表する5つ星ホテル「ホテル ドゥ クリヨン Hotel de Crillon」のシェフソムリエ。2017年から開催されているフランス人によるフランス人のための日本酒品評会「蔵マスター」の審査委員長。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）。

■ 「ジャポニスム 2018：響きあう魂」とは

日仏友好160年の2018年、両国政府間合意に基づき、芸術の都フランス・パリを中心に、大規模な日本文化・芸術の祭典「ジャポニスム 2018：響きあう魂」を開催中です。パリ内外の100近くの会場を舞台に、約8か月間にわたり、美術展、舞台公演、映画、食や工芸など日本人の日常生活により密着した生活文化などのさまざまな日本の文化を、古典から現代まで幅広く紹介します。東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会を前に、日本文化の多様な魅力をパリに、またパリを通して世界に向けて伝えます。公式ウェブサイト <https://japonismes.org/>

報道関係者からのお問い合わせ先：

(独) 国際交流基金ジャポニスム事務局/ジャポニスム 2018 PR 事務局 株式会社サニーサイドアップ内

担当：浅野憲央 (070-3190-3708)、川合遼星、松瀬恵子

住所：〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-23-5 JPR 千駄ヶ谷ビル

TEL：03-6894-3201 FAX：03-5413-3050 E-mail：japonismes2018@ssu.co.jp