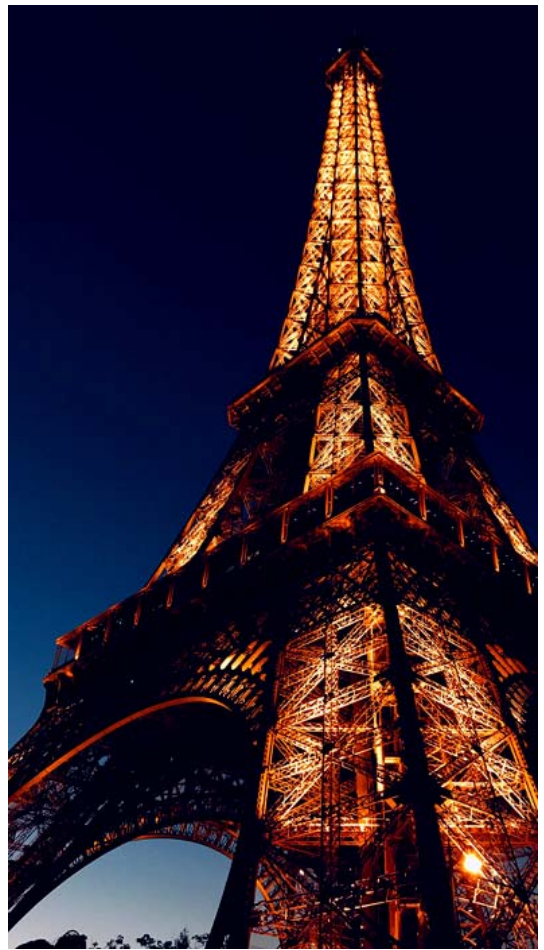


Santé du SAKÉ

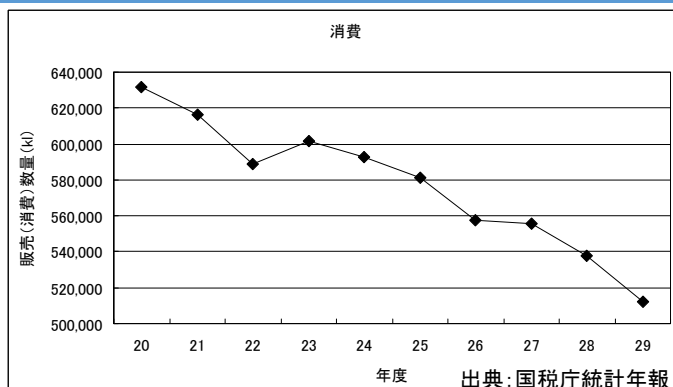
「日本酒で乾杯」

県産日本酒海外販路開拓の取組

経済産業部商工業局



背景

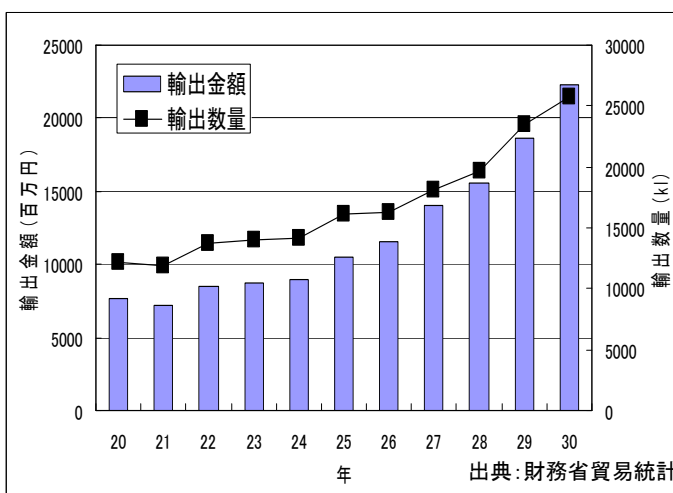


清酒の販売数量(全国)

6年連続で減少

6年前と比べて **86**%に減

国内市場は縮小傾向



清酒の輸出量(全国)

9年連続で増加

9年前と比べて **215**%増

過去最高を更新

海外ではチャンスが拡大

今年は欧州（フランス）向け輸出の取組を強化

日本酒の関税が撤廃

日EU・EPAが2019年2月に発行。日本酒の関税が即時撤廃

美食の国フランスの発信力

フランスは美食の国として有名。フランスでの流通は商品のブランド力向上に直結

料理の主役がソースから素材に

和食ブームに加え、フランス料理の主役がソースから素材に。日本酒と合う料理が増加

フランス向け輸出の好機

ふじのくに
マーケティング戦略2019

日本酒を海外戦略に追加

輸出拡大を支援

県内の酒蔵は27



ジャポニスム2018

昨年11月

「SPAC」パリ公演に
合わせて、**日本酒をPR**

参加酒蔵数 **2**社
(神沢川酒造場、富士錦酒造)

料理とのペアリング、
ストーリーが**好評**

海外はまだまだ伸びしろがある (神沢川酒造場)

フランスは重要なマーケット。**継続的に販促したい**
(富士錦酒造)



LE MONT FUJI
TOKAIDO

JAPON

SHIZUOKA

静岡

海外バイヤーとの直接面談

今年7月

ジャポニスム参加酒蔵2社が
JETROの商談会に参加

「食品輸出商談会（EU/TPP11）
in静岡」

○参加バイヤー 5社
フランス、チェコ、ドイツ、イタリア、ペルー

○バイヤーの評価

商談会	日本酒の香りや富士山を絡めた ストーリーが素晴らしい
酒蔵訪問	サロン・ド・サケ2019 静岡ブースに必ず行く (フランスのバイヤー)



神沢川酒造場でのプレゼン



ホテルアソシアでの商談会

Salon du Sakéに静岡県ブースを初出展

サロン・ド・サケ2019

【日時】10月5日～10月7日

【場所】パリ市内 (New Cap Event Center)

- 500種類以上の日本酒が出品される
欧州最大級の日本酒イベント
- 世界40か国以上から約5千人が来場
予定 (うち7割が飲食事業関係者)



サロン・ド・サケ2018の様子

参加酒蔵数 **7**社

ジャポニスム参加酒蔵 2社

意欲的な若手が参加 5社
(社長や杜氏が代替わり)



継続プロモーションの実施

サロン・ド・サケ出展後も引き続き

個別訪問商談

- 参加酒蔵が、これまでの商談やサロン・ド・サケで関心を示した、パリ市内のバイヤー・レストランを個別に訪問



ジャポニスム2018個別商談の様子

現地フレンチレストランで日本酒を提供

- オーナーは**島田市出身**のパティシエ
- ミシュラン1つ星**フレンチレストラン
- 各蔵2銘柄を料理とペアリングして提供
- 提供期間は10月1日から1か月間



ミシュラン1つ星レストラン アクサン・ターブル・ブルス

吟醸王国 静岡県の日本酒を世界へ

今年2月発効

日EU・EPA

昨年12月発効

TPP11

巨大な
自由貿易圏



日本酒
輸出の好機

意欲的な酒蔵 + **品質** + **ストーリー**
(若手社長・杜氏) (水、米、酵母) (富士山、東海道)

販路拡大支援

- 海外の商談会への出展
- JETROとの更なる連携強化

技術支援

- 県独自の清酒用酵母の開発
- 酒蔵技術の研修会開催

両面から徹底支援

世界市場で太い商流を築く