

2018年度 日本酒プロモーションについて (米国・英国・仏国・シンガポール・香港)

日本食品海外プロモーションセンター (JFOODO)

目次

- 2018年度プロモーション全体像（英・米・仏）
- 2018年度プロモーション施策概要（国別）
- APENDIX（個々の銘柄がプロモートされた例）（国別）

2018年度プロモーション全体像 (英・米・仏)

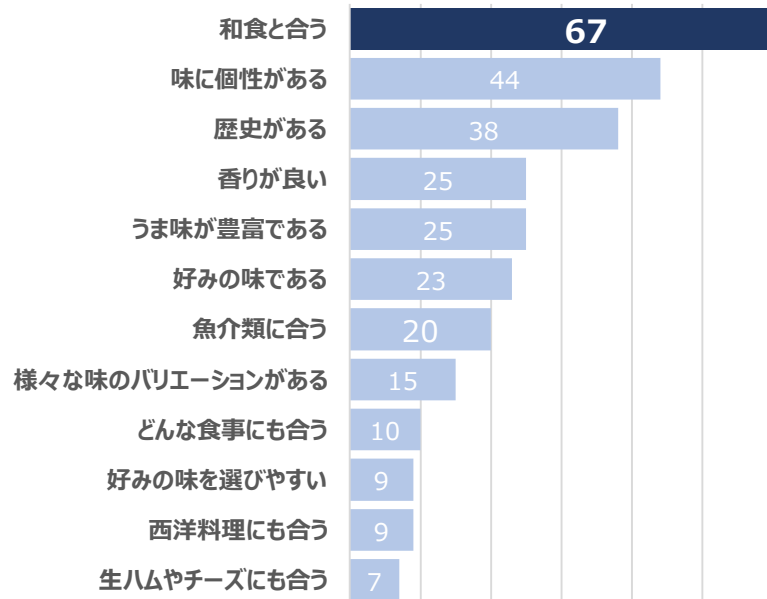
着眼点

- 日本酒の飲用を妨げている課題

日本酒は和食以外との飲用オケーションとの結びつきがなく、「〇〇〇といえば日本酒」という新たな連想関係をつくり、消費拡大につなげる必要があります

日本酒に対する消費者のイメージ（米国の例）

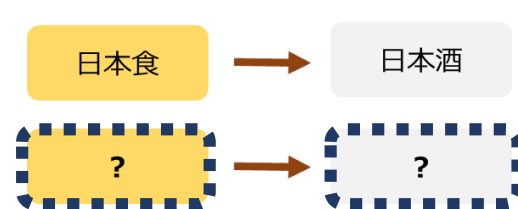
「和食に合う」というイメージはあるが、消費につながっていない



出典: JFOODO A&U調査 (2018年5月)

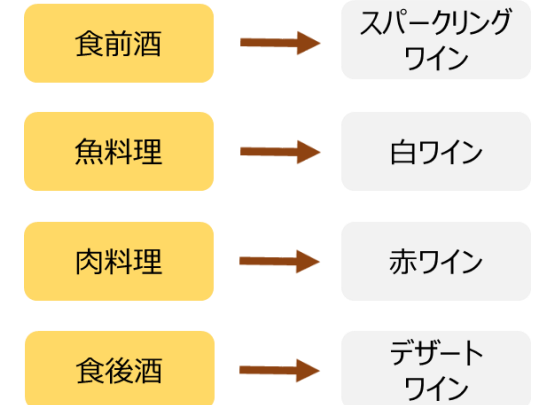
日本酒

飲用オケーションからの連想



ワイン

飲用オケーションからの連想



目的と戦略

- キーディッシュの設定

英・米・仏の外出での消費拡大のために、国毎に、日本酒を連想させるキーオケーションとして5～6種のキーディッシュを設定し、日本酒の汎用性を訴求しました

英国 (ロンドン)



- キーディッシュ
- Oyster
 - Sushi
 - Cheese
 - Prosciutto
 - Fish&Chips
 - Calamari

WEBサイト : FOOD AND SAKE (LONDON)
URL: <https://foodandsake.com/>

米国 (NY)



- キーディッシュ
- Oyster
 - Sushi
 - Cheese
 - Prosciutto
 - Tomato
 - Avocado

WEBサイト : FOOD AND SAKE (NEW YORK)
URL: <https://foodandsake.com/>

仏国 (パリ)



- キーディッシュ
- Oyster
 - Sushi
 - Cheese
 - Chicken
 - Chocolate

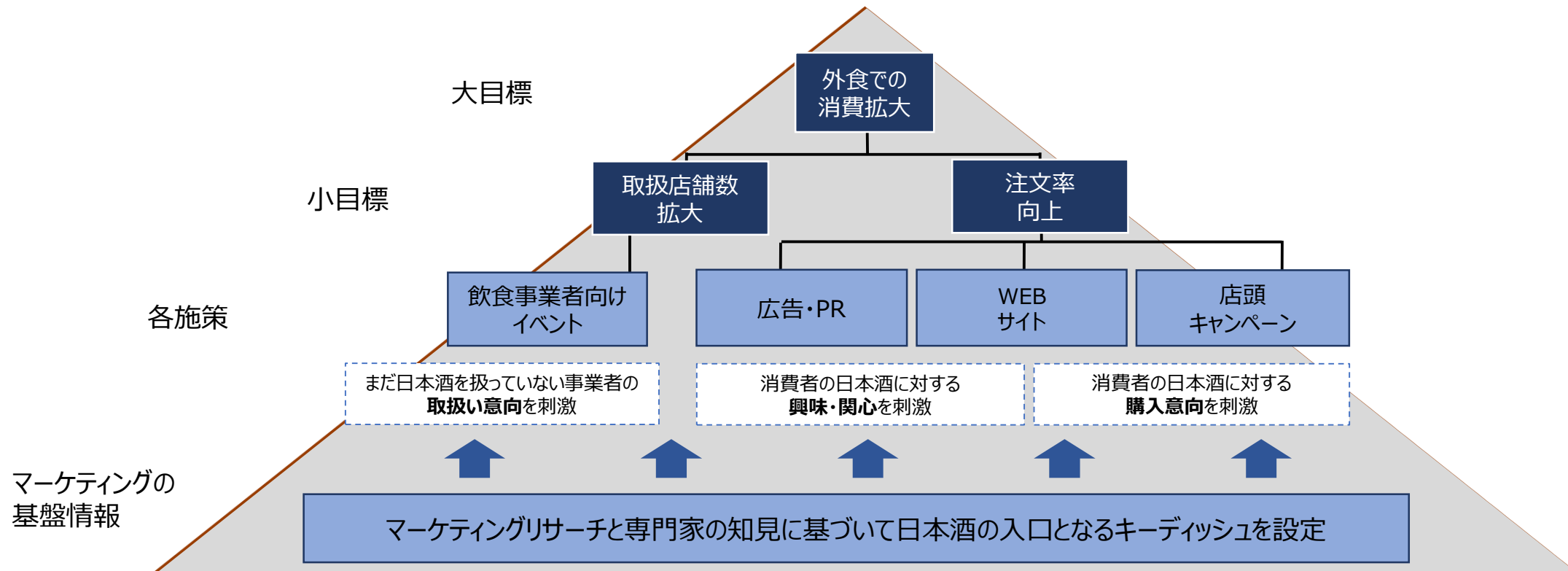
WEBサイト : DEQUSTEZ-SAKE JAPAPONAIS
URL : <https://www.degustez-sakejaponais.com/>

日本酒プロモーション動画
『Food, Sake, Harmony』
FOOD AND SAKEに格納



施策の組み立てロジック

日本酒の取扱店舗数・店頭での消費者の注文率を上げるための施策を体系的に組み立てました



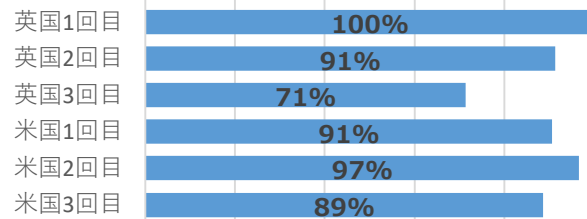
飲食事業者向けイベント

各国distributorと協同して、日本酒啓発イベントを開催し、合計参加者数は約1,600人に到達。
 英・米のレストランイベントでは、平均90%の参加者が取扱い意向の向上を示しました

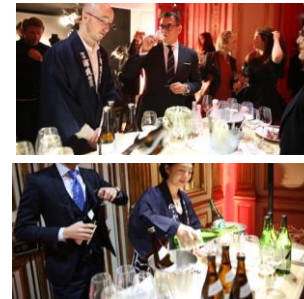
英・米 レストランイベント



0% 20% 40% 60% 80% 100%
 イベント後の日本酒取扱い意向



仏 ミシュランタイアップ・シンポジウム



<ミシュランパーティー 日本酒ブース>



<日本酒シンポジウム>

米 教育セミナー



NY、LA、SFと比較して、
 日本酒市場が発展途上といえる
 全米15都市で2回ずつ開催

広告・PR

消費者向けの広告・PRによって、英・米・仏合計で推定1億6000万以上の露出*を獲得し、WEBサイトへの送客や、日本酒の想起率向上を図りました

* デジタル広告のimpression数、雑誌広告の総閲覧数、屋外広告のリーチ数、インフルエンサーのフォロワー数、後述「sake week」の告知を合計

デジタル広告・PRの例



<英 レストラン予約サイトタイアップ 記事広告>



<英・米 バナー広告・動画広告>



<英・米・仏 インフルエンサーPR>

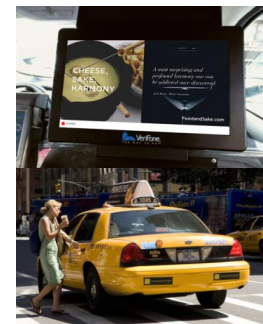
雑誌広告・屋外広告の例



<英・米・仏 雑誌記事広告>



<英 バスシェルター 広告>

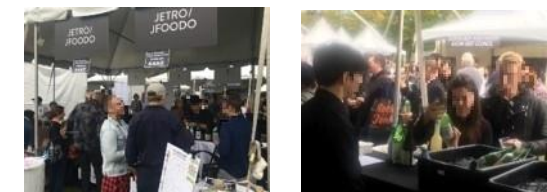


<米 タクシー内 広告>

イベント型PRの例



<英 Taste of London 日本酒ブース設置>

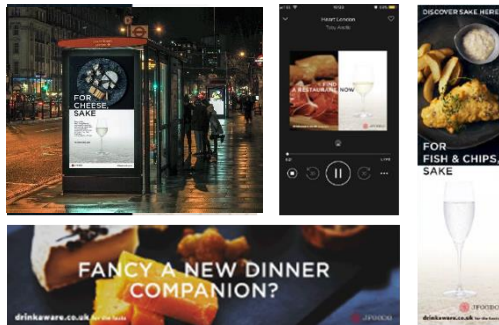


<米 Chicago Gourmet 日本酒ブース設置>

WEBサイトの構築

日本酒情報の発信拠点となるWEBサイトを開発し、消費者を広告から店頭購入まで誘導しました

デジタル広告・PR



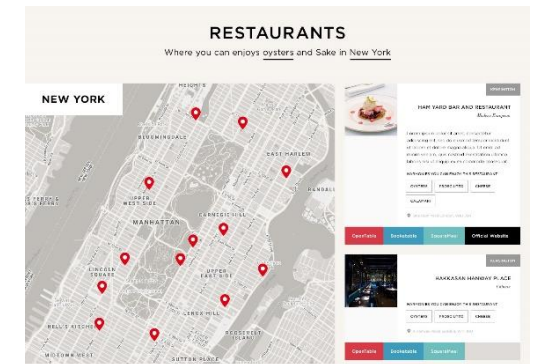
WEBサイトへ
送客

JFOODO WEBサイト
FOOD AND SAKE



レストランへ
送客

「キーディッシュ×日本酒」
取扱い店舗



「キーディッシュ×日本酒」が味わえるレストランガイドを格納
レストランガイドから店舗予約ができる

店頭キャンペーン

店頭キャンペーン『SAKE WEEK』を、英・米・仏の約170店舗にて同時期に開催し、延べ3万人以上の消費者が参加しました

告知（広告・PR）



特設ページへ
送客

JFOODO
SAKE WEEK 特設ページ



SAKE WEEK
へ送客

「キーディッシュ×日本酒」
SAKEWEEK参加店舗

英国（ロンドン）約40店舗



米国（NY）約30店舗



仏国（パリ）約100店舗



プロモーション各施策概要（英国）

英国 飲食事業者向けイベント - レストランイベント

現地distributorと協同し、飲食事業者約80名に対して、「キーディッシュ×日本酒5types*」のワークショップイベントを開催し、日本酒の新規取扱いを促しました

