

日本酒3.0世界化戦略を 考える！

VISIT JAPAN 大使
関西国際大学 客員教授
利き酒師

李容淑

2003年 VISIT JAPAN 大使任命



2003年 「VISIT JAPAN大使」就任

2015年11月 「明日の日本を支える
観光ビジョン構想会議」の有識者



新たな目標値について（案）

安倍内閣 3年間の成果

戦略的なビザ緩和、免税制度の拡充、出入国管理体制の充実、航空ネットワーク拡大など、**大胆な「改革」**を断行。

・ **訪日外国人旅行者数**は、**2倍増**の**約2000万人**に

(2012年) (2015年)

836万人 ⇒ 1974万人

・ **訪日外国人旅行消費額**は、**3倍増**の**約3.5兆円**に

1兆846億円 ⇒ 3兆4771億円

新たな目標への挑戦！

訪日外国人旅行者数

2020年： **4,000万人**
(2015年の約2倍)

2030年： **6,000万人**
(2015年の約3倍)

訪日外国人旅行消費額

2020年： **8兆円**
(2015年の2倍超)

2030年： **15兆円**
(2015年の4倍超)

地方部での外国人延べ宿泊者数

2020年： **7,000万人泊**
(2015年の3倍弱)

2030年： **1億3,000万人泊**
(2015年の5倍超)

外国人リピーター数

2020年： **2,400万人**
(2015年の約2倍)

2030年： **3,600万人**
(2015年の約3倍)

日本人国内旅行消費額

2020年： **21兆円**
(最近5年間の平均から約5%増)

2030年： **22兆円** 3
(最近5年間の平均から約10%増)

