

令和7年6月27日

課 名 商工労働局県内投資促進課

担当者 海外ビジネス担当監 船石

内 線 3381

県産品販路拡大支援事業に係るフランス訪問結果について

1 要 旨

広島県産「日本酒」と「かき」のフランスへの販路拡大及びブランド化を図るため、フランスを訪問し、パリ市で行われる日本産酒類の品評会において、現地メディア、品評会の審査員などに対して、広島県産「日本酒」及び「かき」のPRを行った。

2 日本産酒類の品評会 Kura Master (※) でのプレゼンテーションの実施【5月26日(月)】の概要

※2017年から始まった、フランス独自の日本産酒類のコンクール

(1) マスタークラス(勉強会)でのプレゼンテーション

今回、Kura Masterでは「かきを含む魚介類と日本酒のペアリング」をテーマにしたマスタークラスが開催され、フランス人ソムリエやレストラン関係者などの専門家230人に対して、広島県産品の魅力について講演を行った。

講演では、日本酒については、広島が三浦仙三郎氏、佐竹利一氏の貢献により吟醸発祥の地であると言われていること、かきについては、広島が日本一の生産量を誇り、2023年に日本で初めてHACCP認証を取得したことにより、欧州市場への輸出が進んでいることを紹介した。

かきを主に生食で食べるフランスと違い、広島では生食以外にも様々な加熱調理でかきを楽しむことや、日本酒との相性の良さを強調した。

さらに、M.O.F.(フランス国家最優秀職人章)を28歳の若さで受章したソニア・ビシェ氏の手によって広島県産かきが美しい料理として提供され、県産日本酒とペアリングされることで、広島県産の食材と日本酒の多様な楽しみ方の可能性が示された。

また、現地で直接アピールしたことで、専門家に広島の特産品の魅力をしっかりと伝えることができた。



※写真は Kura Master 協会提供

(2) フランスメディアの取材

Le Chef などの業界専門誌や食の関連メディアから取材を受け、Kura Master でのプレゼン内容に加え、

- ・フランスと同じ真がきだが育て方が違うため、日本のかきは加熱によりうまみが増すこと
- ・日本酒が水産物の臭みを消し、うまみを引き立てることで、ワインよりも日本酒が合うことなど、フランスと日本の違いについて説明を行った。

【掲載媒体の一例】

媒体名	概要
Le Chef	シェフやレストラン経営者を対象としたフランスのガストロノミー業界向けの月刊誌。年間9回発行
un œil en salle	2016年創刊。レストラン関係者を対象に、業界ニュース、技術、インタビュー、イベント等を掲載。若手人材の育成や業界の魅力発信にも力を入れている。
Pari Pari	一般人を対象とした、フランスにおける日本食のガストロノミー情報を発信する媒体。

3 その他訪問先

(1) パリ国際大学都市 日本館 訪問【5月25日(日)】

パリ国際大学都市 日本館では、米国館と共同で令和7年8月1日から10月9日まで、原爆展を開催する予定であり、金山館長と原爆展の開催などについて意見交換を行った。

(2) オタフクソース株式会社パリ支店 訪問【5月25日(日)】

昨年6月に開設されたオタフクソース株式会社パリ支店を訪問し、フランスへの進出経緯、欧州での販売状況、欧州でのブランド戦略などの意見交換を行った。

(3) パリ副市長との会談【5月26日(月)】

広島県がフランスでブランド化を進めるかきや日本酒を紹介し、その他、プラスチックの使用削減、自転車道の整備などのパリ市の環境政策、叡智学園など学校交流、平和市長会議などの平和に関する取組などについて意見交換を行った。

4 事業目標

日本酒：フランスへの輸出本数 15,300 本

かき：海外市場における新規商流（輸入業者等）の確保 4 件

5 予算（単県）

8,381 千円（業務委託料、出張旅費等）