

# 2018年度 日本ワインの 프로모ーションについて（英国・香港）

日本食品海外 프로모ーションセンター（JFOODO）

# 目次

- ポジショニング
- プロモーション概要
- 主な施策
  - 英国
  - 香港

# ポジショニング

## 着眼点

日本ワインが持つ、世界的な料理のトレンドに合う「繊細さ」「品種の多様性」と「優れた技術に支えられた高い品質」を訴求しました

### 【巨大な既存の世界ワイン市場】

#### オールド・ワールドワイン

フランス産  
イタリア産  
スペイン産  
ドイツ産

#### ニュー・ワールドワイン

アメリカ産  
チリ産  
アルゼンチン産  
オーストラリア産  
ニュージーランド産

伝統品種は飽きられ、新しいワインをワイン愛好家が求める傾向がある  
“Anything but Chardonnay, or Cabernet Sauvignon”

価格競争激化で  
伸び代は限定的

### 【次世代ワイン市場】

“グリーンのワイン”  
“グルジアワイン”  
そして  
“甲州種ワイン”  
“マスカット・ベリーA種  
ワイン”  
“日本で造られた欧州種  
ワイン”

繊細

多様性

高品質

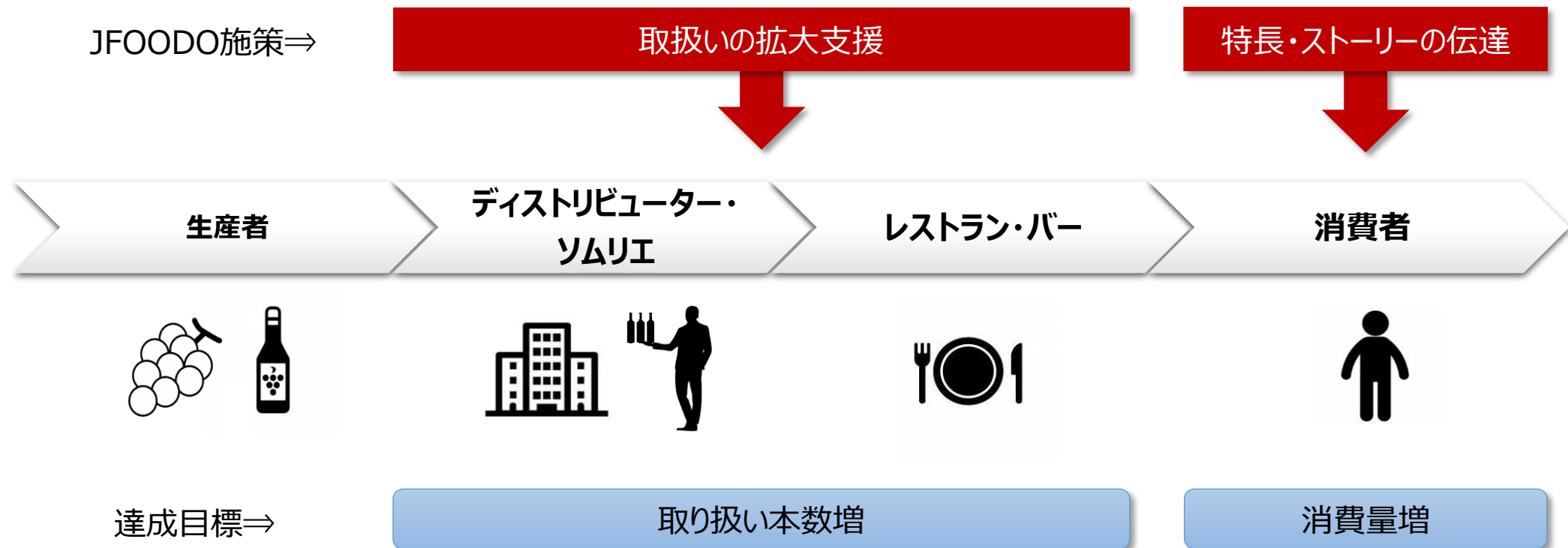
地域の特性を生かした  
ワインが注目されている

※「日本ワイン」= 日本産葡萄を100%使い、日本で醸造したワイン。

# プロモーション概要

## 目的と戦略

業界関係者（ディストリビューター・ソムリエ・レストラン・バー）向けには取扱いの拡大支援、消費者向けには味の特長やストーリーの訴求によって、店舗での取扱い本数及び消費量の増加を図りました



