



報道関係各位



2021年3月12日

MOF 資格を持つソムリエ、ドミニク・ラポルト氏が初監修！ フランス向け、GI 灘五郷・GI はりま認定酒裏ラベル完成

灘五郷酒造協同組合(神戸市東灘区御影本町、理事長:嘉納 健二)、はりま酒研究会(姫路市北条永良町・姫路酒造組合内、代表:田中康博)はこの度、フランスでの GI 灘五郷・GI はりまの認知拡大を図るため、ブランドナビゲーターであり、MOF の資格を持つソムリエのドミニク・ラポルト氏に輸出用(フランス版)の裏ラベルの監修を依頼し、この度、主な 21 銘柄(GI 灘五郷:6 社 7 銘柄、GI はりま:7 社 14 銘柄)の裏ラベルが完成しました。

国内流通向けの裏ラベルには昨今、日本酒の基本情報のほか、杜氏の思いや、その酒の製法など、詳細な情報を明示する傾向にありますが、輸出向けには、通関に必要な最低限の情報だけに止まっており、フランスの販売側から改善課題として指摘されています。今回、同氏が監修した裏ラベルには、商品名、蔵元名、日本酒のタイプのほか、新たな試みとして、プロが最終消費者に伝えやすいよう、ワインの評価基準を参考に香り、味わい、風味、温度帯別に合わせる食材の提案をフランス語で明記しています。

さらに、監修者の顔写真とサインを入れることで、プロはもちろん、フランス人消費者に対して、食中酒として日本酒、それぞれの個性の識別性を高め、訴求力や信用力の強化を図っています。

Château Shirasagi 17

Type de saké : JUNMAI DAIGINJO
Tanaka Shuzojo www.sake-tanaka.com

Combiner les nouvelles technologies avec les équipements et les méthodes traditionnelles pour créer de nouveaux saveurs dans le monde moderne.



Dominique Laporte

Robe jaune claire cristalline et lumineuse, le nez discret, tout en finesse, des notes fumées et d'épices douces se mêlent à des touches plus mûres et douces. La bouche est ample, généreuse, soutenue par une belle acidité tranchante qui vient prolonger les saveurs et apporter un merveilleux équilibre. Des notes d'umami offrent de la structure et une grande complexité.

D. Laporte
Maitre Sommelier de France

Garde: 10°C à 5°C
Accords mets/saké : 22°C : suprêmes de volaille crévés aux citrons confits.
12°C : avec des Linguini de coques et palourdes.

Ingrédients : Riz Yamadanishiki, koji, eau.
Taux de polissage : 17%. 720 ml. Alcool 16°



Hakutsuru Shoun Junmai Ginjo

Type de saké : JUNMAI GINJO
Hakutsuru Sake Brewing Co., Ltd. www.hakutsuru.co.jp

Brassé à 100% à partir du riz «Hakutsuru nishiki» cultivé par nos soins depuis plus de 10 ans sur la terre fertile de Hyogo. Nous allions depuis 270 ans techniques traditionnelles et plus modernes en mettant notre âme dans chaque goutte.



Dominique Laporte

Robe lumineuse, d'un jaune très clair et limpide, le nez distingué, élégant, de notes fumées, torréfiées, de cacao, des notes lactées onctueuses de chocolat au lait, de fines touches d'épices ainsi que de fines touches salines d'algues séchées. La bouche est ample, dotée de tannins apportés par l'umami, de très beaux amers parfaitement intégrés, complexe, long et équilibré.

D. Laporte
Maitre Sommelier de France

Garde: 5°C à 10°C
Accords mets/saké : 22°C : avec une truite aux amandes et sauce hollandaise
10°C : avec des huîtres gratinées au vin jaune

Ingrédients : Riz Hakutsuru Nishiki, koji, eau.
Taux de polissage : 55%. 720 ml. Alcool 16°



「田中酒造場・白鷺の城 縁結 結寿」版

「白鶴酒造株式会社 翔雲 純米吟醸 白鶴錦」版

完成した裏ラベルについてドミニク・ラポルト氏は「GI 灘五郷とはりまの日本酒をより身近に感じられる、わかりやすい裏ラベルが、完成したこと大変、嬉しく思います。日本で唯一、2つのGIを有する兵庫県のお酒の違いを理解して味わい、もっと日本酒を知りたくなっていくことを願います。」と語りました。

また、フランスの日本酒輸入業者である、GALERIE K PARIS 代表の宮川 圭一郎氏 (Kura Master 運営委員長 / L' Ecole des Maîtres du saké Paris 校長)は、「今までMOF ソムリエが監修したラベルというものがフランスに存在しなかった。香りや味わいが的確にわかることは、今後のフランスでの日本酒展開には必要だったと改めて感じた。さらに、サービス温度が違うと料理の提案も変わるという新しい視点に驚かされた。フランスの料理に合わせて具体的にその例を示していることや、Type de saké : JUNMAI DAIGINJO と明確に記載のあることで、さらに、一般ユーザーの理解を深めやすくなったことも大きなポイントだと思う。」と完成した裏ラベルを高く評価しました。

灘五郷酒造協同組合、はりま酒研究会は、協力して、海外向け裏ラベルの改善を図り、YouTube 公式チャンネル開設するなど、積極的な展開によって、今後、増えていくと予想される他のGI 日本酒との差別化、及びGI 灘五郷、GI はりまのブランドイメージの向上を図ります。

<参考>

公式 YouTube チャンネル名:GI NADAGOGO&HARIMA

URL:https://www.youtube.com/channel/UCiwPfeP4MDwUuE_f-oLFqww



<ドミニク・ラポルト氏プロフィール>

フランスソムリエコンクール優勝 MOF(フランス国家最優秀職人章) Kura Master 審査員

【略歴】

1972 年 11 月生まれ。南仏のベジエ市で育ち、ニームでソムリエの専門教育を受ける。

パリのホテルムーリスを始め、数々のパラスホテルやレストランで勤務。

1997 年 25 歳の時フランス若手ソムリエコンクール優勝。

2004 年 32 歳でフランスソムリエコンクール優勝。

同年に MOF(フランス国家最優秀職人章)獲得。

欧州ソムリエコンクール第3位。

ワイン生産およびレストランへのコンサルタント業務を中心に活躍。

特にエビアンとバドワと契約し水を分析。水をワインのように解説しながら料理とのペアリングを提案。

2011 年 ドミニク・ラポルト ワインスクールをモンペリエ市で開校。

ワイン文化、ワイン分析やペアリングなど広く、わかりやすい内容の講義に定評がある。

報道関係のお問い合わせ先
株式会社フリーマン 担当:長妻 TEL:080-5868-4808
E-mail: nagatsuma@freeman-pr.com