



SAKE LIVE PARIS



【クレアパリ】 ウェビナー オンラインセミナー

SHOCHU STREET PARIS



日本酒の未来 — フランスから見たこれからの提言 —

2022年2月 宮川 圭一郎

クラマスター 日本酒 & 本格焼酎・泡盛コンクール (運営委員長)

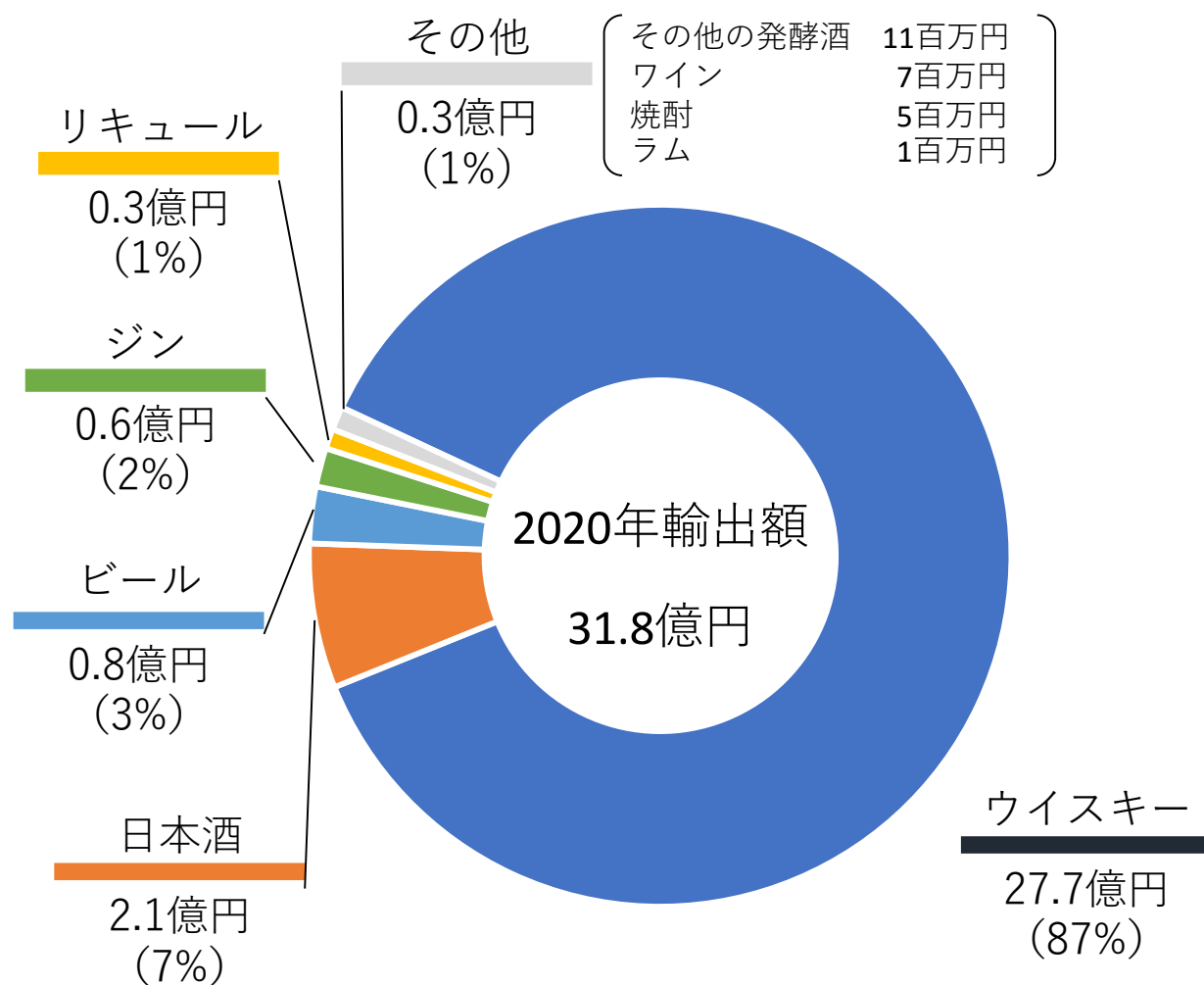
SAKE LIVE PARIS & SHOCHU STREET PARIS (実行委員長)

本日の講演のポイント

- 1、フランスにおける日本酒取扱量の推移・分析
- 2、フランスで好まれる日本酒の特徴
- 3、KURA MASTERとは何？また、開催による効果について
- 4、日本酒を例に、
地方自治体がフランス進出を考える際のポイント