## ターゲット

世界のワイン業界への情報発信源である英国、および日本ワインの最大の輸出先である香港をターゲットエリアに設定しました



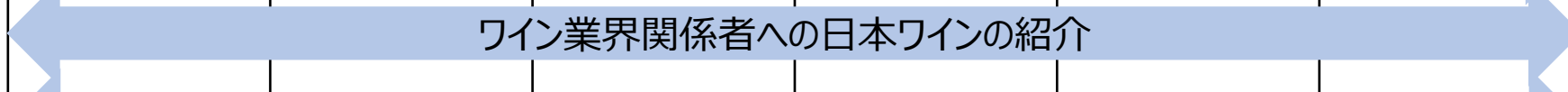
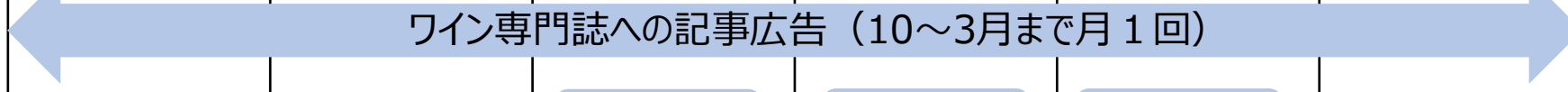
ワインの国際価格にも影響力あり



中国市場にも影響力あり

# 全体スケジュール

英国では定期的・継続的に取扱い拡大のためのイベントや広告を実施し、香港では展示会出展と、展示会の会期に合わせたイベントを実施しました

	2018年				2019年		
	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
英国	  						
		<div data-bbox="649 985 879 1085">テイスティング イベント</div>	<div data-bbox="942 985 1159 1120">消費者向け 雑誌への 記事広告</div>	<div data-bbox="1223 985 1439 1085">テイスティング イベント</div>	<div data-bbox="1516 985 1732 1085">テイスティング イベント</div>	<div data-bbox="1796 985 2012 1085">テイスティング イベント</div> <div data-bbox="1898 1092 2025 1192">マスター クラス</div>	
香港			<div data-bbox="917 1228 1044 1328">展示会 出展</div> <div data-bbox="1057 1228 1184 1328">マスター クラス</div>				



# 主な施策

## 主な施策（英国）

### - コンサルテーション

日本ワイン約100銘柄についてのコンサルテーションにより、事業者に自社商品の評価やワインコンクール参加に向けて役立つ情報を提供しました

- ✓ 今後日本の事業者が輸出を行う上で自社ワインの評価を得ることができました
- ✓ コンサルテーションのメンバー4名のうち2名がマスターオブワインであり、かつIWCのメインジャッジであることからIWCなどのワインコンクール参加にむけて評価の視点を知ることができました

