

日本酒をアメリカでPR! ～SAKE EXPO & FOOD SHOW 2015～

ニューヨーク事務所

9月12日(土)、日本酒及び日本食の展示会「SAKE EXPO & FOOD SHOW 2015」がニューヨーク市マンハッタンにある「The New York A Wyndham Hotel」で開催されました。この会は日系の流通事業者が主催したイベントで、当日は会場となった二部屋のうち一つは日本食などの食品を中心に、もう一つは日本酒をはじめ、焼酎、ビールなどの飲料が紹介され、試食や試飲をする大勢の来場者で賑わいました。今回は、日本酒などの飲料のPR状況を中心に報告します。

1 日本各地から酒造業者が参加

日本酒などを紹介する会場では、大手酒造メーカーをはじめ、日本から多くの酒造会社が参加し、次々に訪れる来場者に対し、それぞれの商品を丁寧に紹介していました。

当事務所職員の派遣元の地域からも多くの出展があり、和歌山県の事業者が吟醸などの日本酒とともに地元の名産である梅をふんだんに使った梅酒などを紹介していたほか、広島県や岩手県からも酒造会社が参加し、自慢の商品をPRしていました。残念ながら、筆者の派遣元である島根県松江市からの参加はありませんでしたが、隣接する鳥取県境港市から参加していた事業者は、ラベルに地元で観光の目玉として使われている有名キャラクターを使ったワンカップを紹介していました。アメリカでの反応はどうかと尋ねたところ、ワンカップは手軽な量を楽しめることで人気があり、デザインの反応も上々、とのことでした。



2 様々な飲み方をPR

会場を見た中で感じたのは、多くの事業者が、日本酒を、より飲みやすく、多様な料理と合うものとして紹介しようとしていたことです。カクテルのように楽しめるよう、英語のレシピなどもあわせて配布している業者が複数いました。梅酒や柚子酒、みかん酒などの果実酒も多く紹介されており、特に女性に人気があるようでした。また、スパークリング日本酒

や酎ハイなども紹介されている一方で、熱燗の試飲を提供している事業者もいくつかあり、広島から参加された事業者に話を伺ったところ、日本からわざわざ熱燗を作るための機器を持ち込んだとのことでした。この事業者によると、熱燗はまだまだメジャーな飲み方ではありませんが、興味を持ってくれるアメリカ人も多く、繰り返し提供していくことで、今後アメリカにも浸透させたいとのことでした。

また、展示の一環として並べた器が参加者の興味を引き、問い合わせが多く寄せられたという事業者もいたことから、味とともに、見せ方、売り込み方も重要であると改めて感じました。



熱燗を提供



器にも一工夫

3 日本の飲料のシェア拡大に期待

日本酒を提供している飲食店は、主に日本食レストランなど、まだまだ一部に限られているかもしれませんが、しかし、大きな酒屋では日本酒や焼酎などを扱っている店も見受けられ、また、日本の有名メーカーのビールは、一般的なスーパーや飲食店でも置かれています。

アルコールではありませんが、今回「うまくPRしているな」と感じたのはお茶の事業者で、アルコールの試飲会場の出入り口付近でお茶を提供していたことから、多くの人が帰る前の口直しに手を伸ばしていました。

このようなイベントを通じ、日本酒や日本の飲料が、アメリカでさらに広がることを期待しています。

(棕本所長補佐 島根県松江市派遣)