* 各イベントでの使用銘柄は、各distributorの取扱い銘柄で、(原則) JFOODO参加登録済みの事業者の銘柄を使用

第1回目： World Sake Imports

日時：9月13日
場所：Dinings SW3
参加者数：23名



<会場の様子>



<イベント中の参加者の様子>

第2回目： Tazaki Foods

日時：10月16日
場所：Carousel London
参加者数：27名



<会場の様子>



<イベント中の参加者の様子>

第3回目： Tengu Sake

日時：11月12日
場所：OYSTERMEN
参加者数：27名



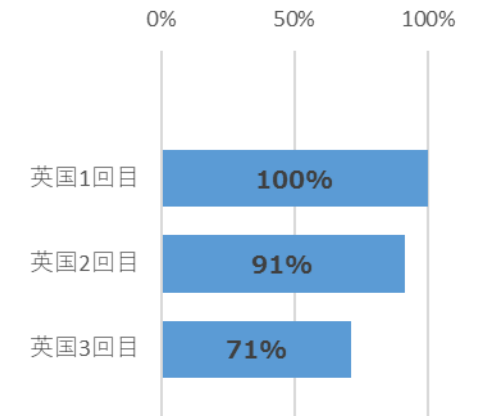
<会場の様子>



<イベント中の参加者の様子>

参加飲食事業者の 日本酒 取扱意向

Q.このイベントを受けて日本酒の
取扱い意向が高まりましたか？



英国 広告・PR

- メディア活用

食に関心の高い高所得者層にターゲットを絞り、オンライン・オフライン両方で、日本酒への興味・関心を喚起しました

デジタル広告・PR
(インプレッション数：23百万)



<レストラン予約サイトSquare Meal タイアップ 記事広告>



<バナー広告・動画広告・記事広告>



<インフルエンサーPR>

雑誌広告
(総閲覧者数：6百万)



<Monocle 記事広告>



屋外広告
(リーチ数：4百万)



<バスシェルター 広告 38面>

英国 広告・PR

- イベント型 : Taste of London出展

欧州最大規模の消費者向けフード/酒系のイベントであるTaste of Londonに日本酒試飲ブースを出展し、5日間合計で、18銘柄、22,500杯の試飲提供を実施しました



ブース写真1



現地Importer/distributorが試飲提供を実施。説明を興味深く聞き入る消費者



カウンターの前に行列を作る消費者



ブース写真2



ディスプレイの様子



利き酒を楽しむ人々



シェフによるマスタークラスを実施

英国 WEBサイト内容

日本酒の基礎知識、キーディッシュとそれに合う英国で買える日本酒の紹介、「キーディッシュ×日本酒」がメニュー化されているレストランガイドを掲載しています

<日本酒の基礎知識>

ABOUT SAKE
10 things you need to know about Sake

Special rice dedicated to Sake
Sake is not made from the same kind of rice as used to adapt a staple diet. Instead, special national Sheroen's rice is used, and this is what forms the basis of the unique flavour of the Sake. With larger grains than those served at the dinner table, this rice is characterized by having low levels of protein and fat, which can cause the flavour or aroma of Sake. There are over a hundred varieties of sakamai, a few notable ones of which are Yamada Nishiki and Gohyakkei Nishiki.

UMAMI
SAKE

The secret to umami is fermentation
Umami is the most important element of Sake's flavour. Amino acids are the basis of this umami, and Sake contains many times more amino acids than beer or wine. The sakamai does not originally contain these acids, but rather produces them in great quantities in the complex and unique fermentation process used to brew Sake. The volume of amino acids influences the strength of the Sake's "Umami". This in turn enhances the flavour of food with which it is shared, helping to make meals more delicious.

Polishing also adds to flavour
Often on Sake labels you will see numbers like 50% or 60%. This is not the alcohol content, but rather the "polishing ratio", or the degree to which the rice is polished prior to brewing. For example, a ratio of 60% means that 40% of the rice has been polished away. Polishing requires removing the external husk, which would otherwise make the Sake more bitter - it's all about creating the best base for reach deep within the grain to release more umami and create a better base for fermentation. Furthermore, just as Chagyu uses a fine polishing ratio of under 40% and Chagyu under 60%, the same brand may have different names or flavours of Sake in accordance with the rice polishing ratio. A reduction of a mere 5% may mean that double the required polishing time, but more polishing means a lighter and cleaner taste.

Exquisite Sake comes from exquisite water
Brewed with beautiful water, Japan is a country full of fresh, bubbling springs or geysirs, tasty water. This is another reason for its delicious Sake. In actual fact, Sake is 90% water, and much is used not only during fermentation and to adjust the alcohol content but also when washing and soaking the raw ingredients. As the saying goes, "A drop with the water produces the Sake", testament to the importance of

Sake is created through a unique form of fermentation
Sugar is needed to create alcohol. Grapes, for example, the raw ingredients of wine, contain natural sugars and so can be fermented into alcohol using a simple fermentation process involving adding yeast. However, rice contains no sugar so cannot be

Sake is not as strong as you think!
WINE : 12-14% SAKE : 15-16%

<キーディッシュの紹介>

Crispy Calamari is the Ideal Match for a Vibrant and Fruity Sparkling Sake. Try a Squeeze of Lemon to Really Elevate the Flavour!

...with fresh, firm and spicy Calamari

A Wonderful Match of Umami Flavours From the Sake and Calamari, with Textural Harmony. There's Real Synergy - More Than the Sum of Its Parts!

The golden hue of the crusty calamari, with a slight crunch to its flesh, and a rich umami from the Sake, combined with a bit of pepper. The salty crust of the Sake is very tender, and each bite will melt away in your mouth, with its light sweetness, matching the sweet flavours of the calamari well. The pairing here is made for the texture of the Sake. The light, crisp texture of the Sake is a perfect match for the firm, bouncy texture of the calamari. The Sake's light and airy texture, combined with the firm, bouncy texture of the calamari, creates a perfect match for the Sake. The Sake's light and airy texture, combined with the firm, bouncy texture of the calamari, creates a perfect match for the Sake.

Crispy Calamari is the Ideal Match for a Vibrant and Fruity Sparkling Sake. Try a Squeeze of Lemon to Really Elevate the Flavour!

The light texture of the Sake's Sake works beautifully with the crunch of the calamari. The Sake's light and airy texture, combined with the firm, bouncy texture of the calamari, creates a perfect match for the Sake. The Sake's light and airy texture, combined with the firm, bouncy texture of the calamari, creates a perfect match for the Sake.

<各キーディッシュに合う英国で買える日本酒リスト>

BRANDS
Sake brands available in New York

PRODUCTS WINE TEA SPIRITS & BEVERAGES RESTAURANTS

AMONIKU AOKI HIRAYAMA SAKS SAKURAGAOKE 出羽桜 純米大吟醸

YAMADA NISHIKI HIRAYAMA SAKS SAKURAGAOKE 出羽桜 純米大吟醸

YAMADA NISHIKI HIRAYAMA SAKS SAKURAGAOKE 出羽桜 純米大吟醸

<各キーディッシュ×日本酒がメニュー化されているレストランガイド>

RESTAURANTS
Where you can enjoy oysters and Sake in New York

NEW YORK

MAP showing restaurant locations in New York City.

RESTAURANTS LIST:

- YAMADA NISHIKI
- HIRAYAMA
- SAKS SAKURAGAOKE
- 出羽桜
- 純米大吟醸

英国 店頭キャンペーン

- LONDON SAKE WEEK

WEBサイトに掲載しているレストラン約40店で、期間限定で「キーディッシュ×日本酒」のスペシャルメニューを提供する『SAKE WEEK』を開催し、延べ約1.9万人の消費者が参加しました

告知（広告・PR）



SQUAREMEAL



JFOODO
SAKE WEEK

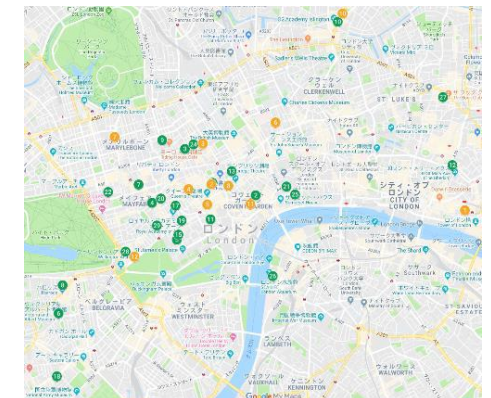
特設ページへ
送客



SAKE WEEK
へ送客

「キーディッシュ×日本酒」
SAKEWEEK参加店舗

英国（ロンドン）約40店舗



英国・米国 店頭キャンペーン - SORTED

『SAKE WEEK』の事前告知として、世界有数の人気食チャンネル『SORTED』とタイアップ動画を4本制作。
累計再生155万回（3/12時点）を達成し、YouTubeの全英トレンドランキングでは15位にランクインしました



チャンネル登録人数270万人、累計3.8億回、1000万回/月の再生数を誇る食チャンネル

- 1本目 : <https://www.youtube.com/watch?v=TuEDIPbBkI>
- 2本目 : <https://www.youtube.com/watch?v=y9nQbrCFEHo>
- 3本目 : <https://www.youtube.com/watch?v=IVnkC4TsmUc>
- 4本目 : <https://www.youtube.com/watch?v=SzFHRq0j2hQ&t=115s>

構成

動画1本目 - SORTEDと日本酒の運命の出会い-
ロンドンのSake Week参加店舗（日本食）を訪問し、
日本酒xキーディッシュの相性の良さを体験・発信

動画2本目 - 究極のキーディッシュバトル-
レストランめぐりで刺激を受けたSORTEDが、
日本酒に合うDISHを作るBATTLE.