#### マスターオブワイン&IWCメインジャッジ



Ms. Sarah Abbott MW



Mr. Peter McCombie MW



Mr. Martin Lam



Mr. Gulliem Kerambrun

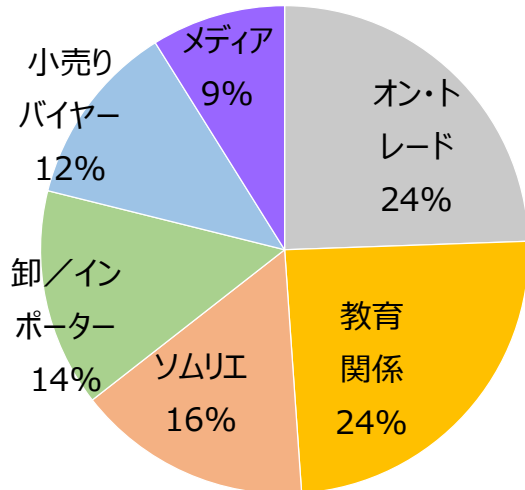
## 主な施策（英国）

- コンサルテーションを起点としたテイスティングイベント・マスタークラス（ロンドン）

### 英国のディストリビューターやソムリエ、飲食事業者やメディア関係者に向けて、Sarah Abbott MWが日本ワインを紹介しました

#### 【イベント概要】

- 日時：2018年10月23日
- 参加者：英国ワイン業界、メディア関係者63名
- 2部構成でイベントを開催



図：ロンドンテイスティングイベント参加者の職業割合

#### 第1部（テイスティングイベント）

ショーケース式で参加者が各自テイスティングを実施



#### 第2部（マスタークラス）

Sarah Abbott MWのレクチャー付きテイスティングを実施



#### ＜参加者の声＞

「日本ワインのスパークリングは、思いがけない体験」

「成長する日本ワインを知れる貴重な機会であった」

「よく構成されて、とても参考になるイベントであった」

「Sarah MWのマスタークラスは、非常にためになった」

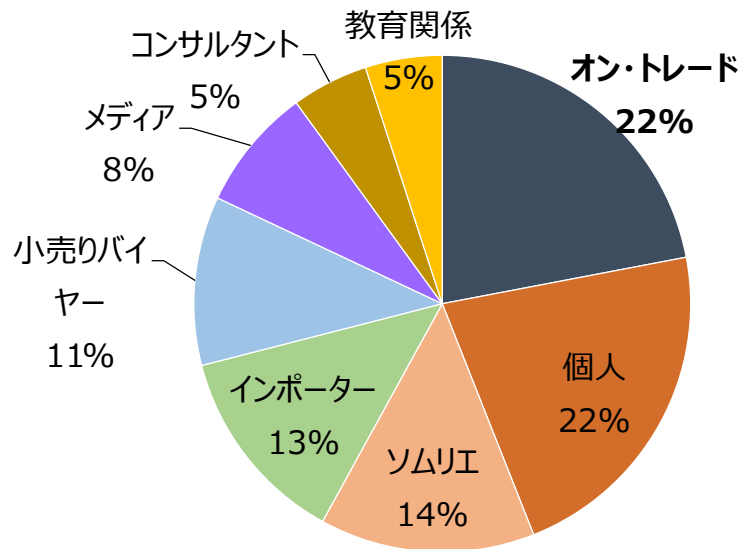
## 主な施策（英国）

- コンサルテーションを起点としたテイスティングイベント・マスタークラス（マンチェスター）

### 英国のディストリビューターやソムリエ、飲食事業者やメディア関係者に向けて、Sarah Abbott MWが日本ワインを紹介しました

#### 【イベント概要】

- 日時：2019年1月22日
- 参加者：英国ワイン業界、メディア関係者50名
- テイスティングイベントを開催



図：マンチェスター・テイスティングイベント参加者の職業割合



#### ＜参加者の声＞

「日本ワインとその生産方法のバラエティの多様さ（たとえば甲州）に興味を持った」

「特にオン・トレードにて日本ワインをマークしない手はない、と感じた」

「ワイナリーの説明を受けて飲んだ赤ワインのいくつかは、とても新鮮な発見だった」

「価格がキーになると思うが、日本料理とのペアリングや日本固有種との関連付けもキーになる」

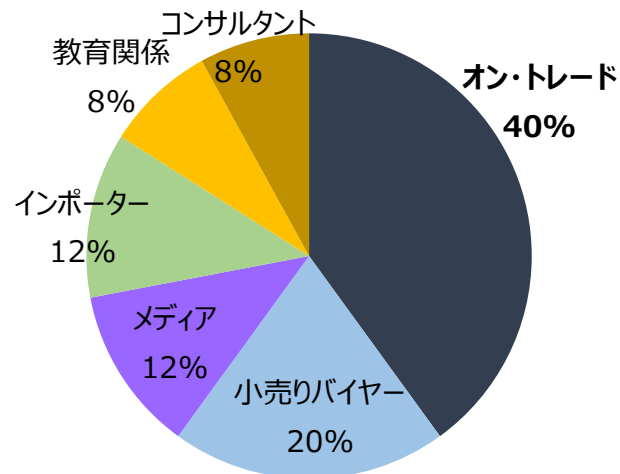
## 主な施策（英国）

### - コンサルテーションを起点としたテイスティングイベント・マスタークラス（ブリストル）

英国のディストリビューターやソムリエ、飲食事業者やメディア関係者に向けて、Sarah Abbott MWが日本ワインを紹介しました

#### 【イベント概要】

- 日時：2018年2月20日
- 参加者：英国ワイン業界、メディア関係者62名
- 2部構成でイベントを開催



図：ブリストル・テイスティングイベント参加者の職業割合

#### 第1部（テイスティングイベント）

ショーケース式で参加者が各自テイスティングを実施



#### 第2部（マスタークラス）

Sarah Abbott MWのレクチャー付きテイスティングを実施



#### ＜参加者の声＞

「まったく新しく異なったワインを知ることができ、興味をそそられた」

「今回のイベントを機に、甲州以外の日本ワインへも関心が広がった」

「Sarahによる解説がとても役に立った」

「日本ワインの繊細さがとても気に入った」

# 主な施策（英国）

- the drinks business 記事広告

雑誌『the drinks business』に日本ワインの記事広告を6号連続で掲載し、ワイン業界関係者へ日本ワインを訴求しました

- 【the drinks business誌】
- ワイン専門業界誌
  - ヨーロッパをはじめとしたワイン業界関係者 1 万人が購読

編集長Patrick Schmitt MWが日本ワインのワイナリーを取材し、自ら記事を執筆しました



**RISING SUN**

Wine producers in Japan are making intriguing impressive expressions, with the flavour and subtlety to match the country's food offerings.  
Patrick Schmitt MW discovers the regions and styles to look out for

**DEEP IN** the heart of Shiga at this coast's Murokasu of Wino symposium was a revolutionary wine tasting that was said to be one of the world's best. It didn't feature the great reds of Spain, but the fine whites of France, but it did offer something from "emerging wine" in bottles from across the globe, selected by Jasper Morris MW, former Burgundy director at Berry Bros & Rudd. Among these "unique regions" and "emerging wine" were a number of remarkable wines – and they come from outside of Europe, the US, or South Africa. They hail from Japan.