2020年 フランス向けアルコール飲料輸出内訳

フランス向けアルコール飲料輸出の内訳



2021年11月時点 日本酒輸入推移 フランス過去最高記録

フランス向け日本酒輸出年間推移表



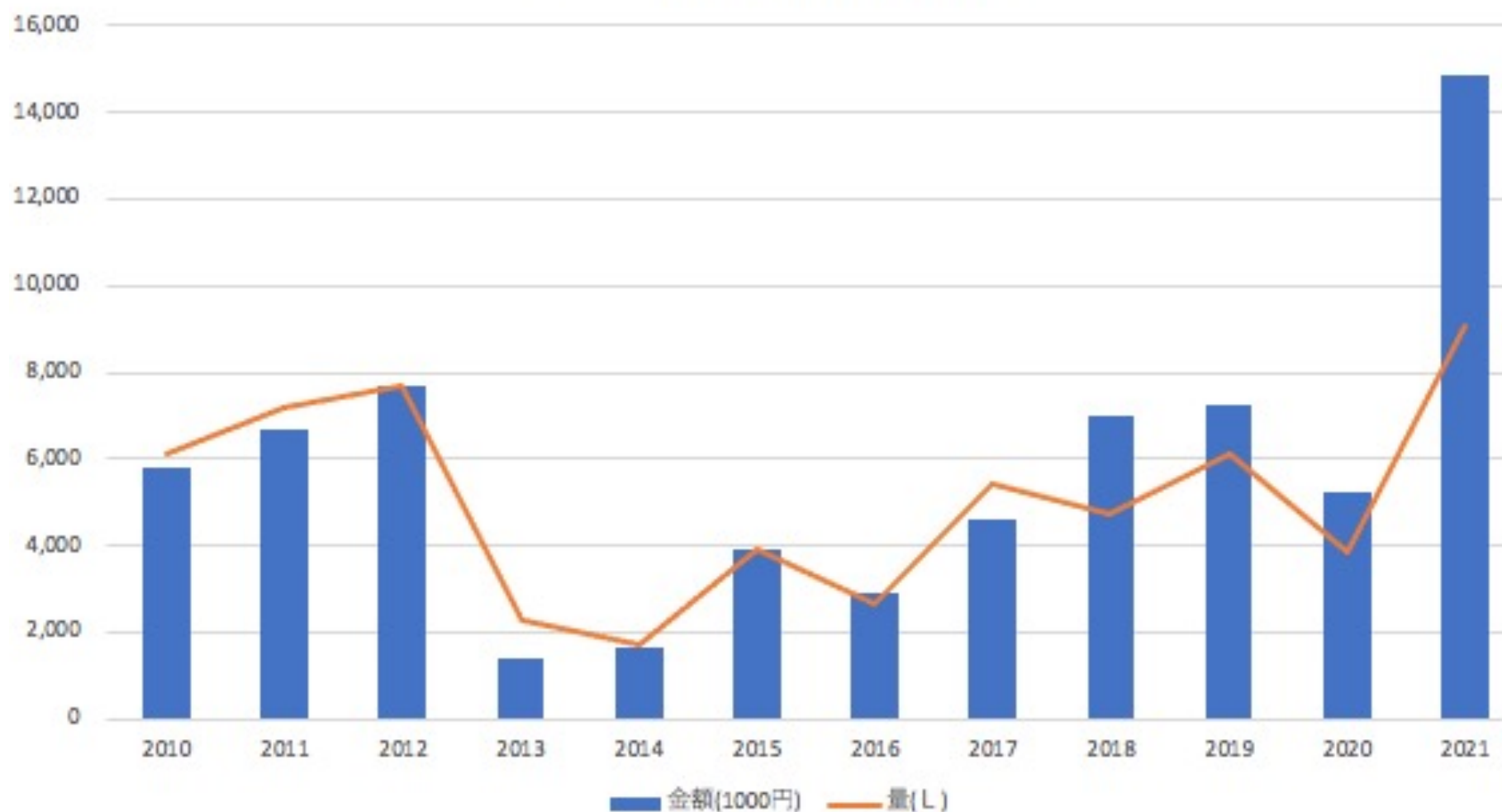
○フランス向け日本酒輸出の推移

年	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021 NOV
金額(1000円)	88,754	89,845	78,991	106,152	131,228	140,196	196,059	266,617	275,782	284,534	212,547	446,217
量(L)	122,718	112,141	101,988	117,315	140,879	151,327	168,781	266,093	274,058	269,638	221,920	398,326

