

報道関係各位



日本酒造組合中央会

JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION

2019年12月吉日
日本酒造組合中央会

日本の國酒・本格焼酎と泡盛の魅力を海外に発信

「Taste the Spirit of Japan 2019」が盛大に開催！

日本酒造組合中央会は、日本の國酒である本格焼酎と泡盛の文化を海外に広めるイベント「Taste the Spirit of Japan 2019」を2019年11月28日（木）に国際文化会館にて開催し、本格焼酎と泡盛について楽しく学べるセミナーを開催した。

第1部では、米国における焼酎エキスパート、スティーブン・ライマン氏によるセミナーを実施し、本格焼酎の歴史を紐解き、原料や製法、そして呑み方などについて解説した。参加者から「麹について、黄色、白、黒は何が違うのか？」という質問があがると、ライマン氏は「それぞれ性質が異なり、焼酎の造られる地域は気温が高いので、腐敗を防ぐために、黄麹よりもろみの酸度が高くなる白・黒麹を使う必要がある。また、白麹はニュートラルな酒質を造るが、黒麹は原料香を際立たせる作用がある。」と、本格焼酎の特徴を丁寧に解説するなど参加者と積極的に意見を交わした。



報道関係各位



2019年12月吉日
日本酒造組合中央会

第2部では、約50種類の本格焼酎と泡盛を実際に試飲いただき、参加された大使も「法被」姿でお楽しみいただいた。同じ原料でも香りが全く異なる、呑み方によっても味わいが異なるという焼酎の多様性を求めて試飲されている参加者も見られた。また、原料別のブースを熱心に回って試飲するなど、文化や知識だけでなく本格焼酎と泡盛の本来の味わいを堪能した。



公式HP「本格焼酎と泡盛」

<https://www.honkakushochu-awamori.jp/>

本格焼酎・泡盛にまつわるうんちくやプチ情報を発信「本格焼酎と泡盛ガイド」

<https://guide.honkakushochu-awamori.jp/>

<報道関係者の方からのお問合せ先>

日本酒造組合中央会 本格焼酎・泡盛 PR事務局

株式会社 JTB 新宿第二事業部グローバルビジネス推進課

担当：志村、吉村

TEL：03-5909-8091（平日9時30分～17時30分） / FAX：03-5909-8101

Email:jss@jtb.com