For those who associated this nation with just one drink – sake – it was an exciting discovery indeed, it was a taste of one of the most thrilling developments in the global drinks scene of this century: the production of wine from the endemic vineyards of the islands of Japan.

While this nation is well known as a consumer of great Burgundy and Champagne, Japan is beginning a dramatic wine industry in a relative

newcomer to the wider world of wine. But one can expect it to become a hot wine fashion – as a new generation of wine-lovers seek to improve their diets and develop new wine, while the focus of shifting change for the better. From this month, all Japanese wine must be made from grapes grown in Japan – preventing a long-time practice of importing wine from abroad, bottling it in Japan, then selling it as a product of this country. Although the majority of high-quality wine from abroad won't stop, the taste

sponsored profile



Patrick Schmitt MW tries the range from Grace Wine with its winemaker, Agata Mizuno

Mitigating such climate-related challenges are, notably, the choice of site for planting grapes for making wine. In particular, wine regions Yamaguchi and Nagano – which together account for more than 90% of Japan's wine production – are generally drier parts of the country, shielded by mountain ranges that act as a barrier to sustained northerly winds, as well as the combination of high winds and heavy precipitation that come with typhoons – weather events that can clash with grape

harvesting. So, while Tokyo on the coast is subject to 200mm of rainfall, inland, Yamaguchi, in the shadow of Mount Fuji, receives less than half that total.

On the northern island of Hokkaido, the climate is more temperate, but picking must be performed before the arrival of heavy snowfall from late October onwards – requiring producers to lay vines flat after harvesting to insulate them from freezing temperatures above the snow line, and prevent the trunks from snapping under the weight of powder.

In all regions, vineyards are generally located on more high-draining slopes – comprising a mix of soil types, from porous gravelly volcanic scoria to volcanic sandstone gneiss.

Then there's the most widely planted training regime – the high-impact, selected to maximize airflow while sheltering the bunches with a canopy of leaves.

