

オーストラリア大使館商務部

酒類の対日輸出に注力

オーストラリア大使館商務部は日本市場に向け、各州政府と協力して同国産酒類の提案を強化している。先月開催されたFODDEXでは、オーストラリア産飲食品オンライン展示会(www.aafbsj.com)に出席中のワイナリーと、近年同国で人気の高まるクラフトジンやウイスキー蒸溜所など合計60社を紹介した。

(まとめ 小倉泉弥)

〈ジン/ウイスキー〉

クラフトジンは現在、オーストラリアで特に人気が高まっており、製造者が増加中。自生している同国固有のポタニカルを積極的に活用し、個性的で多彩なアイテムが棚を賑わせているという。コロナ禍で在宅時間が伸びたことにより、カクテルベースとして使われる機会も増えている。

オーストラリア産ウイスキーは、国内の全生産量としてはまだ少ないが、水質が世界最高峰と名高いタスマニア州のモルトなど、世界的な評価を獲得している蒸溜所もある。また、オーストラリアのRTDはウイスキーベースが多く、近年はアイテム数も増加。健康志向の高まりを受け、砂糖

不使用、ローカロリー、グルテンフリーなどの商材も伸長している。

こうしたアイテムの多くは日本未輸入であり、オーストラリアは拡売に向けて取り組みを強化している。以下は注目アイテム。

トップ・シエルフ・インターナショナル(ビクトリア



NED

ア州)からは、ウイスキー「NED」とNEDをベースとした定番RTD「NED オーストラリアウイスキー&コーラ4・8%」。テイラー&スミス・デイスティリング(タスマニア州)からは、タスマニア産シングルモルトウイスキー。その他、グレート・サザン・デイスティリング・カンパニー(西オーストラリア州)のシングルモルト「ライムバーナーズ」。トゥエンティ・サード・ストリート・デイスティラー(南オーストラリア州)からは「オースト

ラリアン・シングルモルト・ウイスキー」。

この数年で伸長しているハードセルツァーは、バッチ&コー(ビクトリア州)など。

ジンはトニック等を加えるとピンク色になるインク・ジンの「インク・ジン」やポタニカルにジュニパーベリーのみを使用したアープ・デイスティリングの「ジャスト・ジュニパー」(ニューサウスウェールズ州)。他方、ターナー・ステイルハウスの「スリー・カツツ・ジン」と、テイラー&スミス・デイスティリングの「テイラー&スミスジン」は、タスマニアペッパーリーが特長(タスマニア州)。マーガレット・リバー・デイスティリング・



ライムバーナーズ(左)、ジニヴァーシティ(右)

カンパニーはオーストラリア固有のエミュー・プラムを使用した「ジニヴァーシティ」(西オーストラリア州)。このほか、ノアンルコルジンを製造するブルアンズウィック・エースのヴィーガン対応

〈ワイン〉

ここ数年のロゼ需要増(2020年は前年比19%増を受け、女性をターゲット)に注力。よく冷やして軽やかな味わいを楽しむスタイルを訴求。シラーズで製造する珍しいレッドスパークリングも、プロセッコやカバ、シャンパンとは異なる魅力を伝えていく。

オーストラリアでは、日本と同様にコロナ禍で健康意識が向上。ノンアルコールワインの需要が高まり、アイテム数が増加している。大手/中小規模ワイナリーまで手掛けている。さらに、ソーヴィニヨン・ブランやピノ・グリで造るオレンジワインのほ

か、ピオデイナミヤオーガニックも需要が高まっている。

〈オーストラリア産飲食品オンライン展示会〉

オーストラリア大使館商務部、在大阪オーストラリア総領事館は6月末まで、オンライン展示会を実施中(https://www.aafbsj.com)。出展社は128社(4月14日時点)。アルコー飲料18社、清涼飲料12社、ワイン42社を始め、菓子やスナック、健康食品や機能性食品、ジャムと蜂蜜類、油脂やスパイス、ソース類のほか、青果物、肉、乳製品、魚介類など。日本への輸出促進を希望する企業を紹介し、ビジネスマッチングを行っている。

閲覧対象者は、食料品の輸入業者や調達を行う企業の担当者。

〈記事訂正〉

本紙4月8日付第3294号14面「EU、日本市場に食品をアピール」記事中に「ファーム・トゥ・ホーム(Farm to Home)」とあるのは、正しくは「ファーム・トゥ・フォーク(Farm to Fork)」と訂正がありました。



ここどこも週2のペー

スで様子見を兼ねた飲食店探訪に出掛けている。高額店は伝手も資金もないので論外。ただし、酒と料理の質がしっかりしている上に、ホスピタリティとコストが優れた個店が中心

▼蕎麦屋、居酒屋、イタリヤ料理店、魚料理屋、寿司屋、天婦羅屋、洋食店、中華料理店、大衆食堂などと業態は様々だが、コロナ前には飛び込みはもちろん、予約もできないほどの狭き門も数店含まれている

▼ところが大企業を中心とした外食への慎重姿勢、テラワークの定着を背景に、ほとんどの名店がスナナリ予約でき、場合によっては飛び込みでも待たずに入れることも。喜ぶべきか憂慮すべきか悩むところだ

▼こんな状況下、二次会で訪れた店で先輩と鉢合わせ。この日この時の店がピッタリ合った偶然よりも驚愕したのは、揃って上着を裏返し、ジャンパーよりしく光る衣装を演出していたこと。ごく一部だが、楽しい日常が戻ってきた!