

周年行事・レセプション・訪日外国人対応に
和酒のプロが提案する出張日本酒サービス「プレミアム和酒ケータリング」開始
(法人・団体向け)



地方創生を応援するシーエムワン株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：日下部耐史）は、法人・団体向けの出張日本酒サービス「プレミアム和酒ケータリング」の提供を開始いたしました。

プレミアム和酒ケータリングは、和酒の選定から会場運営、演出企画まで一括してお任せいただけるオールインワンのケータリングサービスです。

「日本酒を活用したいがどんなサービスを選べばよいか分からない」

「訪日外国人向けに日本文化を体験できる企画を実施したい」

「周年行事や懇親会を特別なイベントにしたい」

といったご要望に応え、和酒のプロが、単なるお酒の手配にとどまらない“場の格を上げる日本酒体験”を提供いたします。

日本酒の知識・イベント運営経験も豊富な専門スタッフ（利き酒師・日本酒学講師・日本酒バー勤務経験者・元蔵人など）が、ご要望に合わせた和酒の選定を行い、お酒に合うお食事のご用意、会場の設営・撤収までを一括してプロデュース。

全国の酒蔵とのネットワークと、日本酒を中心とするイベント、和酒メディアの企画・運営などの実績を活かし、人数・ご予算・目的等、シチュエーションに合わせて、最適なプランをご提案いたします。

＜プレミアム和酒ケータリングの特徴＞

- ・全国600以上の酒蔵とのネットワークを活用した和酒提案
- ・利き酒師・元蔵人など和酒の専門家によるストーリー性のあるおもてなし
- ・日本文化や地域文化の魅力を伝える体験型コンテンツ
- ・会場設営から提供・撤収まで、幹事負担を軽減するワンストップ運営
- ・交流促進や企業ブランディングに貢献

プレミアム和酒ケータリング サービスページ：<https://sakebrewery.com/washu-catering/>

※和酒とは「日本の風土と文化の中でつくられた、人と人をつなぐ、伝統と革新のお酒」と定義しています。日本酒だけではなく、焼酎、泡盛、梅酒、リキュール、クラフトサケ、クラフトビール、スピリッツなど、Made in JAPANのお酒全般を指します。

＜サービス背景＞

近年、日本酒は国内のみならず、海外でも高い評価を受けており、日本酒輸出額は過去最高を更新するなど、世界的な需要拡大が続いています。

一方で国内では、日本酒に興味を持ちながらも「何を選べばよいか分からない」「企業イベントで活用したいが手配が難しい」といった声も多く、日本酒に触れる機会や体験する機会が十分とは言えません。

さらに、企業の周年記念行事やレセプション、取引先との交流会、訪日外国人を招いた歓迎会、MICE関連イベントなどでは、単なる飲食提供ではなく、参加者同士の交流を促進し、印象に残る体験を創出するコンテンツへのニーズが高まっています。

そこで、「和酒フェス」などの日本酒イベントや「プレミアム酒蔵ツアー」、和酒メディアの企画・運営を通じて培ってきた知見と、全国の600以上の酒蔵とのネットワークを活かし、その土地の歴史や風土、文化を映し出す地域資源である日本酒を通して、酒蔵や地域文化の魅力をより多くの人へ届ける新たな機会創出のため、企業イベント向けの新サービス「プレミアム和酒ケータリング」を開始いたしました。

<サービス内容>

和酒の選定：参加者の属性やイベントの趣旨に合わせて銘柄を選定

- ・幅広い和酒カテゴリーに対応（日本酒／焼酎／梅酒／クラフトサケなど）
- ・酒器や提供方法、料理とのペアリング

ストーリーの紹介：銘柄ごとの特徴や酒蔵の歴史、地域との関わりなどの紹介とともに提供

- ・利き酒師や日本酒学講師、元蔵人など、和酒に精通したスタッフを手配
- ・日本酒の背景にある文化やストーリーの紹介により参加者同士の会話や交流を促進

演出企画：イベントの趣旨に合わせ、和酒の専門家ならではのおもてなしを提供

- ・鏡開きやオリジナル酒の制作など、記憶に残る特別な演出
- ・蔵元や酒蔵関係者によるトーク企画、日本酒学講師による日本酒セミナー

当日運営：設営から撤収まで、一括でお任せ

- ・イベント運営実績豊富なスタッフによるスムーズなセッティングと原状回復
- ・英語対応可能なスタッフによる説明・サポートも可能

<対応シーン>

周年記念イベント・上場祝賀会、レセプションパーティー、訪日外国人の接待や歓迎会、役員向け懇親会、社内交流会やチームビルディング、忘年会や新年会 など

<活用メリット>

- ・日本酒をきっかけとした自然なコミュニケーションの促進
- ・参加者満足度の向上や記憶に残るイベント体験の創出
- ・日本文化や地域文化に触れる機会の提供



<料金プラン>

お支払総額は、下記4つの要素の合計となります。

①プロデュース基本料（60,000円~/回）

イベントの企画・進行管理から、当日の設営までを包括したベース料金

②統括ディレクター・和酒コンシェルジュ料金（開催規模により変動）

・専門統括ディレクター

和酒フェスや商業施設での試飲即売イベントなど、数々のイベントを手がけてきたスタッフ

・和酒コンシェルジュ

利き酒師、ソムリエ、元蔵人など、確かな知識を持つプロフェッショナルが、お酒の紹介からペアリングまで幅広くご対応

③コース料金

・プレミアム和酒プラン（3,000円/名）

季節の限定酒、純米酒・純米吟醸など 5~6種類（お一人様2合相当）

・エグゼクティブ和酒プラン（5,000円/名）

希少酒、純米大吟醸、スパークリング日本酒、熟成古酒など 8~10種類（お一人様2合相当）

・ご要望に合わせたオーダーメイドプラン（別途お見積り）

④オプション料（別途お見積り）

イベントの趣旨に合わせ、豊富な追加オプションをご用意

<サービスの流れ>

1. お問い合わせ

電話もしくはサービスページよりお気軽にお問い合わせください。

2. オンライン打ち合わせ

日本酒の選定や追加オプションの手配など、ご要望をお聞きします。

3. お見積り

ご参考見積り、メニュー、当日の流れなどをご提案いたします。

4. 当日

当日は責任をもって、会の運営および終了後の後片付けを行います。

和酒メディアや日本酒イベントの企画・運営、酒蔵ツーリズムを通じて培ってきた知見と、全国の酒蔵とのネットワークを活かし、イベントの目的や参加者に合わせた和酒体験をご提案します。

ご予算や開催規模、目的に応じたオーダーメイド対応も可能です。

まずはお気軽にお問い合わせください。

<お問い合わせ先>

企業名：シーエムワン株式会社

所在地：〒103-0023東京都中央区日本橋本町1-8-11-2F

TEL：03-6225-2977

プレミアム和酒ケータリング サービスページ：<https://sakebrewery.com/washu-catering/>

会社HP：<https://sakebrewery.com/>