

プロフェッショナル

名前 Christopher Gomez (クリストファー・ゴメス)
IGアカウント
IGフォロワー数
お住まい ニューヨーク州

プロフィール

NY在住、二つ星ミシュラン江戸前寿司レストラン、SushiNOZとその姉妹店のNOZ17にてソムリエとアルコール飲料部門のマネージャーをしている。また、ハワイのフォーシーズンホテルなど全米で日本酒プログラムのコンサルタント業も行っている。以前はロサンゼルスに住んでおり、ロサンゼルスでのミシュランレストランSHIBUMIで7年間勤務、そこで焼酎や日本酒のイベントなどを手掛けた。また日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (SSI) が主催するセミナーを受講し、日本酒ナビゲーターの資格を取得。JAPANHOUSEのオープニングにも携わり、LAにある寿司バー、KODOのオープニングにコンサルタントとしても関わった経歴を持つ。今回のツアーを通じて学びを深めるとともに、アメリカの消費者が大手の日本酒に親しんでいるなか、小規模で個性的な酒蔵を紹介し、新たな日本酒の魅力を広めたいという情熱を持っている。



備考

[Sushi Noz](#)
[noz17](#)
[Noz Market](#)

プロフェッショナル

名前 Nina Murphy (ニナ・マーフィー)
IGアカウント [seabeanbrain](#)
IGフォロワー数 529人

プロフィール

オレゴン州、ポートランドで唯一の日本酒店「Sunflower Sake」を営んでいる。また数々の日本酒の資格を持つ (CSP2, SSC & WSET Sake

3)。店内にはテイastingルームがあり、教育センターも運営している。また「FUYU FEST」という日本酒フェスティバルも開催している。また、定期的に日本酒に関するクラスを開催し、教育活動に力を入れている。以前はワイン業界で働いていたが、ポートランドの豊かな飲料文化に日本酒の需要があると感じ、Sunflower Sakeを立ち上げた。彼女は日本に頻繁に訪れ、酒蔵を訪問しているが、専門的な通訳がつくこの酒蔵ツアーは、酒蔵や日本の酒文化をより深く理解する絶好の機会だと感じ応募。今後はポートランド市場だけでなく北米市場での日本酒を広める活動が続けるとともに、自身の知識とネットワークをさらに拡大したいと意欲を持っている。



備考

[Sunflower Sake](#)

プロフェッショナル 兼通訳

名前 Greg Beck (グレッグ・ベック)
 IGアカウント [sakesecret](#)
 IGフォロワー数 4273人
 お住まい ロングビーチ、カリフォルニア州



プロフィール

カリフォルニア州ロサンゼルス郡で唯一の日本酒専門店であるSake Secret (酒シークレット) の創設者兼オーナー。「利き酒師」の資格を持ち、日本酒ソムリエでもある。アリゾナ大学と甲南大学で日本語を学び、日本語を習得した。広島に5年間住んでいた時に行ったお祭りや酒バー、酒蔵の訪問を通じて日本酒に興味を持つようになる。日本酒への情熱が高まるにつれ、日本酒を楽しむための「秘訣・シークレット」(コツ)をみんなに伝えるためにアメリカに戻り、自身のお店SakeSecretを創立した。このツアーでは、自社の調達目的に加え、日本酒の専門知識のある私が通訳をすることにより、参加者にはより深く、日本の文化や日本酒の知識を母国語である英語で学んでもらい、北米中に日本酒の魅力を伝えて欲しいと考えている。

備考

[SAKE SECRET](#)

一般

名前 Kymm Swank (キム・スワンク)
 IGアカウント [Kymmswank](#)
 IGフォロワー数 1133人
 お住まい ロサンゼルス、カリフォルニア州



プロフィール

カンザスシティ出身。第一回 #SupportSAKEアワード優勝者。抽象画のアーティスト。もともとはワイン愛好家であったが、8年前から日本酒に深く魅了され、特に多様な料理の相性に感動。日本酒の知識を広める為利き酒師の資格を取得し、今後もさらなる学びを続け、友人たちと一緒に日本酒を楽しみながら、インスタグラム上で日本酒の魅力を広めたいと考えている。

備考

<http://www.kymmswank.com/>

一般

名前 Carl Callewaert (カール・カレワルト)
 IGアカウント [kanpai.carl](https://www.instagram.com/kanpai.carl)
 IGフォロワー数 19800人
 お住まい トロント・カナダ



プロフィール

幼少期にはヨーロッパの醸造所で育ち、父親がビール職人だったため、醸造に対する情熱があった。以前、日本にもオフィスをもつ大手企業に勤めていた際、友人を通じて日本酒に興味を持ち始めた。引退後に日本酒の勉強を始め、70以上の酒蔵を訪問した。兵庫県の西山酒造で3か月間働き、現地文化や日本酒のペアリングを学んだ経験がある。Instagramで日本酒を広め、約2万人のフォロワーを持つ。ニューヨークの有名シェフからゲストソムリエとしての依頼や、米大手企業経営者のプライベートディナーでの日本酒紹介の依頼なども受けている。地元トロントのウィスキーフェスティバルでも日本酒ディナーを提案、開催し好評を得た。日本酒への情熱は日々深まり、最近ポルトガルにて日本酒レストランを開業。世界中の料理に日本酒を合わせるコンセプトで今後も日本酒を世界に広めたい意欲を示した。

備考

共同創立者 @magnolia lisboa
 YouTube @kanpaiCarl

一般

名前 Carmen Chan (カルメン・チャン)
 IGアカウント [eat_car](https://www.instagram.com/eat_car)
 IGフォロワー数 8441人
 お住まい トロント・カナダ



プロフィール

トロントの中国語ラジオ局で高校時代から週に1回、広東語で番組を担当している。また趣味として日本酒ソムリエの資格を持つ。以前はワインを学んでいたが、アジア人としてアジアのお酒を紹介する方が自身にあっていと感じ、日本酒に切り替えた。日本には今までに10回訪れたことがあり、滞在中は飲食店や酒蔵を巡り、日本酒について学んでいる。以前はテレビ番組にも出演していたため、カメラの前やビデオ撮影に慣れており、パブリックスピーキングに自信がある。今回、酒蔵ツアーに参加し、ツアーで得た知識や情報をSNSを中心に英語と広東語で北米向けに発信していきたい。

備考

ラジオ番組 @a1chineseradio FM100.7
 共同創設者 @sakekurabu
 @yelp Elite since 2015