

1月31日に開催した焼酎&泡盛イベント, ”Discover Japanese Craft Spirits” Reception, 及び2月1日～2月28日まで開催している焼酎&泡盛の月間イベント”Japanese Craft Spirits Month”について

<”Discover Japanese Craft Spirits” Reception(1/31)>

2019年1月31日, 当館は JETRO ロサンゼルス事務所, ジャパン・ハウス ロサンゼルスと当館の共催により, ジャパン・ハウスのサロンにおいて焼酎&泡盛レセプション「”Discover Japanese Craft Spirits” Reception」を開催しました。本レセプションは, 焼酎及び泡盛の普及のための月間イベント「Japanese Craft Spirits Month」(2/1-2/28)のキックオフイベントの位置づけとして実施しました。イベントにはメディアやインフルエンサー約50名が参加し, 焼酎や泡盛, それに月間イベントの情報拡散を行っていただきました。また, 本レセプションにおいては, 6名のバーテンダーが焼酎や泡盛を使ったカクテルを提供したほか, JETRO ブースでは20種類以上の焼酎及び泡盛をストレートやロックで提供しました。

焼酎を使ってカクテルを作ったバーテンダーからは, 「焼酎は風味が高く, 他の蒸留酒と比べて特徴がある。そのため, アルコール度数の高いものはカクテル材として利用でき, 普段から店舗でも焼酎のカクテルを提供している」といった意見や, はじめて泡盛を使ったカクテルを提供したバーテンダーからは, 「泡盛のことははじめて知ったが, ストレートとして飲む蒸留酒として, また, カクテル材として高いポテンシャルを有している」との声が聞かれました。また, JETRO ブースを訪れた来場者からは, 樽熟成したものや独特のスモーキーフレーバーを有する度数の高い焼酎や泡盛について, ウイスキーのようでおいしいと言った声が聞かれました。

また, 本イベントに招待したインフルエンサーはイベント終了直後から情報発信を続けており, SNS のフォロワー数は着実に伸びています。月間イベントに向けて用意したパンフレットや記念品(コースター)についても来場者からは好評で, 手にとってじっくり見る来場者の姿が多くありました。

<”Japanese Craft Spirits Month”(2/1-2/28)>

米国ではまだあまり知られていない焼酎や泡盛の認知度や関心を広げるため, 一般消費者向けの月間イベント”Japanese Craft Spirits Month”(2/1-2/28)を実施しています。月間イベント参加店舗では, 焼酎や泡盛を PR しているほか, 焼酎や泡盛を使った特別なカクテルを味わえること等が期待されています。

また, イベントに先立ち開設した専用の HP や SNS では, 月間イベント参加店舗(2/12現在, 45店舗)の位置情報や提供しているメニュー等の詳しい情報や, 焼酎や泡盛の歴史やこだわり, それに楽しみ方等の情報を掲載しています。

ウェブページ: japanesecraftspirits.com/

Facebook: <https://www.facebook.com/japanesecraftspiritsmonth/>

Instagram: <https://www.instagram.com/japanesecraftspiritsmonth/>

月間イベント中、参加店舗にインフルエンサーを派遣したりメディアと連携する等し、引き続き、焼酎や泡盛を米国人に認識してもらえよう取り組んでいます。

”Discover Japanese Craft Spirits” Reception(1/31)の様子



千葉総領事挨拶



ジャパン・ハウス 海部館長挨拶



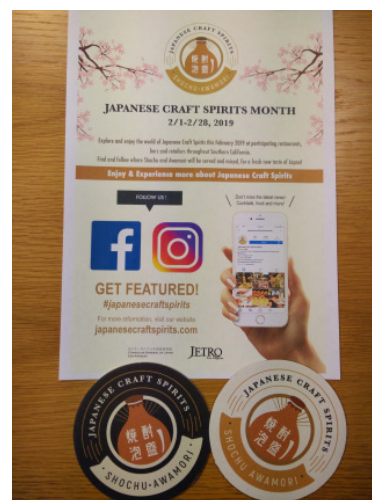
JETRO 西本所長挨拶&乾杯



Sake School of America 上野氏による講義



ハーバービュー・レストラン&バー (SF)
のリードバーテンダーGraham Kimura 氏による講義



月間イベントに向けて作成した
パンフレット及び記念品（コースター）



JTERO ブース

(20種類以上の焼酎, 泡盛をストレートやロックで提供)



グアバ, カレーリーフ等を使ったスペシャルカクテル



トマトやバジルを添えたマルゲリータ



色とりどりの花を浮かべたマティーニ



抹茶とココナツミルクを使った泡盛カクテル



レセプションの様子