

### チューリッヒで

## 『食べる酒粕』と芋焼酎

チューリッヒのお寿司屋さんで『食べる酒粕』のお寿司を握っていただきました。  
 私には『食べる酒粕』でお寿司を作るという発想がなかったのですが、食べてみると美味しくて、やはりご飯に合うので寿司でもOKでした。また、イタリアンレストランのソムリエ(イタリア人)に芋焼酎の出逢いを飲んでいただきました。こちらも好評だったのですが、お陰さまでこの出逢いの芋焼酎が完売してしまいました。  
 来年またご提案したいと思っています。



■食べる酒粕 各110g  
 辛口・辛すぎない 483円(税込)

## 香港ワイン&ダイニングフェスティバルに参加しました

10月28日(31日)に「Hong Kong Wine and Dine Festival」(香港ワイン&ダイニングフェスティバル)が開催され参加してきました。今年で3回目となるイベントで世界各地のワインやローカルフードを揃えたブースが200以上出店しました。

29日夜には特設パビリオンで『ジャパンナイト』が開催され20以上の日本酒・日本食のブースが出店しました。ステージ上では隈丸総領事の開会宣言、酒サムライ事務局入江様の

日本酒についての講演、復興支援の願いに続いて弊社担当者より挨拶とスパークリング純米大吟醸を紹介させていただきました。会場は入場制限をする程の大盛況！弊社ブースにも多くのお客様に寄り添っていただき、スパークリング純米大吟醸と黒人純米吟醸をお楽しみいただきました。香港の日本への関心の高さをとても強く感じるイベントでした。



## パリ日本料理文化フェア

14日は国立グレゴワール・フェランディ料理校で、プロフェッショナル向けの日本料理の講習会、および小山裕久氏とフランス人シェフによる日本食材・調味料などを使用した料理の講習会が開催されました。フランス料理のトップシェフや将来のシェフを目指す同校の学生など、70名を超える参加でした。受講生には各シェフの料理の試飲、日本酒の試飲が行われました。講師シェフ(レストラン)は小山裕久(青柳)、ティエリ・マルクス(マンダリンオリエンタルパリ)ウィリアム・ルドウィユ(Ze Kitchen Galerie)のトップシェフ、試飲は各料理の合間に行われ、人気純米大吟醸、獺祭純米大吟醸の試飲が行われました。ほとんどの参加者がパリの人でしたが、料理も日本酒も大好評でした。



## パリの日本料理文化フェア2011で人気一

12月13日パリのシャンゼリゼ通りに面したアトリエ・ド・ジョエル・ロブションで、日本料理文化フェア2011レセプション、ガラディナーが開催されました。このディナーは小松全権大使閣下ご夫妻、フランス商工会議所連合会頭アンドレ・マルコン氏、フェランディ校長ブリュノ・ドゥ・モンテ氏、ジュチ全権大使閣下のフアラゴ夫妻をはじめ、ミシュランの星を有するシェフ、料理関係者、日本料理や日本酒を愛する多くのゲスト、ロノミーの方々、約60人が参加しました。料理は、ジョエル・ロブション氏と小山裕久氏の日仏トップシェフによるフレンチと和食を交互に提供するコース、全てに日本食材や調味料が使用されました。また、ディナー前のアペリティフに人気純米大吟醸、和食の料理には獺祭純米大吟醸が出され、日本酒をご紹介いただきました。ワイングラスで飲む人気一はと好評で、多くのお客様からお褒めの言葉をいただきました。このような日本を代表するディナーで人気一をご紹介いただき大変光栄でした。



## 台湾のおでん屋さん太鼓判で試飲イベント

2月24日、台湾・台中のおでん屋さんで試飲販売を行いました。台湾は酒類の小売免許が要らないので、酒セツトメニュー、試飲、お土産販売と何でもありです。いつも人気一を台湾全土で販売してくれている酒チームの李課長、台中のトップセールス Doris さん、台北から手伝いに来てくれた酒チームセルス Jobe さんです。

## 米国ロサンゼルスで Japanese Food & Sake Collection 2012 に出展しました

1月29日は米国ロサンゼルスで開催された Japanese Food & Sake Collection 2012 (JFCA主催)が Hilton Hotel Los Angeles, Universal City で開催され、人気酒造も出展させていただきました。ロサンゼルスで人気一を販売している Silk Road Wine & Spirits の島貫さんと当日お手伝いいただいたハンナさんです。とても盛大なイベントで多くの日本からの出展があり、新しいお客様や現在人気一を既にお取り扱っていたいるお店まで会うことができました。また、会場では人気一の黒人人気一を使って、きき酒ゲームも行っていたりとても楽しいイベントでした。



## Ozumo Santa Monica で講演会と新商談会

ロサンゼルス近郊のサンタモニカにある Ozumo で、料飲店関係者等を対象とする試飲イベントに参加してきました。このイベントは来場者による日本酒への理解促進を目的として、(独法)酒類総合研究所醸造技術基盤研究部門主任研究員、農学博士の小山和哉先生による講演、