出典：国税庁貿易統計より算定

2021年11月時点焼酎輸入推移 フランス過去最高記録

フランス向け焼酎輸出の推移



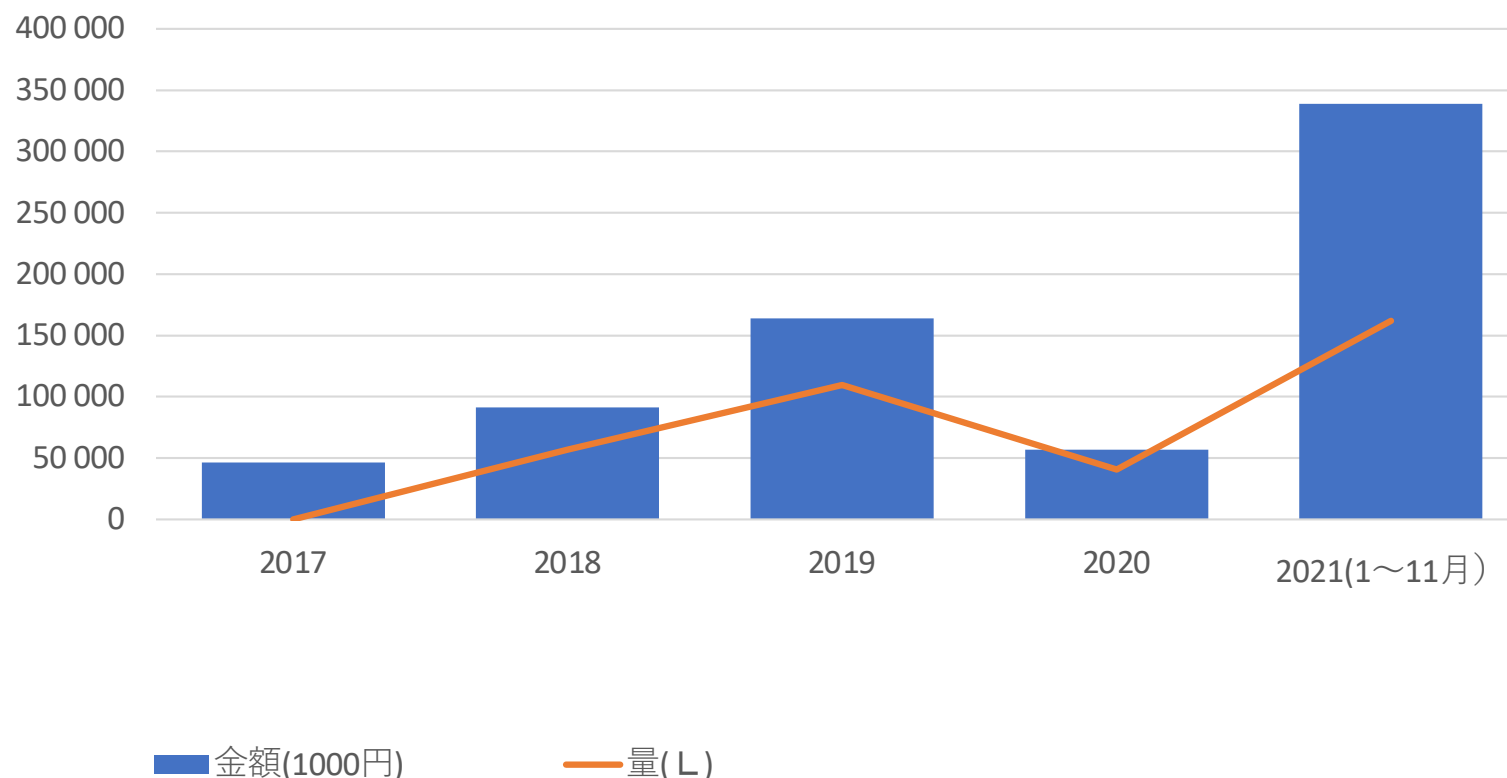
出典：財務省貿易統計を元にGALERIE KAPRIS 作成

2021年11月時点 ジン 輸入推移 フランス過去最高記録更新

- ジンの対仏輸出額は2021年(11月まで)の輸出額は約3.4億円となり、過去最高を更新(4年前の約7倍)。

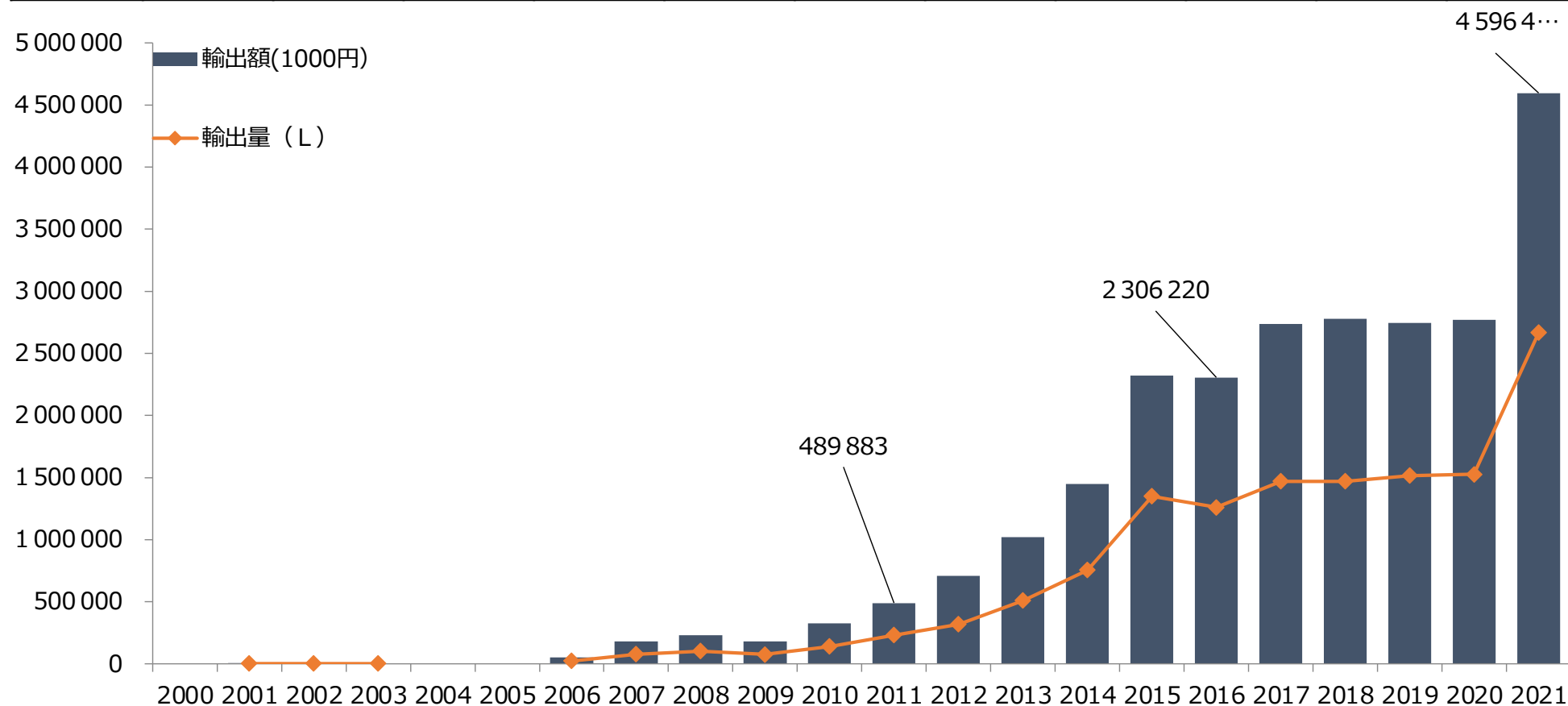
年	2017	2018	2019	2020	2021(1～11月)
金額(1000円)	46,456	91,275	163,841	56,932	339,131
量(L)	32454	56,658	109,356	40,506	161,921
金額前年比(%)		196%	180%	35%	596%

