



第6回サロン・デュ・サケ - 伝統と変革 -

フランス初の酒サムライに叙任されたSylvain Huet 氏が始めた「SALON DU SAKÉ」。

6回目を迎えた今年はさらに成長を遂げ、12の日本酒生産地が出展。初参加の静岡、岩手をはじめ、三重、鳥取、兵庫、北海道、加えて岐阜、広島、京都伏見、奈良、新潟、佐賀の生産者団体がブースを並べた。

10月5日(土)・6日(日)は一般参加者で賑わい、7日(月)はプロフェッショナル達の来館日。専門家の比率が高いのも、このイベントの特色だ。今年は過去最高の約5,200人の来場者を迎え、フランスはじめ欧州からの日本産酒類への熱いまなざしを実感できる催しとなった。



国税庁主催・日本酒PRイベントを開催してまいりました！

◎日時:2019年10月7日(月) 13:30~16:30

◎会場:ニューキャップイベントセンター(パリ15区。エッフェル塔から約300m)

◎参加対象者: レストラン関係者(シェフ、ソムリエ、バーテンダー、オーナー等)、流通事業者(バイヤー、ディストリビューター等)、料理学校関係者等のプロフェッショナル

◎イベント内容

(A)プロ向け日本酒 PR セミナー「**日本酒の新しいトレンドとペアリング**」

講師: 田中淳氏(国税庁 鑑定企画官付 HACCP 導入担当チーフ) × 2回

(B)プロ向け日本産酒類の試飲会「**クラフトチーズと日本酒のペアリング**」

プレゼンター: Sylvain Huet 氏 & 各酒蔵

★企画・運営: 株式会社カーネルコンセプト 責任者: 赤崎真紀子 スタッフ: Julie BAUD

