

はせがわ酒店 ロンドン酒の会 報告

ヨーロッパの人たちに日本酒の本当のおいしさを伝えたい。そんな思いから、はせがわ酒店は昨年イギリスに支店を立ち上げ、日本酒の普及活動に取り組んできました。しかし、日本酒は間違っ理解されることが多く、まだまだ人々の生活には浸透していません。

そこで、まず私たちは日本の正式なきき酒を現地の業界関係者に披露し、審査結果を通して日本酒への理解を深めてもらおうと考えました。と同時に、一般の消費者には、未だかつて見たこともないお酒を多数試飲してもらい、日本酒の魅力を肌で感じてもらおうと考えました。

2010年9月、イギリス支店開設1周年を記念し、日本より審査員の先生方と30場の蔵元、その他関係者に渡英していただき、在英国日本国大使館後援の下、『はせがわ酒店 ロンドン酒の会』を3日間に渡り開催しました。

■イベント報告

1) きき酒審査会

● 日時：2010年9月13日（月） 14:00～17:00

● 場所：レストラン三越 ロンドン

● 概要

出品数：210点（純米大吟醸53点、純米吟醸81点、純米76点）

審査方法：審査員、蔵元審査員、現地審査員によるブラインド・テイスティング

採点方法：5点法（1が最良）

容器：きき猪口（本ぎき）を使用

● 審査部門：

純米大吟醸の部...小売価格720ml ¥2,001以上/1800ml ¥4,001以上、精米歩合50%以下

純米吟醸の部...小売価格720ml ¥2,000以下/1800ml ¥4,000以下、精米歩合60%以下

純米の部...その他

● 審査員：4名

山形県工業技術センター 小関 敏彦 先生

会津若松技術支援センター 鈴木 賢二 先生

高知県工業技術センター 上東 治彦 先生

はせがわ酒店 長谷川 浩一

蔵元審査員：10名（参加蔵元より選抜）

現地審査員：12名（IWC審査員を含む）

恐らくヨーロッパでは初の試みとなる日本の鑑評会スタイルのブラインド・テイスティングです。出品210点の中から上記部門ごとに採点・講評を行い、上位3分の1まで順位を公表しました。出品酒の酒質は拮抗しており、上位から下位まで非常に僅差でした。（出品酒リストと審査結果は別紙参照）



まずは審査員4人からスタート



蔵元審査員・現地審査員も加わる



きき猪口を使った日本式のきき酒

2) 蔵元を囲む会

- 日時：2010年9月13日（月） 19:00～21:30
- 場所：レストラン三越 ロンドン
- 来客数：約80名

レストラン三越・はせがわ酒店主催の立食パーティー。来場者には「うすはり」（製造：松徳硝子）が配られ、各ブースで蔵元がお酒を注ぐスタイルです。29 場の蔵元が参加し、226 種類の日本酒・焼酎・和リキュールが振る舞われました。お客様は蔵元との会話を楽しみつつ、リスト片手に様々なお酒を試していらっしゃいました。これほどの数の蔵元とお酒が一堂に揃う機会にはロンドンでは初めてで、会場は大いに盛り上がりを見せました。



長谷川の挨拶



会場はすぐに一杯になった



リスト片手にお酒を探すお客様

3) 酒の会（飲食店6店同時開催）

- 日時：2010年9月14日（火） 夕方～
- 場所：Saki, Cocoro, Chisou, Genji, Tomoe, Sake no Hana（飲食店リスト参照）

蔵元を6班に分け、6店の飲食店で酒の会を同時開催。コース料理に合わせたり、フリーで来店されるお客様に試していただいたり、お店ごとに違うスタイルで実施しました。お客様の大半がイギリス人で、女性客の姿も目立ちました。

後日お客様からは、「こんな素晴らしい機会を与えていただき、とても光栄です」、「上等なお酒揃いで、底抜けに飲んでも二日酔いにならなかった」、「あんなにたくさん頂いたのに、料理と合わせて1つずつ味わってみると、味の違いがはっきり分かるものですね」な

ど、嬉しいお声を多数頂きました。



来場者に食前酒を振る舞う



蔵元がお酒をサーブして回る



テイスティング風景



蔵元の説明に熱心に聞き入る



おひとつどうぞ



こちらどうぞ

4) 日本酒セミナー・きき酒会

- 日時：2010年9月15日（水） 第1部 15:00～17:00、第2部 18:00～20:00
- 場所：国際交流基金ロンドン日本文化センター
- 会費：無料
- 来客数：第1部 50名、第2部 136名
- 後援：在英日本国大使館
- 協力：国際交流基金ロンドン日本文化センター

新澤醸造店による日本酒セミナーと、226種類の日本酒・焼酎・和リキュールの試飲会。
13日のきき酒審査の結果報告も兼ねました。

セミナーはパワーポイントのプレゼン形式で、副社長の杉原氏が担当。通訳を交え、酒造りの基礎的な説明と質疑応答を英語で行いました。その後の試飲会では、30場の蔵元が会場の両サイドのブースに並び、お客様に自らのお酒をサーブしました。

会は2部制にし、第1部は飲食店やディストリビューターなど業界関係者を中心にご招待し、第2部は一般のお客様が大多数を占めました。予想以上の来客数となり、無事大盛況のうちに終わりました。