日本酒利き酒師

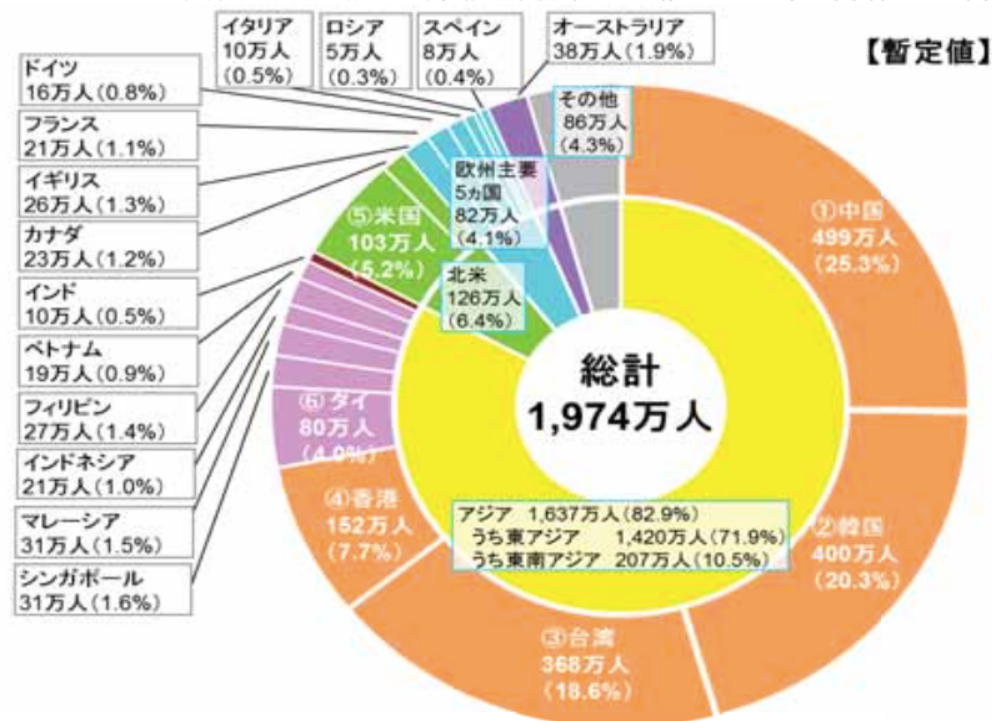


2004年 「日本酒利酒師」認定

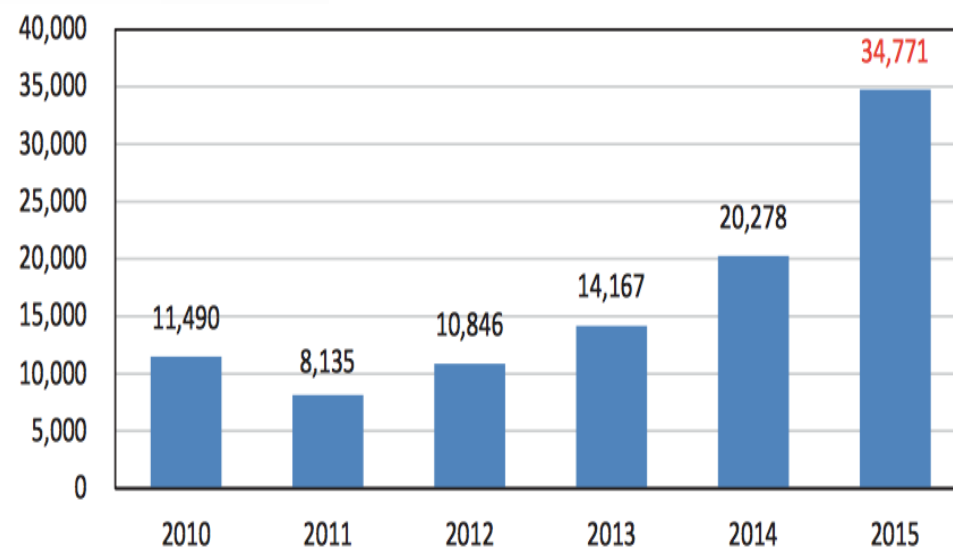
日本酒イベント



図表 I - 6 訪日外国人旅行者の内訳 2015 年（平成 27 年）



訪日外国人旅行者による消費の推移

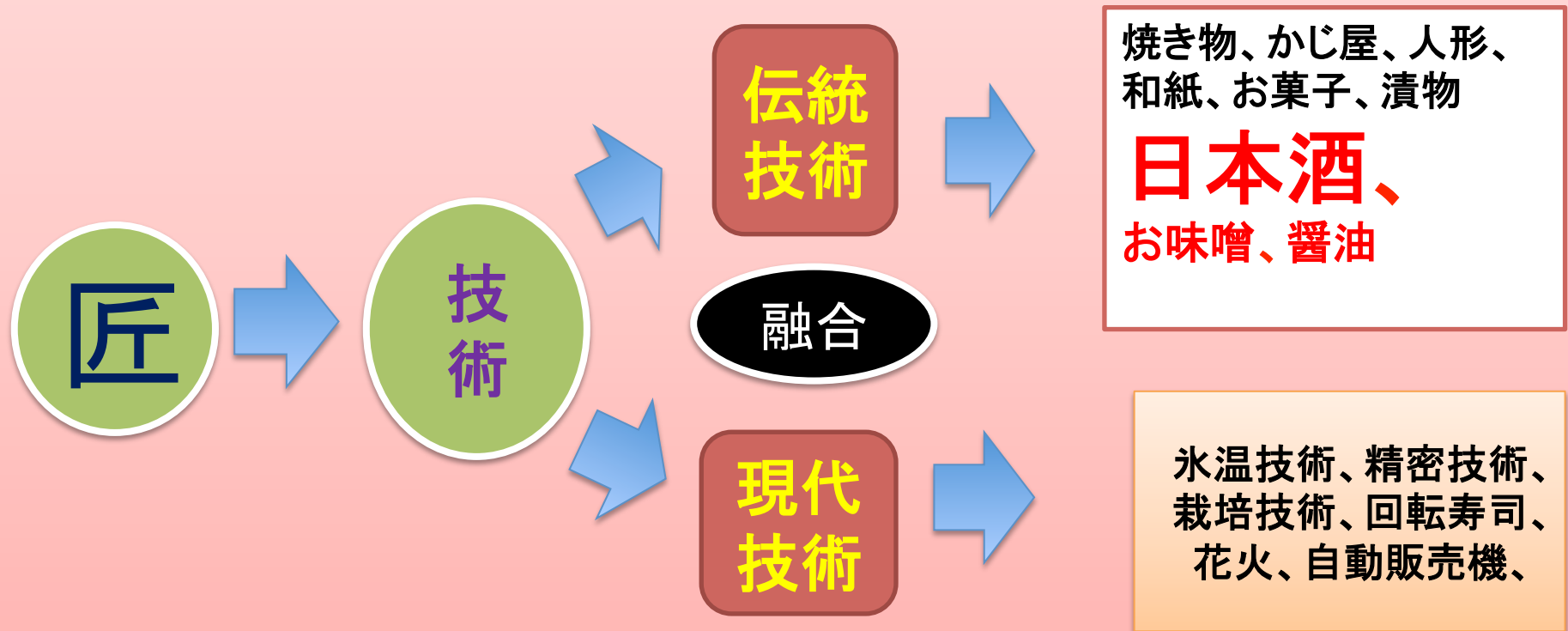


資料：観光庁「訪日外国人消費動向調査」

日本の地方活性化に繋ぐ力

「日本の伝統産業＋先端技術との融合」

外国人が評価する日本の魅力



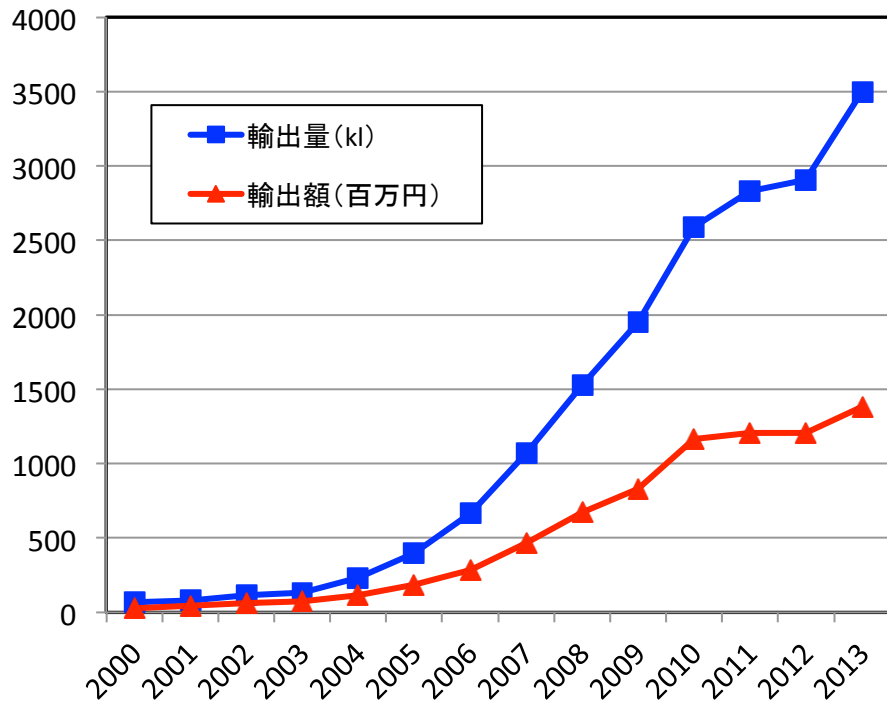
日本酒3.0
マーケティング
(STORYTELLING)

日本酒(清酒)の輸出先 Top10

(2014年輸出金額:115億700万円(対前年比:109.3%))

	国家	輸出額
1位	アメリカ	41億2,800万円
2位	香港	18億2,900万円
3位	韓国	13億1,400万円
4位	中国	6億9,000万円
