

ローマ・ルガーノのソムリエ等を対象に宮城県産日本酒のチャームポイントを伝えるWEBセミナー「MIYAGI JIZAKE ACADEMY」を実施します。

宮城県は、昨年度、イタリア共和国ミラノで、宮城県産日本酒の輸出のためのWEBセミナー、商談会等を実施。香りと味の分析値から商品特徴・料理との相性などを類推するMIYAGI STYLEの手法で、現地飲食店オーナー・料理人・ソムリエ・酒販店関係者に宮城県産日本酒と料理とのペアリングを体験いただき、お客様に宮城県産日本酒の魅力をお伝えいただけるよう、その奥深さや魅力を学んでいただきました。

「令和5年度宮城県産日本酒欧州市場輸出促進事業」では、イタリア共和国ローマ、スイス連邦ルガーノで現地ソムリエ等に宮城県産日本酒と現地料理とのペアリングを体験いただき、お客様に宮城県産日本酒の魅力をお伝えいただくため、WEBセミナーMIYAGI JIZAKE ACADEMYを実施します。

また、現地プロモーションに先立ち、藤崎百貨店で、藤崎「MIYAGI STYLE」販売会を実施します。



1 MIYAGI JIZAKE ACADEMY

宮城県とローマ・ルガーノの会場をオンラインで結びWEBセミナーを実施します。

※一般の方向けの公開はいたしません。現地との調整により日程が変更となりました。

11月8日(水) 15時30分～16時40分(日本時間：23時30分～翌0時40分)

(1) 日 時：ローマ 令和5年10月26日(木) 16時～17時(日本時間：23時～翌0時)

14時30分～15時40分(日本時間：22時30分～23時40分)

ルガーノ 令和5年10月30日(月) 15時～16時(日本時間：23時～翌0時)

(2) 中継地：ブルーファームLOCAL INNOVATION SCHOOL (大崎市岩出山大学町144-1)

(3) 対象者：現地のソムリエ等関係者(各日20名程度)

(4) 内 容：宮城県産日本酒を試飲しながら、原料米の種類や磨き、酵母の違いによる香味の特徴等を体験してもらい、生じた疑問に県内蔵元と専門家が答えます。

バリエーション	使用銘柄1	使用銘柄2
原料米の違い	浦霞 No.12 純米吟醸 蔵の華 (蔵の華)	浦霞 純米吟醸 吟のいろは (吟のいろは)
磨きの違い	一ノ蔵 純米酒 掌 (精米歩合70%)	一ノ蔵 特別純米酒 辛口 (精米歩合60%)
使用酵母の違い	浦霞 No.12 純米吟醸 蔵の華 (日本醸造協会「きょうかい12号酵母」)	浦霞 純米吟醸 蔵の華 (宮城酵母「ほの醜(ふく)」)

2 藤崎「MIYAGI STYLE」試飲販売会

イタリア共和国・スイス連邦でのプロモーションに先立ち、MIYAGI STYLEの手法で宮城県産日本酒と県産食品を紹介する販売会を実施します。詳しくは、別添「MIYAGI STYLE (ミヤギスタイル)」国内初！！試飲販売会のお知らせをご確認ください。

(1) 日 時：令和5年10月14日(土)～15日(日) 各日10:00～18:00

(2) 場 所：藤崎一番町側玄関前 (仙台市青葉区)



令和5年度宮城県産日本酒欧州市場輸出促進事業では、以下の実施を予定しています。

現地商談会 (令和5年11月中旬～下旬)

現地輸入事業者との交流 (令和6年2月・宮城県内)

MIYAGI STYLE