

資料 7

令和6年度道産農畜産物輸出拡大強化事業（日本酒）取組事項

◆道内飲食店と連携したインバウンド向けプロモーションの実施

- ・ Oh! さかなフェアと連携した試飲フェア・アンケートの実施（10月、2月）
- ・ オータムフェストでの試飲フェア・アンケートの実施（9月）
- ・ さっぽろ雪まつりでの試飲フェア・アンケートの実施、SNS発信（2月）

ー写真①

②③

◆展示会の出展

- ・ 大連日本商品博覧会（中国 9月）
- ・ InterWine広州への出展（中国 10月）
- ・ HOTELEX深圳2024への出展（中国 12月）
- ・ セボンルジャポンへの出展（フランス 2月）
- ・ 個別試飲商談会（フランス、ドイツ 2月）

◆資材等の作成

- ・ webサイトの作成・公開（イベント情報の発信や、北海道の日本酒や酒米の紹介など）
- ・ パンフレット、動画制作

◆その他

- ・ 中国現地富裕層向け旅行会社への声かけ
- ・ 中国現地ゴルフチームへの個別試飲会の実施
- ・ 道外飲食店でのインバウンド向けフェアの実施

①

北海道SAKEフェア2024
Hokkaido Sake Fair 2024
北海道 SAKE 日本清酒节 2024

インバウンド
観光客限定
Exclusion for
foreigner tourists
包庇海外客禁

北海道は、美味しい日本酒が数多くあることで知られています。北海道の日本酒は種類が豊富で、それぞれが独特の味わいを持っています。この機会に、北海道の日本酒の魅力を体験してください。

Did you know that Hokkaido has delicious Japanese sake? We are offering a set of five Hokkaido sake varieties for tasting to those who are willing to participate in a survey about Hokkaido sake. Please answer the questions while enjoying the selected sake.

您知道北海道有美味的日本酒嗎？我們特別準備了五種北海道日本酒供您品嚐。請在品嚐這些精選日本酒時回答我們的調查問卷。

アンケート用 QR コード
QR Code for Survey (English)

同義二维码
(中文)



小林酒造 Kobayashi Winery Co., Ltd. 小樽酒造
Special Reserve Muroka 特別純米酒

北海道の酒造の歴史は、古くから続いています。小林酒造は、北海道の酒造の歴史を継承し、伝統的な醸造法を守りながら、新しい味わいを追求しています。

This special reserve sake is made using "Ginjo", a premium sake rice grown in Hokkaido. It features a rich flavor that highlights the natural sweetness of the rice. The sake is brewed with care and attention to detail, resulting in a smooth and elegant taste.

本酒造の酒造の歴史は、古くから続いています。小林酒造は、北海道の酒造の歴史を継承し、伝統的な醸造法を守りながら、新しい味わいを追求しています。

「Ginjo」は、北海道で育った高級酒米です。この酒は、自然の甘みと香りを引き出し、丁寧に醸造されています。結果として、滑らかで上品な味わいになります。

田中酒造 Tanaka Sake Brewery Co., Ltd. 田中酒造
Special Reserve Muroka 特別純米酒

田中酒造は、北海道の酒造の歴史を継承し、伝統的な醸造法を守りながら、新しい味わいを追求しています。

This special reserve sake is made using "Ginjo", a premium sake rice grown in Hokkaido. It features a rich flavor that highlights the natural sweetness of the rice. The sake is brewed with care and attention to detail, resulting in a smooth and elegant taste.

田中酒造は、北海道の酒造の歴史を継承し、伝統的な醸造法を守りながら、新しい味わいを追求しています。

「Ginjo」は、北海道で育った高級酒米です。この酒は、自然の甘みと香りを引き出し、丁寧に醸造されています。結果として、滑らかで上品な味わいになります。

日本酒 Japanese Sake

日本酒は、日本の伝統的な醸造法で作られたお酒です。北海道の日本酒は、その独特の味わいと香りで、国内外で人気を博しています。

This is a special reserve sake made from premium rice grown in Hokkaido. It has a delicate aroma and a smooth taste, with a perfect balance of sweetness and acidity. It is a true representation of the quality of Japanese sake.

「Ginjo」は、北海道で育った高級酒米です。この酒は、自然の甘みと香りを引き出し、丁寧に醸造されています。結果として、滑らかで上品な味わいになります。

合興酒造 Gohkai Winery Co., Ltd. 合興酒造
北の星 K330 特別純米酒

合興酒造は、北海道の酒造の歴史を継承し、伝統的な醸造法を守りながら、新しい味わいを追求しています。

This special reserve sake is made using "Ginjo", a premium sake rice grown in Hokkaido. It features a rich flavor that highlights the natural sweetness of the rice. The sake is brewed with care and attention to detail, resulting in a smooth and elegant taste.

合興酒造は、北海道の酒造の歴史を継承し、伝統的な醸造法を守りながら、新しい味わいを追求しています。

「Ginjo」は、北海道で育った高級酒米です。この酒は、自然の甘みと香りを引き出し、丁寧に醸造されています。結果として、滑らかで上品な味わいになります。

上川大雪酒造 Kamikawa Daikoku Sake Brewery 上川大雪酒造
「十割」特別純米酒

上川大雪酒造は、北海道の酒造の歴史を継承し、伝統的な醸造法を守りながら、新しい味わいを追求しています。

This special reserve sake is made using "Ginjo", a premium sake rice grown in Hokkaido. It features a rich flavor that highlights the natural sweetness of the rice. The sake is brewed with care and attention to detail, resulting in a smooth and elegant taste.

上川大雪酒造は、北海道の酒造の歴史を継承し、伝統的な醸造法を守りながら、新しい味わいを追求しています。

「Ginjo」は、北海道で育った高級酒米です。この酒は、自然の甘みと香りを引き出し、丁寧に醸造されています。結果として、滑らかで上品な味わいになります。

・ 個々の酒蔵や銘柄に対する認知度は低い状況は見られた。

・ アンケート項目：飲みやすさ採点の結果から、甘みが感じられフルーティな味わいが強すぎないものが好まれたと推測される。



・ 具体的な商談には至っていないが、商談アンケートを見直し、受託者から検討状況について再打診中。

・ 輸出ではなく、道内観光（酒蔵への来訪等）につなげるために出展した酒蔵もあり。