5位	台湾	6億3,800万円
6位	シンガポール	5億1,200万円
7位	カナダ	2億9,000万円
8位	オーストラリア	2億7,000万円
9位	イギリス	2億4,000万円
10位	タイ	1億8,700万円

日本から韓国への日本酒の輸出の状況



韓国でも日本酒が
人気に。

過去10年間で、
輸出量は約15倍に、
輸出額は約12倍に増加。

国別輸出量は世界第2位(2013年)

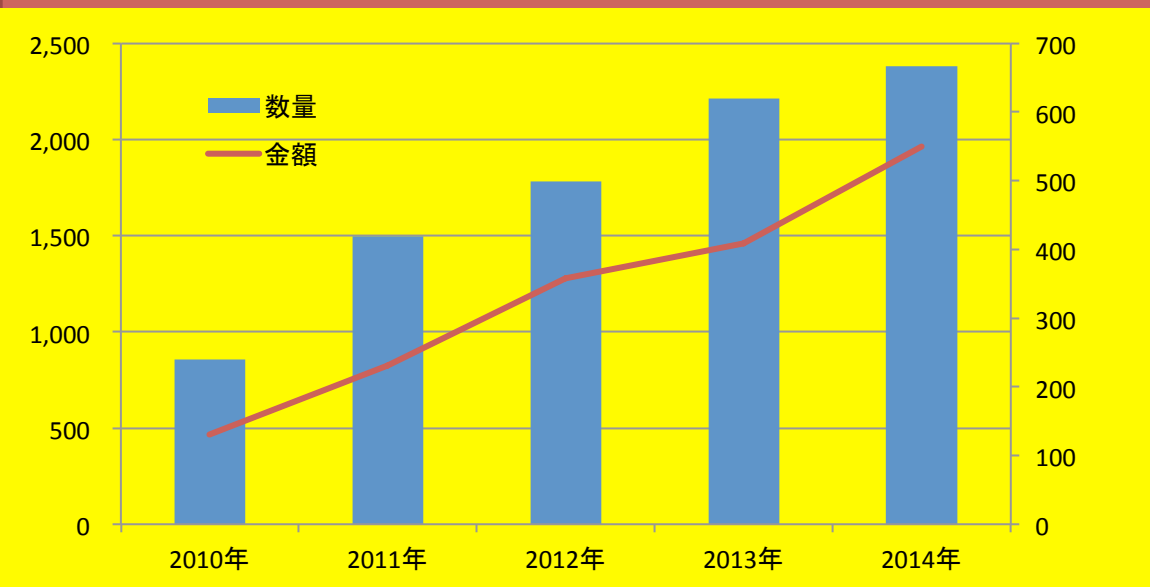
日本酒の海外輸出
の22%が韓国向け。

税関HP「財務省貿易統計」より作成。

品目コード: 2206.00-200

国コード: 103 大韓民国

韓国の日酒市場規模の状況



年度	金額(\$)
2006年	2,623,000
2007年	3,947,000
2008年	6,473,000
2009年	9,638,000
2010年	14,220,000
2011年	15,260,000
2012年	16,658,000
2013年	16,147,000
2014年	14,674,000