出典：財務省貿易統計のHSコード220850000(ジンおよびジュネヴァ)の輸出額を元にJETROパリ事務所において作成。



2021年ウイスキー 輸入推移 フランス過去最高記録更新

年	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
金額 (1000円)	489,883	710,087	1,018,479	1,448,484	2,320,847	2,306,220	2,738,567	2,777,792	2,745,893	2,769,074	4,596,457
量(L)	231,510	318,007	507,432	753,607	1,348,914	1,259,337	1,469,947	1,468,125	1,515,774	1,525,268	2,665,702
金額前年 比(%)	151.1%	145.0%	143.4%	142.2%	160.2%	99.4%	118.7%	101.4%	98.9%	100.8%	166.0%



出典：財務省貿易統計を元にジェトロ・パリ事務所作成

FOOD : La vente à emporter et la livraison

Un phénomène déjà bien établi en France !



+20%

de progression du marché chaque année



En France, 3 commandes sont passées
chaque seconde.

出典 : hhh://agencetaste.fr



Burgers



Pizzas



Japonais

1

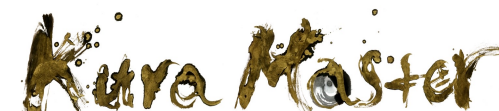
2

3

輸入販売

日本酒製造

団体 & コンクール





フランスにおけるsakéを製造販売している蔵元

フランス、ニームにおけるソムリエ協会総会にて



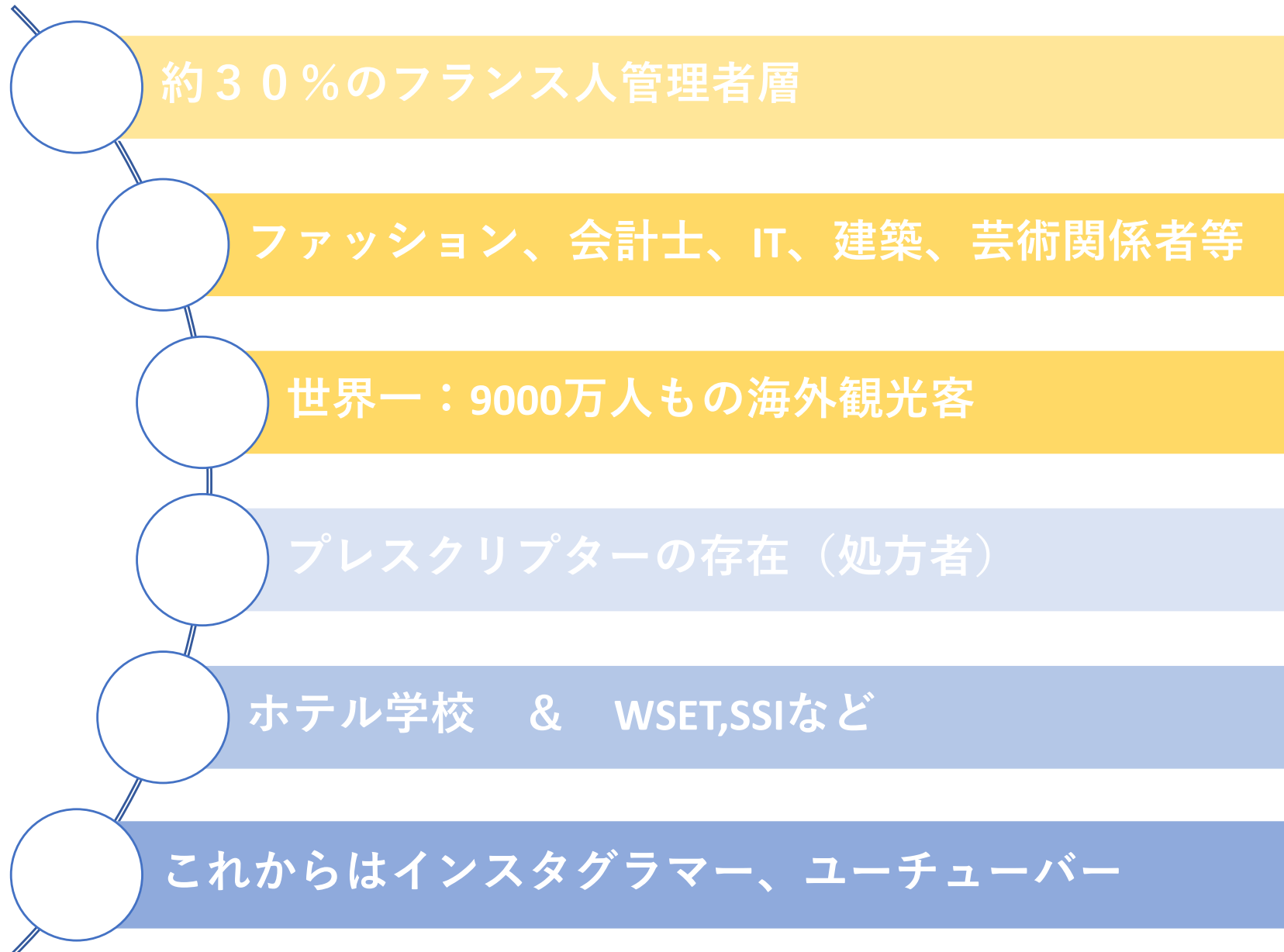
出典：GALERIE K PARIS



門司健次郎 KM 名誉会長

出典：Kura Master

フランスで日本酒を飲んでいる層 & それを牽引する層



フランスにおける日本酒の歴史

2007年, 2010年パリで吟醸ブーム

日本食&フレンチ レストラン 香り高い吟醸酒の販売スタート

2015年

日本酒を勉強できる教育本をSSI Maîtres du saké 出版販売

2017年

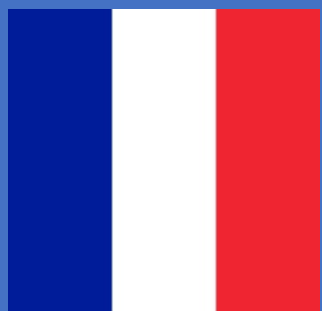
kura Master 日本酒コンクール、フランス初開催

2019年 & 2021年

École des Maîtres du saké 創設& KM本格焼酎・泡盛初開催

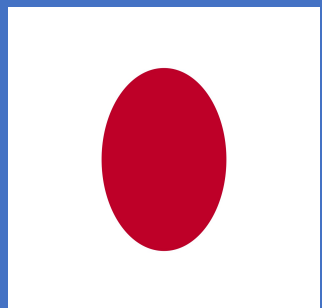
2022年SAKE LIVE PARIS & SHOCHU STREET PARIS 開催予定

