

## セミナーの概要



▲セミナー・取材風景

### 1 参加者募集（専用ホームページ：英語・日本語版作成）

#### (1) 講義内容告知と募集要項

【英語版】

#### Content of Online Lecture



- Lecture on basic sake knowledge, such as liquor manufacturing method, characteristics, history, etc.
  - Sake tasting and food pairing  
Five 300ml bottles of sake and a list of food for pairing will be sent to participants in advance. Please refer to this list to prepare the food, so that you can benefit even more from the charm of sake.
- The lecture will be approximately 90 minutes long.  
→ The video is scheduled to be available online on demand for several days after the lecture.

#### Application Requirements

- Foreigners currently residing in Japan are eligible.  
(Japanese people can also apply if they are paired with a foreign resident)
- The course will be delivered online in English and Japanese.  
(The course will be a one-way broadcast)
- The course will be broadcast using Zoom.  
We will set up a special site to test the environment beforehand, so please check whether the online environment is good before the day of the lecture.  
Please make sure you have the latest version of Zoom installed, in order to have the safest and most robust environment possible for the online seminar.  
Please note that we cannot be held responsible for any damage or malfunction of your personal computer or for unintentional leakage of personal information.
- Be aware that this is a liquor tasting event, and that therefore minors (under 20 years old) are not allowed to participate.
- The sake sent in advance is for the online tasting course, so please do not drink it before the event. In addition, resale to third parties and resale at auctions are prohibited.

## 【日本語版】

### オンライン講座内容



- 酒類の製法、特徴、歴史など基礎知識の講座
  - 日本酒のテイスティングと食べ物とのペアリング体験  
事前にテイスティングする日本酒（300ml×5本）とペアリングリストを送ります。  
当日は、ペアリングリストを参考に食材を準備していただく、日本酒の魅力が、より一層体験できます。
- 約1時間30分の講座です。  
→ 終了後数日間オンデマンド配信を予定しています。

### 募集要項

- 現在、日本に在留されている外国人が対象となります。  
(在留外国人の方とペアであれば日本人の方もご応募できます)
- 英語および日本語でオンライン配信となります。  
(配信側からの一方通行配信です)
- オンラインでの配信は、Zoomを使用しています。  
事前にテスト環境（特設サイト）を立ち上げるので、当日までにオンライン環境が整っているかテストをお願いいたします。  
また、Zoom使用の際は脆弱性のない最新のアプリケーションを導入して参加をお願いします。  
なお、万が一皆様のパソコン等に被害や不具合が発生しても、また意図せずに個人情報の漏洩が発生しても責任を負いかねます。
- お酒を試飲するイベントなので、「20歳未満」の方の応募はできませんので、ご了承ください。
- 事前を送る日本酒はオンライン講座でテイスティングを行います。イベントが始まるまで飲まないでください。  
また、第三者への転売や、オークションでの転売を禁止いたします。

## (2) セミナー用酒類の紹介（英語版及び日本語版）

当選者には中国地方の日本酒（300ml×5本：大吟醸、純米吟醸×2、純米、本醸造）を事前に送付し、テイスティングと食とのペアリングに使用した。

5本の日本酒は各県（鳥取、島根、岡山、広島、山口）から各1本とした。

### 今回お送りするお酒のリスト



千代むすび酒造株式会社  
『千代むすび 強力50』（純米吟醸）



由田酒造株式会社  
『月山』（純米吟醸）



利守酒造株式会社  
『雀一筋』（本醸造）



賀茂泉酒造株式会社  
『賀茂泉 造賢』（純米酒）



源井酒造株式会社  
『五橋 西部の雫』（大吟醸）

### ▲各社代表者と送付酒

(3) セミナー用酒類製造場紹介動画（各社約2分間）（英語版及び日本語版）

5 銘柄の製造場についてドローンを使った動画を作成し、日本酒が製造されている地域の様子と各社の製造場風景などを紹介。



2 一般参加者向け動画（YouTube）のライブ配信

セミナーに落選した在留外国人のほか、誰でも視聴できるようにセミナーは YouTube によりライブ配信を行った。

【英語版】



【日本語版】



### 3 セミナー状況

- (1) 主催者あいさつ： 清水広島国税局長（英語）



- (2) セミナー： ジョン・ゴントナー氏（英語）



【製法、特徴及び歴史などの基礎講座】

Craftsmanship

Most sake is made by machine. Every step can be automated! But the best sake is made by hand.

A presentation slide with a light blue background. At the top, the word "Craftsmanship" is written in a serif font. Below it, the text reads: "Most sake is made by machine. Every step can be automated! But the best sake is made by hand." There are two images on the slide: a larger one on the right showing wooden trays filled with white sake lees (dregs) and a smaller one on the bottom left showing a man in a suit standing in front of a traditional building, similar to the previous images.