動画3本目 - 日本酒をめぐる大冒険-
NYのSake Week参加店舗（非日本食）を訪問し、
日本酒xキーディッシュの相性の良さを体験・発信

動画4本目 - Dinnerに合う究極のハーモニーを探せ！-
日本酒の魅力、可能性を堪能したSORTEDが、
その集大成として日本酒に合うDISHを作るBATTLE

プロモーション各施策概要（米国）

米国 飲食事業者向けイベント - レストランイベント

現地distributorと協同し、日本酒の新規取扱/取扱量増加の可能性のある飲食事業者約110名に対して、「キーディッシュ×日本酒5types*」のワークショップイベントを開催しました

* 各イベントでの使用銘柄は、各distributorの扱い銘柄で、(原則) JFOODO参加登録済みの事業者の銘柄を使用

第1回目：
World Sake Imports

日時：10月29日
場所：JUKU
参加者数：36名



<会場の様子>



<イベント中の参加者の様子>

第2回目：
Skurnic Wines

日時：11月5日
場所：Lure Fishbar
参加者数：34名



<会場の様子>



<イベント中の参加者の様子>

第3回目：
Vine Connections

日時：11月6日
場所：COSME
参加者数：37名



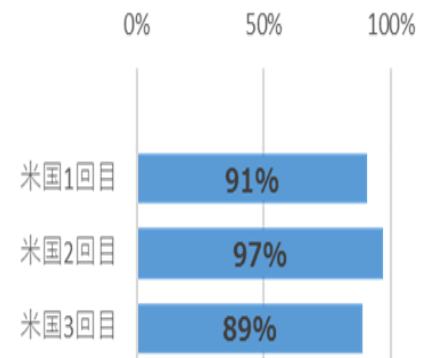
<会場の様子>



<イベント中の参加者の様子>

参加飲食事業者の
日本酒 取扱意向

Q.このイベントを受けて日本酒の
取扱い意向が高まりましたか？



米国 飲食事業者向けイベント

- 教育セミナー

NY・LA・SFと比較して、まだ日本酒市場が発展途上であるエリアにて、現地distributorと協同し、日本酒の教育セミナーを全米15都市で2回ずつ開催し、延べ約800名以上が参加しました

都市名	協力卸売業者
シカゴ	Tenzing Wine & Spirits 他
ボストン	Vine Connections・Ruby Wine
ワシントンD C	Vine Connections・Bacchus
サンディエゴ	Vine Connections・Young's Market
デンバー	Vine Connections・Pioneer Wine
インディアナポリス	Republic National Distributing
ミネアポリス	Breakthru Beverages
ヒューストン	Southern Wine & Spirits

都市名	協力卸売業者
ダラス	Southern Glazers Wine and Spirits
アトランタ	Savannah Distributing/ NY Mutual Trading
マイアミ	JFC International Wismettac Asian Foods
シアトル	Young's Market
ポートランド	Young's Market
コロンバスオハイオ	Heidelberg
デトロイト	Great Lakes Wine and Spirits

米国 WEBサイト内容

日本酒の基礎知識、キーディッシュとそれに合う米国で買える日本酒の紹介、「キーディッシュ×日本酒」がメニュー化されているレストランガイドを掲載しています

<日本酒の基礎知識>

ABOUT SAKE
10 things you need to know about Sake

1. **Special rice dedicated to Sake**
Sake is not made from the same kind of rice as used to adapt a staple diet. Instead, special national Sheroen's rice is used, and this is what forms the basis of the current variety of the Sake. With larger grains than those served at the dinner table, this rice is characterized by having low levels of protein and fat, which can reduce the flavor or aroma of Sake. There are over a hundred varieties of cultivated, a few notable ones of which are Yamada Nishiki and Gohyakkei Nishiki.

2. **The secret to umami is fermentation**
Umami is the most important element of Sake's flavor. Amino acids are the basis of this umami, and Sake contains many times more amino acids than beer or wine. The sakester does not originally contain these acids, but rather produces them in great quantities in the complex and unique fermentation process used to brew Sake. The volume of amino acids influences the strength of the Sake's "Taste". This in turn enhances the flavors of food with which it is shared, helping to make meals more delicious.

3. **Polishing also adds to flavour**
Often on Sake labels you will see numbers like 50% or 60%. This is not the alcohol content, but rather the polishing ratio, or the degree to which the rice is polished prior to brewing. For example, a ratio of 60% means that 40% of the rice has been polished away. Polishing requires removing the external husk, which would otherwise make the Sake more bitter - it's all about creating the best base to reach deep within the grain to release more umami and create a better polishing ratio of under 60%. Furthermore, just as Chagyu uses a long polishing ratio of under 50% and Crap under 60%, the same brand may have different names or flavors of Sake in accordance with the rice polishing ratio. A reduction of a mere 1% more than doubles the required polishing time, but more polishing means a lighter and clearer Taster.

4. **Exquisite Sake comes from exquisite water**
Brewed with beautiful water, Japan is a country full of fresh, bubbling springs or gentle, rainy water. This is another reason for its delicious Sake. In actual fact, Sake is 80% water, and much is used not only during fermentation and to adjust the alcohol content but also when washing and soaking the raw ingredients. As the saying goes, "A drop with the water produces the Sake", testament to the importance of

5. **Sake is created through a unique form of fermentation**
Sugar is needed to create alcohol. Grains, for example, the raw ingredients of sake, contain natural sugars and so can be fermented into alcohol using a single fermentation process involving adding yeast. However, rice contains no sugar so must be

6. **Sake is not as strong as you think!**
WINE : 12-14% SAKE : 15-16%

<キーディッシュの紹介>

Wild Tartness Notes of Sparkling Sake Bring Fruits When Paired with Tomatoes and Turn Acidity to a Refreshing Finish
- Rick Thayer, Sommelier

Wild Tartness Notes of Sparkling Sake Bring Fruits When Paired with Tomatoes and Turn Acidity to a Refreshing Finish
Sparkling sake is inherently very wet with strong mineral or mineral-like character. The Sake has abundant light notes of sake that bring the acidity of the tomato. The style of Sake can work with an acid in different ways to bring a more pronounced fruitiness to the palate. In fact, sparkling sake is often used to complement the low pH natural sweetness. There is a lot of acidity in the Sake that also helps to assist the flavor of the tomato. The aftertaste Sake also works with various acids and brings that consistent experience.

Bubbles and Umami Work Together for a Perfect Pairing
The other end of acidity of the Sake work consistently well with the unique and consistent of the tomato. Whether simply paired or mixed to show contrast with various acids, the combination of the bubbles and umami is perfect. Sparkling sake is often used to complement the low pH natural sweetness. There is a lot of acidity in the Sake that also helps to assist the flavor of the tomato. The aftertaste Sake also works with various acids and brings that consistent experience.

<各キーディッシュに合う米国で買える日本酒リスト>

BRANDS
Sake brands available in New York

PRODUCTS WINE TEA SPOON-RESTAURANTS RESTAURANTS

BRANDS: Includes a grid of sake brands such as SAKS SAKURAHACHI, GARYUBAI, and others, each with a small image and text description.

<各キーディッシュ×日本酒がメニュー化されているレストランガイド>

RESTAURANTS
Where you can enjoy oysters and Sake in New York

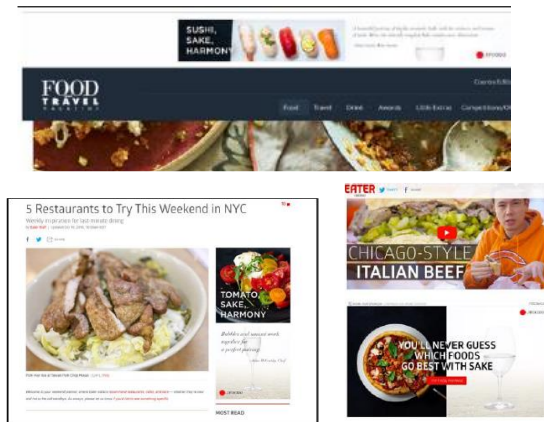
RESTAURANTS: A map of New York City with red location pins indicating where users can find oysters and sake. A sidebar on the right lists restaurant details and filters.

米国 広告・PR

- メディア活用

食に関心の高い高所得者層にターゲットを絞り、オンライン・オフライン両方で、日本酒への興味・関心を喚起しました

デジタル広告・PR
(インプレッション数：59百万)



<バナー広告・動画広告・記事広告>



<インフルエンサーPR>

雑誌広告
(総閲覧者数：6百万)



<Monocle 記事広告>

屋外広告
(リーチ数：4百万)



<タクシー内設置モニター広告 7,000台>

米国 広告・PR

- イベント型：消費者向けイベント出展

NY・LA・SFと比較して、まだ日本酒市場が発展途上であるエリアにて、現地distributorと協同し、消費者向けイベントに日本酒ブースを出展しました



米国 店頭キャンペーン

- NEW YORK SAKE WEEK

WEBサイトに掲載しているレストラン約30店で、期間限定で「キーディッシュ×日本酒」のスペシャルメニューを提供する『SAKE WEEK』を開催し、延べ約5千人が参加しました

告知（広告・PR）
31百万インプレッション



JFOODO
SAKE WEEK

「キーディッシュ×日本酒」
SAKEWEEK参加店舗

特設ページへ
送客

SAKE WEEK
へ送客

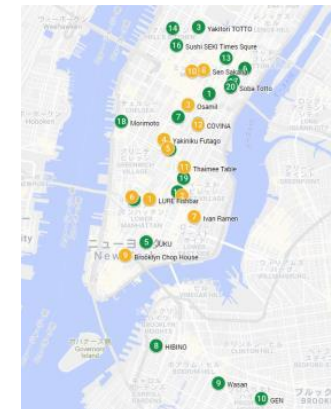
EATER • OpenTable

THRILLIST THE NEW YORKER

amnet



米国（NY）約30店舗



プロモーション各施策概要（仏国）

仏国 飲食事業者向けイベント

- ミシュランタイアップ

日本の組織/企業としては初めて、ミシュランレストランガイド発行記念パーティーとタイアップし、現地トップ層のシェフ達に対して、合計9銘柄を試飲提供/配布しました

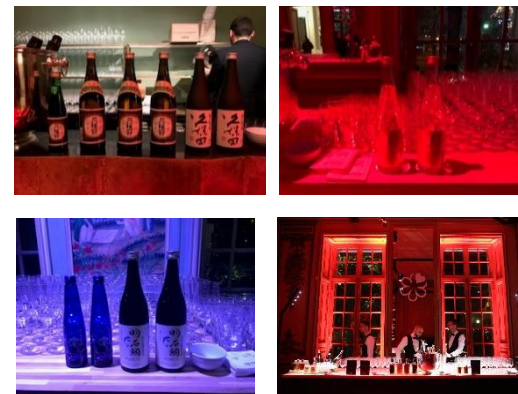
■ アフターパーティー概要

- 日程 : 2019/1/21
- 参加者 : 約400名（星を獲得したシェフ、レストランオーナー、各種メディア等、ミシュランの招待を受けたゲストのみ参加）
- 概要 : ミシュランのレストランガイド発行に伴うアフターパーティーを開催。

