

№ 8：県産焼酎に関心集まる

10月24～26日の3日間、サンテック・シンガポール国際会議展示場において、東南アジア諸国連合（ASEAN）市場最大級の日本の食に特化した見本市「Food Japan 2024」が開催された。

栃木県は2017年以来7年ぶりにブースを出展し、2社が参加した。今回はそのうちの1社である白相酒造（那珂川町）にフォーカスしたい。

白相酒造は県内では珍しく焼酎を主力商品として扱う酒蔵である。県産の原材料を使った酒造りにこだわりながら、近年は新商品開発にも力を入れ同業他社との差異化を図る新商品を投入し、ブランド確立に努めている。

今回はシンガポールへの輸出に向けインポーター（輸入業者）を見つけるために「Food Japan 2024」に参加した。

23年の日本から海外への清酒輸出額が約411億円、焼酎輸出額が約16億円ということからも明らかのように、海外では日本酒の人气が非常に高く、焼酎の市場規模はまだ小さい。しかし白相酒造が出品した珈琲焼酎や山椒焼酎、柚子ヨーグルトリキュールといった商品には、多くの来場者から高い関心が寄せられていた。

アルコール業界の方からは「まだ焼酎の飲み方が分からない人が多い。普及に向けてはソーダ割やカクテルベースなどから始め、徐々に浸透させていくのも一つのやり方だ」という話を聞く。

その点、珈琲焼酎や山椒焼酎はそのまま飲んでも個性的な味わいを楽しめるが、カクテルベースとしても高いポテンシャルがあると思う。また、柚子ヨーグルトリキュールは米焼酎を再蒸留して製造したスピリッツをベースとしているが、アルコール度数は日本酒よりも低く、非常に飲みやすくおいしいため、一般消費者受けも良さそうだと感じた。

「Food Japan 2024」への来場者数は7,522人と、世界各国から出展者が集まるような大規模食品見本市と比べると決して多くはないが、日本食に特化しているからこそ、来場したバイヤーなどの日本食に対する購買意欲が高いとも感じられた。

今回の見本市参加をきっかけに、白相酒造のインポーターが決まることを期待するとともに、県としても引き続き支援して参りたい。



【Food Japan 2024に出展した本県ブース】

（県香港事務所長 卯木啓之）