文化の違いは料理から飲み物にも影響する？



香り文化 → 仏料理

塩味強く、カロリー高い、しっかりした味



味 文化 → 日本料理

甘旨味であり、カロリー低い、淡い味わい

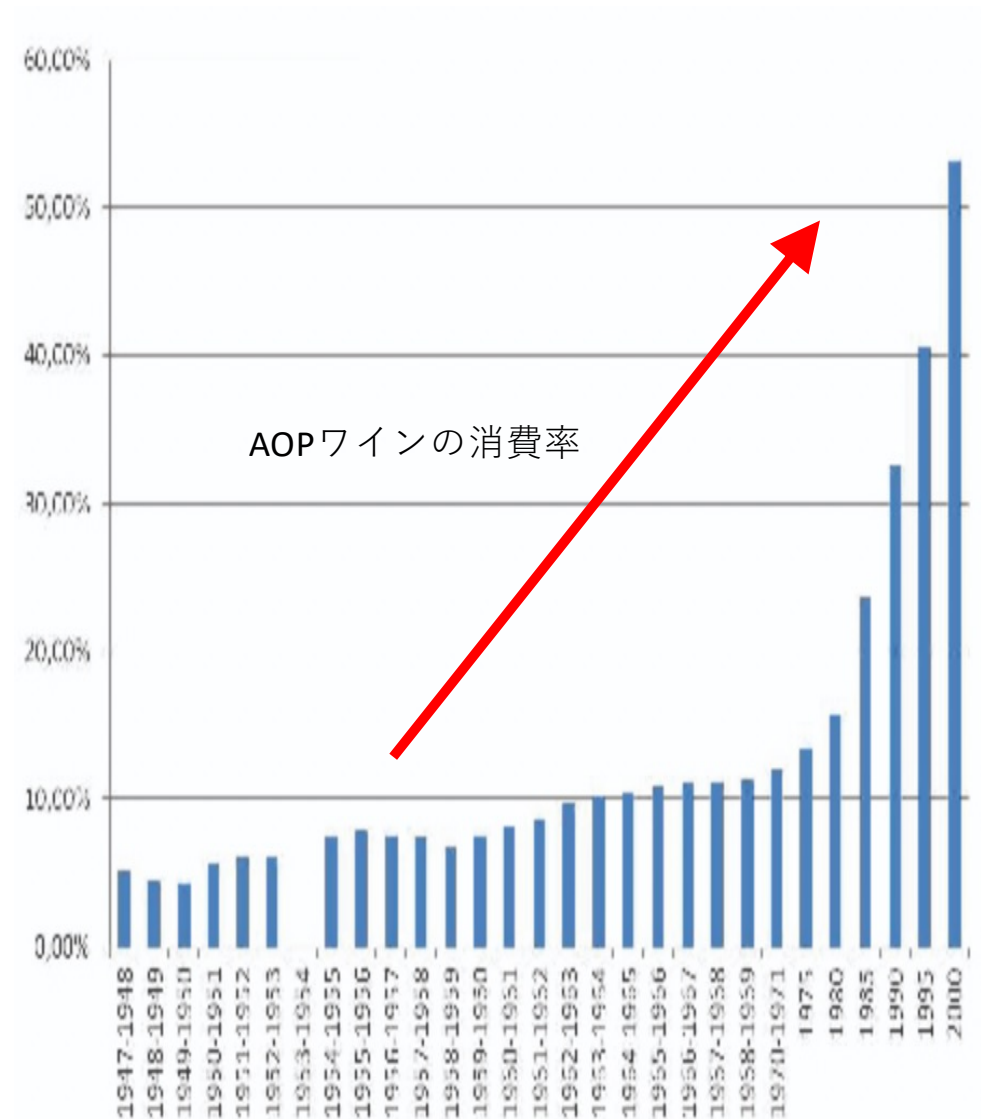




世界ブランドランキング ベスト50（2020年）

01  +38% 222,899 \$m	02  +80% 200,867 \$m	03  +53% 166,001 \$m	04  -1% 165,444 \$m	05  +2% 82,289 \$m	06  -10% 56,894 \$m	07  TOYOTA -8% 51,595 \$m	08  -3% 49,268 \$m	09  -6% 42,816 \$m	10  -8% 40,773 \$m
11  -4% 39,756 \$m	12  -8% 36,871 \$m	13  -52% 30,178 \$m	14  -14% 34,885 \$m	15  +6% 34,388 \$m	16  -4% 34,119 \$m	17  -2% 31,720 \$m	18  +12% 28,811 \$m	19  New 26,060 \$m	20  -11% 21,694 \$m
21  -1% 21,263 \$m	22  +8% 20,220 \$m	23  -10% 19,458 \$m	24  +6% 19,161 \$m	25  +3% 18,870 \$m	26  -9% 18,603 \$m	27  +81% 18,206 \$m	28  +1% 17,961 \$m	29  -36% 17,961 \$m	30  New 17,328 \$m
31  +2% 16,552 \$m	32  -2% 15,875 \$m	33  -3% 15,606 \$m	34  -4% 15,873 \$m	35  -13% 14,862 \$m	36  +1% 14,295 \$m	37  -14% 14,008 \$m	38  +2% 13,900 \$m	39  +7% 12,905 \$m	40  New 12,795 \$m
41  +41% 12,645 \$m	42  -12% 12,568 \$m	43  +8% 12,553 \$m	44  -2% 12,428 \$m	45  +19% 12,387 \$m	46  +2% 12,277 \$m	47  -5% 12,267 \$m	48  +2% 12,211 \$m	49  +7% 12,129 \$m	50  +1% 12,070 \$m

AOC :
地域を守り
、
価値向上に
貢献
する制度



出典 : Crescentis - Revue internationale d'histoire de la vigne et du vin
の情報を基に筆者作成



ワインツーリズム を支えるAOC

フランスは世界一の観光国、ブルゴーニュ、ボルドー、アルザス地方をはじめ、全土に広がるワイン産地に観光に訪れる外国人観光客は420万人にも及ぶ

(2016年フランス観光開発機構調べ)

