



今年も FOODEX に出展します。
期間は 3月2日(火)~5日(金)、
ブースはホール No.5-C14 です。
幕張メッセでお会いしましょう!

Catalogue Raisonné - Saké, Shochu and Umeshu in the World
世界のサケ・ショウチュー・ウメシユ

●チャオ、チャオ！ 今回のシーナズ・ウォッチングは国際化するサケを取り上げます。アメリカ、ブラジル、オーストラリアなどで作られる清酒のほか、カナダや台湾で 2008 年から新しく操業開始したサケ銘柄も現物入手。FOODEX2010 で展示します。●入手できなかったものはネットやカタログから「バーチャル出演」してもらい、現在、海外で生産されているほぼすべてのサケ銘柄を網羅しました。●さらに焼酎、梅酒も調査。「世界のサケ・ショウチュー・ウメシユのカタログ・レゾネ」です。KANPAI! (text Sienna K. Emiri + Tsuneo Kita)

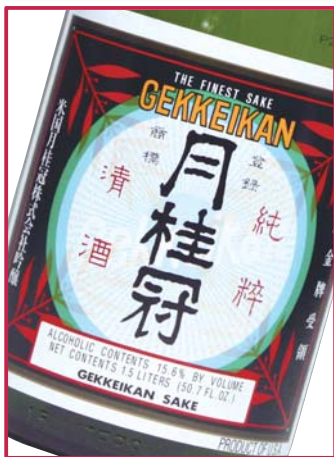
1. SAKE in the World / 日本国外で作られる清酒

■ From before WWI, Japanese people started to produce Sake in overseas countries, such as Hawaii, Brazil, Korea and etc. From then, after many long and winding histories of over 100 years, Saké, Sake or Saqué is now coming to be a global beverage. ■ Sake is now produced at least in 9 foreign countries in the world. Sake export from Japan in 2009 was, because of world serious economy recession, a bit shrunk compared to 2008, but still on a growing trend. Sake consumption in the world is increasing along with global Japanese food booming. Shochu (especially traditional style, "Honkaku Shochu") and Umeshu are also growing and coming to be world class beverages. ■ Here, we tried to make Catalogue raisonné, or complete list of Saké, Shochu and Umeshu manufacturers in the world outside of Japan. On following pages, we also include some impressive packages of leading Sake exporters from Japan. These bottles will be exhibited at our booth of FOODEX 2010 / Makuhari Messe. Enjoy finding something in trad. Japan alcoholic beverages!

Sake manufactures in USA / アメリカの清酒製造者



- Takara Sake USA Inc. / 米国宝酒造 (Berkeley, CA)
- Ozeki Sake U.S.A., Inc. / 大関 USA (Hollister, CA)
- Gekkeikan Sake (USA), Inc. / 米国月桂冠 (Folsom, CA)
- Yaegaki Corporation of USA / 八重垣 USA (Vernon, CA)
- SakéOne (Forest Grove, OR)
- moto-i / 基・居酒屋 (Minneapolis, MN) * sake brewery restaurant, no bottle pictured here



① Gekkeikan / USA



② Honolulu Sake Brewing -Takara / USA



③ Momokawa -SakéOne / USA



④ Ozeki / USA

■印は、FOODEX 2010 で現物を展示予定の商品。それ以外の商品写真はネットやカタログからの「バーチャル出演」です。



Sake manufactures in Brazil / ブラジルの清酒製造者

- Indústria Agrícola Tozan Ltda./ 東山農産加工 (São Paulo, SP)
- Sakura Nakaya Alimentos Ltda./ サクラ中矢 (São Paulo, SP)



Canada / カナダの清酒製造者

- Artisan Sake Maker (Vancouver, BC) * micro sake brewery



Australia / オーストラリアの清酒製造者

- Sun Masamune Pty Limited, / サンマサムネ社 (Penrith NSW)