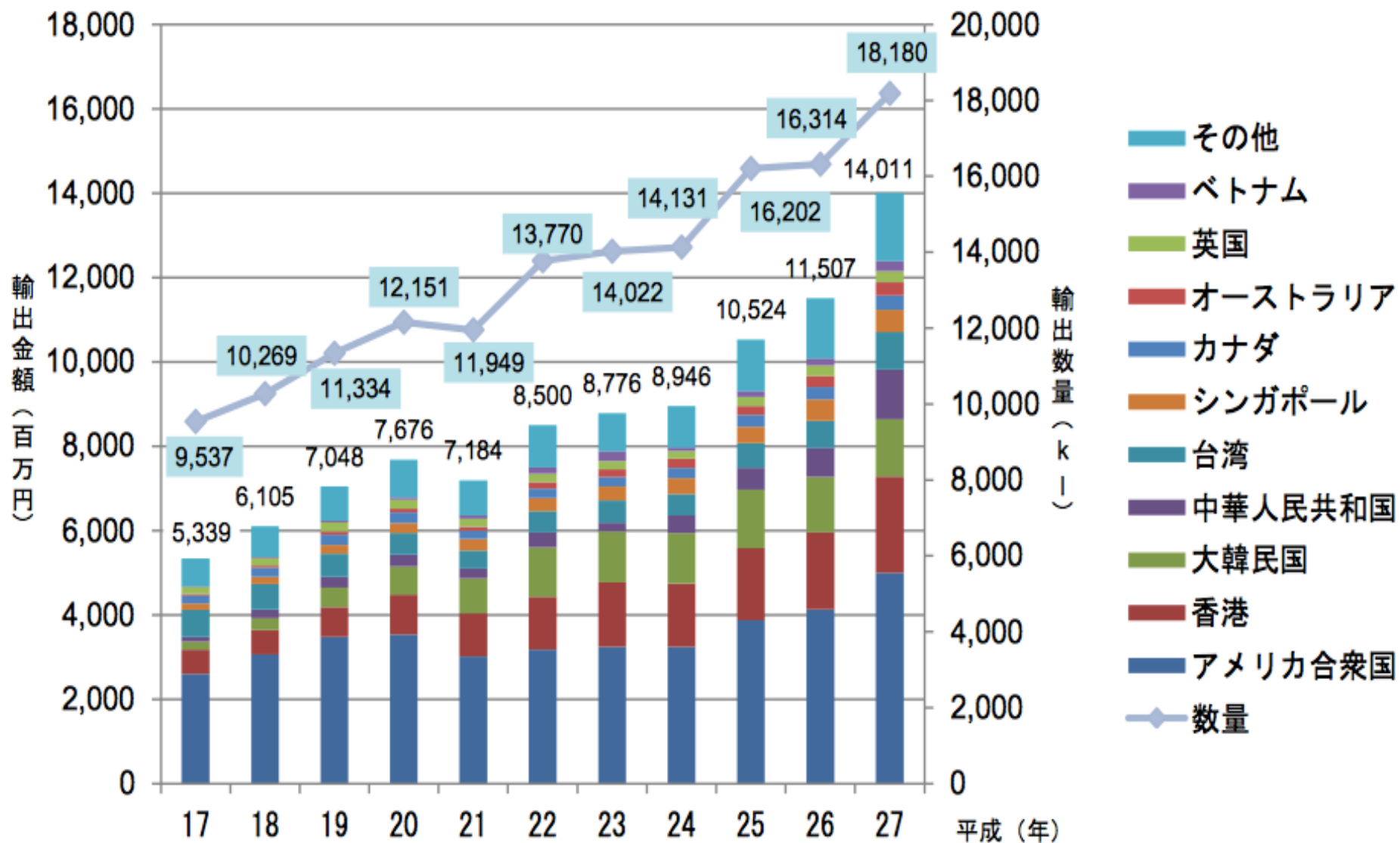
図表4 日本式飲食店数推移

(単位: 店、%)

	2008年	2009年	2011年	2012年	2013年
日本式飲食店数	6,022	6,268	6,707	7,211	7,466
前年比増減率		4.1	7.0	7.5	3.5

2015年清酒の輸出金額の推移

清酒の輸出金額の推移



韓国内での日本酒市場の流れ

- 経済成長による社会、文化の多様化、国際化、
- 日本との人的、文化的交流の増大
- 韓国流、日流ブームで日本食文化（居酒屋、酒場
おでん場、串専門店）の急激的な拡散
- 日本酒の関心増大と認知度向上
- 2004年以後30-50%の市場規模成長
- 2007年以後円高にも日本酒市場が継続的に成長
- 最近、日本酒類輸入業者の多数登場、多様なプロ
モーション実施、

韓国人が日本酒を好きな理由の分析

1. 韓国人の飲酒文化の進化。

韓国人の酒の流れ(政治的、社会的変化)爆弾酒
マゴリ➡焼酎➡ビール➡ウイスキー➡ワイン➡日本酒

2. 日本酒の品質 (日本の匠、技術の信頼性)

二日酔いがない。

3. ワインの替わり番で日本酒を選択

4. 若い人や大学生、大学路中心に爆発的な居酒屋
の開店(情報化時代の発達、グローバル化)