第1セッションのプレスカンファレンス、第2セッションのカクテルパーティーに続く、第3セッションとして今年度より新たに開催。



<日本酒ブースの設置/試飲提供>



<バーカウンターでの試飲提供>



<ギフトバッグの配布>

仏国 飲食事業者向けイベント

- 日本酒シンポジウム

現地distributorと協同して、日本酒の成り立ち、基礎知識、飲み方、周辺文化等を啓発して「キーディッシュ×日本酒」を体験してもらうシンポジウムを開催し、9割の飲食事業者が購入意向の向上を示しました

■ シンポジウム概要

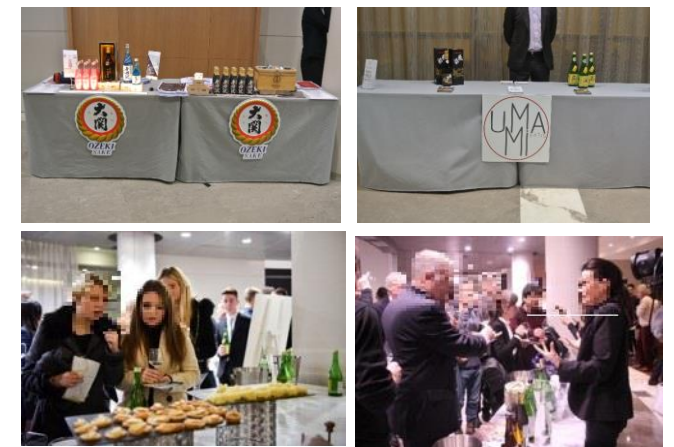
- 日程 : 2019/2/11
- 場所 : パリ ÉTOILE BUSINESS CENTER
- ゲスト : 各部約200名 (シェフ・バーテン・ソムリエ・レストラン経営者等の飲食事業者、現地有力メディア、インフルエンサー等)
- 概要 : 日仏有名シェフやソムリエをパネラーに、3部構成のセッションを設けゲストに日本酒を訴求



<各セッションの様子>



<キーディッシュ×日本酒の提供>



<試飲の様子/現地distributorブース>

仏国 WEBサイト内容

日本酒の基礎知識、キーディッシュとそれに合う仏国で買える日本酒の紹介、『SAKE JAPONAIS WEEK』に参加しているレストランガイドを掲載しました

<日本酒の基礎知識>



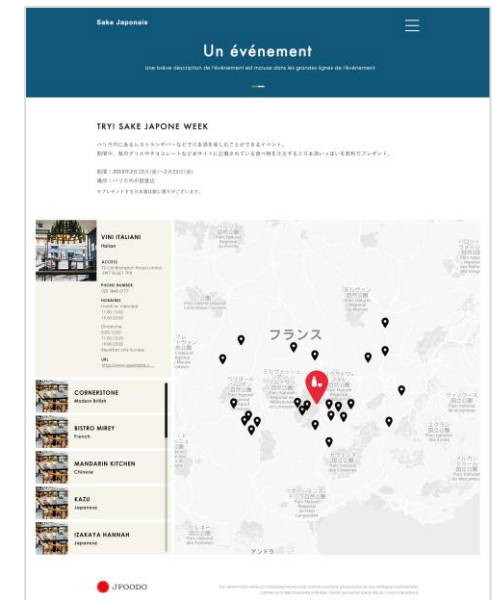
<キーディッシュの紹介>



<各キーディッシュに合う 英国で買える日本酒リスト>



<sake japonais week に参加しているレストランガイド>

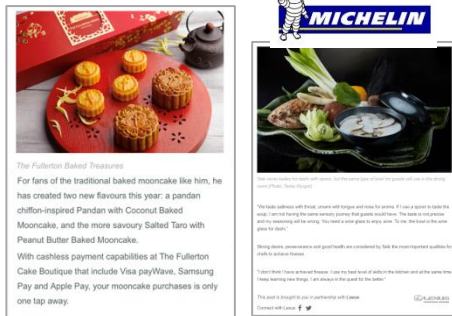


仏国 広告・PR

- メディア活用

食に関心の高い高所得者層にターゲットを絞り、オンライン・オフライン両方で、日本酒に対する興味・関心を喚起しました

デジタル広告
(インプレッション数：70万)



<ミシュラン公式ウェブサイト 記事広告>



<ミシュランfacebook 記事広告>

TV タイアップ
(視聴者数：3百万)



<C a Vous タイアップ>

雑誌広告
(総閲覧者数：10万)



<Elle a table 記事広告>

フランス 店頭キャンペーン

- SAKE Japonais WEEK

現地レストラン約100店舗にて、期間限定で「キーディッシュ×日本酒」のスペシャルメニューを提供する『SAKE Japonais WEEK』を開催し、延べ約1万人が参加しました

告知 (広告・PR)
14百万インプレッション

JFOODO
SAKE WEEK

「キーディッシュ×日本酒」
SAKEWEEK参加店舗

facebook

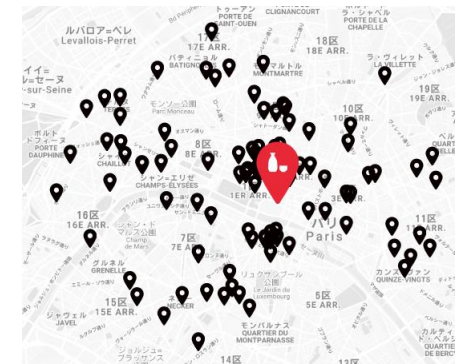
Google
Display Network

特設ページへ
送客

SAKE WEEK
へ送客



仏国 (パリ) 約100店舗



APPENDIX
(個々の銘柄がプロモートされた例)
(英国)

英国 飲食事業者向けイベント

- レストランイベントでの紹介

現地distributorと協同したレストランイベントにて、キーディッシュとの組み合わせを紹介しました



英国 WEBサイト「FOOD AND SAKE」での紹介

「FOOD AND SAKE」にて紹介。
10月-3月のサイト来訪数は約20万以上に到達しました



英国 広告・PR

- Taste of London での試飲提供

欧州最大規模の消費者向けフード/酒系のイベントであるTaste of Londonの日本酒ブースにて、試飲提供を実施しました

- アンケートにて「当日試飲した日本酒の中でXXの銘柄が最も好き」と回答した消費者に対して、「その理由は？」と質問した際の回答例：
XXXX, XXXX, XXXX, XXXX, XXXX
- 当日の試飲提供の様子



英国 広告・PR

- Monocleでの紹介

グローバル情報誌であるMonocleにて紹介。
当誌の推定総閲覧人数は約6百万に到達しました



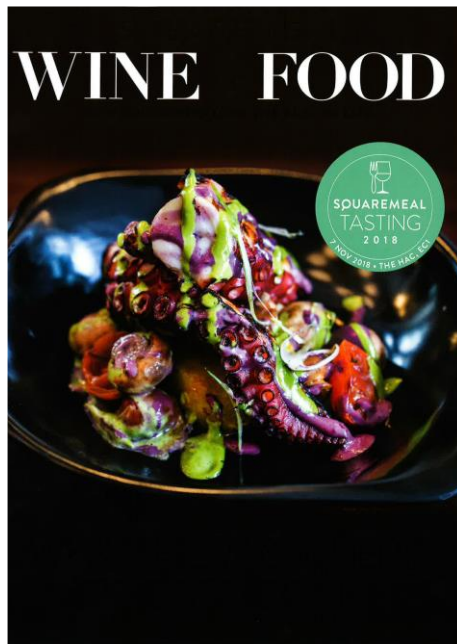
英国 広告・PR

- Squaremealでの紹介

英国有数のレストラン予約サイトSquaremealとタイアップした記事にて紹介。
合計約2百万インプレッションに到達しました

記事URL

https://www.squaremeal.co.uk/restaurants/promotions/the-truth-about-sake_8803



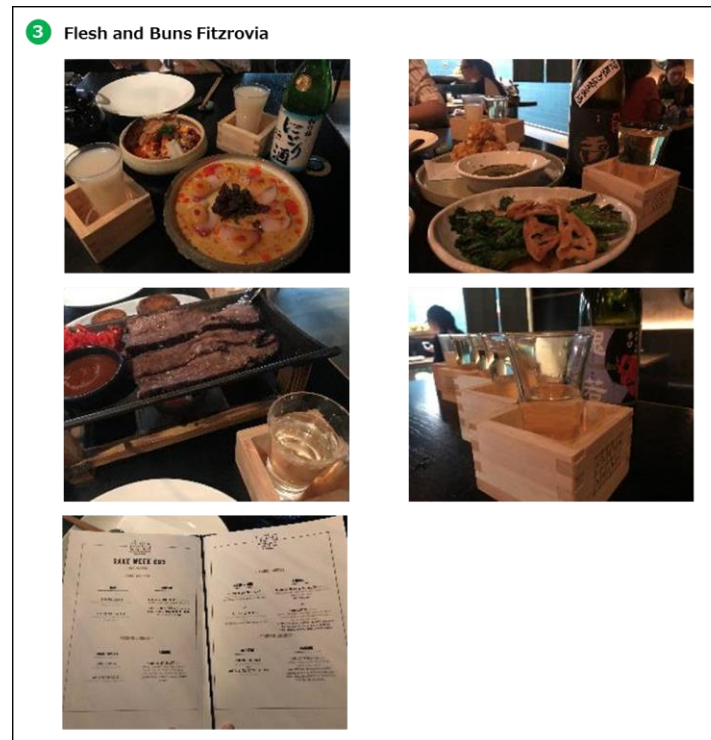
英国 店頭キャンペーン

- SAKE WEEK での活用

SAKE WEEK参加レストラン【Flesh&Buns Fitzrovia】にて、キャンペーン期間限定のスペシャルメニューとして紹介しました



• 当日の試飲提供の様子



英国 店頭キャンペーン

- SAKE WEEK キックオフイベントでの紹介

ロンドン有数のホテルFour Seasons内の、Mei Umeというレストランにて開催した、メディア・プレス向けのSAKE WEEKのキックオフイベントにて紹介しました



