

# Cool Japan! 海外でSAKEブーム

日本酒が日本食のオマケ的存在だったのは昔のこと。「**獺祭**」や「**田酒**」など、銘酒が続々と海外に輸出され、ワインのように、いやワインよりむしろ多彩な香りや味が楽しめるお酒として数年で急激なブームに。酒ソムリエも増え、各国に銘酒が揃う本格SAKEバーができ、ブームから定番になりつつある！



Switzerland

チューリッヒの日本酒バー！スイスのチューリッヒにある「SHINWAZEN」には、生産者の思いをつなげたいというオーナーが、日本各地の蔵元から仕入れた銘酒がズラリ。フレンチ、イタリアンのシェフでもある小野貴史氏プロデュースの日本食も人気。

© Chris Shenton, SHINWAZEN

日本で、世界で、  
美味しく進化中！  
これまでにない広がりを  
見せている日本酒。  
昨今、あちこちで  
注目度がアップ中！



France

エアフランスの機内酒にも！ビジネス&ファーストクラスで親しまれている、軽やかでフルーティーな「真野鶴大吟醸」（尾畑酒造）。

England

ハロッズで日本酒セミナー 日本酒スペシャリストを目指す「酒ソムリエコース」と基礎知識を学ぶ「日本酒入門コース」はどちらも人気で、年に数回開催。



England

日本酒の品評会「ロンドン酒チャレンジ」！安心して顧客にすすめられる高品質な日本酒基準を決める品評会には、イギリスはもちろん、世界から飲食関係者が集結！



© SAKE Sommelier Association

## SAKE TREND ③

### 発泡系や日本酒カクテル など飲みやすいものが台頭

まるでスパークリングワインのような、発泡系のスッキリタイプや、甘くて飲みやすいカクテルタイプなど、お酒が苦手な女子にも親しみやすい日本酒が各蔵元から続々発売になり、濃くて重い日本酒のイメージが一変！居酒屋でも日本酒カクテルを扱うお店が増え、日本酒はどんどん身近なお酒になってきている！

しゅわしゅわ~!



日本酒カクテルにも注目 グレープフルーツ割り(右)はフレッシュ、SAKEトニック(左)は爽快！焼酎よりコクがあるのが特長。



右：チーズに合う日本酒！  
キレのある後味の「チーズとよく合うお酒」（小西酒造）は甘みと酸味のバランスが◎。

中：見た目もシャンパンみたい！  
華やかできめ細やかな泡が、シャンパンのような「MIZUBASHO PURE」（永井酒造）

左：日本酒に見えないキュートなボトル♥  
デザート感覚で楽しめる、甘酸っぱい風味の「PUPPY」（文楽）はボトルがかわいい！

## SAKE TREND ⑤

### 官民一体となり 日本酒輸出を支援！

民主党政権時の昨年、日本酒など国内生産の「国酒」を世界市場へ売り出す動きがスタート。政権交代後も、関係省庁と民間が連携して盛り上げている。日本貿易振興機構（JETRO）は酒造業界とともに、海外でイベントを多数開催。今後の広がりに期待！



© JETRO

世界へ羽ばたく日本酒！海外から日本への視察や、タイのバンコクで開催される国際食品見本市「Thaifex」への参加も。



滋賀県/富田酒造  
富田泰伸さん(38歳)

「七本鎗」は2010年より、完全無農薬米による酒造りに取り組んでいます。また、利き酒イベントや、酒粕・日本酒のスイーツなども手掛けています。



「手取川 本流純米大吟醸」は、今年から純米にリニューアルした商品です。旬の日本酒と旬の食材は最高！季節を感じながら、自由に楽しんでみてください。

石川県/吉田酒造店  
吉田泰之さん(27歳)

## SAKE TREND ④

### イケメンが造る 日本酒がアツイ！

例えば今、大人気の「**獺祭**」を手掛けているのは、36歳のイケメン、桜井一宏さん。日本酒を若い世代や海外に向けてPRするため、若手が活躍する蔵元も増えている。若手が集まって行われる日本酒試飲会などもあるので、イベントでイケメンに出逢える可能性も！



山口県/旭酒造  
桜井一宏さん(36歳)

「**獺祭**」は美しい香りが特徴。海外担当として米国、英国など17か国で販売しています。恋愛などと同様に、いろいろな日本酒を試して好きなものを見つけてください！