Taiwan / 台湾の清酒製造者

- TTL / 臺灣菸酒股份有限公司 (林口酒廠: 桃園縣龜山鄉)
- 霧峰鄉農會酒莊 (台中縣霧峰鄉)



China / 中国の清酒製造者

- 天津中谷酒造有限公司 (天津)
- 宝酒造食品有限公司 (北京)
- 愛丹酒造有限公司 (江蘇省丹陽)
- 瀋陽大旺食品有限公司 (瀋陽)
- 大連偕楽園食品有限公司 (大連)
- 大連木戸泉醸造有限公司 (大連)
- 南通日久酒造有限公司 (江蘇省南通)
- Some more Sake manufactures are existing.



Vietnam

/ ベトナムの清酒製造者

- Hue Foods Company (Hue City)



Korea / 韓国の清酒製造者

- Doosan Liquor BG / 斗山酒造 BG (全羅北道群山市)
- Some other companies making Sake?



Thai / タイの清酒製造者

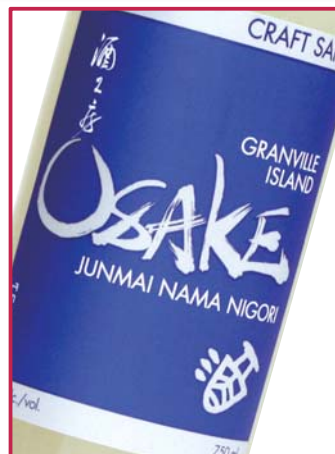
- Sura Bangyikhan Co., Ltd. / Subsidiary of ThaiBev (Tambon Prachatipat)



ほかに、ミャンマーでも「サケ」が作られているという情報もありました。



⑥ Azumakirin / Brazil



⑦ Artisan Sake Maker / Canada



⑧ GoShu-Shirayuki / Australia

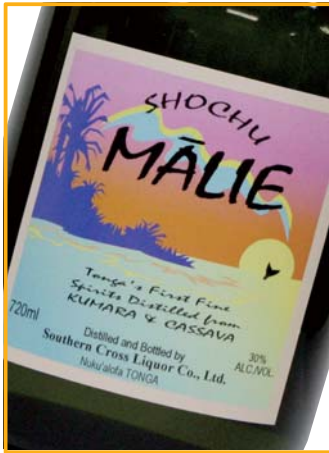


⑨ Hatsukiri / Taiwan

* キャップなどの資材を当社が供給している商品です。sake パッケージは、きた産業にお任せください!

2. SHOCHU in the World / 日本国外でつくられる焼酎 (単式蒸留焼酎)

■ Spirits sold under the name "Shochu" and made outside of Japan. We include singly-distilled ones (called "Honkaku Shochu" in Japanese), and excluded multiple-distilled ones ("Korui Shochu"). ■ Japan models (i.e. sold in Japan) are indicated. Otherwise, mainly domestically sold as Shochu in the producing country.



① Mälie / Imo / Kingdom of Tonga



① Azumakirin / Kome / Brazil



Ⓚ Silk / Kome / Thai



Ⓛ Wu-Feng Famer's Asn. / Kome / Taiwan



3. UMESHU in the World / 日本国外でつくられる梅酒

■ Products sold under the name "Umeshu" and made outside of Japan.
■ We also include Japan-origin-company's "Plum Wine" and Korean "Maesilju".