英国・米国 SORTEDタイアップ動画での紹介

SORTEDタイアップ動画第1弾（海外での再生回数は約40万回）にて紹介しました

動画URL

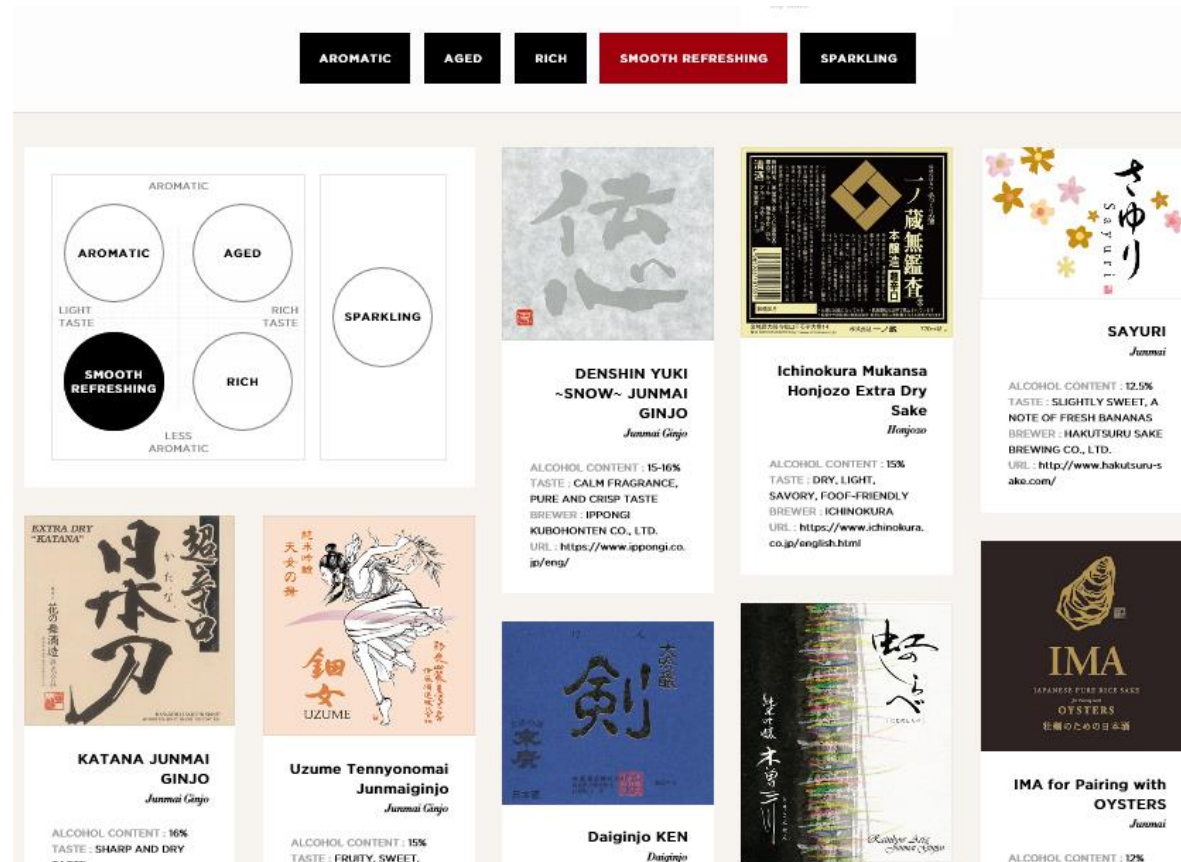
<https://www.youtube.com/watch?v=TuEDIPbBlkI>



APPENDIX
(個々の銘柄がプロモートされた例)
(米国)

米国WEBサイト「FOOD AND SAKE」での紹介

「FOOD AND SAKE」にて紹介。
10月-3月のサイト来訪数は約40万以上に到達しました



The screenshot displays a website interface for 'FOOD AND SAKE' with a navigation bar at the top containing filters: AROMATIC, AGED, RICH, SMOOTH REFRESHING (highlighted in red), and SPARKLING. Below the navigation bar is a grid of product cards, each featuring a sake label image, the product name, and key details.

Product Name	Alcohol Content	Taste
DENSHIN YUKI ~SNOW~ JUNMAI GINJO	15-16%	Calm fragrance, pure and crisp taste
Ichinokura Mukansa Honjozo Extra Dry Sake	15%	Dry, light, savory, food-friendly
SAYURI Junmai	12.5%	Slightly sweet, note of fresh bananas
KATANA JUNMAI GINJO	16%	Sharp and dry
Uzume Tennyonomai Junmaiginjo	15%	Fruity, sweet
Daiginjo KEN	-	-
IMA for Pairing with OYSTERS	12%	-

米国 飲食事業者向けイベント

- レストランイベントでの紹介

現地distributorと協同したレストランイベントにて、キーディッシュとの組み合わせを紹介しました



 [cy_eats](#) • フォローする
Lure Fishbar

cy_eats Burger, Fries and Sake? I bet you never thought of drinking sake with a burger, or any non-Japanese food, but IT WORKS ☐ Even Buffalo wings with a blue cheese dipper found its new best friend in the Mutemuka sake - who knew?! Swipe for more and maybe next time, you'll choose a sake instead of wine or beer for your next meal 🍷

~ Bash Burger & Fries paired with Akishika
~ Kaluga caviar paired with Hakurakusei
~ Buffalo wings paired with Mutemuka
#CYdrinks #foodandsake #journeyofsake #partner

他のコメントを表示

[cy_eats](#) @yukeifan ALL THE CAVIAR!!
❤️👍

[cy_eats](#) @jentoyo wow I love that!! Do you mind me asking where you were??
❤️🗨️👍

いいね! 1,955件
12月9日

コメントを追加...



米国 広告・PR

- Monocleでの紹介

グローバル情報誌であるMonocleにて紹介しました
 当誌の推定総閲覧人数は約6百万に到達した



JFOODO X MONOCLE

1 FAMILY AFFAIR

AMY WATANABE, FOUNDER OF SATSKO
Restaurant and sake bar Satsko, in New York's East Village, is run by a mother-and-daughter duo. It is beloved by locals for its heavenly charm, variety of sipples and tasty accompanying dishes.

Amy Watanabe and her mother Satsko run their pint-sized restaurant-cum-sake bar together in the heart of New York's East Village, serving up Japanese fare surrounded by walls covered in Polaroid shots of the regulars and travelers who flock to this family-run institution.

What's the story behind Satsko?
 My mother opened the bar roughly 15 years ago. She had never been a restaurateur; she'd actually been working in computers. But she wanted to do something that made her happy. At first I was very opposed to the idea. I made a point of working at other restaurants after I finished school but after a while it just made sense for me to come home to mom and apply all the experience I'd learned elsewhere to the family business.

What's it like working as part of a family business?
 It can be hard - sometimes you have to go above and beyond the call of duty. But it is nice and it has definitely brought us closer. It also means we control 100 per cent of what we do, which is very cool.

Does your location work when it comes to running a business?
 Where we are is pretty far away from any sort of public transport so it feels like you're in this little enclave. We immediately got the local crowd, to the point where maybe 90 per cent of our customer base lives within four blocks. That's probably been the reason for our staying power: we're a consistent and friendly face in the middle of the block.

Have people's perceptions of sake changed over recent years?
 There used to be this perception among people that it was this heavy-duty alcohol, when in reality that couldn't be further from the truth. People also sometimes

think sake is all really sweet but we show them that's not true and try to make sure they're pleasantly surprised. Our staff have been with us for so long and are really good at guiding people's experiences. The best thing that I've found to promote sake is educating people as to its nuances and explaining its significance. Once people understand that it's an artisanal product they are more respectful towards it.

Do you remember the first time you tried sake?
 Sake can be an important part of religious ceremonies in Japan so I've had it since I was young. I remember being excited at New Year's because we got a flake of 24-carat gold on the sake before we drank it - this supposedly encourages good luck for the year.

Which dishes goes best with sake?
 All of our dishes are designed to go well with sake but probably the most traditional is the dried squid, which is partially dehydrated and then grilled. It goes super well with sake because in many flavors means the drink cuts it nicely while also complementing it.

"The best thing I've found to promote saké is educating people as to its nuances and explaining its significance."

Ryosuke Jinnai Giga

A guide to SAKÉ AND FOOD
 A MONOCLE MANUAL

The Japan Food Product Overseas Promotion Center
 JFOODO
 foodandculture.com

米国 広告・PR

- Chefs for Farmers (ダラス) での試飲提供

全米有数の消費者向けフード/酒系のイベントであるChefs for Farmers (ダラス) の日本酒ブースにて、試飲提供を実施しました

- 当日の試飲提供の様子

Today's Sake	
	Grade/Name <u>Junmai Daiginjo / Kiminori Junmai Daiginjo</u> Maker <u>Kiminori Brewery from Nagano, Japan</u>
	Grade/Name <u>Junmai Ginjo / Urakasumi "Zen"</u> Maker <u>Saura Brewery from Miyagi, Japan</u>
	Grade/Name <u>Junmai / Midorikawa Junmai</u> Maker <u>Midorikawa Brewery from Niigata, Japan</u>
	Grade/Name <u>Hon Jozo / Ichinokura Mukansa Honjozo</u> Maker <u>Ichinokura Brewery from Miyagi, Japan</u>
	Grade/Name <u>Junmai Nigori / Hitorimusume Nigori Junmai</u> Maker <u>Yamanaka Brewery from Ibaraki, Japan</u>
	Grade/Name <u>Sparkling / Mio</u> Maker <u>Takara Brewery from Kyoto, Japan</u>

  × Southern Glazer's Wine & Spirits Chefs For Farmers



米国 広告・PR

- Chicago Gourmet 2019での試飲提供

全米有数の消費者向けフード/酒系のイベントであるシカゴグルメの日本酒ブースにて、試飲提供を実施しました

Today's Sake	
	<p>Grade/Name Daiginjo / Joto "The One with the Clocks"</p> <p>Maker Nakao Brewery from Hiroshima, Japan</p> <p>Taste Soft and clean, showing hints of green apple. It should be served chilled and paired with salads, grilled chicken, sushi and sashimi.</p>
	<p>Grade/Name Junmai Ginjo / Yuki No Boshu Junmai Ginjo</p> <p>Maker Saiya Brewery from Akita, Japan</p> <p>Taste Soft and light on the palate, with a delightful fruitiness characterized by peaches, strawberries and papaya. It finishes with a white pepper spice. Best served chilled, it complements light foods like salad, sushi and sashimi.</p>
	<p>Grade/Name Junmai Nigori / Shichi Hon Yari "Winter Warrior"</p> <p>Maker Tomita Brewery from Shiga, Japan</p> <p>Taste This unfiltered sake is bursting with notes of pineapple, papaya and coconut. It should be served chilled and complements a cheeseburger and fries, spicy Asian food and chocolate desserts.</p>
	<p>Grade/Name Sparkling / Hou Hou Shu Sparkling</p> <p>Maker Marumoto Brewery from Okayama, Japan</p> <p>Taste Soft and creamy with a small bubble. The flavor is lively, expansive and balanced, resembling green apple, tart yogurt with sweet fruit undertones.</p>
	<p>Grade/Name Flavor / Joto Yuzu</p> <p>Maker Fujii Brewery from Shimane, Japan</p> <p>Taste This is a blend of sake and Yuzu juice from Yuzu fruit that is grown locally and a delicious balance of sweetness and acidity.</p>

