

【日本酒】世界の頂点・抜群の宣伝効果 インターナショナル・ワイン・チャレンジへの出品

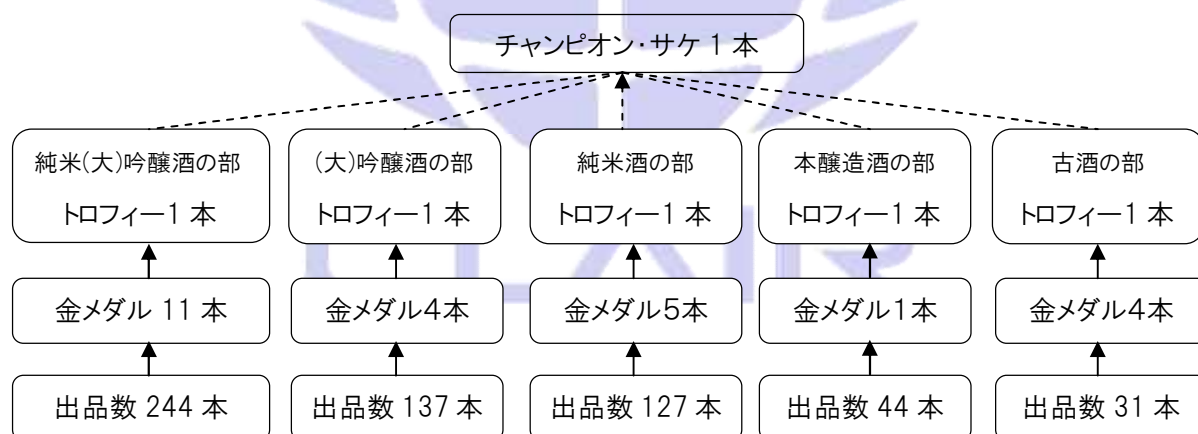
ロンドン事務所

今年で 30 回目を迎えたインターナショナル・ワイン・チャレンジ（以下、IWC）は、世界中のワイン業者から最も注目されている世界最大規模のワイン品評会であり、毎年、ロンドンで開催されています。2007 年に「日本酒部門」が新設され、ワインとともに日本酒の品評会も同時に行われています。7 年目にあたる今年は、日本酒部門に 235 蔵元 583 銘柄の出品がありました。例年多くの出品があり、最優秀賞にあたるチャンピオン・サケは、海外の高級日本料理店からの問い合わせだけでなく、日本国内で入手困難になるなど、海外のみならず日本においても大きな影響力があります。

IWC「日本酒部門」の概要

日本酒部門には、5つのカテゴリー（純米吟醸酒・純米大吟醸酒の部、吟醸酒・大吟醸酒の部、純米酒の部、本醸造酒の部、古酒の部）があります。

日本からの審査員3名を含む日本酒の知識・経験が豊富な審査員により、各カテゴリーの中で金・銀・銅メダル受賞酒が決定されます。更に、各カテゴリーの金メダル受賞酒の中から最も優れている1本をトロフィー受賞酒として選びます。更に、この各カテゴリーのトロフィー受賞酒5本の中から、今年の日本酒「チャンピオン・サケ」が選ばれます。



2013 年は4月中旬に審査が行われ、5月中旬にメダル結果発表、5月下旬にトロフィー結果発表、そして7月中旬にチャンピオン・サケの発表が行われました。

出品の方法

では、日本から IWC に出品するにはどうしたらよいのでしょうか。日本から遠く離れたロンドンで開催されるイベントですが、出品はとても簡単です。「日本酒造青年協議会」（全国の酒造青年団体により構成）が出品を支援しています。

出品の手順としては、「日本酒造青年協議会」が指定する期日（3月初旬頃）までにエントリーフォームを提出し、日本国内の指定倉庫に商品を送付するだけです。出品には、大きく分けて「出品料」と「輸送費用」の2つの費用が必要になります。出品料は、審査にあわせてロンドンにおいて開催される「ディスカバリー・テイasting」（主に流通業者に向けた出品酒の試飲会）の費用と併せて2万円弱程度です。「ディスカバリー・テイasting」への出品は義務ではありませんが、商品の宣伝だけでなく、日本酒全体の存在感を高める好機であるため、積極的な参加が望まれています。一方、輸送費用については、出品1点あたり1万8千円程度です。これには、日本酒部門の審査員を日本から派遣する費用も含まれております。（これ以外に国内の指定倉庫までの国内輸送費用が必要です。）

