

「ジャパニーズウイスキー」取組会見

洋酒組合、ロゴマーク制定

日本洋酒造組合は3月下旬、「ジャパニーズウイスキー認知向上の取り組み」に関する記者会見を都内で開いた。

塚原大輔理事長(サントリー)、写真左上・中央右、新井智男専務理事(同中央左)らが出席した。

塚原理事長は、「当組合は昭和28年に設立された日本で唯一の洋酒メーカーによる民間団体だ。組合員は25年3月時点で104社であり、日本の洋酒業界で大変重要な役割を果たして



約1年が経過するその後の状況では、海外では定義の認知度が十分とはいえず、定義以外の商品で「Japanese Whisky」と表記の商品割合がアメリカ・ロサンゼルスで17.2%、同じくニューヨークで18.1%、ロンドンでは12.0%。

一方で認知が進んでいる例としてパリ3.9%、バンコク4.2%程度となっている。まだまだ満足にいくレベルには達していないのが現実で、組合でも実効性を高めるための議

論を重ね、一定の成果が生まれたことで、本日報告をするものである。

今後は定義法制化の方向性として、酒類業組合法に基づき、日本全体を対象に地理的表示GIを目指していく。これにより、生産基準を定め、国内外での無法

また大阪・関西万博で、2025年日本国際博覧会協会との契約のもと、日本政府が各国要人を招待する迎賓館や日本館で開催される午餐会でジャパニーズウイスキーがオンメニューされることとなる(同中。サントリー、ニッカ、キリン、本坊酒造など10社22製品)。



また大阪・関西万博で、2025年日本国際博覧会協会との契約のもと、日本政府が各国要人を招待する迎賓館や日本館で開催される午餐会でジャパニーズウイスキーがオンメニューされることとなる(同中。サントリー、ニッカ、キリン、本坊酒造など10社22製品)。

また、席上2021年2月に制定した「ウイスキーにおけるジャパニーズウイスキーの表示に関する基

「セソローゼイタリアワイン」(伊料理、山梨・甲斐市)、「Hakou Cafe 章太亭」(日本料理、東京・千代田区)。

レッドゴールドマトを飲食店で

イタリア野菜保存食品産業協会(ANICAV)が、EU(欧州連合)の経済協力により、100%EU・100%イタリア産の美味しくて安全なトマト保存食品を奨励するキャンペーン「REDGOLDFROM

EUROPE」の一環として、日本向けの「レッドゴールドマト ホワイトデーウィーク(3月14~24日)を首都圏の飲食店10店舗で開催した。これは2022年に続き2回目のイベントとなる。

ANICAVは、伊の加工トマトの50%超、世界で生産される皮むきホールトマトの大半を会員企業が生産している協会。「日本は重要なマーケットであり、その厳しい品質基準から、現在のイタリアでのトマト加工品の製造工程や原料選

首都圏10店舗では、各店舗オリジナルの、トマトトマトピュレなどを使用したメニューを含むフルコース料理を用意した。

参加店舗は、「Apecucinatura」(伊料理、東京・目黒区)、「Babbo Angelo」(伊料理、東京・目黒区)、「水刺齋 高島屋



タイムズスクエア店」(東京・新宿区)、「中目黒グリル」(肉料理とワインバル、東京・目黒区)、「Pizzeria Bar Tric o 船橋」(伊料理、千葉・船橋市)、「PIZZERIA AGTALIA DAFILIPPO」(伊料理、東京・練馬区)、「Ristorante En 高田馬場」(伊料理、東京・新宿区)。

「ピッツァマルゲリータ」(同下)はイタリアの恵みたっぷりで使いやすく、ひと味がう」などとコメント、「ホワイトデー」のメニュー企画も盛況だったようだ。(松丸浩二)



「ピッツァマルゲリータ」(同下)はイタリアの恵みたっぷりで使いやすく、ひと味がう」などとコメント、「ホワイトデー」のメニュー企画も盛況だったようだ。(松丸浩二)