JETRO | JFOODO × Southern Glazer's Wine & Spirits 2018Chicago Gourmet

• 当日の試飲提供の様子



米国 店頭キャンペーン

- SAKE WEEK キックオフイベントでの紹介

米国の食トレンドメディアEATERとタイアップして開催した、インフルエンサー向けにSAKE WEEKのキックオフイベントにて紹介しました

記事URL

<https://www.eater.com/ad/18236062/sake-tasting-notes-pairings>



白雪 江戸元禄の酒
(兵庫県、小西酒造)
長期熟成酒Aged

ペアリング⑤

× キャラメル入り
チョコレート





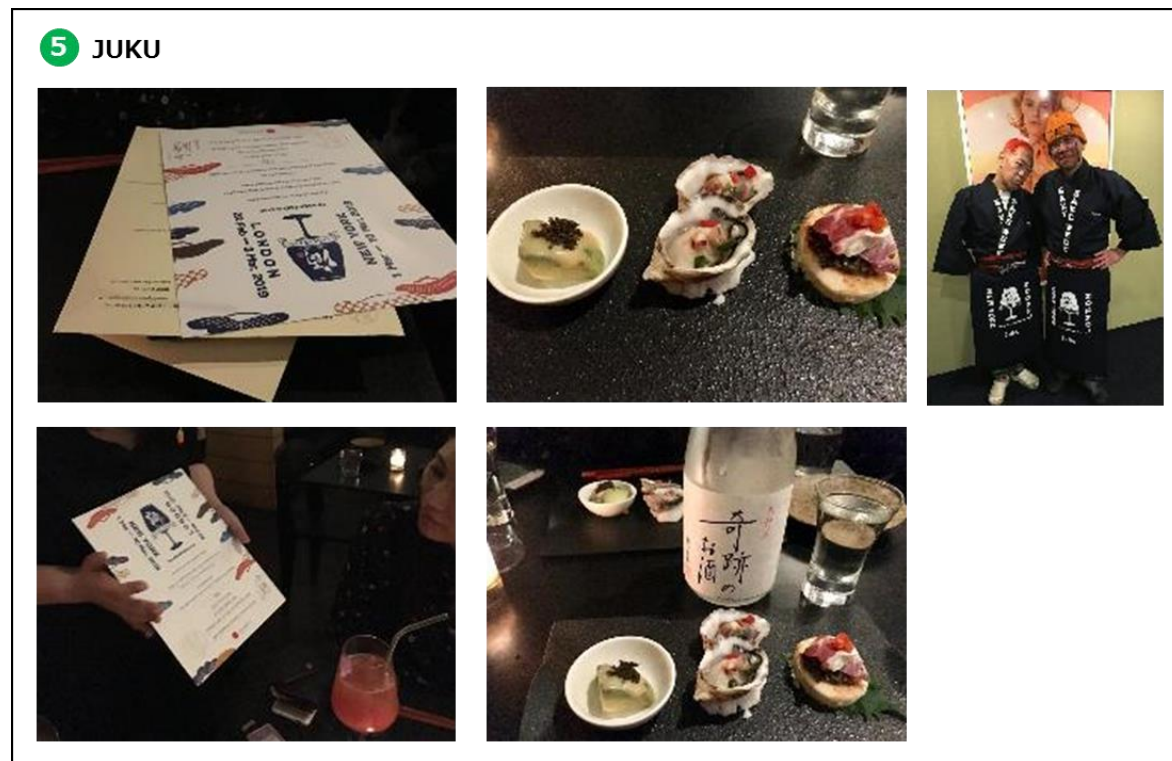

米国 店頭キャンペーン

- SAKE WEEKでの活用

SAKE WEEK参加レストラン【レストラン名】にて、キャンペーン期間限定のスペシャルメニューとして紹介しました



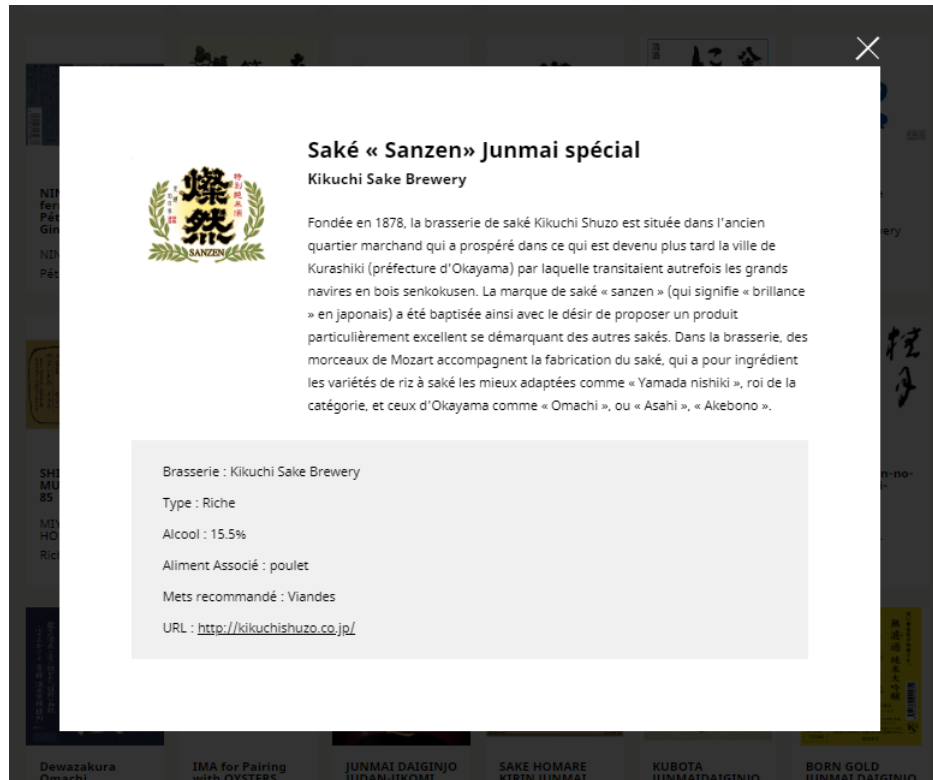
- 当日の試飲提供の様子



APPENDIX
(個々の銘柄がプロモートされた例)
(仏国)

仏国ウェブサイト・ブックレット「DEGUSTEZ-SAKE JAPAPONAIS」での紹介

ウェブサイト「DEGUSTEZ-SAKE JAPAPONAIS」および日本酒ブックレットにて紹介。
1月-3月のPV数は約5万となり、ブックレットは消費者約1万人に配布しました



Saké « Sanzen » Junmai spécial
Kikuchi Sake Brewery

Fondée en 1878, la brasserie de saké Kikuchi Shuzo est située dans l'ancien quartier marchand qui a prospéré dans ce qui est devenu plus tard la ville de Kurashiki (préfecture d'Okayama) par laquelle transitaient autrefois les grands navires en bois senkokusen. La marque de saké « sanzen » (qui signifie « brilliance » en japonais) a été baptisée ainsi avec le désir de proposer un produit particulièrement excellent se démarquant des autres sakés. Dans la brasserie, des morceaux de Mozart accompagnent la fabrication du saké, qui a pour ingrédient les variétés de riz à saké les mieux adaptées comme « Yamada nishiki », roi de la catégorie, et ceux d'Okayama comme « Omachi », ou « Asahi », « Akebono ».

Brasserie : Kikuchi Sake Brewery
Type : Riche
Alcool : 15.5%
Aliment Associé : poulet
Mets recommandé : Viandes
URL : <http://kikuchishuzo.co.jp/>



JUNMAI GINJYO SHIRAKAWAGO SASANIGORI
15.3% / Riche / poulet / poisson à chair blanche sauté ou beurre
MIWA SHUZO CO., LTD.
Notre brasserie de saké fut fondée en 1837. La genèse du saké Shirakawago Junmai Nigoriake remonte à plus de 40 ans : pour célébrer l'inscription dans la liste du patrimoine culturel mondial de l'Unesco au village de Shirakawago (préfecture de Gifu), la mairie nous sollicite en vue de produire un saké non filtré, ou daburoku, destiné au Festival Daburoku. Aujourd'hui, non seulement le saké non filtré représente plus de 90 % de la production de notre brasserie, mais le village de Shirakawago, dans lequel est produit la marque principale de la brasserie Miwa Shuzo, connaît de nombreux adeptes aussi bien au Japon qu'à l'étranger.

Saké « Sanzen Junmai spécial
15.5% / Riche / poulet / viandes
Kikuchi Sake Brewery
Fondée en 1878, la brasserie de saké Kikuchi Shuzo est située dans l'ancien quartier marchand qui a prospéré dans ce qui est devenu plus tard la ville de Kurashiki (préfecture d'Okayama) par laquelle transitaient autrefois les grands navires en bois senkokusen. La marque de saké « sanzen » (qui signifie « brilliance » en japonais) a été baptisée ainsi avec le désir de proposer un produit particulièrement excellent se démarquant des autres sakés. Dans la brasserie, des morceaux de Mozart accompagnent la fabrication du saké, qui a pour ingrédient les variétés de riz à saké les mieux adaptées comme « Yamada nishiki », roi de la catégorie, et ceux d'Okayama comme « Omachi », ou « Asahi », « Akebono ».

KEIGETSU Gin-no-Yume Junmai-Ginjo 55
15.0% / Aromatique / sushi, crevettes
Tosa Saké Brassage S.A.
Depuis 141 ans, notre brasserie fondée en 1877 produit du saké de qualité supérieure, située dans les régions montagneuses du nord de la préfecture de Kochi. La brasserie jouit d'un environnement favorable comprenant une eau riche et un air pur. Le bourg de Tosa (préfecture de Kochi) où est installée la brasserie est entouré de l'environnement calme et naturel du lac de Samura, surnommé la réserve d'eau de Shikoku, alimenté par le rivière Yoshino qui traverse la partie centrale de Shikoku. Profitant des vertus de l'eau douce propres à la région, nous nous attachons à produire à la main et en quantité limitée du saké choyant notre consommateur.

Dewazakura Omachi
16.0% / Aromatique / sushi, carpaccio de poisson à chair blanche
Dewazakura Sake Brewery CO.,LTD
Depuis la fondation de la brasserie en 1892, nos brasseries locaux confectionnent à la main du saké japonais selon un savoir-faire prouvé. Pendant de longues années, notre maison a produit du saké ginjo, puis en 1980, nous avons été les premiers à lancer le saké « Oka Ginzaake ». Nous sommes fiers d'avoir été les « pionniers du saké ginjo » qui initia le mode du ginjo. Le saké ginjo Dewazakura, dont la technique de fabrication est transmise de génération en génération, se distingue avant tout par son parfum riche et fin.

NINKI-CHI Boîte fermentée Pétillant Junmai Ginjo
7.0% / Pétillant / salades
NINKI INC.
Notre brasserie produit tout au long de l'année uniquement du saké supérieur au ginjo réalisé exclusivement à la main, au moyen de procédés et d'outils traditionnels.

Minowaman
15.0% / Aromatique / sushi, crabe
Maison de Saké Dainichi
Depuis la création de la brasserie en 1752, l'ensemble de notre production « des sakés supérieurs aux arômes puissants » recourt exclusivement au procédé « kimjokucuri », méthode de brassage la plus orthodoxe et traditionnelle du saké japonais. Pour le saké japonais, nous recherchons avant tout l'équilibre de la « saveur ». De même, notre but est de proposer du saké ayant mûri lentement pour en tirer les meilleures qualités. Enfin, nous nous attachons au travail fait main dans l'esprit de la nature, constamment en quête d'une valeur universelle en saké.

仏国 飲食事業者向けイベント

- ミシュランパーティーでの紹介

ミシュランレストランガイド発行記念パーティー内の日本酒ブースおよび配布ブックレットにて紹介しました



SAKE SCB SG MIO 5% Categorie : Futsu-shu (sake ordinaire)
Teneur en alcool : 15%



Un asaru (sake) moderne et une acidité marquée qui proviennent du riz et du Ajgi (riz mûre). Un saké facile à boire grâce aux indices calcifiés et à la teneur en alcool de 5%. « Mio » signifie « l'écoulement de l'eau dans un geyser » - le village d'origine d'un homme. La tâche traditionnelle est de faire du saké et d'être en ville et de faire du saké. Mais « Mio » signifie également « eau » en japonais - nous avons voulu que le consommateur ait l'impression de boire « de l'eau ». Le design original de la bouteille est basé sur l'image des indices qui courent. Un saké léger et pétillant idéal pour un cadavre.

