

セミナー&トークセッション・フードペアリング体験会開催

ジーアイ

ひろ

What's GI? 本格焼酎・泡盛ってなに??～ 知って、感じて、^{ひろ} 広げよう ～
from 九州・沖縄イベントで本格焼酎・泡盛とフードペアリングに舌鼓!

熊本国税局、福岡国税局、沖縄国税事務所は、多くの方に情報発信可能な料飲業者、及び酒類小売業者を対象としたイベント「What's ^{ジーアイ} GI? 本格焼酎・泡盛ってなに??～ 知って、感じて、^{ひろ} 広げよう ～ from 九州・沖縄」を2023年2月14日(火)にリーガロイヤルホテル東京にて開催しました。イベントではタレント・食育インストラクターの安田美沙子さん、お笑いものまねタレントのコロッケさん、酒ジャーナリストの葉石かおりさんが登壇したセミナー&トークセッションや、フードペアリング体験会を実施し、リアル会場とオンライン配信に参加した160名が、九州・沖縄の^{ジーアイ} GI(壱岐・球磨・薩摩・琉球)と本格焼酎・泡盛を堪能しました。



イベント冒頭、葉石かおりさんによる「^{ジーアイ} GIや本格焼酎・泡盛の魅力」と題したセミナーでは、地理的表示(^{ジーアイ} GI)は「特定の地域内かつ、一定の基準や品質を満たして生産されたものに認められ、その表示は、他地域で同じようなものが仮に作られても表示することはできない」と説明しました。そして、4つの^{ジーアイ} GI(壱岐・球磨・薩摩・琉球)の特徴や、「お酒と料理の味の濃淡を合わせる」といった本格焼酎・泡盛のフードペアリングポイントを紹介し、参加者の皆様に新たな知見を知っていただきました。

続いて、安田美沙子さん、コロッケさんが登場したトークセッションでは、コロッケさんが「ものまねは、酒の席で作られる。」と裏話を交えながらものまねを披露するなど、会場も一気に盛り上がりを見せました。コロッケさんは「私、熊本出身で球磨焼酎は小さい頃から周りが飲んでいました。お酒の席には必ず身近にあり、コロッケより身近にあるんじゃないですかね。」と、球磨焼酎のエピソードを披露。また、得意のものまねで本格焼酎・泡盛に関して葉石かおりさんと共に^{ジーアイ} GIの魅力を紹介しました。また、安田美沙

2023年2月15日

熊本国税局

福岡国税局

沖縄国税事務所

報道関係者各位

子さんは、食育インストラクター、健康食アドバイザーの視点から、「カロリーは少しあるけど糖質はゼロ。やっぱり糖質制限って日常的にすごく意識していて、お酒飲みたいけど太りたくない時は本格焼酎とか泡盛をチョイスすることが多いですね。」と思わず笑顔がこぼれていました。



コロッケさんは「苺と生ハムのマリネ」と「薩摩焼酎」のペアリングを体験し、「いちごの甘味が普通は強いじゃないですか。生ハムの塩分も感じるのですが、焼酎を飲むとそれが中和されて飲みやすい。これは食材が口の中に残っていないと、この美味しさがわからない。」と食材との相性を実感していました。また、安田美沙子さんは「ピーカンナッツとクリーミーなチョコレート」と「壱岐焼酎」のペアリングを体験し、「カカオの風味と壱岐焼酎のまろやかな感じが合わさって、すごくおしゃれな味に生まれ変わる感じ。カカオのツンという感じがなくなって、角が取れてコクもあるけどまろやかな風味がすごい広がって味わい深い。」と感激の様子でした。



2023 年 2 月 15 日

熊 本 国 税 局

福 岡 国 税 局

沖 縄 国 税 事 務 所

報道関係者各位

第二部では、リアル会場とオンライン配信参加者のそれぞれが葉石かおりさん考案のフードペアリングを体験。4つの^{ジーアイ}GIに合わせた3種類のフードに、相性ぴったりのライト・リッチ・ユニークとタイプ別の本格焼酎・泡盛12種類を堪能し、参加者はフードとの相性の良さにうなずきながらペアリングを愉しんでいる様子でした。

