南部美人の蔵元紹介

- ■南部美人は創業1902年、岩手県の最北端「二戸市」にある「日本酒」の蔵です
- ■二戸市は日本一の産業が1つあります。それは「漆」です。日本で生産される生漆の約60%を生産します。漆は昔から「接着剤」の役割もしており、京都の金閣寺などの金箔装飾も全て二戸市の漆で行われています。
- ■南部美人という酒名は、昭和25年に命名され、岩手県は昔「南部藩」だったことから、「南部」という地名と、戦後のお酒は原材料不足などから、品質の低いお酒しか無く、そんな中で綺麗で美しいお酒を造りたい、という願いを込めて、「南部の国の、美人の酒」で「南部美人」と命名
- ■南部杜氏の手造りの技と心を継承し、しぼった後の商品は全て1回だけの瓶火入れ急冷却で処理し、マイナス5度の冷蔵庫で瓶のまま貯蔵する徹底管理をしている



南部美人の蔵元紹介

- ■モンドセレクションや全国新酒鑑評会などのコンテストで多数の金賞実績を誇ります。特に2017年はインターナショナルワインチャレンジ(IWC)で特別純米が世界ーとなる「チャンピオンサケ」受賞、サケコンペではあわさけスパークリングが発泡清酒の部第1位受賞、2016年は東北清酒鑑評会では大吟醸が「最優秀賞」受賞など、輝かしい成績をいただきました。
- ■2013年にはユダヤ教の食餌規定を満たす宗教上の許可「コーシャ」を 日本酒、リキュールの2種類で取得
- ■2018年には世界初の完全菜食主義者「ヴィーガン」の認定を取得
- ■現在ではアメリカ、イギリスなどをはじめ、世界50か国へ輸出をしており、 世界で愛飲される日本の伝統文化の酒として評価されています



商流を構築する上でのジェトロとの関わり



个2007年中国広州でのジェトロジャ パンフェスティバルに南部美人は出展



Copyright©2020 JFOODO. All rights reserved.



个2018年から19年にかけて、ジェトロアルゼンチンの紀井所長と。ウルグアイ、アルゼンチンへの日本酒の正式な初輸出を全力でお手伝いいただいた。

←シカゴでのジェトロ主催の日本酒セミナーと酒の会。現在ではウルグアイ全権大使の眞銅さんが主催。その後ウルグアイへの初輸出に繋がる



个2019年、アフリカウガンダでの初の日本酒試飲会。ジェトロナイロビ(ケニア)の久保唯香さん(写真撮影も)には設営から、当日の運営、そしてウガンダの視察など大変お世話になりました。わざわざケニアから来てくれました。この様子はNHKクローズアップ現代やNHKBS1スペシャルなどでも全国・世界放送されました。

レストランイベントで紹介いただいた事例

魚介類と日本酒の相性の良さをSNSやニュースで話題化させるためのPRイベントで3銘柄を紹介して頂いた結果、参加したインフルエンサーのSNSでの投稿が約550万人の方々の目に触れました

イベントの概要

- ■普段は白ワインと魚介類料理を提供するレストランを2つに分割。 片方では通常通り、白ワインと魚介類料理を提供し、 もう片方では日本酒と魚介類料理を提供した。
- ■普段とは違う体験ができるという話題性のあるイベントにインフルエンサーやメディアの方々を呼んで、SNSでの投稿や記事にしてもらい話題化することを目的としたイベント。
- ■サンフランシスコとロサンゼルスで実施したイベントにサンプルを 提供し協力した。

イベントの結果

■インフルエンサーによるSNSによる 波及効果:約550万のリーチ

■メディアでの掲載:8件

【SNSでの投稿の例】











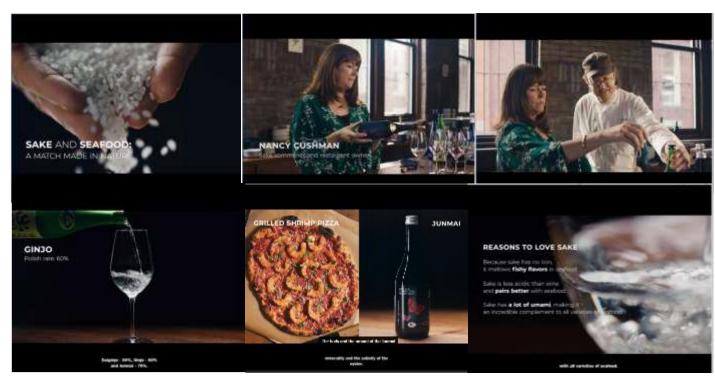
日本酒と魚介類を提供

ワインと魚介類を提供

動画広告で活用いただいた事例 - The NY Timesタイアップ

The NY Timesとタイアップして制作された基本的な日本酒の知識、分類、魚介類との相性の良さを示す科学的根拠やペアリング例などを紹介する動画の中で、弊社の日本酒を紹介していただきました

【弊社の製品が紹介された動画】



【結果】

動画の視聴回数

14,762回※

※JFOODOからの提供

動画広告で活用いただいた事例 一人気Youtuber とのタイアップ動画

人気YoutuberのMike Chenが魚介類料理の数々と、日本酒、白ワインをペアリングし、 どちらが合うのか比べる動画の中で、弊社の日本酒を取り上げていただきました

【弊社の製品が紹介された動画】









【結 果】

Youtube動画の 再生回数

77万回※

※JFOODOからの提供

https://www.youtube.com/watch?v=FiFUGE3_kqY

輸出用「標準的裏ラベル」の活用について

JFOODO様が海外の専門家と消費者の調査結果に基づいて国税庁と共に公表された、「標準的裏ラベル」をルクセンブルグ向けの輸出に活用させていただきました

【ラベル活用に至ったポイント】

- ジェトロ盛岡が主催した「ジェトロ酒類海外 バイヤー招聘商談会in盛岡」に参加したこと
- その商談会で出会ったルクセンブルグの バイヤーに、「標準的裏ラベル」に関する 情報提供を行ったこと
- ルクセンブルグのバイヤーから 「この裏ラベルの記載項目が あると現地のレストランの バイヤーとの会話がしやすい」 と好評であったこと



【JFOODOと国税庁で公表している標準的裏ラベルとその記載項目】

(日本語訳)



重要度の上位6項目

(日本酒カテゴリーとして記載が必須である項目)

- ①香り・風味
- ②味覚
- ③推奨飲用温度
- 4保存温度
- ⑤ペアフード
- 6產地



興味・関心度の上位2項目

(他製品・醸造元との差別化に有効である項目)

- ⑦醸造元の物語
- ⑧製品の物語