- Température de dégustation conseillée : entre 1 et 10°C (température ambiante : 15°C)
- Méthode de conservation : à conserver au réfrigérateur, etc.
- Lieu de production : Shikoku, Japon (préfecture de Tokushima, ville de Takara, Japon de l'Est)
- Variété de riz : riz polaire
- Aspect : trouble
- Volume : 300 ml

Mais qui est vraiment bien? <http://www.takara.com>

TAKARA SHUZO INTERNATIONAL CO., LTD. <http://www.takara.com>

La brasserie Shikoku, située dans le quartier de Naka, à Koike, est équipée d'un système qui reproduit le procédé de fabrication traditionnelle. Il est ainsi possible de produire du saké mûre au goût de grande qualité sur la base d'un procédé complexe et délicat. Mais c'est la passion des personnes qui fabriquent qui détermine la qualité de ce saké. Nos employés travaillent avec application et minutie, prenant soin de toutes les personnes qui nous le dégustent. C'est en effet ce qui nous fait « C'est en passant une fondation que nous avons conçu le saké « Shikoku Shikoku », sans de la façon de servir-faire traditionnelle et de la technologie actuelle.

Agence locale : FOODS SAS <http://www.foods.fr/> Contact : contact@foods.fr

SAYURI Categorie : Asaru
Teneur en alcool : 15,5%



Jamai signifié (sake trouble) brassé délicatement avec un saignement de riz, de Ajgi (riz mûre) et de l'eau. Appréciez le parfum complexe qui rappelle le café blanc, ainsi que les notes de banane fraîche.

- Température de dégustation conseillée : entre 1 et 10°C
- Méthode de conservation : à conserver dans un tiroir frais et à l'abri de la lumière
- Lieu de production : Japon (préfecture de Hyogo)
- Variété de riz : riz produit au Japon
- Aspect : trouble
- Volume : 300 ml

Mais qui est vraiment bien? <http://www.hakutsuru.com>

HAKUTSURU SAKE BREWING CO., LTD. www.hakutsuru.com

Depuis sa fondation en 1743, HAKUTSURU SAKE BREWING a transmis la culture culinaire et la vie quotidienne des consommateurs par le biais de la fabrication et de la commercialisation de saké. Quelle que soit l'époque, nous avons été à l'écoute des évolutions du temps, nous nous sommes toujours posés la question de « comment faire du saké ». Nous nous consacrons à l'établissement d'une marque digne de confiance sur la base de la recherche de « bon goût » et de procédés de fabrication tels que Choisir le meilleur riz, nous avons travaillé avec des artisans extrêmement expérimentés techniques de fabrication, qui ne cessent de progresser.

Agence locale : JFC FRANCE S.A.R.L. www.jfc.com Contact : sales@jfc.com

SAKE HAKUKO JUNMAI GINJO BOUTEILLE BLEUE Categorie : Junmai-Ginjo
Teneur en alcool : 15%



Une petite plaquette en bois de cyprès Yoshino est accrochée au col de la bouteille. Lorsqu'on ouvre le saké dans le verre à l'aide de cette plaquette, celui-ci se transforme en arôme (sake) en Saké. Cette idée originale de notre société, destinée principalement aux marchés étrangers, repose sur la caractéristique unique de notre saké, qui utilise le riz Futsu véritablement doux. Ce produit provient d'une excellente plantation de Futsu, mais aussi à Hongo et au Japon. Dans le cas des tables destinés à la France, le mode d'emballage de l'équipement est équipé en français sur la bouteille.

- Température de dégustation conseillée : 10°C
- Méthode de conservation : réfrigération, bouteille fermée et à l'abri de la lumière
- Lieu de production : Japon (préfecture de Hiroshima)
- Variété de riz : Yamahakohji (préfecture de Hyogo), Matsu 10 (préfecture de Hiroshima)
- Aspect : trouble
- Volume : 300 ml

Mais qui est vraiment bien? <http://www.morikawa.com>

MORIKAWA SHUZO <http://www.morikawa.com>

La brasserie, qui est créée dans le pays natal de Senryu, produit du saké depuis 130 ans dans un site traditionnellement sacré. La qualité de Futsu est très importante pour la fabrication du saké. En général, les sacs doux, qui contiennent de nombreux minéraux, sont considérés comme les plus adaptés. Mais nous utilisons du Futsu véritablement doux pour notre saké. Morikawa Shuzo est une brasserie traditionnelle dans laquelle le saké (sake) est produit, qui est entre que le frère cadet de directeur, continue d'être le procédé de fabrication avec une amour de l'histoire et développé à Futsu (sake). Nous produisons comme tradition depuis la création de la société, sur la base de concepts. Un saké doux le goût et l'arôme d'approfondissement à mesure qu'ils utilisent Futsu.

Agence locale : EMARD <http://www.emard.com> Contact : contact@emard.com

YAMATO SHIZUKU JUNMAI GINJO Categorie : Junmai-Ginjo
Teneur en alcool : 15%



Yamato Shizuku est un saké doux le goût provenir de celui de la brasserie originale, « Yamato ». Depuis sa création en 1865, celui-ci produit du saké avec dans la société originale. Le riz, également du riz, est cultivé dans le cadre d'un lien avec la brasserie, une approche et les agriculteurs associés, qui produisent le saké en respectant les méthodes traditionnelles. C'est pourquoi, qui a transmis des conseils techniques pour maintenir l'équilibre et y a plus de dix années, contribue à l'établissement d'une brasserie et d'un autre passionné.

- Température de dégustation conseillée : entre 1 et 10°C
- Méthode de conservation : réfrigération, bouteille fermée et à l'abri de la lumière
- Lieu de production : Japon (préfecture d'Akita)
- Variété de riz : Akita-hakohji
- Aspect : trouble
- Volume : 300 ml

Mais qui est vraiment bien? <http://www.akita-shizuku.com>

AKITA SHIZUKU CO., LTD. <http://www.akita-shizuku.com>

La brasserie Akita Shizuku a été fondée en 1865, à la fin du shogunat, dans le village de Misato (aujourd'hui ville de Daisen), situé dans le sud du département d'Akita. Depuis le début, nous utilisons le riz doux et cultivé dans les champs traditionnels de l'élevage du saké. Notre objectif est toujours de produire un saké complexe dans lequel nous avons le goût de l'approfondissement de base qu'est le riz. Akita Shizuku considère que sa mission est de produire un saké qui rend heureux les gens qui le consomment.

Agence locale : JFC FRANCE S.A.R.L. www.jfc.com Contact : sales@jfc.com

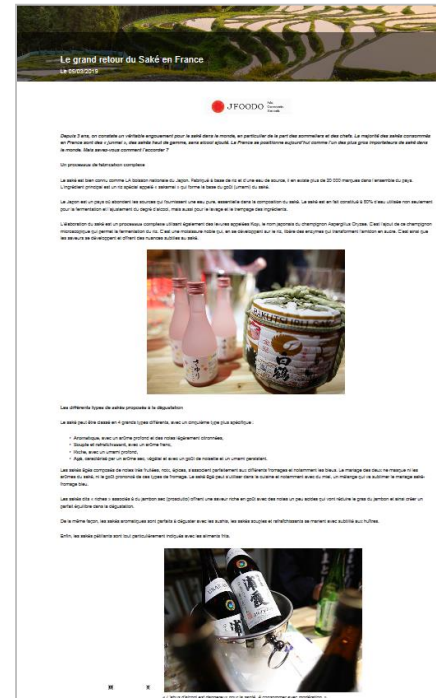
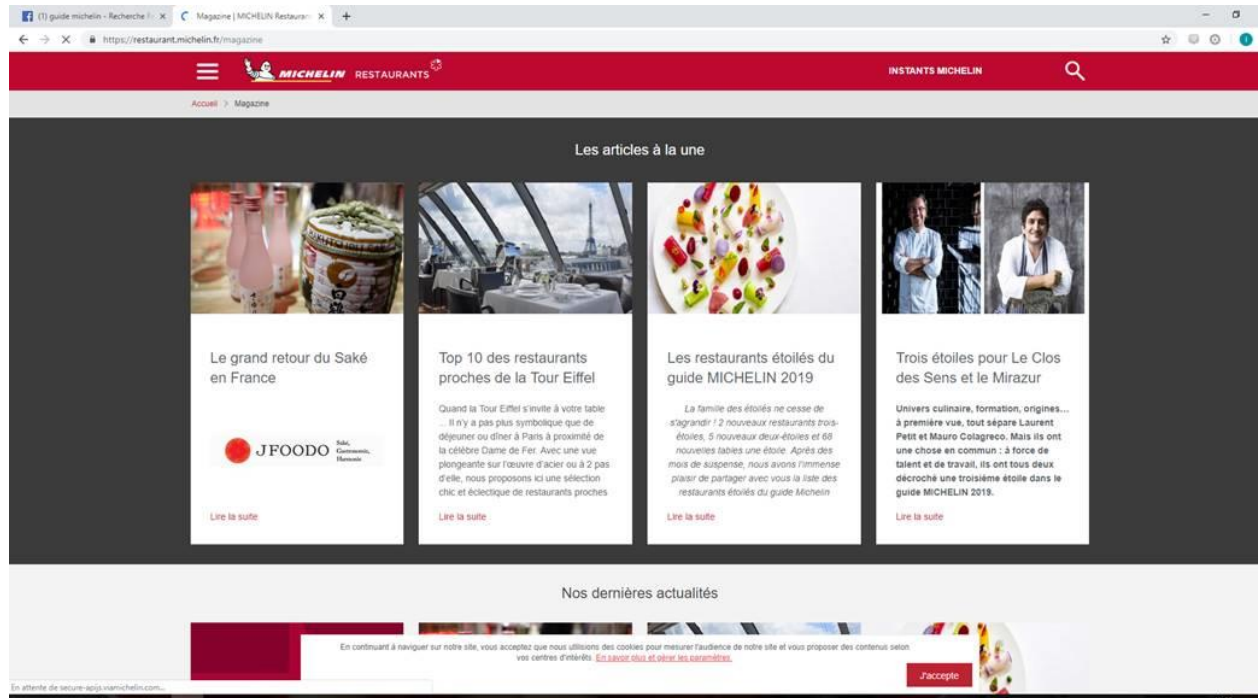
仏国 広告・PR