第三部では、4つの^{ジーアイ}GIを取り扱う卸業者との商談会も開催しました。



<イベント概要>

■イベント名

「What's GI(ジーアイ)? 本格焼酎・泡盛ってなに?? ～ 知って、感じて、拡(ひろ)げよう ～ from 九州・沖縄」

■開催日時：2023 年 2 月 14 日(火) 10:30～17:00

■開催場所：リーガロイヤルホテル東京 3 階 ロイヤルホールⅠ・Ⅱ

■特設 WEB サイト：<https://giseminar.com/>

■主催：熊本国税局、福岡国税局、沖縄国税事務所

■後援：九州北部卸酒販組合、九州南部卸酒販組合、沖縄県卸売酒販組合

■協力：九州本格焼酎協議会、長崎県酒造組合、球磨焼酎酒造組合、鹿児島県酒造組合、沖縄県酒造組合

<フードペアリング体験メニュー>

球磨焼酎（熊本県）米（米麴）100%

タイプ	銘柄名	蔵元名	飲み方	ペアリングフード
ライト	織月	織月酒蔵(株)	水割り	会場：真鯛のカルパッチョ ガルムドレッシング オンライン：ぶぐ炙り焼き
リッチ	文蔵	木下醸造所	お湯割り	会場：牛すじ肉の麦味噌煮込み オンライン：焼き鳥（缶詰・タレ味）
ユニーク	樽御輿	(株)福田酒造	炭酸割り	会場：馬肉のロースト 苺の和風甘辛ソース オンライン：馬肉サラミ

壱岐焼酎（長崎県）大麦2/3+米麴1/3

タイプ	銘柄名	蔵元名	飲み方	ペアリングフード
ライト	放下著 (ほうげじゃく)	壱岐の蔵酒造(株)	水割り	会場：シンプルなカマスのポワレ オンライン：塩焼きカマス
リッチ	一洲	(有)山の守酒造場	ロック	会場：ピーカンナッツとクリーミーなチョコレート オンライン：麦チョコ
ユニーク	壱岐スーパー ゴールド22	玄海酒造(株)	炭酸割り	会場：じっくり炒めた玉ねぎとベーコンのタルト ほのかな薫香 オンライン：キャラメルポップコーン

薩摩焼酎（鹿児島県）芋

タイプ	銘柄名	蔵元名	飲み方	ペアリングフード
ライト	一番雫	大海酒造(株)	水割り	会場：サツマイモのレモン煮 オンライン：干し芋
リッチ	黒伊佐錦	大口酒造(株)	お湯割り	会場：さつま揚げ2種のあぶり焼き 菜の花添え オンライン：さつま揚げ
ユニーク	克 無手勝流	東酒造(株)	炭酸割り	会場：苺と生ハムのマリネ オンライン：ドライドデーツ

琉球泡盛（沖縄県）米麴100%（全麴仕込み）

タイプ	銘柄名	蔵元名	飲み方	ペアリングフード
ライト	夢航海	忠孝酒造(株)	水割り	会場：タイ風ガーリックシュリンプ オンライン：炙りスーチカー
リッチ	海乃邦 10年 貯蔵古酒 43度	沖縄県酒造 協同組合	ロック	会場：豚バラ肉の沖縄風煮込み〜ラフター オンライン：沖縄黒糖かりんとう
ユニーク	尚 ZUISEN 40度	瑞泉酒造(株)	紅茶割り	会場：ラムレーズンのプティシュー オンライン：ラムレーズンサンド

<お問い合わせ先>

株式会社 JTB BS 事業本部 第二事業部 担当：担当：山岡・柏瀬・志村

TEL：03-5909-8091 / FAX：03-5909-8101

Mail：giseminar@jtb.com