Nevertheless, the use of wire-mesh vertical shoot

positioning system is becoming more commonplace, because with increased exposure comes greater sugar and ripeness levels – necessary particularly with the use of international red grapes such as Merlot, Pinot Noir and Cabernet. The majority of plantings in Japan are, however, hybrid grapes, bred for their disease-resistance in this generally wet climate. While Muscat Bailey A performs this solution for reds, and yields fruitly results with some of the character of light Beaujolais, it is Japan's hybrid white grape called Kosho that's causing a stir among wine connoisseurs in the country, and beyond.

**FLAVOUR COMBINATION**

In the vineyard, key to this grape's successful performance in Japan – where it has been cultivated as a table grape for more than 1,000 years – is its ability to withstand moisture-induced disease, thanks to its thick skin, which are light pink. On the table, its ability to win favour falls from its delicate, appealing combination of flavours, from citrus to peach, as well as its ability for aging on its lees, and even, when done with sensitivity, in barrels. In general, to draw comparisons with well-known European whites, it has some of the flavours of Muscadet, with its brash freshness, but also Albariño, with its lime-acid and peach funk. Kosho also has something more unique, in the form of a gently salty note, although someone has added a drop of sea to some glass. Together, well-made Kosho, which rarely surpasses 12% to 14% in a remarkably refreshing component to the low-fish based cuisine that the Japanese are such masters at. Furthermore, other examples of Kosho – including well-made skin-contact orange wine – can pair well with the powerful dishes (especially those based in Japanese dishes). Notable producers

**On the northern island of Hokkaido, the climate is more temperate, but picking must be performed before the arrival of heavy snowfall from late October onwards**

## 主な施策（英国）

### - the drinks business マスタークラス

ロンドンにて、Patrick Schmitt MWによる日本ワインのマスタークラスを実施し、ワイン業界関係者の日本ワインへの認知・関心を高めました

#### 【イベント概要】

- 日時： 2019年2月22日
- 場所： ロンドン
- 講師： Patrick Schmitt MW
- 紹介ワイン： Patrick Scmitt MWが日本来日時に訪問したワイナリーの中から選出
- 参加者： ロンドン・ワイン業界関係者約60名



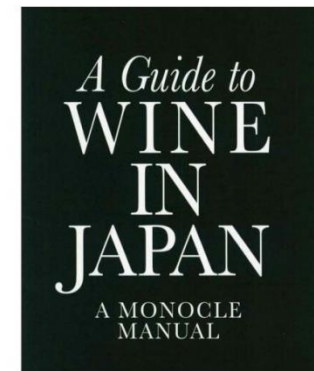
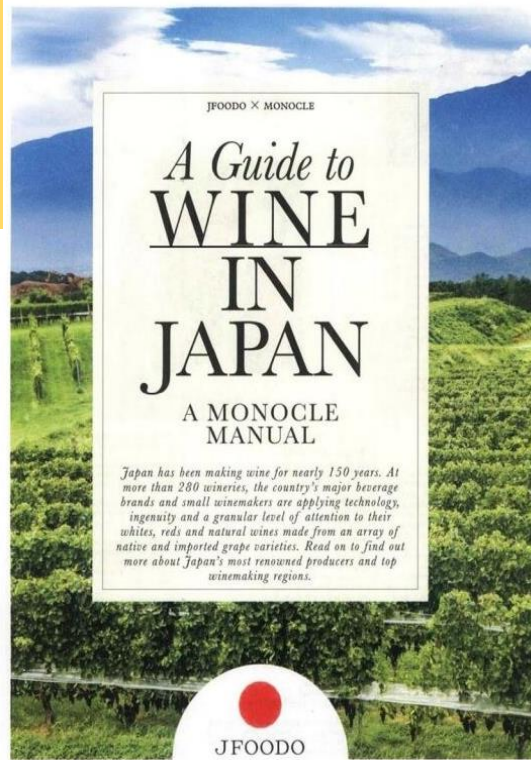
# 主な施策（英国）

## - Monocle 記事広告

### 雑誌『MONOCLE』に日本ワインの記事広告を掲載して、トレンドに敏感な消費者へ日本ワインを訴求しました

- 【Monocle誌】
- 欧米圏のライフスタイル雑誌
- 発行部数：8万部
- 英国をはじめ、シンガポール、香港、米国でも雑誌が発売されている
- 読者層：トレンドに敏感な消費者

### 「日本ワインガイド」を雑誌内小冊子として作成した



### 1 THE INDUSTRY

**THE MARKET OVERVIEW**  
An innovative and inspiring new generation of winemakers is producing a broad range of distinctly Japanese wines.

