

地方経済情報 Weekly No.410

フランスで球磨焼酎の商談会を開催しました！

1. 球磨焼酎のフランス販路拡大事業

当研究所は2020年から肥後銀行と共同で、人吉球磨地域の経済の持続的発展、文化継承を目指し、球磨焼酎の海外販路開拓プロジェクトに取り組んでいます。その一環で昨年10月中旬、蔵元6社（松下醸造場、高田酒造場、林酒造場、六調子酒造、深野酒造、大和一酒造元）とともにフランスへ渡航し、現地のバイヤーや飲食店に向けた試飲商談会を行いました。

2. B to B商談会

運営は2020年の事業開始から引き続き(株)TCI研究所(京都市)にご協力いただき、パリ9区の日本食レストラン「Oinari」を貸切って行いました。蔵元は来場者へ試飲を提供しながら、フランス語や英語で準備した資料を用いて商品の製造方法や香りの特徴などを説明しました。

会場の「Oinari」の協力で、食事とのペアリングが楽しめるよういなり寿司などを準備したほか、バーテンダーのアンジェロ・ロッシ氏によるオリジナルカクテル披露を行うなど、球磨焼酎の幅広い楽しみ方を演出し高いポテンシャルをアピールすることができました。

3. フランスの焼酎市場について

ジェトロパリによると、日本からフランスへの酒類輸出額は2022年に過去最高の61.9億円となり、国別で6位でした。うち8割強をウイスキー(50.44億円)が占め、日本酒(5.24億円、8.5%)、ジン(3.84億円、6.2%)が続きます。焼酎はわずか1,300万円程度にとどまり、市場は開拓の途上にあります。飲食・酒販関係者との接点強化と同時に、最終消費者からの認知度向上も重要な課題です。

パリの後はワインの主要産地であるブルゴーニュ地方の都市ディジョンへ移動し、消費者へのプロモーション活動も行いました。大盛況となったそのもようは次週お伝えします。

当研究所の球磨焼酎支援の取組みはこちら <https://www.reri.or.jp/shochu/>



(写真1) 商品の説明をする
大和一酒造元・下田社長(左)



(写真2) 来場者は日本食とともに
球磨焼酎を楽しみました



(写真3) 2020年最優秀バーマン賞を獲得した気鋭の実力派
アンジェロ・ロッシ氏。この日のために林酒造場「極楽
しず馴」を使ったオリジナルカクテルを考案してくれました



(会場：Oinari(パリ9区)、撮影日：2023年10月16日、写真はすべて当研究所撮影)

担当：研究員 古田 千智