- ミシュラン公式webサイトでの紹介

ミシュラン公式WEBサイト・facebookページにて紹介しました
 合計の想定ビュー数は約1百万/月となりました

記事URL

<https://restaurant.michelin.fr/magazine>



仏国 飲食事業者向けイベント

- ミシュランパーティーでの紹介

ミシュランレストランガイド発行記念パーティー内のバーカウンター、ギフト、配布ブックレットにて紹介しました



<p>SAKE SCB SG MIO 5%</p> <p>Un amour (d'homme) courtois et une activité modeste qui permettent du riz et du Asu (le mûle). Un sabbé facile à boire grâce aux bulles rafraîchissantes et à la teneur en alcool de 5%. « Mio » signifie « l'écoulement de l'eau dans un gilet » ou le défilé rituel d'un homme. La bulle profumée correspond à faible degré d'acidité et le village « Mio » à côté du moulin. Les années d'écoulement du riz et du Asu avec la volatilité de fabrication sont certains types de sabbé. Mais le Mio a toujours été apprécié et est utilisé : nous sommes certains que le consommateur appréciera l'impulsion de boire et son sabbé. Le design original de la bouteille est basé sur l'état des bulles qui courent. Un sabbé léger et puissant idéal pour un cadeau.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de dégustation conseillée : entre 5 et 10°C (température recommandée : 5°C) • Méthode de conservation : à conserver au réfrigérateur, etc. • Lieu de production : Shikoku, Japon, Département de Kagawa, ville de Takara, Département de Kyôto • Volume de la bouteille : 750 ml • Alcool : 5% <p>TAKARA SHIZU INTERNATIONAL CO., LTD.</p> <p>La brasserie Shikabunagawa, située dans le quartier de Nishi, à Kyôto, est équipée d'un nouveau système qui rendait le procédé de fabrication traditionnelle. Il est ainsi possible de produire de façon stable un sabbé de grande qualité sur la base d'un procédé complexe et difficile. Mais c'est la passion des personnes qui le fabriquent qui détermine la qualité de ce sabbé. Nos employés travaillent avec application et abnégation, passant avant tout aux personnes qui vont le déguster. C'est pourquoi nous avons choisi « Mio » en tant que nom de notre sabbé. C'est un sabbé qui nous amène à nous améliorer et à nous améliorer encore et encore.</p> <p>Agence locale : FOODEX SAS http://www.foodex.fr/ Contactez nous via le formulaire de contact sur notre site Web.</p>	<p>SAYURI</p> <p>Jeune et gaie (sabbé mouillé) brassé délicatement avec respect pour le riz, du Asu (le mûle) et de l'eau. Appréciez le parfum moelleux qui rappelle le riz blanc, ainsi que les notes de banane fraîche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de dégustation conseillée : entre 5 et 10°C • Méthode de conservation : à conserver dans un lieu frais et à l'abri de la lumière • Lieu de production : Département de Hyôgo • Volume de la bouteille : 750 ml • Alcool : 16% <p>HAKUTSUKI SAKI BREWING CO., LTD.</p> <p>Depuis sa fondation en 1743, HAKUTSUKI SAKI BREWING a transmis la culture artisanale et la rigueur des méthodes de brassage de sabbé à travers les générations. Le riz, ingrédient de base, est cultivé dans le cadre d'un lien étroit entre la brasserie, ses employés et les agriculteurs locaux, qui produisent le sabbé en respectant les méthodes artisanales. L'eau naturelle, qui a traversé des couches géologiques sous-montagnes profondes il y a plus de dix millions d'années, contribue à l'authenticité et à la pureté de notre sabbé.</p> <p>Agence locale : JFC FRANCE S.A.R.L. www.jfc.com Contact : info@jfc.com</p>
<p>SAKE HAKUKO JUNMAI GINJO BOUTEILLE BLEUE</p> <p>Une petite platine en bois de cèdre Yoshino est accrochée au col de la bouteille. L'origine du sabbé dans le riz à l'abri de cette platine, c'est-à-dire un processus en quatre étapes en 1919. Cette idée originale de notre société, destinée principalement aux marchés étrangers, repose sur la caractéristique unique de notre sabbé, qui est de l'eau entièrement douce. Ce produit peut être apprécié également en France, mais aussi à Hongkong et au Mexique. Dans le cas des sabbés destinés à la France, le mode d'utilisation de l'étiquette est adapté en français sur la bouteille.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de dégustation conseillée : 10°C • Méthode de conservation : à conserver au réfrigérateur, à l'abri de la lumière • Lieu de production : Département de Hiroshima • Volume de la bouteille : 750 ml • Alcool : 16% <p>MORIKAWA SHIZUO</p> <p>La brasserie, qui est située dans le parc national de Setouchi, produit du sabbé depuis 130 ans dans un site remarquablement naturel. La qualité de l'eau est très importante pour la fabrication de sabbé. En général, les eaux douces, qui contiennent de nombreux minéraux, sont considérées comme les plus adaptées. Mais, dans notre cas, l'eau est entièrement douce présente dans l'ensemble de l'ensemble. Morikawa Shizuo est une petite brasserie familiale dans laquelle le sabbé est brassé, qui est sûr que le sabbé est de haute qualité, car il est produit dans un environnement naturel. La fabrication de sabbé avec une douceur de Hiroshima a débouqué à Fukuoka. Nous préparons cette tradition depuis la création de la société, sur la base du concept « Un sabbé dans le goût et l'art de l'apprentissage à travers les siècles ».</p> <p>Agence locale : UNIAID http://www.uniaid.com Contact : contact@uniaid.com</p>	<p>YAMATO SHIZUKU JUNMAI GINJO</p> <p>Yamato Shizuku est un sabbé doux le plus pur de la brasserie traditionnelle « Yamato ». Depuis sa création en 1863, cette brasserie de sabbé a été dans la société japonaise. Le riz, ingrédient de base, est cultivé dans le cadre d'un lien étroit entre la brasserie, ses employés et les agriculteurs locaux, qui produisent le sabbé en respectant les méthodes artisanales. L'eau naturelle, qui a traversé des couches géologiques sous-montagnes profondes il y a plus de dix millions d'années, contribue à l'authenticité et à la pureté de notre sabbé.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de dégustation conseillée : entre 12 et 15°C • Méthode de conservation : à conserver au réfrigérateur et au frais, sans exposition à la lumière et à l'air • Lieu de production : Département d'Osaka • Volume de la bouteille : 750 ml • Alcool : 16% <p>AKITA SEISHU CO., LTD.</p> <p>La brasserie Akita Seishu a été fondée en 1865, à la fin du shôgunat, dans le village de Misato-wanaka (aujourd'hui ville de Daisen), situé dans le sud du département d'Akita. Depuis le début, nous utilisons le riz blanc de la région et cultivons dans les conditions naturelles de l'ensemble le riz destiné à la fabrication de sabbé. Notre objectif est toujours de produire un sabbé mouillé dans lequel on sent le goût de l'ensemble de l'eau grâce au riz. Akita Seishu considère que sa mission est de produire un sabbé qui soit bon pour le goût et le consommateur.</p> <p>Agence locale : JFC FRANCE S.A.R.L. www.jfc.com Contact : info@jfc.com</p>

仏国 広告・PR

- Elle a tableでの紹介

仏国内で有数の食・トレンド専門誌であるElle a tableにて紹介しました。
当誌の推定総閲覧人数は約1.1百万に到達しました



ELLE À TABLE x JFOODO
OPERATION SPECIALE

SAKE FEVER

De plus en plus présent sur nos tables européennes, le saké japonais a énormément d'atouts pour séduire nos palais en quête de nouvelles sensations. Qu'il soit aromatique ou pétillant, qu'on le serve froid ou chaud, il se révèle à table une nouveauté à découvrir sans plus tarder.

UN ALCOOL SURPRENANT
Saviez-vous que pour produire un saké il faut un riz très spécial ? Le saké, un « riz de brasserie » dont il existe plus d'une centaine de variétés. Les grains sont d'abord polis, c'est-à-dire débarrassés de leur enveloppe : cette opération permet aux bactéries de pénétrer profondément dans le grain pour libérer plus d'umami, cette saveur si particulière. La fermentation du riz est une étape cruciale, où l'attention apportée à l'eau utilisée est extrême. Celle-ci doit être pure et fine. À la fin de ce processus, on obtient une boisson filtrant pas loin de 20°, à laquelle on adjoncra de l'eau pour l'amener à son pourcentage final, très souvent 15/16°. Existe-t-il une autre boisson alcoolisée au monde pouvant être appréciée à des températures aussi variables que le saké ? De glacé à chaud, toute son incroyable diversité se révèle.

DES ACCORDS À L'INFINI
L'umami est l'élément le plus important de la saveur du saké. Il provient des acides aminés : ceux-ci sont présents dans le saké bien plus encore que dans la bière ou le vin. Le saké se présente essentiellement en quatre types : le premier est parfumé et légèrement aromatique, le deuxième sera plus frais et tonique. Il existe un type « riche » avec une expression puissante d'umami et enfin un type « agé » caractérisé par son parfum sec, d'herbe, de noisette et d'umami persistant. Mais il ne faut pas non plus oublier les « pétillants ». Ceux-ci peuvent être réalisés avec un ajout de gaz, ou au moyen d'une seconde fermentation naturelle en bouteille. Ces sakés particuliers aimeront être servis à l'apéritif, ou avec un fish and chips dont ils révéleront avec malice la simplicité gourmande. Pourquoi ne pas essayer avec des calamars une de ces bulles légères aux arômes de poire ? Les sakés parfumés s'accrochent à merveille des sushi,

ELLE À TABLE x JFOODO
OPERATION SPECIALE



Du saké japonais en dégustation à l'heure party de lancement et l'édition 2017 du guide MICHELIN.

tandis que les sakés frais, aux arômes d'agrumes feront merveille sur les huîtres et fruits de mer. Vous aimez la charcuterie ? Un saké puissant et gras fera la paire, tandis que les canoteurs de fromage, tout spécialement les bleus y verront avec bonheur un couple à former avec un saké agé.

ET AUSSI

Vous pouvez découvrir le saké chez vous, mais pourquoi ne pas tenter l'aventure des accords sakés-plats dans une de ces tables distinguées par le célèbre guide Michelin ? Les sommeliers des plus belles adresses n'hésitent plus à proposer des associations surprenantes et fascinantes. Poussez donc la porte de Kim Kawasaki à Paris (1 étoile) où le chef mêle avec brio cuisine française et japonaise ou celle du restaurant Kei (2 étoiles) à table inventive et raffinée. Dominique Bouchet, du restaurant du même nom et d'une étoile est un des premiers à avoir osé ces accords audacieux, toujours dans la ville limitrophe. Plus au sud, la Chassagnette (1 étoile) à Avies propose aussi quelques sakés d'exception à déguster.

Kim Kawasaki
www.assourenkawkasaki.fr
Restaurant Kei
www.assourenkai.fr
Dominique Bouchet
www.dominique-bouchet.com
La Chassagnette
www.chassagnette.fr



1. Sake pour le fromage, Karasakichi Bee Shouten, Bom Gold Junmai Daiginjo.
2. Sake pour fish and chips, Takara Shuzo International Co., Ltd, Sake scb ig mio 5%.
3. Sake pour les huîtres, Brasserie de Sake Urakusumi Saura Co., Ltd, Junmai Shu Urakusumi.
4. Sake pour le prosciutto, Hakutsu Sake Brewing Co., Ltd, Soyuri.
5. Sake pour les sushi, Asahi Shuzo Sake Brewing Co., Ltd, Kubota Junmai Daiginjo.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

© LA GARESSERE PUBLICITE LAB ELLE

Saké, Gastronomie, Moments

仏国 店頭キャンペーン

- SAKE Japonais WEEKでの活用

SAKE Japonais WEEK参加レストラン【L'HUITRIER、POLLOP】にて、キャンペーン期間限定のスペシャルメニューとして紹介しました



- 当日の試飲提供の様子