また、日本酒造青年協議会は、IWC への出品だけでなく、東京都内で開催される「日本酒フェア」での IWC 金メダル受賞酒の紹介、ロンドン市内の高級日本料理店において上位入賞銘柄を使用した「酒ディナー」の開催、在英日本大使館において英国の流通・飲食業・メディア関係者等を招待しての試食会の開催など積極的に日本酒の海外展開を支援しています。

チャンピオン・サケのその後

2011 年は佐賀県「鍋島 大吟醸」（吟醸酒・大吟醸酒の部）、2012 年は秋田県「大吟醸 福小町」（吟醸酒・大吟醸酒の部）、そして、2013 年は福岡県「大吟醸 極醸 喜多屋」（吟醸酒・大吟醸酒の部）がチャンピオン・サケを受賞しました。

受賞酒は、地元だけでなく全国から電話が鳴りやまないほど問い合わせが殺到し、需要が多すぎて市場からなくなり、入手困難になるほどの人気になるそうです。それだけではなく、受賞した日本酒は、度々国際的なイベントで来賓に振舞われます。例えば、今年7月にスイス・ローザンヌで行われたオリンピック招致活動のイベントでは、2012 年の受賞酒である秋田県「大吟醸 福小町」が国際オリンピック委員に振舞われました。このニュース報道を見た視聴者からの問い合わせなどが再度酒蔵に殺到するなど、チャンピオン・サケ受賞は抜群の宣伝効果を持っています。

また、2011 年に受賞した「鍋島 大吟醸」の地元である佐賀県鹿島市では、この受賞を



IWC メダル受賞酒を対象とした商談会の様子



イベントではお米から日本酒を作る過程を説明



今年のチャンピオン・サケ

契機に、市内の6件の酒蔵が中心となり「酒・酒蔵」をテーマとした地域振興に取り組もうと「鹿島酒蔵ツーリズム」をスタートさせました。これは、各酒蔵をめぐって酒の飲み比べをするだけでなく、その酒が生まれた土地を散策しながら食や文化、歴史を全身で楽しむという地域全体の振興に貢献するものです。チャンピオン・サケ受賞の効果もあり、参加者は鹿島市へ初めて訪れる方が非常に多く、イベント2日間の参加者は5万人に及び、また、参加者の約9割の方が何かの買い物をしており地域経済への影響も大きかったようです。

ロンドン等の日本酒事情

ロンドンで日本酒を表現するときは、SAKE（サケ）で十分通じます。それほど、ロンドンでは日本酒が浸透しております。

ただし、ロンドンでは日本と比べてもワインが安く売られており、日本酒は関税や輸送費用が価格に上乗せされるため、ワインと競合できるほど安く販売することは難しいようです。また、消費者も日本酒に求めているものは、オリジナリティの高いお酒、地域性のあるお酒、物語のあるお酒であり、全国展開している有名な日本酒よりは、日本人でも知らないような地方の地酒が好まれており、ワインと競合するようなお酒とは考えていないようです。販売する側もターゲットとする消費者を高所得者に絞っているようです。

（財）自治体国際化協会海外事務所の活用

当財団の海外事務所では、地方自治体の海外活動支援を行っております。

地方自治体として、地域の中小企業である酒蔵を支援しているのであれば、我々もその手助けをできるかもしれません。例えば、海外で開催される展示会で日本酒の広報活動を支援したり、海外で日本酒を広める活動をしている方や日本酒輸入代行者へのアポイントメントを取ったり、商談に必要な優秀な通訳を斡旋したり、また、準備段階として、海外における有名百貨店の酒類販売状況などを調査したりすることができるでしょう。

日本酒の海外展開を通して、日本酒の国内消費量の低迷により海外に活路を見出そうとしている地元の酒蔵を支援することや、豊かな自然の中でつくられた日本酒の深みのある味わいを通してワインの生産地のように広く世界に地域全体の存在感を示すことができるかもしれません。

地域の小さな蔵元が海外展開を始める一歩として、また、地域の蔵元の負担を軽減するなどの支援策の一環として、そして地域全体を盛り上げるために（財）自治体国際化協会の海外事務所を活用してみたいはいかがでしょうか。

【参考資料】

酒サムライ（日本酒造青年協議会）HP <http://www.sakesamurai.jp/index.html>

株式会社 木村酒造 HP <http://www.fukukomachi.com/>

株式会社 喜多屋 HP <http://www.kitaya.co.jp/main.html>

鹿島酒蔵ツーリズム HP http://sakagura-tourism.com/sub_new/tourism.html

（大庭所長補佐 静岡県派遣）