人気の秘密は、ワイン愛好家が各地にあるテロワールを反映した個性のあるフランスのワインの魅力を深訪していきたいという願望です。

ワインツーリズム 認定制度スタート

2009年

ワイン文化を通じた観光振興の取り組み強化

「ワインツーリズム評議会」設立

当該評議会の働きかけで、新しい認定制度

「Label Vignobles & Découvertes

(ワイン産地と発見)」認定制度と標記) 発足

フランス政府観光局が、基準を満たした

施設やワイン生産者にこの認定を与える



日本酒GI拡大

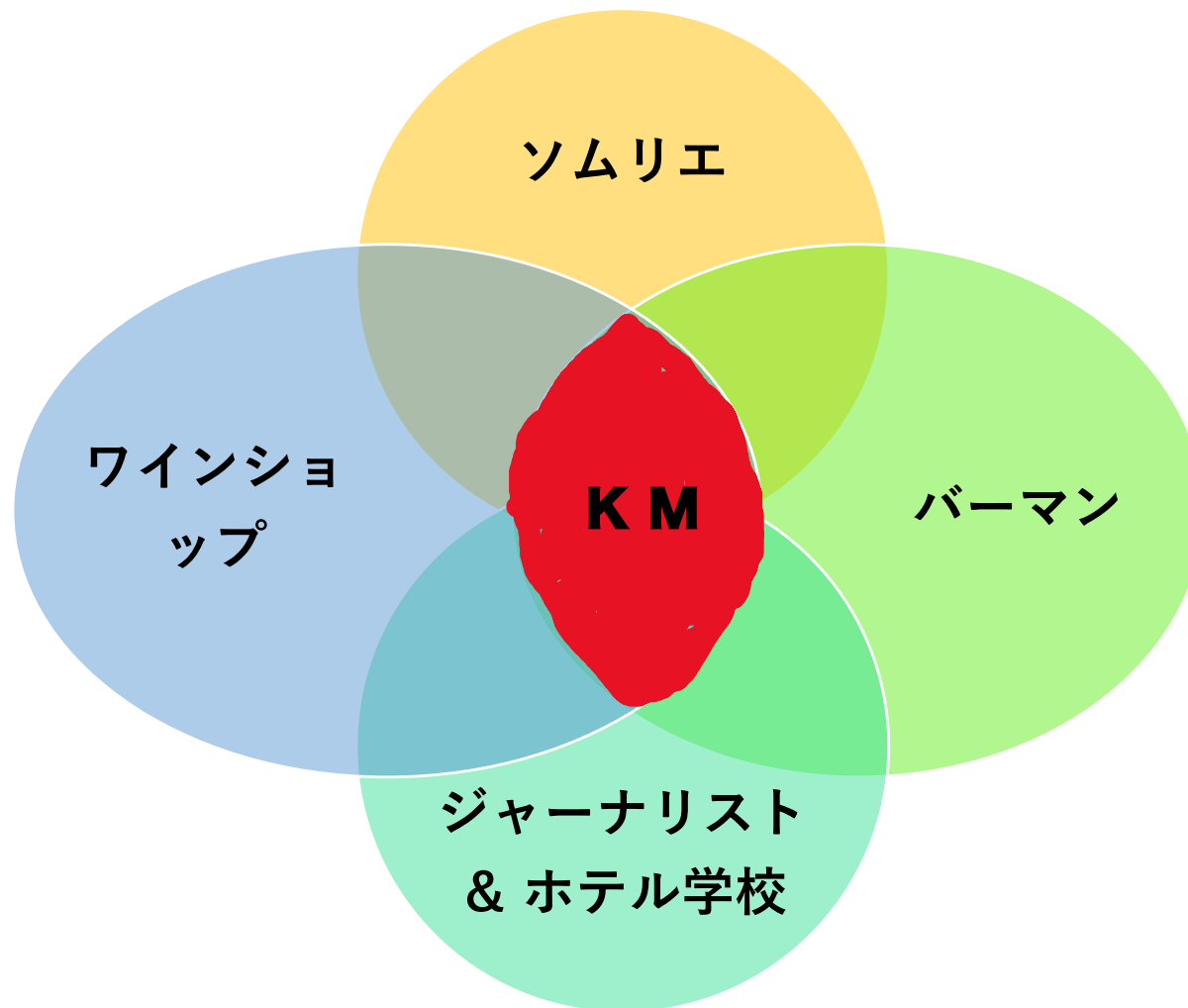


出典：Atout France

自治体のフランス進出の際におけるポイント

- 1、フランス販売でイメージをつけ格をあげて、アジア、アメリカで販売強化
- 2、ヨーロッパでは、単年での成果を出すのは難しく、継続の力こそが重要
- 3、簡単に買いそうな返事をするが、実際財布の紐は堅いことを知ろう
- 4、体験型プロモーションを考えよう。五感に訴える、**Live**感が大事
- 5、サロンでは複合的な演出をしよう。今こそコーディネーターの時代！
- 6、日本酒のアピールの前に、県のアピールこそが重要
- 7、良いバイヤーを見つけたら、積極的に日本に連れて行こう

クラマスターが考えるプレスクリプター像



2022年度 クラマスター予定

(2022年度) *1月1日現在予定

1月24日(月) 要項発表

2月1日(火)～3月1日(火) 第6回 Kura Master日本酒、本格焼酎&泡盛 品評会
エントリー受付

5月23日(月) 品評会 + Master Class @ ESPACE CHARENTON

6月1日(金) 本格焼酎&泡盛 プラチナ賞、金賞 発表

6月6日(月) 日本酒 プラチナ賞、金賞 発表

7月2日(土)、3日(日) 一般試飲会 @ パリ市内

7月5日(火) シンポジウム&ベスト100試飲会 @ パリ日本文化会館

7月6日(水) プレジデント賞、審査員賞 授賞式 @
在フランス日本国大使館公邸

(後援)



(ダイヤモンドスポンサー)



(クリスタルスポンサー)