226種類のお酒が勢揃い



セミナーの様子



蔵元との会話を楽しむ



会場は大盛況



伍魚福様協賛の珍味は大好評！



先生方の紹介

■所感

今まで海外の日本酒イベントには何度も参加してきましたが、はせがわ酒店が自ら企画し、プロデュースする酒の会は今回が初めてでした。

現地の日本酒の認知度はまだまだ低く、日本酒を売っている小売店もほとんどありません。酒の会でも「どこで買えるのか」という質問が一番多く寄せられました。日本食レストランは、いわゆる日本の居酒屋タイプと、スタイリッシュな高級レストランに大別され、前者は現地の日本人が好み、後者は所得の高いイギリス人（または日本人以外の外国人）をターゲットにしています。日本酒の品揃えは、銘柄や酒質よりも、とにかく数を置くことに力を入れているようです。日本酒リストは何ページもあるのにコンセプトがあまり伝わってこないというお店も少なくありません。

酒の会を通して気付いたことですが、イギリス人はグラスが空になってもなかなか要求してきません。しかし勧めてみるといくらでも飲みます（！）。日本人のようにフロアスタッフを呼ぶのではなく、サーバーしてもらえらるまで待っているのです。この辺りが英国紳士と呼ばれる由縁でしょうか。非常にスマートな印象を受けました。また、主催する側があれこれ考えなくても、お客様は自分たちから積極的に楽しもうとしてくれます。皆、楽しみ方を心得ているのです。15日のように会費無しの飲み放題の会でも、酔っ払いが一人も出ません。日本であれだけの人数を呼んで酒の会を無料でやれば、必ず泥酔者が何人かは出るところです。

この国に日本酒が浸透するには、もう少し時間が必要かもしれませんが、ポテンシャルは非常に高いと感じました。イギリス人は非常に勉強熱心で、常に新しいものを吸収しようとする姿勢があります。一度認められれば、ワインと同様の評価を受け、ワインショップに置かれる日も来るかもしれません。そのためには、今回のようなイベントを、例え赤字でも定期的に繰り返していくことが大切です。せっかく灯った火も、一度消えるとなかなか点いて

はくれません。

また、イギリスのように日本酒を知らない土地には、我々酒屋よりも、生産者である蔵元が自らの商品をアピールした方が説得力があります。それも一般人にではなく、まずは現地の飲食店やディストリビューターなど業界関係者に知ってもらわなくてはなりません。はせがわ酒店の方針にご賛同頂き、本当においしい日本酒を世界に広めたいという意思をお持ちの蔵元には、積極的に私たちと共に海外に出ていただきたいと思えます。まずは酒ありき、蔵元ありきです。個々の酒が正当に評価され、知名度が上がれば、日本酒全体の輸出量が増え、いずれ日本にもその評価が逆輸入されることでしょう。

しかし、それには何年かかるのでしょうか。ロンドンの最終日に長谷川が言いました。「私たちの生きているうちに利益を出すことは難しいかもしれない。しかし、日本酒の将来の為、日本酒業界を担う次の世代の為に、私たちが今動かなくてはならない。」

以上

参加者一覧

■審査員	山形県工業技術センター	小関 敏彦 先生	
	会津若松技術支援センター	鈴木 賢二 先生	
	高知県工業技術センター	上東 治彦 先生	
■蔵元 代表銘柄	株式会社新澤醸造店	新澤 巖夫	愛宕の松、伯楽星
	株式会社新澤醸造店	杉原 健太郎	同上
	新政酒造株式会社	佐藤 祐輔	新政
	合名会社鈴木酒造店	鈴木 直樹	秀よし
	男山酒造株式会社	尾原 俊之	羽陽男山
	酒田酒造株式会社	佐藤 尚	上喜元
	米鶴酒造株式会社	梅津 陽一郎	米鶴
	会津酒造株式会社	渡部 景大	金紋会津
	根本酒造株式会社	根本 朗裕	久慈の山
	小林酒造株式会社	小林 正樹	鳳凰美田
	浅間酒造株式会社	櫻井 武	浅間山
	菱友醸造株式会社	近藤 昭等	御湖鶴
	玉泉堂酒造株式会社	山田 敦	醴泉
	磯自慢酒造株式会社	寺岡 洋司	磯自慢
	山忠本家酒造株式会社	山田 昌弘	義侠
	清水醸造株式会社	清水 慎一郎	作
	松瀬酒造株式会社	松瀬 忠幸	松の司
	株式会社北川本家	北川 幸宏	乾風
	株式会社九重雑賀	雑賀 俊光	雑賀
	平和酒造株式会社	山本 典正	紀土、鶴梅
相原酒造株式会社	相原 準一郎	雨後の月	

株式会社澄川酒造場	澄川 宜史	東洋美人
株式会社アリサワ	有澤 浩輔	文佳人
有限会有光酒造場	尾木 芳之	安芸虎
亀泉酒造株式会社	川澤 亨	亀泉
有限会社濱川商店	浜川 尚明	美丈夫
株式会社無手無冠	山本 勘介	ダバダ火振
株式会社いそのさわ	高木 啓三郎	駿
井上合名会社	井上 宰継	三井の寿
五町田酒造株式会社	勝木 慶一郎	東一
株式会社黒木本店	黒木 敏之	百年の孤独、中々

■酒販店
その他

株式会社きたむら酒食品店	北村 誠一郎
住吉酒販有限会社	庄島 健泰
有限会社鬼田酒店	片岡 浩平
株式会社第一紙行	森田 真
有限会社長谷川酒店	長谷川 浩一
有限会社長谷川酒店	高木 伸之
有限会社長谷川酒店	駒澤 健
Hasegawa Saketen UK Ltd	太刀川 環