Japanese farmers have been growing grapes for over a thousand years and making wine for more than a century – but it's only recently that the country's viticulturists have begun attracting notice from the outside world. Much of the credit goes to koshu, a native grape that's hardy enough to thrive in Japan's wet climate. In recent years, winemakers in Yamaguchi prefecture have won over critics with a selection of excellent dry koshu white wines. The leap in quality coincides with the emergence of winemakers who have studied western methods but are experimenting with wild yeasts and unusual grape blends to produce uniquely Japanese wine.

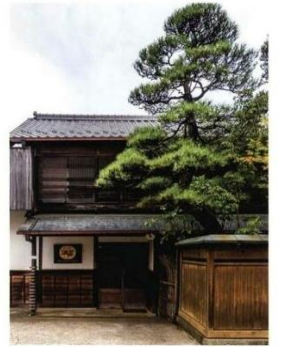
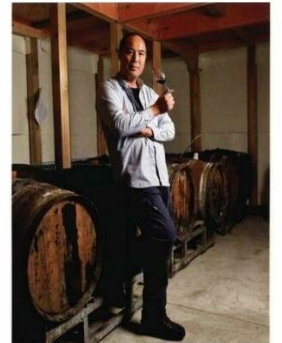
And it goes way beyond koshu: reds made from muscat balley A, concord and Isobe grapes, which make from nigera, delaware and allurike; and tangy-driving natural rose of muscat and other muscat, and hybrids such as shikoku. Meanwhile, a new breed of winemakers are learning viticulture and planting their own vines of pinot noir, cabernet franc, gewürztraminer and korner, often with unexpected results. The rise of these vigneronne, who are helping to save farmland from becoming idle and making wine with low-tech methods, is transforming the industry.

### 2 THE REGIONS

**WHERE TO GROW**  
Climate plays a significant role in determining which grape varieties will survive and prosper.

Japan's traditional centre of viticulture is near Mount Fuji: the slopes around Yamaguchi prefecture get plenty of sunlight and are less vulnerable to typhoons. This is where you'll find wineries specialising in *koshu*. But the country's wine production today is scattered around the archipelago, from the western prefectures of Shimane and Okayama to the northern island of Hokkaido. The diversity of soil and climate conditions, and the experimental streak of winemakers, are helping to challenge the idea that the country is too rainy to produce wine that is good enough to stand up to the world's best.

The Chikuma River Valley, in Nagano prefecture, is where vineyards of European varieties such as merlot and chardonnay have replaced rice paddies and mulberry trees. Albarino grapes that are suited to Spain's wet northern coast have adapted well to similar conditions in coastal Niigata, facing the Sea of Japan. Farther north, in Yamagata, muscat balley A and delaware are the dominant varieties thanks to their tolerance of humidity; in Hokkaido, less rainfall means German varieties are common.





## 主な施策（香港）

- the drinks business マスタークラスと見本市参加

アジア最大の酒類見本市であるHong Kong International Wine & Spirits開催期間中に、Patrick Schmitt MWによるマスタークラスを実施しました

### 【マスタークラス】

- 日時： 2018年11月9日
- 場所： 香港ルネッサンスホテル
- 講師： Patrick Schmitt MW
- 紹介ワイン： Patrick Schmitt MWが来日時に訪問したワイナリーの中から選出
- 参加者： 香港ワイン業界関係者約60名

### 成果

見本市の日程に合わせて、徒歩圏内の会場でマスタークラスを開催したことで、マスタークラス参加者が日本ワインブースに足を運び、3社合計で180件の商談につながりました