Ⓜ Gekkeikan / Ume / USA



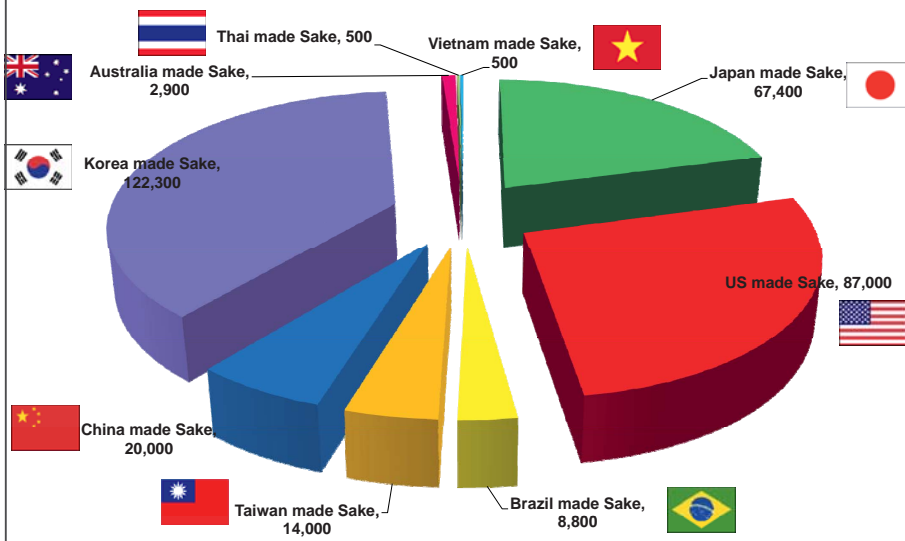
Ⓝ Kikkoman / Ume / USA



Ⓞ Takara back label / Ume / USA

The origin of 323.4 thou. Koku (58.3 thou. kℓ) Sake consumed outside Japan in 2008
 = (67.4 thou. Koku exported from Japan to the world) + (256 thou. Koku produced outside of Japan)

海外で2008年に消費されたサケ総量、32.34万石(5.83万kℓ)の原産国



Unit: Koku (1 Koku = 180.39litre) 単位: 万石 Estimated by Kita Sangyo Co., Ltd.

「清酒」「サケ」「sake」「saké」「saquê」などとして売られているもの。区分が困難なため日本の定義では清酒でないものを含む場合がある。

Sienna の考察

■ 1974 年以降清酒の国内需要は減少の一途で、いまや 350 万石程度。しかし世界のサケ需要は伸びていて、推定 32 万石 (2008 年現在)。このうち日本からの輸出は約 20% で、残り約 80% は海外生産です。

■ サケの世界需要を「量」で支えているのは、「日本酒」ならぬ「海外生産のサケ」といえますね。グローバル化はどんどん進んでいて、カナダとアメリカに 2008 年からミニ・サケ・ブルワリーが出現、台湾でも戦後では民間企業初となる清酒を (焼酎も) 作る工場が 2008 年竣工。いまや少なくとも 9 カ国がサケ生産国です。アメリカ、カナダ、ブラジル、台湾、韓国などの「主要清酒輸出先」は、実は「現地サケ生産国」でもあるわけです。

■ 日本からの清酒の海外輸出は、2009 年は世界的不況や円高の影響もあってわずかに減った (1.5% 減) もの、6 万 6,400 石を維持。2002 年以降続く成長トレンドは依然堅調と感ずる。ただ、国によって事情は異なり、最大の輸出先、アメリカは残念ながら 2 年連続の減。一方、韓国は絶好調で、台湾一気抜きで 2 位に浮上。4 位の香港も好調で、輸出金額では韓国より多い。統計上は香港と中国を区別していますが、一つの国として合算すると数量でも韓国に肉薄します。

■ かつては台湾に、この 10 年はアメリカに引っ張られてきたサケ輸出。その牽引役が、いまや韓国、香港などのアジアに移りつつあり、さらに次はヨーロッパが狙える、という流れではないでしょうか。世界的日本食ブームの影響もさることながら、過去一世紀以上にわたる先人の努力 (日本の輸出努力と、海外の清酒生産者の皆さんの努力) の賜物というべきですね。

■ 焼酎、梅酒もグローバル化が進行中。「焼酎」名で商品を作っている国はブラジル、ニュージーランドなど 10 カ国ほど、「梅酒」はアメリカ、中国など 5 カ国で生産されています。2009 年の焼酎の輸出 (財務省貿易統計) は 1 万 1,600 石で、前年比 8.5% 減少した (清酒より減少幅が大きい) もの、世界の日本食レストランにおける焼酎のメニュー出現率はまだまだ低く、これから成長が期待されるそうです。

