

ノルウェーのオスロで福島県の テイスティングイベントを開催 しました

10月21日ノルウェー・オスロの高級寿司店
ALEX SUSHIで、福島県の日本酒テイス
ティングイベントを行いました。
多くの現地飲料店の関係者、お酒のジャーナリ
ストを招いてのイベントで、ワインの専門家に
よるテイスティング、石井香織さんによる日本
酒のセミナー、その後個別に参加者が興味のある
蔵の日本酒を飲んでいただきました。
夜のディナーはオスロのアジアン料理店で日本
酒を楽しみながらの懇親会、現地の皆さんに和
食だけではない日本酒の幅の広さを体験してい
ただきました。

オスロの飲食店「IZAKAYA」 で福島県の日本酒イベント

10月22日はオスロでいつも満席のお店「IZ
AKAYA」で福島県の日本酒イベントを開催し
て頂きました。
参加者は会費を支払って、すべてのお酒を試飲し
ていただき、最後にお気に入りのものを1杯飲め
るという企画で、当予定していた40名を遥かに
オーバー、お店は身動きができない状態になっ
てしまいました。最後に抽選でお酒をプレゼントし
ましたが、日本を良く知っている人がたくさん参
加していただき、とても楽しいイベントになりま
した。

サローネ・デル・グストで和食の プレゼンを行いました

10月27日サローネ・デル・グストで、
Washoku, la cucina giapponese patrimonio
de l'umanita (和食 無形文化財の日本食品)
と題して、日本酒・鯉節・味噌のプレゼンが
行われ、日本酒を人気酒造と松崎晴雄先生で
担当させていただきました。
会場は立ち見が出るほどの人気で、日本酒の
季節性、お正月の習慣、複雑な日本酒の製造
過程、日本酒の種類を説明後、新しいスタイ
ルのお酒としてスパークリング日本酒と純米
大吟醸(ライスマジックレッド・ゴールド
人気)の試飲を行いました。

終了後、日本酒のブースにスローフード
協会の会長、カルロ・ペトリニ氏、
在イタリア日本大使の梅本氏が来て
下さって、今年の人気一大吟醸で乾杯
させていただきました！



奥田シェフにご来場いただき ました

10月27日サローネ・
デル・グストの福島県
の日本酒ブースにアル
・ケッチャーノの
オーナーシェフ奥田
政行氏が来てくださ
いました。
ライスマジック
レッドを気に入っ
ていただきました。



タイのバンコクで日本産 酒類展示会に参加しました

11月4日は Discover more about Japan's
Sake and Shochu という、バンコク最大規模
日本産酒類展示会に参加してきました。
日本全国の20を超える蔵元が、会場のオー
クラプレステージで現地のお客様をお迎えし
てのイベントは、過去に無い程大きなもの
だったそうです。
入場料は1000バーツ(約3400円)と
結構高価ですが、ホテルオークラの軽食が
付いて、高価な日本酒や焼酎、ビールが飲
めるとあって、会場は写真の通り超満員で
した。当日は気に入った商品があれば買っ
て帰れるシステムでお客様の満足度が高い
イベントでした。



タイのバンコクで人気一が 購入できます

11月3日は始めてタイのバンコクで人気の
販売店「e-Shochu」に行ってきました。
価格も海外では良心的です。
バンコクでお酒が欲しい時はぜひ！
912/61 2Fl. Charn Issara 1, Ramay V Rd. Bangkok,
Surinyawongse Bankok 10500Thailand Tel. +66-2-254-3161
Fax +66-2-254-3162



吟醸しか造らない蔵
 手づくりでしか造らない蔵