

イギリスで初めて和歌山県産梅酒のプロモーションを実施します！！

和歌山県農水産物・加工食品輸出促進協議会及びG I 和歌山梅酒管理委員会は、和歌山県産梅酒の魅力を広め、ブランド価値を向上・確立することを目指し、令和3年から5年にかけてフランスでG I 和歌山梅酒のブランド化の推進に取り組んできました。本年度からは欧州地域における和歌山県産梅酒の更なる販路開拓・拡大を目指し、新たにイギリスにおいてプロモーションを行います。

○ プロモーション概要

主 催：和歌山県農水産物・加工食品輸出促進協議会、G I 和歌山梅酒管理委員会

共 催：ジャパン・ハウス・ロンドン（下記3、4のみ）

会 場：ジャパン・ハウス・ロンドン

期 間：10月10日（木）～13日（日）

1. 商談会 【10月10日（木）、10月11日（金）】

新規商流の確立を目的に、現地インポーターとの商談会を実施します。

個別商談のほか、テイスティングコーナーを設け梅酒と合う食材のペアリングを提案します。

2. 梅酒のマスタークラス（プロ向けワークショップ）

【10月10日（木）、10月11日（金）】

世界的なバーマネージャーの鳥潟 彦人（とりがた げんと）氏をプレゼンターに迎え、8種の梅酒カクテルを創作し、梅酒の可能性を訴求します。



鳥潟 彦人 氏

3. 「梅」をテーマとしたトークイベント 【10月12日（土）】

和歌山県、梅の歴史、世界農業遺産 みなべ・田辺の梅システムについて紹介するほか、県内事業者が梅干しや梅酒の作り方などを説明し、梅に馴染みの無いイギリスの一般消費者に対して、梅の多面的な魅力を伝えます。

4. 和歌山県産の梅を使用した梅酒づくりワークショップ 【10月12日（土）、10月13日（日）】

県内の梅酒事業者が講師となり、一般消費者向けに梅酒作り体験を開催します。

また、石川県の協力を得て、金色の金平糖や山中塗の漆器を梅酒づくりに活用し、SNS でのPR 効果を狙います。



○参加事業者

8 事業者

・有本農園、紀州本庄うめよし※、筋本農園、中田食品※、中野BC※、梅樹園※、マルリョウナガオカ※、吉村秀雄商店

（G I 和歌山梅酒管理委員会会員企業、敬称略・50 音順、※は渡航予定）

※ジャパン・ハウス・ロンドン、鳥潟氏についての説明は裏面の【別紙】参照



和歌山県農水産物・加工食品輸出促進協議会（事務局：県庁食品流通課）担当 野坂、井汲
Tel:073-441-2815（直通）E-Mail:nosaka_a0002@pref.wakayama.lg.jp

【別紙】

○ジャパン・ハウス・ロンドンについて

ジャパン・ハウスは、戦略的対外発信の強化に向けた取組の一環として、外務省が世界3都市（サンパウロ、ロサンゼルス、ロンドン）に設置した対外発信拠点です。

ジャパン・ハウス・ロンドンはロンドン市内の文化的・商業的建造物が多く所在するケンジントン地区に2018年6月に欧州の拠点として開館しました。展示スペース、シアター機能のある多目的スペース、物販、飲食、書籍／web／カフェを備え、これまで日本に興味のなかった人々も含め、幅広い層に向けて日本の多様な魅力を伝え、親日派・知日派の裾野の拡大に取り組んでおり、本年6月、天皇陛下がイギリス公式訪問の際にご視察されるなど、注目の施設です。



Japan House London 外観

Japan House London HP より引用



プロモーション会場となる多目的スペース

Japan House London HP より引用

○鳥潟 彦人（とりがた げんと）氏について

大学卒業後、銀座の老舗バーにてキャリアをスタート。シンガポールの人気店「Gibson」にてヘッドバーテンダーおよびバーマネージャーを務めた後、2021年、ロンドンに拠点を移し、北欧と日本をテーマにした複合施設でヘッドミクソロジストとして勤務。2023年よりバーマネージャーとして「Kwänt Mayfair」にて勤務。現在はフリーで活動。