



岐阜県政記者クラブ加盟社各位

令和5年4月10日(月)岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
県産品流通支援課	海外展開係	矢崎・森田	内線 3814 直通 058-272-8090 FAX 058-278-2656

海外向けに県内酒蔵の日本酒カタログを作成しました！

県では、海外販路開拓を行う県内企業支援の一環として、県内酒蔵の海外での販売や商品のテストマーケティングの機会を提供する事業に取り組んでいます。

このたび、海外バイヤー等に対し、県内酒蔵の日本酒をより効果的・総合的にアピールするため、日本酒カタログを多言語で作成しました。

電子版を岐阜県産品紹介サイト「Gateway to Gifu Products」に掲載するとともに、国際見本市や商談、プロモーション等に活用することで、販路拡大につなげます。

記

- 1 **タイトル** 清流の国 岐阜の酒
- 2 **言語** 日本語、英語、フランス語、中国語（簡体字）の4言語
- 3 **内容**
 - 1) 日本酒、岐阜の地酒の魅力紹介、地域の紹介
 - 2) 県内の酒蔵（45蔵）の紹介
 - ・酒蔵名及び商品名
 - ・酒蔵及び商品（日本酒）の特徴、規格、写真
 - ・酒蔵の歴史、商品の開発ストーリー
 - 3) 酒の性質分析を可視化したグラフ
 - 4) 料理とのペアリングの提案

4 カタログイメージ

・表紙



・日本酒の魅力紹介

岐阜の地酒の多様な個性と楽しみ方

岐阜県は多岐にわたる気候と地形を生かして、多様な個性を生み出す岐阜産の地酒は、飲み方や料理とのペアリングも様々な楽しみ方があります。



味覚

各酒蔵の個性ページに特長と個性を考慮し、参考となる特長を整理しました。人間の味覚は、酸味「すっぱい」、甘味「甘い」、苦味「苦い」、塩味「しょっぱい」、旨味「うまい」の5つから構成されています。甘味のある地酒に対して、甘い味の料理を合わせ、酸味のある地酒は、酸に相補のある料理やペアリングを楽しむなど、様々な楽しみ方が考えられます。

味

- 酸** 酸味はフレッシュな印象を与え、爽やかな飲み口を演出し、旨味を際立たせる効果があります。
- 甘** 甘味は飲み心地を良くし、喉越しを良くし、酸味や苦味を和らげる効果があります。
- 苦** 苦味は、飲み口をスッキリとさせ、爽やかな印象を与えます。
- 塩** 塩味は、飲み口をスッキリとさせ、爽やかな印象を与えます。
- 旨** 旨味は、飲み口をまろやかにし、喉越しを良くし、酸味や苦味を和らげる効果があります。

温度 一多様な温度を楽しむのも日本酒の魅力

日本酒の魅力の一つは、温度による印象や味わいの変化が大きいことです。一般的に室温で飲むよりも、冷たい飲み口が爽やかな印象を与え、暑い飲み口がまろやかな印象を与えます。



酒器

日本酒を幅広く楽しむには、酒器の選び方も重要です。

酒器は日本酒の香り、口当たり、喉越しをよりよく引き出す効果があります。また、日本酒の香りや味わいを感じることができると同時に、清潔さや衛生面も重要です。酒器の選び方やペアリングの提案も掲載されています。



5 活用想定

- ・海外バイヤーとの商談での活用
- ・国際見本市や展示会等国内外プロモーションでの活用

○電子版日本酒カタログ掲載ページ

<サイト QR コード>

URL : <https://gifuproduct.jp/sake/>

(岐阜県産品紹介サイト「Gateway to Gifu Products」内)



○Gateway to Gifu Products とは

県内事業者の優れた商品を国内外のバイヤーに紹介するため県が運営している岐阜県産品紹介サイト。

木工・家具、陶磁器、刃物、和紙、繊維・アパレル、食品等のカテゴリ別に約470商品を掲載。言語表示は日本語と英語。