5. 焼酎を飲む若手が中年に変化になり、強い焼酎から
日本酒に変換(健康に対する認識変化)

日本酒韓国向けのビッグチャンス

- 日本向けの観光客増加
- 日本の匠さんの伝統技術と信頼感
- 円安
- 持続的なプロモーション

韓国のお酒文化の理解

マッコリ、百歳酒、慶州法酒、雪花、ボクブンジャ



爆弾酒



百歲酒、五十歲酒



日本酒新マーケティング戦略

1.若手向け手頃な商品拡大 (居酒屋中心)

PBブランド製品開発、
少量の販売テクニック開発
日韓行き航空機内提供実施

1、韓国日本食(日式専門店)に投入戦略

高級日本酒販売戦略

利き酒実施

楽しい飲み方(おちょこ)

2、新マーケット拡大

ゴルフ場、茶店、

日本車販売のセットメニュー、

日本電子、日本製ゴルフクラブ

などのマーケティング

日本酒の製造方法



お米(酒米)



日本酒醸造に用いられる米の品種



心白 White core (心白)



26.5g / 1000 粒

山田錦
酒造好適米

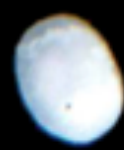
山田錦



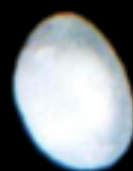
22.3g / 1000 粒

日本晴
食糧用米

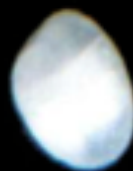
日本晴



35%



50%



60%



70%



80%

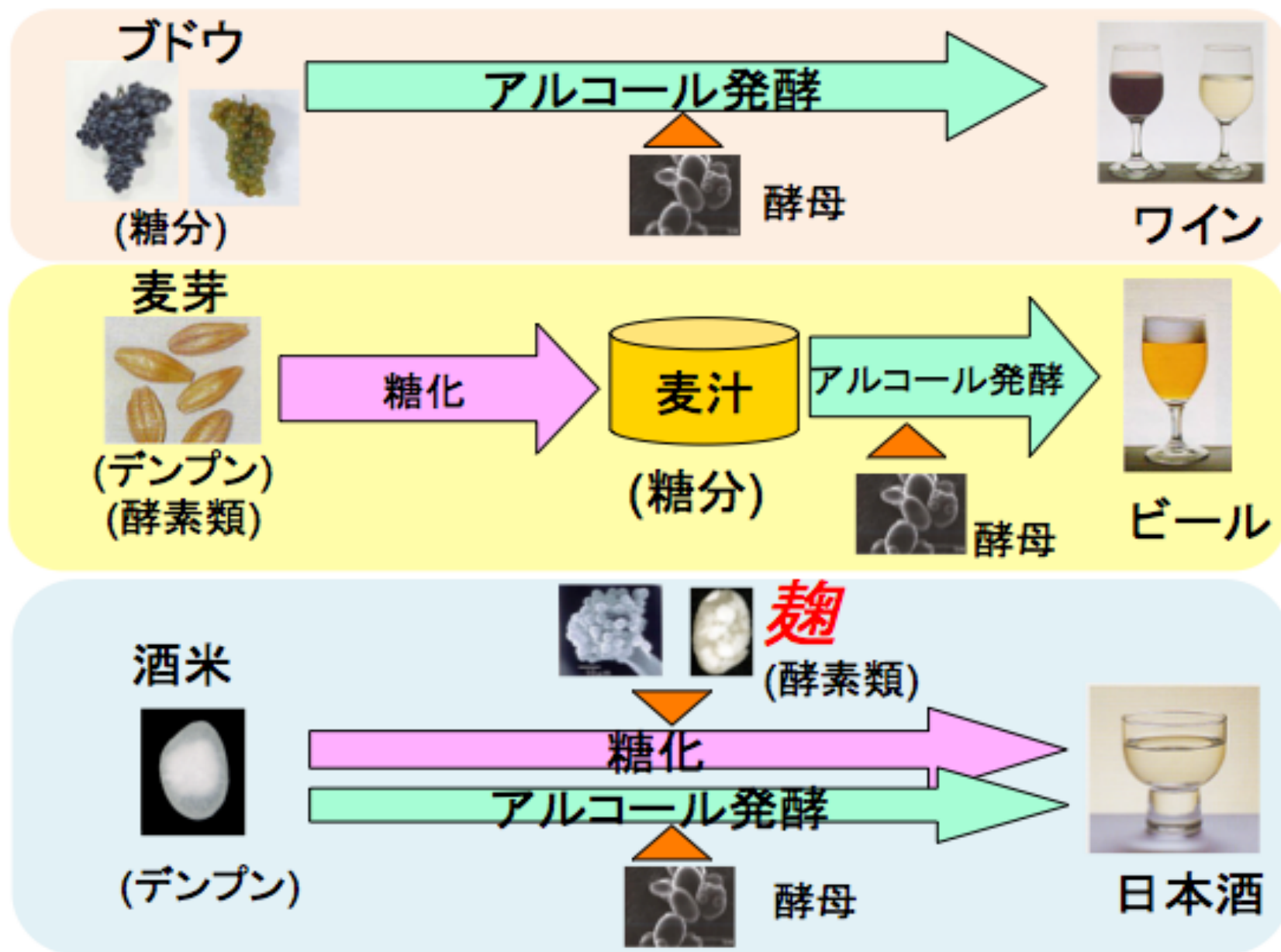


90%

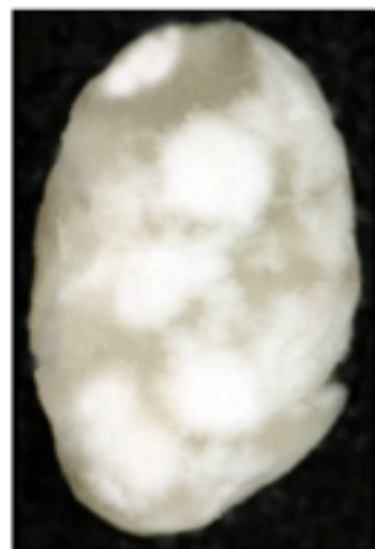


玄米 ♪

日本酒、ビール、ワインの発酵工程

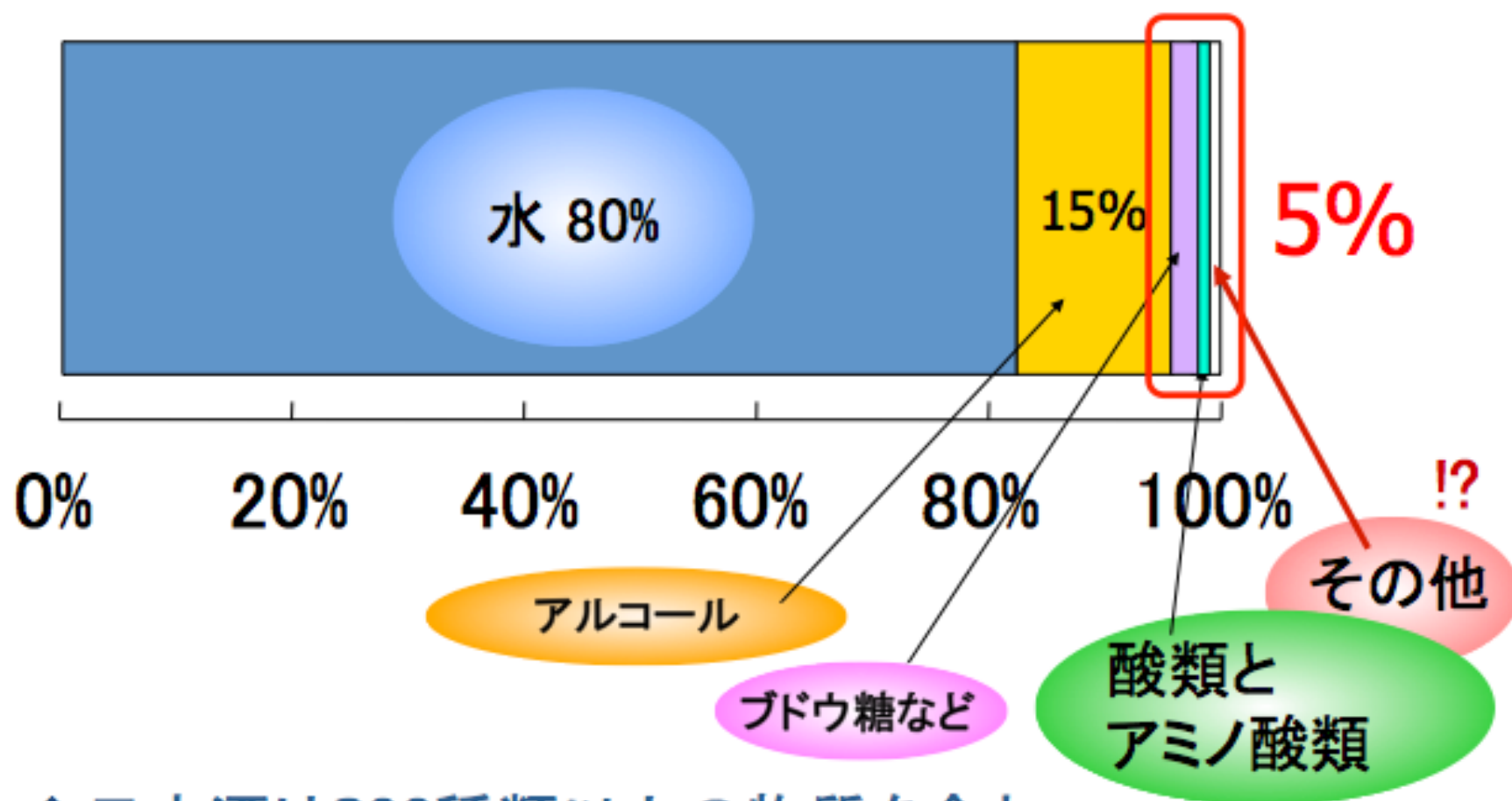


麴の役割



- ◆ 麴とは、蒸した米に麴菌と呼ばれるカビの仲間を生やしたものです。
- ◆ 麴は、麴菌が分泌する酵素の力により、米のデンプンをより小さな糖類まで分解します。このプロセスを糖化といいます。

