

## メッセ・デュッセルドルフ・ジャパン ファイナル・レポート 日本産酒類プロモーションイベント in Düsseldorf



### 日本産酒類プロモーションイベント“Ost trifft West” 背景

3月16日(金)に開催された本イベントの目的は、ヨーロッパ最大の日本人コミュニティが存在するデュッセルドルフから、日本産酒類の情報発信とその普及を目指したプロモーション事業の一環として、メッセ・デュッセルドルフ・ジャパンが企画した。ProWeinに日本産酒類プロモーションブースとして25社での出展は初めて。ワインを主とするアルコール飲料の買い付けに世界中から来場者が訪れるこのProWeinで日本産酒類のステータスと確立することは重要であった。そこで、デュッセルドルフ市民に日本酒を飲む楽しさを知って頂きたいという願いから、業界関係者と限定せず、プレス・VIPそして日本酒愛好家を対象とした日本酒とドイツ料理のマリアージュをお披露目する“Ost trifft West (East Meets West)”をコートヤード パイ マリオット デュッセルドルフ ゼーシュテルンで開催した。

デュッセルドルフ市長、在デュッセルドルフ日本総領事、メッセ・デュッセルドルフ CEO を始めとしたVIPとプレス関係者を招待し、デュッセルドルフ観光局と現地メディア協力のもと、メディアへの露出を図った。日本産酒類プロモーターとして7社に協賛を賜り、イベント参加者は60人程で、本イベントは大盛況を収めた。

### イベント概要

まず、食前酒として待合会場でThe Choya Single Year(チョーヤ梅酒)を使用したカクテルを提供。アルコールとノンアルコールを用意し、ゲストの期待感を高めた。開場とともに、在デュッセルドルフ日本総領事、メッセ・デュッセルドルフ CEO そして本イベントのもう一人の主催者であるコートヤード パイ マリオット デュッセルドルフ ゼーシュテルンの支配人より開会の辞を頂き、イベントは幕を開けた。乾杯はBorn Premium Sparkling(加藤吉平商店)とMasumi Sparkling(宮坂醸造株式会社)の二種類のスパークリング日本酒で行い、乾杯の後は、スターターとしてクルトンを添えたアルトビール入りのスープを提供。ゲストの「ビールのスープという発想が面白い」と味を満喫している様子が伺えた。

会場には7つの日本酒・ワインステーションと2カ所の料理ステーションが用意された。協賛者は各ステーションでペアリングの背景やペアリングに使用する日本酒・ワインをアピールし、シェフはその場で料理を提供。司会者が料理名を伝え、その料理とペアする日本酒・ワインを推奨する協賛者が3分程度商品の紹介・説明をした。協賛者のプレゼン最中に、ホテルのスタッフが日本酒・ワインと料理をゲストに提供し、ゲストはレクチャーを聞きながら、フードペアリングを楽しむという流れだ。その後、ゲストは会場内を自由に見て回り、協賛者に直接質問をし、試飲をすることで、日本酒・ワインに触れる機会を提供した。これにより協賛者とゲストの距離が縮まり、会場は終始和やかな雰囲気であった。

本イベントに使用するグラスとして石塚硝子株式会社に協賛をお願いした。ゲスト、協賛者ともに大変可愛らしいと好評であった。なお、本イベントの様子はローカルメディアであるExpress Düsseldorf, Gateo, Rheinische Post と xity online に掲載された。

## ペアリングに使用した日本産酒類とドイツ料理(フィンガーフード)



### プログラム

#### 食前酒

梅酒: Choya Aged 1 Year

協賛企業: チョーヤ梅酒

① ひき肉と野菜入りのマウルタシエ、バターでローストした玉ねぎ

日本ワイン: Grande Polaire - Yanamashi Koshu Barrel Fermentation 2016

協賛企業: サッポロビール株式会社

② ブーダン・ノワール、ベーコン、りんごのロースト

日本酒: 真桜

協賛企業: 大七酒造株式会社

③ 豚のバラ肉のロースト、ザワークラウト

日本酒: 白鹿 - 吟醸生貯蔵酒

協賛企業: 辰馬本家酒造株式会社

④ マスタードクラスト付きの豚肉のオープン焼きとジャーマンポテト

日本酒: Born - Dreams Come True (梵 夢は正夢 純米大吟醸)

協賛企業: 合資会社 加藤吉平商店

⑤ 酢入りビーフシチューとゆでた紫キャベツ、ポテトパンケーキ

日本酒:日置桜 純米酒

協賛企業:日本酒類販売株式会社

⑥ ゴーダチーズ・ハードチーズ

日本酒:真澄 - 真澄スパークリング

協賛企業:宮坂醸造株式会社

⑦ 握り寿司(サーモン・マグロ)

日本ワイン:Grande Polaire - Yanamashi Koshu Barrel Fermentation 2016

協賛企業:サッポロビール株式会社

食後酒

梅酒:Choya Aged 3 Years

協賛企業:チョーヤ梅酒

協賛企業によるプレゼンの様子



協賛社の声

チョーヤ梅酒 「また引き続きこのような機会がございましたら、参加させていただきたくお声がけいただけましたら幸いです。」

大七酒造 *"Please continue with these useful events. Tasting with local dishes was excellent!"*

\* イベント写真は下記ウェブサイトよりダウンロード頂けます\*

<https://prowein.messe-dus.co.jp/news/press-photos/>

この記事に関するお問い合わせ:

ProWein デスク

株式会社メッセ・デュッセルドルフ・ジャパン

102-0094 東京都千代田区紀尾井町4-1

ニューオータニガーデンコート7F

T: 03-5210-9951

M: [prowein@messe-dus.co.jp](mailto:prowein@messe-dus.co.jp)