



報道関係各位



2021年1月28日

GI 灘五郷・GI はりま、フランスでの認知拡大強化のため 仏人トップソムリエを認定酒のブランドナビゲーターに起用

灘五郷酒造組合(神戸市東灘区御影本町、理事長:嘉納 健二)、はりま酒研究会(姫路市北条永良町・姫路酒造組合内、代表:田中康博)はこの度、フランスでの GI 灘五郷・GI はりまの認知拡大を図るため、フランス人トップソムリエのドミニク・ラポルト氏をブランドナビゲーターとして起用します。

ドミニク・ラポルト氏は、フランス国家にその腕を認められた職人に贈られる MOF(フランス国家最優秀職人章)の称号をもつトップソムリエです。ソムリエとしてフランスソムリエコンクール優勝等のタイトルを持ち、過去に国際的大手企業と水の差別化の情報発信を行うなど多角的な経験をもつラポルト氏にナビゲーターを依頼することで、フランス国内での認知拡大を図ります。

ラポルト氏は「兵庫の2つの GI、灘五郷と播磨の日本酒の理解を深める活動のナビゲーターに起用されたことを大変、名誉に思います。日本酒は、今や和食やアジア料理だけでなく、フランスや欧州の最高の料理に素晴らしい可能性をもたらす、最も見事な食中酒の一つです。兵庫県は、いくつかの点で日本酒愛好家のモデルです。歴史的に国の宝とも評される最高の酒米、山田錦の発祥の地です。上質の土壌と水から、日本で唯一2つの GI を有する県です。この灘五郷と播磨と GI 認定酒の日本酒の魅力を皆さんと早く、分かち合うことができることを楽しみにしています。」と抱負を語りました。



お酒の地理的表示(GI:Geographical Indication)とは、国が「正しい産地」であることと、「一定の基準」を満たして生産された酒類に対して表示するものです。兵庫県では GI 灘五郷は 2018 年 6 月 28 日に、GI はりまは 2020 年 3 月 16 日に指定されました。

国内でも有数の日本酒メーカーがひしめく兵庫県は、日本酒生産量は国内トップシェア、酒米の最高ブランドの山田錦の発祥の地としても有名で、シェアは約 6 割を占めています。しかし、国内の日本酒需要は年々減少傾向にあり、今後は国内需要の底上げと、海外シェアの獲得が課題となっています。

そこで今回、海外向け裏ラベルの改善を図るため、ラポルト氏による監修を依頼、またデジタルツールでの情報配信として、一般、プロ向けに YouTube チャンネルの開設、アルコール業界関係者プロ向けにはオンラインセミナーを開催します。

(1)ドミニク・ラポルト氏による認定酒の裏ラベルの監修

国内流通品では昨今、日本酒の基本情報のほか、杜氏の思いや、その酒の製法などこと細かく表示する傾向にあります。輸出向けの裏ラベルは通関用の簡易的なものが多く、フランスのソムリエ等から改善を要望されています。そこで今回初の試みとして、仏国内で影響力を持つラポルト氏が裏ラベルの監修制作することで GI 認定酒の情報発信力を高めます。

今後、新裏ラベルには、ワインの評価基準を参考に香り、味わい、風味、温度帯別に合わせる食材の提案などをプロが最終消費者に伝えやすいキーワードを盛り込みます。さらに、ラポルト氏の顔写真とサインを入れることで、情報の信用力や識別性を向上しブランド力を強化します。

(2)YouTube チャンネル新設(日本語字幕入り)

ラポルト氏がメインナビゲーターを務める GI 灘五郷・GI はりまの認定酒を紹介する動画を 2 月 26 日(金)から配信。シリーズは1~5まであり、日本酒初心者を対象に日本酒の世界をわかりやすくレポートします。また後半では、主な GI 灘五郷と GI はりまを彼が試飲したコメント含めた動画で配信します。



**NADAGOGO
& HARIMA**

チャンネル名:GI NADAGOGO&HARIMA

YouTube チャンネル URL: https://youtu.be/DQ11VE_wBwI

フランス展開用のシンボルマーク

(3)B to B 向けフランス国内オンラインセミナーの開催

昨年から続く、コロナウイルスの影響で、カフェ・レストランの休業が継続する一方でオンライン販売やテイクアウトで日本酒を販売するチャネルが増えています。そこでラポルト氏によるアルコール業界関係者(レストランオーナー、ソムリエ、アルコール販売業者等)のオンラインセミナーを3月に3回実施予定。この内容は、飲食関連のプロが日本酒をお客様に提案し、販売するために必要なコミュニケーション技術を指導するものです。

今回、初となる裏ラベルの監修をトップソムリエに依頼するなど、新たなチャレンジすることで、GI 灘五郷、GI はりまの認知度がフランスで浸透し、将来的に食と酒とのコラボレーションにつながればと思います。

<ドミニク・ラポルト氏プロフィール>

フランスソムリエコンクール優勝 MOF(フランス国家最優秀職人章) Kura Master 審査員

【略歴】

1972年 11月生まれ。南仏のベジエ市で育ち、ニームでソムリエの専門教育を受ける。

パリのホテルムーリスを始め、数々のパラスホテルやレストランで勤務。

1997年 25歳の時フランス若手ソムリエコンクール優勝。

2004年 32歳でフランスソムリエコンクール優勝。

同年に MOF(フランス国家最優秀職人章)獲得。

欧州ソムリエコンクール第3位。

ワイン生産およびレストランへのコンサルタント業務を中心に活躍。

特にエヴィアンとバドワと契約し水を分析。水をワインのように解説しながら料理とのペアリングを提案。

2011年 ドミニク・ラポルト ワインスクールをモンペリエ市で開校。

ワイン文化、ワイン分析やペアリングなど広く、わかりやすい内容の講義に定評がある。