

「日本酒」再発見フォーラム

日本人に親しまれ、日本の食文化とともに発展してきた日本酒の魅力を改めて見直そうと、日本酒の新しい楽しみ方など心掛けて、美味しい食生活にするためのヒントを伝えるイベント「第4回日本酒再発見フォーラム」(主催・毎日新聞社、共催新聞社、毎日新聞社)がこのほど、大阪市北区の毎日新聞オバルホールで開催された。

海外で注目を集める日本酒

2001年からの昨年末、約18%と高い伸びを示し、アメリカにおける日本酒の需要は、急速に伸びている。日本酒の年間平均成長率は、登録されている商品は、2000年商標が標準に輸入量約12万、輸入金額6000以上、実際に海運手に入る。米国内でも、アメリカ人が日本酒を飲むのは、香る。

未知の世界が魅力

和食の普及で伸びる需要

日本酒ジャーナリスト ジョン・ゴントナーさん



アメリカでは言葉、知識の不足が障りになる。価格が日本の約20%以下では買えない。日本酒の輸出は生産量の1.4%、その40%がアメリカ向けなのだ。

美味しいお酒のたしなみ方

美味しいお酒を楽しむには、まず日本酒の上手な飲み方が大切。スーパ、新鮮な生魚や刺身、大吟醸は華やかなフルーティーな味わい、二匹鹿などでは、

季節感大切にして

料理や器も合わせて選び

トータル飲料プロデューサー 友田晶子さん



季節感大切にして、料理や器も合わせて選ぶ。日本酒の魅力を最大限に引き出すには、季節感や器選びが重要。

瑞穂の国がはぐくんだ文化

心豊かに楽しむために

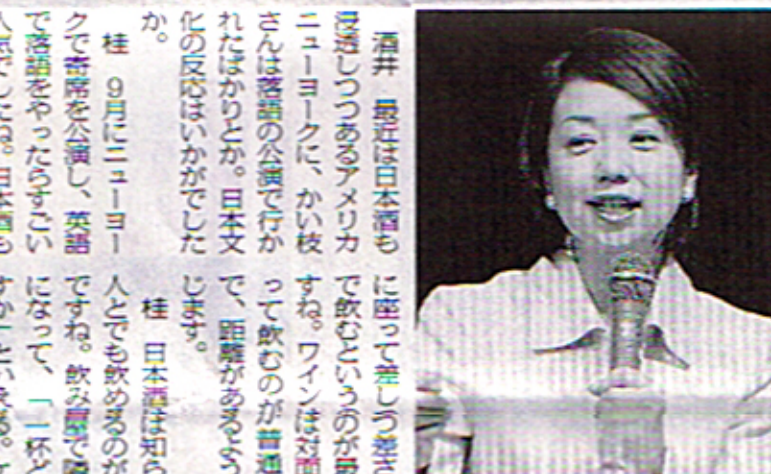


桂 瑞穂の国がはぐくんだ文化、心豊かに楽しむために。日本酒の歴史と文化について、桂かい枝さんが語る。

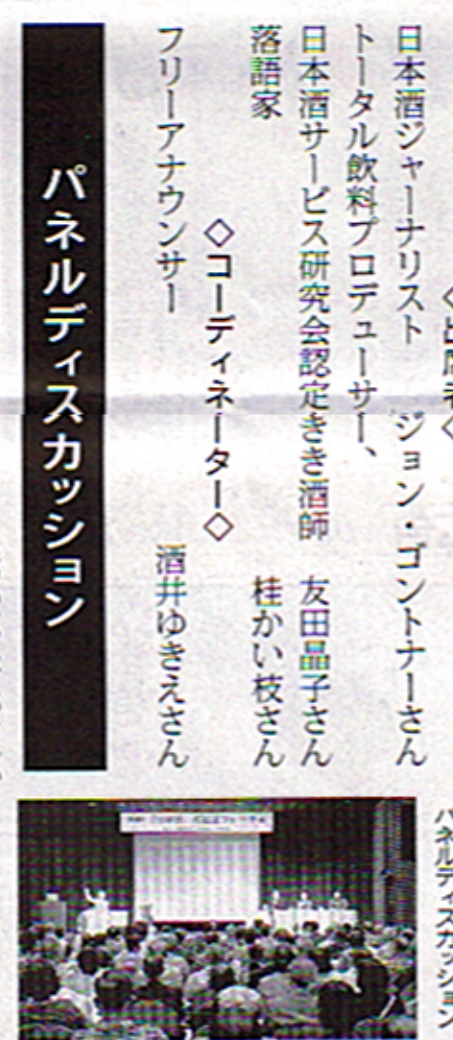
隣同士で気遣い合って。日本酒の文化は、隣同士で気遣い合っている。友田晶子さんが語る。

差しつつ差されつつ。日本酒の文化は、差しつつ差されつつ。桂かい枝さんが語る。

パネルディスカッション。日本酒ジャーナリスト、ジョン・ゴントナーさん、トータル飲料プロデューサー、友田晶子さん、日本酒サービス研究会認定きき酒師、桂かい枝さん、フリーアナウンサー、酒井ゆきえさん、コーディネーター、酒井ゆきえさん。



酒井 最近日本酒も、飲むのが楽しくなってきた。日本酒の魅力を最大限に引き出すには、季節感や器選びが重要。



私たちがお勧めする自慢の日本酒、多彩な味をお楽しみください。

黒松白鹿 豪華千年壽. モンドセレクション2年連続金賞受賞.

よろこびの清酒「松竹梅」. 純米大吟醸 瑞兆.

丹波杜氏の技の粹、ここに醸す. モンドセレクション最高金賞連続受賞.

丹波杜氏の技の粹、ここに醸す. モンドセレクション最高金賞連続受賞.

丹波杜氏の技の粹、ここに醸す. ここに醸す.