何が日本酒の味を構成するのか？



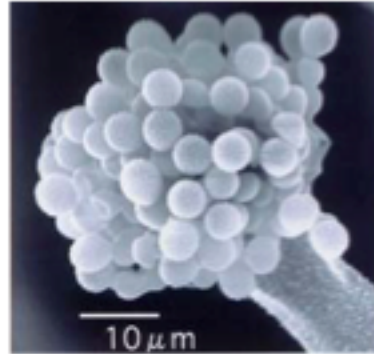
- ◆日本酒は300種類以上の物質を含む。
- ◆日本酒の約95%は水とアルコール。
- ◆しかし、残りの5%が日本酒の味を決定している。

原料米の洗米、浸漬、蒸しの工程

- ◆ 精米された米を洗米して糠を落とし、適当な吸水率まで浸漬し、蒸します。
- ◆ 蒸している間に、米のデンプンはアルファ化され、酵素の分解を受けやすくなります。



麴造り(製麴)



麴菌

Aspergillus oryzae



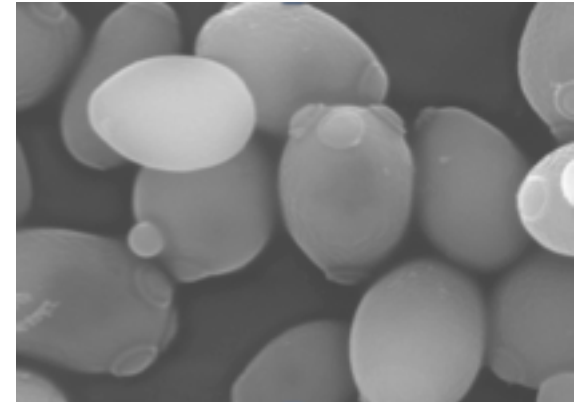
菌体

製麴開始から
20時間後

製麴開始から44時間後
(出麴=麴の完成)

日本酒用酵母

◆酵母がアルコールと主要な香味物質を生成します



- 低温での高い発酵力
- エステルなど香味物質を高生成
 - 酢酸イソアミル、カプロン酸エチルなど
- 出芽酵母 *Saccharomyces cerevisiae* の中で、日本酒造りに適した系統

もろみ (主発酵工程)

