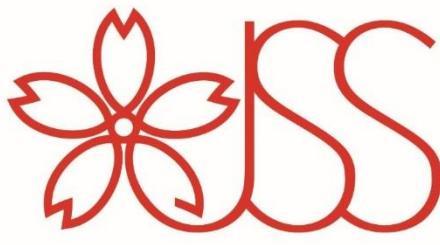


## 全国の1,691の蔵元が所属する日本酒造組合中央会 フランスソムリエ協会と日本初のパートナーシップを締結

◎日本酒をフランス国内の料理界の最前線で活躍するソムリエたちに



日本酒造組合中央会  
JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION



日本酒業界最大の団体で、全国1,691の蔵元が所属する日本酒造組合中央会（Japan Sake and Shochu Makers Association、以下：中央会）は、このたび、フランスソムリエ協会（Union de la Sommellerie Française、以下UDSF）とパートナーシップを締結しました。日本の酒類業界団体がフランスのソムリエ協会とパートナーシップを締結するのは日本初となります。

UDSFはパリにメインオフィスを持ち、フランス全土に21の地方支部があります。資格をもつ約5,000名のソムリエ・ソムリエールが所属、彼らの大半は星付きのレストランでサーブするなど、フレンチ界の最前線で活躍しています。中央会とUDSFとのパートナーシップを通じて、歴史的・文化的にワインと美食の世界の中心地であるともいえるフランスにて、第一線で働くソムリエやソムリエールを通じて、日本の伝統と文化を代表する日本酒の魅力と可能性をアピールできるチャンスとなります。日本が誇る日本酒が、彼・彼女たちのサービスの世界をより豊かにし、フランス国内のさまざまなシーンで活用されることで、さらにはその先の世界中のお客様が日本酒の魅力に少しでも触れて感じていただく機会に繋がることを両者ともに望んでいます。

具体的な活動内容としては

- ① UDSFの発行するニュースレターにて日本酒に関する情報を発信→知識として日本酒を広めます
- ② フランス国内で行われるソムリエコンクール、大会等にあわせて日本酒マスタークラス、試飲セミナーを開催  
→実際に日本酒に触れ、その魅力の幅広さと奥深さを知ってもらう機会とします
- ③ 互いの国で行われるセミナーの講師の派遣交流→相互交流を促進します

日本酒造組合中央会は下記のようにコメントしています。

『今回のパートナーシップを通じて、日本酒について、酒米と麹の役割、温度による味わいの違い、熟成による香味の変化に加え、色々な食材・調味料とのペアリングの可能性など、様々な情報を互いに共有したいと考えています。ヨーロッパの食文化と日本の食文化にとって、互いの歴史とこだわりや技術を尊重し合える関係が築いていけることを期待します。』

### ■日本酒造組合中央会について

酒類業組合などに関する法律に基づいた業界団体で、酒類業界の安定と健全な発展を目的とし、全国の1,691の蔵元（日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん）が所属しています。また、『國酒（こくしゅ）』といわれる日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりんについて情報発信することで、国内外へ幅広く認知向上する活動に取り組んでいます。

### «報道関係者からの問い合わせ»

日本酒造組合中央会 PR事務局（株式会社サニーサイドアップ内）担当：北澤、藤岡  
TEL：03-6894-3200 Mail：japansake@ssu.co.jp