スポンサー協賛メリットと費用について

(有効期間：2022年4月-2023年3月)

スポンサー名	費用	メリット
ダイヤモンド	4000 ユーロ	1. 公式ホームページのトップページにロゴ掲載 2. Kura Masterニュースレター特集掲載 1回 3. 審査日のオフコンクール会場で提供動画の放映。(昼食、休憩会場) 4. 審査会(5/23)、文化会館一般試飲会 (7/5) ブース参加権 *参加費 無料 5. 一般試飲会 (7/2, 7/3) ブース参加権 *優待参加費(1ブース、2日間): 500 euro 6. 授賞式 (7/6) 参加権
クリスタル	2000 ユーロ	1. 公式ホームページのトップページにロゴ掲載 2. Kura Masterニュースレター特集掲載 1回 3. 審査会(5/23)、一般試飲会(7/2, 7/3) ブース参加権 優待参加費 (1ブース): 審査会 200 euro、一般試飲会 (2日間) 700 euro 4. 文化会館一般試飲会 (7/5) ブース参加権 *参加費 無料 5. 授賞式 (7/6)参加権
Espace GI	1000 ユーロ	1. 公式ホームページのトップページにロゴ掲載 2. Kura Masterニュースレター特集掲載 1回、SNSでGI特集 1回 紹介 3. 審査会(5/23)、一般試飲会 (2日間) ブース参加権 *参加費 無料 Espace GIブース 共同コーナーへの展示 *1ブース(テーブル)を共同で使用。

* フランス政府のコロナ感染対策の措置を遵守し、内容をご相談の上 変更させて頂く可能性もございますので ご了承下さい。



今こそ必要な、リアル

リアルに楽しめる場や集うが少なくなっている中、だからこそ若者を中心とした多くの人々の中で、よりリアルを求め集い楽しみたいという欲求が大きくなっています。



皆で楽しむ！

ワクワク感、LIVE感ある良い雰囲気の中で、美味しいお酒を飲みながら、参加者と出展者が共に楽しめることを大切にします。

五感で体験する！

その場で飲んで感じて楽しんで、仲間にもシェアしたくなるような、そんなイベントです。



出典：SAKE LIVE PARIS

WHY SSP ?