【日本酒のテイastingと食べ物とのペアリング体験】



▲ (左) アンドリュー・ラッセル氏 / (右) ジョン・ゴントナー氏 / (左下) セミナー参加者

【参加者に事前に送付したペアリングリスト】

Honjozo-shu (本醸造酒)

- (1) Squid Sashimi (白イカ (ケンサキイカ) の刺身)
- (2) Pickled Rakyo (Japanese Leek) (らっきょう漬)
- (3) Lightly Salted Grilled Chicken (軽く塩漬けにした鶏肉のグリル)
- (4) Sardines in oil (イワシのオイル漬)
- (5) Grilled Brussel sprouts (芽キャベツのグリル)

※ (6) Crab Flavored Kamaboko (カニ風味かまぼこ)

Junmai-shu (純米酒)

- (1) Cream Cheese with Sliced Celery (スライスセロリとクリームチーズ)
- (2) Pasta with Cream Sauce and Crumbled Bacon (ベーコンクリームソースパスタ)
- (3) Sawara (Spanish Mackerel) Steamed in Plum Sauce (鯖の梅ソース蒸し)
- (4) Hiroshima Wagyu Beef Simmered in Sauce ( (広島) 和牛のしぐれ煮)

※ (5) Sliced Roasted Pork (おつまみチャーシュー)

Junmai ginjo-shu (純米吟醸酒)

- (1) Raw Oysters (生牡蠣)
- (2) Sliced Tomato with Salt (スライストマト)
- (3) Minced Chicken Grilled on Sticks (焼き鳥 (つくね) )
- (4) Eggplant Grilled with Sweet Miso (茄子田楽 (甘味噌仕立て) )
- (5) Thinly Sliced White-flesh Fish with Citrus Juice and Soy Sauce  
(白身魚の薄造り (ポン酢醤油) )

※ (6) Grilled Atka Mackerel with Salt (ホッケの塩焼き)

Daiginjo-shu (大吟醸酒)

- (1) Maguro (Tuna) Sashimi (マグロ刺身)
  - (2) Grilled Scallops (焼いたホタテ貝)
  - (3) Sliced Melon (メロンスライス)
  - (4) Sherbet (シャーベット)
  - (5) Arugula salad (ルッコラサラダ)
  - ※ (6) Spicy Roe Mixed with Potato Salad (明太ポテトサラダ)
- ※ You can buy them at convenience stores.

(備考)

- ・       下線は当日講師がペアリングした食材 (下写真)
- ・ ※は、コンビニエンスストアで販売されている商品



#### 4 セミナー講師



#### John GAUNTNER (ジョン・ゴントナー) 氏／日本酒ジャーナリスト

- 1962 アメリカ合衆国オハイオ州クリーブランド市出身
- 1988 文部省（当時）主催JETプログラム英語教員として来日  
その後、電子エンジニアを経て「日本酒ジャーナリスト」に
- 1994 「The Japan Times」にて日本酒コラム掲載開始（～2002年）
- 2004 「日本酒輸出セミナー」講師（主催：広島国税局）
- 2010 「清酒の官能評価分析における専門評価者」（酒類総合研究所）資格取得
- 2015 映画「カンパイ！世界が恋する日本酒」出演
- 2020 「SAKE革命-日本酒から世界酒へ-」（NHKBS1スペシャル）出演

#### Andrew RUSSELL (アンドリュー・ラッセル) 氏／(株)今田酒造本店蔵人

- 1981 英国スコットランド出身  
黒澤映画に魅せられエディンバラ大学  
（英国）で日本文化を専攻
- 2014 岡山大学留学中に日本酒の魅力に目覚める
- 2016 大学卒業後再来日し、清酒製造場（倉敷市）に勤務し経験を積む
- 2019 今田酒造本店（富久長／東広島市）の蔵人として製造に携わる



## 5 セミナー参加者

### (1) 出身国・地域内訳

NO.	国及び地域
1	アメリカ合衆国
2	アイルランド
3	イスラエル国
4	イタリア共和国
5	インド
6	インドネシア共和国
7	英国
8	オーストラリア連邦
9	オーストリア共和国
10	カナダ
11	シンガポール共和国
12	スイス連邦
13	スペイン王国
14	台湾
15	タイ王国
16	大韓民国
17	中華人民共和国
18	ドイツ連邦共和国
19	トルコ共和国
20	ニュージーランド
21	フィリピン共和国
22	フィンランド共和国
23	フランス共和国
24	ブラジル連邦共和国
25	ベルギー王国
26	ポーランド共和国
27	南アフリカ共和国
28	メキシコ合衆国
29	モンゴル国
30	ロシア連邦

### (2) 居住都道府県

NO.	都道府県
1	北海道
2	宮城県
3	群馬県
4	長野県
5	東京都
6	神奈川県
7	富山県
8	三重県
9	京都府
10	大阪府
11	兵庫県
12	奈良県
13	和歌山県
14	鳥取県
15	島根県
16	岡山県
17	広島県
18	山口県
19	愛媛県
20	高知県
21	福岡県
22	熊本県
23	大分県

※ 五十音順



