

GI山梨の魅力体験 ～香港バイヤーを招聘～

山梨県酒造協同組合（北原兵庫理事長、組合員12社）は、令和5年2月20日～22日に香港バイヤーを招き酒蔵の視察や水源地、水系の違いによる仕込水の飲み比べなどGI山梨認定酒の試飲会や情報交換会を行った。

組合は2021年4月に国のお墨付きである地理的表示「GI山梨」の指定を受けてから1年以上が経過したが、長期化するコロナ禍により海外展開においてはオンライン試飲会など限られた方法でしか活動できず、海外における知名度向上や販路開拓は厳しい状況が続いていた。

しかし、入国制限等が緩和されたことから、山梨県産酒に高い関心を寄せている香港のバイヤー等19名に呼びかけ来県が実現した。酒蔵では、国内唯一の水系を限定したGI山梨の魅力や厳しい認定条件について通訳を介しながら説明。バイヤーらは、酒造りの工程の撮影、タンクに入っているもろみをかき混ぜる体験



試飲会の様子

や海外で話題のスパークリング日本酒の飲み比べを行った。また、GI山梨認定酒と山梨県産の農産物や富士の介、甲州牛など山梨の清らかな水で育まれた「食」とのペアリングを体験しながら、蔵元と香港市場進出等について情報交換を行った。

や海外で話題のスパークリング日本酒の飲み比べを行った。また、GI山梨認定酒と山梨県産の農産物や富士の介、甲州牛など山梨の清らかな水で育まれた「食」とのペアリングを体験しながら、蔵元と香港市場進出等について情報交換を行った。

香港バイヤーらは、「各酒蔵の仕込み水の飲み比べは非常に貴重な体験だった。水の違いが日本酒の味わいに重要だと初めて知った。」「香港では、質を大事にする。GI山梨は、高品質や限定酒などプレミアム感の高いため人気になると思う」と語った。天野副理事長は、「海外ではコロナ禍からレストラン業態が復活し、日本酒の取り扱いを増やした現地スーパー等との相乗効果により輸出が増加している。香港は重要なマーケットのため、GI山梨の魅力を積極的に発信していきたい」と抱負を語った。

山梨県酒造協同組合



現場視察の様子



担当：壺井