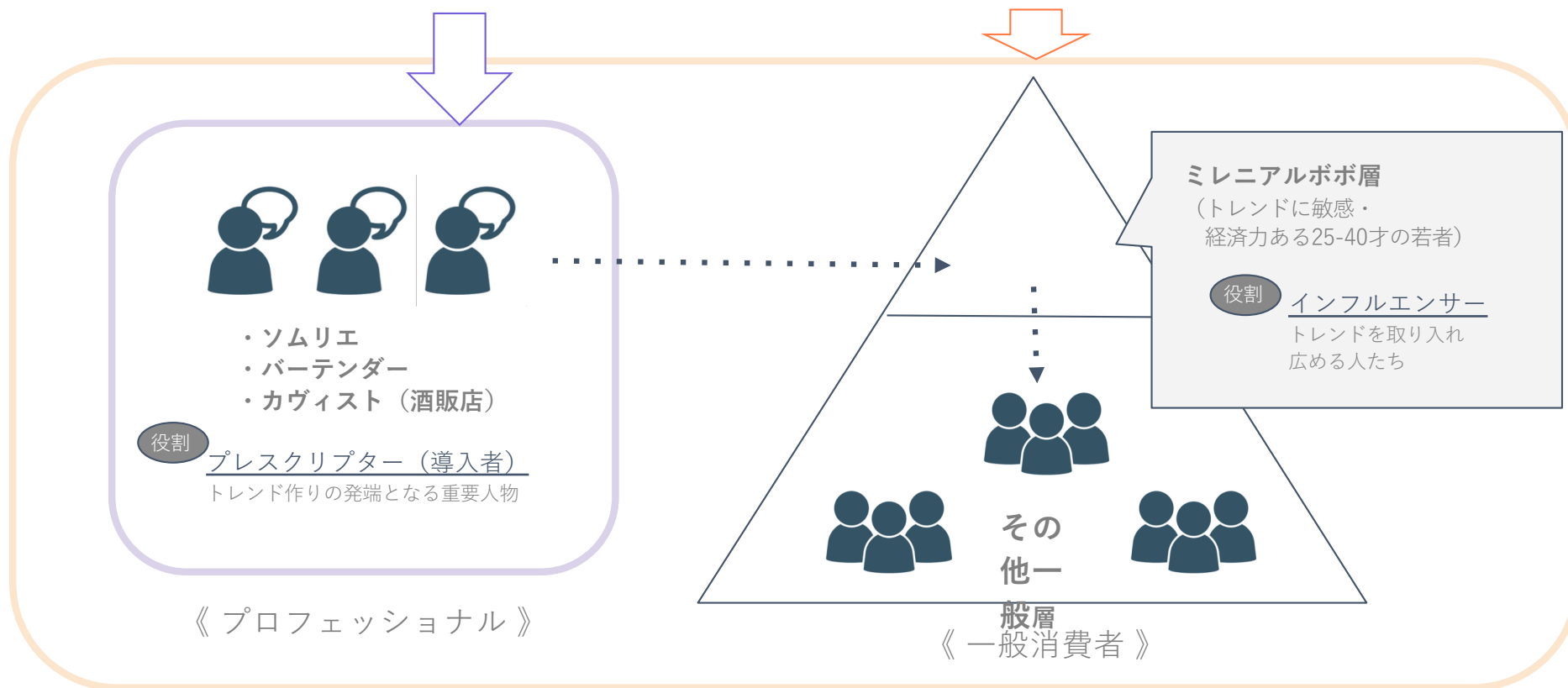
SSPの役割・意義

Kura Master

プロフェッショナルへの影響

Sake Live Paris / Shochu Street Paris

プロフェッショナル・一般消費者両方への直接的な影響





MUSIC

来場者がプレイリストを知りたくなるような
気分良くイベントを楽しめる音楽をエンドレスで



日本酒スパークリング・タイム

日本酒スパークリングを来場者に幅広く振る舞う

PROGRAM

プログラム

< 予定 >



LIVE カクテルシェイク

バーテンダーやミクソロジストが
カクテルを作り来場者に振る舞う



LIVE アート

アートペインティングの
ダイナミックなLIVEパフォーマンス



STREET ダンスショー

躍動感溢れるダイナミックなダンスを披露



焼酎サワー・タイム

レモンサワーやグレープフルーツサワーなどの
焼酎サワーを来場者に幅広く振る舞う

PLACE

開催場所



名称: La Cité Fertile (ラ・シテ・フェルティル)

住所: 14 Av. Edouard Vaillant, 93500 Pantin

総面積1ヘクタール



なぜ持続可能を謳うのか？

—「それは環境が多くの人にとって最大の関心事だからです。」

パリ市に隣接した開発が著しく進む街、パンタン市に 2018年に誕生した「継続可能な街のモデル」、その名も「La Cité Fertile (ラ・シテ・フェルティル=肥沃な街)」。

週末になるとアーティストのマーケットやヨガ教室、各種アトリエなど、いくつかのイベントが同時開催され、大変な賑わいとなる。

学生から社会人、ファミリー、お年寄りまで、みんなが集まるこの場所は、持続可能というテーマに惹かれて人が集まってくる楽園。

EXHIBIT

ご出展プラン

Sake Shochu Paris スペース(3日間)のご出展における

基本プラン

テーブル1台 1250€

テーブル2台 2400€

テーブル3台 3500€

テーブル4台 4400€

(料金は全て税抜価格です。日本からの
出展者様は消費税が免除となります。)

Sake Shochu Paris スペースでは販売が可能

会場で輸入販売の証明書を求められる可能性があります。
イベント中は常に各自ブース内にご用意ください。

* Sake Shochu Paris スペースは屋外のブース(屋根付き)となります。

* オプション手配物については別途ご案内差し上げます。



HOW TO APPLY

お申し込み方法

専用のお申し込みフォームにご記入の上

sakeshochuparis@gmail.com まで

サケ・ショウチュウ・パリ

メールにてお申し込みください。

CONTACT

イベントに関するお問い合わせ

SAKE LIVE PARIS | SHOCHU STREET PARIS 実行委員会

sakeshochuparis@gmail.com

* 出展におけるご質問は、メール件名に出展者様名をお入れいただき、上記までお問い合わせください。

* 各種詳細は、出展者用マニュアルを作成予定ですのでそちらにてご確認くださいこととなります。