麴造り

麴

蒸し米

水

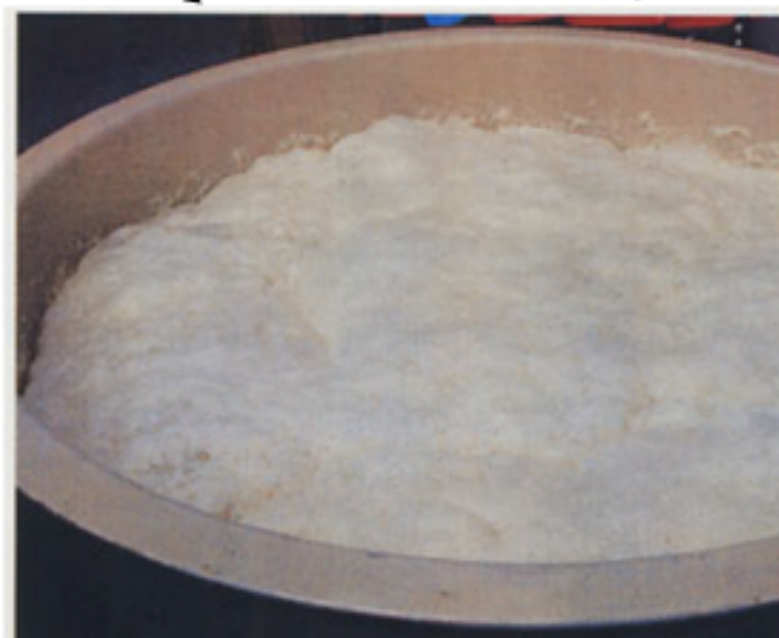
蒸し米

麴

水

乳酸

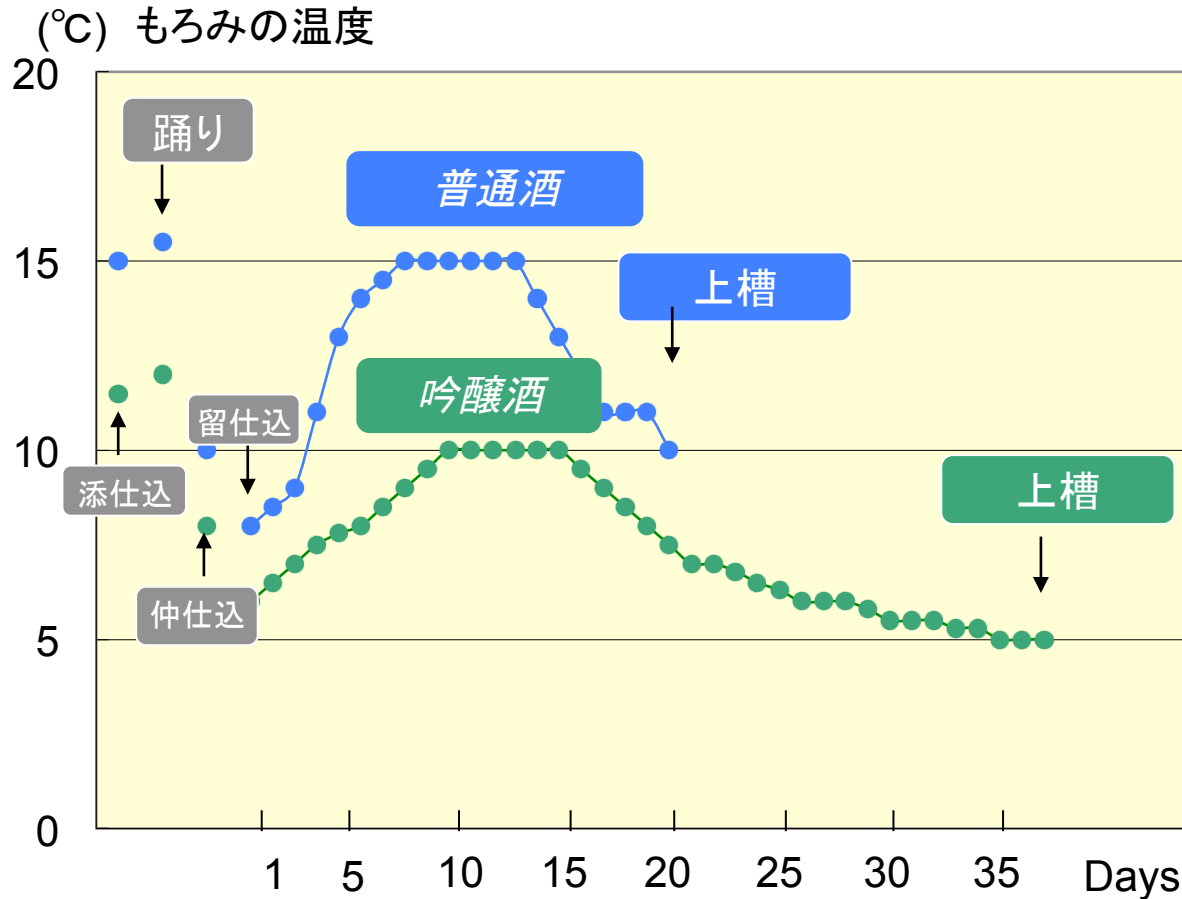
酵母



酒母 (種もろみ)

もろみ (主発酵工程)

果実様の芳香は低温発酵に由来する



フルボディ

日本酒の
香味

ライトボディ
軽快
果実様

発酵中のもろみの温度も、日本酒の
香味に大きな影響を与えるよ。



火入れ(低温殺菌(パスツーリゼーション))



日本酒造りでは、保存料を
使用しない代わりに、
低温殺菌を2回行うんだよ。

4. 日本酒のタイプとスタイル

純米酒, 吟醸酒, 本醸造酒

- ◆ 特定名称酒と呼ばれる高品質な日本酒は、日本の法律により分類がなされています。
- ◆ 特定名称酒は、原料や精米歩合に関する基準に従って、製造されます。

特定名称	原料	精米歩合	その他の条件
吟醸酒	米、麴、原料アルコール	60%以下	「吟醸造り」製法、固有の香味、色沢が良好

製造工程による多様なスタイル(1)



白くにごった酒
「にごり酒」

米の風味
甘く濃醇

目の粗い布でろ過



加温殺菌せずに
瓶詰め
「生酒」

新鮮な風味

加熱しない



樽の風味付けを
した酒
「樽酒」

清々しい杉の香り

樽貯蔵

製造工程による多様なスタイル(2)



長期熟成酒 「古酒」

黄色～琥珀色
カラメル様の香り
複雑な香味

熟成



発泡性日本酒

さわやかな香味

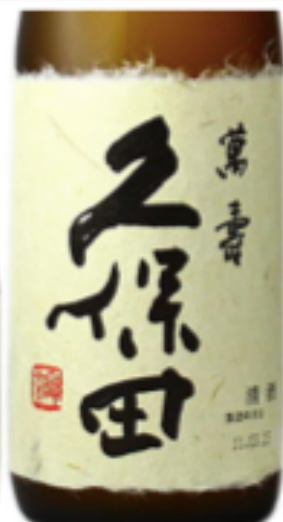
- ・ 二次発酵
- ・ 炭酸ガス吹き込み

INTERNATION WINE CHALLENGE

ライスワインとして金賞



高級日本酒の認識拡散



54,000円

菊理媛