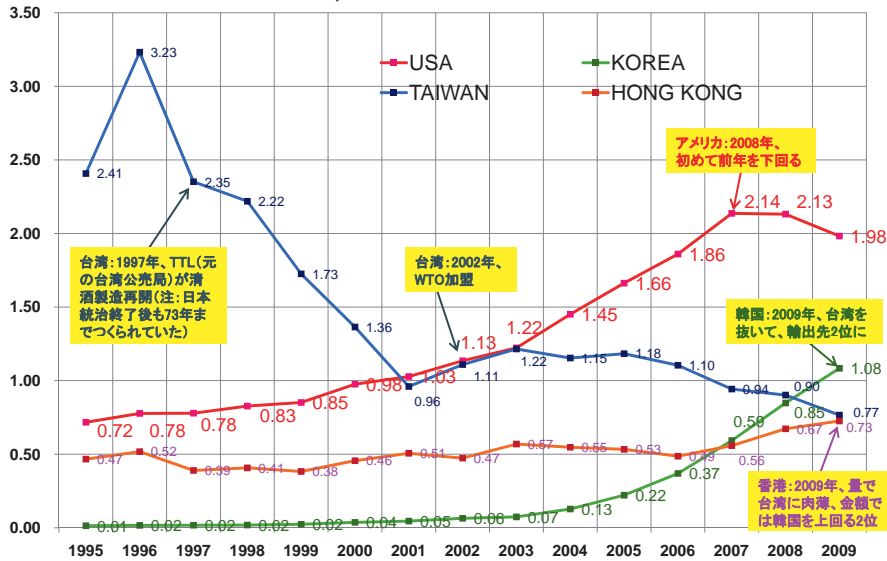
■ 以上、今回は FOODEX で「清酒・焼酎の世界マーケット」と題するプレゼンを行う予定の喜多と共同考察でした。結論は、「海外は、日本伝統酒 (清酒、焼酎、梅酒) の最大のポテンシャルマーケットなりけり」、です。ここに取りそる海外で流通するサケ、焼酎、梅酒のサンプルが皆様のマーケティングのお役に立つことを願っています。

(text Sienna K. Emiri + Tsuneo Kita)

Sake export from Japan / "Big 4" - U.S., Korea, Taiwan, Hong Kong

4大仕向け地、アメリカ、台湾、香港、韓国の推移

Unit: 10 thou. Koku (1 Koku = 180.39litre) 単位: 万石



FOODEX JAPAN 2010 プレゼン・セミナー

テーマ: 「清酒・焼酎の世界マーケット」

日時: 3月4日(木) 13時00分~13時40分

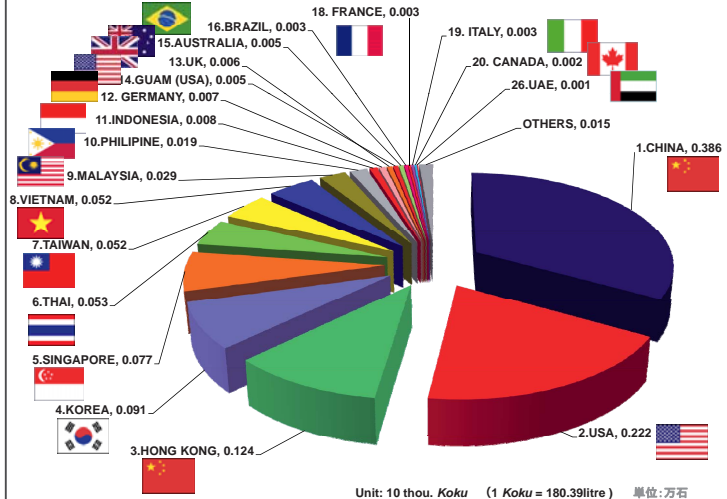
場所: セミナールーム D

発表者: 喜多常夫 (当社代表取締役)

来場者には、最新版 [2009 年の清酒・焼酎の輸出データと分析] のレジメを差し上げます!

