

### Stockholm Beer & Whisky Festival 2012に出展しました

9月28日、29日は、Stockholm Beer & Whisky Festival 2012のAkebono Unlimitedブースに参加させていただきました。販売するお酒を簡単に選べるように、マトリックスを作成し選んでいただきます。日本酒を初めて飲むという人がかなり多いので、本当は何種類も試飲してほしいのですが、スウェーデンは無料も試飲をするのが禁止です。そこで、このようなショウツト販売になっているようです。因に人気一も含め、すべて日本酒は20MLで10クローネ(1クローネ14円です)で、結構安いです。また、今後の展開を考えて、アンケートを実施、これが皆さん快く協力してくれます。



### Ake氏の日本酒セミナーに参加しました

Stockholm Beer & Whisky Festival 2012の2日目はセミナーでAKEBONO UNLIMITED Nordgreen氏の日本酒セミナーに参加してきました。テイステイングは純米酒、純米大吟醸、山廃純米、樽酒、古酒、貴醸酒の6種類、マスターコースとのことで、かなりマニアックな内容で感心しました。さすが超日本通のAkeさん！



### サローネ・デル・グストに出展しました

サローネ・デル・グストに出展しました。10月25日、29日の5日間、イタリア・トリノのオパール・リンゴット(トリノオリオン・ピクグストのアジア・オセアニアゾーンに東北の4蔵(気仙沼男山、浦霞、鳳陽、人気一))で出展しました。毎日大変な人ごみで、とてもやりがいのあるイベントです。イタリアはパールの免許が厳しく、ショット売りはライセンス料も高いので、今回は無料試飲とボトル売りのみの出展です。



### トリノ唯一の日本人シェフの店 KIDO-ismで日本酒ディナー

10月26日27日はトリノでは唯一と言っていい日本人シェフの城戸さんがオーナーシェフを努める日本食フュージョンレストラン「KIDO-ism」で初の日本酒ディナーを開催させていただきました。日本酒(大吟醸、スパークリング、純米酒、古酒、低アル酒)に合わせて、素晴らしい料理の数々、これで50ユーロ！とお客様は絶賛でした。定員20名でしたが、両日とも満席、本当にありがとうございました。



### サローネ・デル・グストで日本酒のプレゼンテーション

10月28日は、サローネ・デル・グストの憧れの舞台で日本酒のプレゼンテーションをさせていただきました。このワークショップの場所を確保するだけでも至難の業、世界中から集まった食に関心の高い人達が情報を得る為に、ここで行われるすべてのワークショップがSold outで当日券はまったくありません。福留奈美先生のおつまみ解説、松崎晴雄先生のお酒解説、の豪華演出付きです。さらに石田副会長のイタリア語通訳+英語同時通訳付き！という状況でした。お客様は40名定員で全員外国人、テレビ取材は英国のBBC、朝日新聞にも取材していただきました。



### パリの日本料理ガラディナーで人気一

13日はフランス・パリ、ラトリエ・ドゥ・ジョエルロブションにて、青柳・小山裕久×ジョエル・ロブションによる日本料理ガラディナー。また、長年両国の料理文化の発展と交流に寄与してきたからこそ生まれる様々な逸品を両国の料理関係者や発信力のあるゲストへと提供。日本食材を使用したフランス料理、フランス食材を使用した日本料理の数々がオープンキッチンで次々と作り出されていくところを眺めながら、日仏の料理文化交流に浸る夕べです。日本酒は人気一と瀬祭をマリアージュ、素晴らしいディナーでした。



### 日本料理文化フェア2012、フェランディ国立料理学校

11月12日はパリのフェランディ国立料理学校で日本料理文化交流協会主催の日本料理の講習会、フランス料理からの日本食材へのアプローチの講習会にて、日本酒の講習と人気一の商品説明と試飲をさせていただきました。今年は「ENJOY JAPANESE KOKUSHU(國酒を楽しもう)」プロジェクト推進協議会のメンバーに、日本料理文化交流協会理事長の小山裕久氏が任命されたこともあり、昨年の発酵「醤油・味噌」から醸造「酒」にテーマを展開し、日仏の料理文化交流を目的としたセミナーとなりました。料理講習会で、「テクニクについて」では日本の庖丁の使い方を披露した後、「淡々を煮る」では伝統的な煮付けと日本酒だけを使ったヘルシーな煮付けを食べ比べました。その後は三ツ星レストランシェフのギイ・マルタン氏が「日本酒を使ったフランス料理」-日本酒とマリアージュするフランス料理-を披露、どれも美味しく素晴らしい講習会でした。日本酒講習会は、デモンストレーションの料理の試食と日本酒の試飲を行いながら、歴史や技術についての解説を瀬祭の桜井社長が行い、私が商品説明と人気一の「大吟醸」「11純米原酒」「ライスマジックスパークリング純米大吟醸」の商品説明をさせていただきました。参加者の皆様に試飲していただきました。



### パリのSAKEBARで人気一

パリのSAKEBARで酒サムのユエ・シルヴァンさんのお酒の会にゲスト出席させていただきました。シルヴァンさんに解説と通訳していただき、1口の試飲とプレゼンです。おつまみ付きで15ユーロの会費、お酒は人気一純米大吟醸、11純米原酒、ライスマジックスパークリング純米大吟醸、の3種類を飲んでいただきました。お店は普段はテールとイスがあるのですが、すべて取り払って写真2枚目のような状態です。パリの都心は日本以上に狭いお店が多く、このような状態でも多くのお客様に参加いただき感謝申し上げます。