Destination of 11.6 thou. Koku (2,090 kℓ) exported Shochu from Japan in 2009

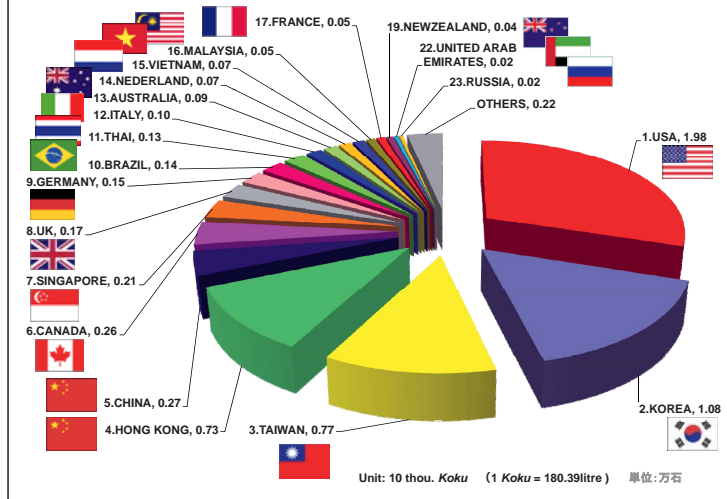
2009年の焼酎輸出、1万1,800石の仕向け先



Unit: 10 thou. Koku (1 Koku = 180.39litre) 単位: 万石

Destination of 66.4 thou. Koku (11.9 thou. kℓ) exported Sake from Japan in 2009

2009年の清酒輸出、6万6,400石の仕向け先



Unit: 10 thou. Koku (1 Koku = 180.39litre) 単位: 万石

■ Here, we sampled some bottles, exported from Japan to the world. Shipping destination is described after each brand name. No description means US, which is the biggest Sake export destination. We are proud that many of the closures, labels and bottles pictured here are supplied from Kita Sangyo. ■ In past, many Sake manufacturers, especially *Ji-zake* (i.e. local brands), were using their domestic-use front label. However, nowadays, many manufacturers are using export-use front label, which has usually similar motif but with some English or shipping destination language. Besides, some are using specially designed label, typically exotic ones, like *Geisha*, *Fujiyama*, *Torii*, etc. *Kanji* calligraphy may be both exotic for foreigners and traditional for Japanese. ■ The back label is getting more important role, as foreign customers have studied more about Sake. They want to know not only the brand name but also detail about the Sake. The back label may have more room to design. ■ Regarding with the closure, screw caps (roll on pilfer proof caps) are typical, but a combination of "Kanto" aluminum capsule and "Kaesen" plunger is increasing at medium/small volume Sake bottles. They have been originally used as a closure for traditional 1.8 liter Sake bottle, but regarded as traditional Sake closures, good to appeal premium value and to distinguish from screw capped ones, which are sometime regarded as cheaper ones. This is like cork vs. screw cap in wine market. In some case, only *Kaesen* plunger (like T-top of whiskey) is used instead of screw cap. ■ The traditional 1.8 liter (=1 "Sho", Japanese traditional volumetric unit) Sake bottle seems a bit too big to handle, but it is an image-maker of Sake, like Bordeaux shapes bottle in wine. In export market, 1.8 liter bottle has still important role at Japanese restaurant and for Japanese atmosphere. ■ For medium sized bottle, in past, 750 (or 700 ml for sprints) were requested in some countries as a regulation. However, Japanese standard 720ml (=4 "Go", again, traditional volumetric unit) bottles seem to be allowed in many areas and increasing at this moment. Kita Sangyo provides various ranges of specially designed, medium to small Sake bottles, good to export. We also can cooperate with foreign customers who want to make a specially designed bottle for private project.

→ 一升びん口 (冠頭・替栓) のびん

Note: Country name after each brand is the shipping destination of the pictured model. No country description is for US or general export model.



Ⓟ Kikusui / to USA

→ 一升びんと、そのシリーズのびん



HAKKAISAN TOKUBETSU JUNMAI ~Eight Peaks~
 Imported by MUTUAL T. LOS ANGELES
 Distributed by MUTUAL TRADING LOS ANGELES, CA
 N.Y. MUTUAL TRADE NORTH AMERICA W. SACRAMENTO S. SAN FRANCISCO THE CHERRY CO. HONOLULU, HI 98
GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.
 15.5% by VOL. NET CONT. 1.8L
 PRODUCED IN JAPAN

KIRA Honjyozo RICH TYPE (720 ml)
 SUIHIRO Sake Brewery Co., Ltd. Established 1850, in Fukushima
 SMV 日本酒度 +15.0
 ALC 15.3%
 Temperature 50-59 数珠温度 平
 超辛口の典型例。実にシャープでキリと引きしまった味わい
 Food pairing with SAKE / 相性の良い料理
 "yakitori with salt" "Spicy tuna roll"
 焼き鳥(塩) スパイシーツナロール
 PRODUCT OF JAPAN
 IMPORTED BY JFC INTERNATIONAL, INC. S. SAN FRANCISCO, CA 94080 SAKE 15.3% ALC/VOL
GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.

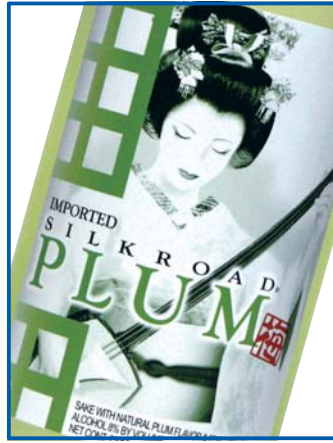
TENSEI "Star-Filled Sky"
 Profile: Dry, Rich, Balanced
 Rice: Yamada Nishiki & Tamasak
 720 ML, ALC. 15.5% BY VOLUME
 IMPORTED BY VINE CONNECTIONS SAUSALITO, CA
 www.vineconnections.com
 PRODUCED & BOTTLED BY SUWA SHIMAZU
 PRODUCT OF JAPAN. SERVE SLIGHTLY CHILLED
GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.
 eSake www.esake.com

KARIHO "NAMAHAGE" SAKE YAMAHAI JUNMAI
 PURE RICE SAKE
 Established 1913, from Akita-Prefecture.
 Rich type. Extremely dry, full-bodied sake. Full aroma of grain with expansive complex flavor. Serve chilled or warm. Store it in a cool dark place and refrigerate after opening.
 PRODUCT OF JAPAN
 IMPORTED BY JAPAN PRESTIGE SAKE INTERNATIONAL, INC. LOS ANGELES, CA
GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.
 日本名門酒会 JAPAN PRESTIGE SAKE ASSOCIATION
 6 63239 20509

Ⓟ Hakkaisan / Mutual T. / back label / to USA Ⓡ Kira / JFC Intl. / back label / to USA Ⓢ Mantensei / eSake / back label / to USA Ⓣ Kariho / Meimonshukai / back label / to USA



① Sawanotsuru / to UK



② Silk Road / to USA



③ Hakutsuru Plum Wine / to USA

醸し人九平次
純米吟醸 精米歩合50%
KUHEIJI "Kamoshibito" Junmai Ginjo 50%

Il existe différentes variétés de SAKE et chacune d'entre elles offrent une large gamme de goûts, dépendants du cépage du riz et du mode de fabrication. Les catégories de Sake que nous produisons sont le GINJO et le DAIGINJO.

Parmi tout les sortes de Sake GINJO, nous en produisons un qui s'appelle le "KAMOSHIBITO KUHEIJI". Ce Sake est fabriqué avec du riz YAMADANISHIKI uniquement. Ce riz est le grand cépage pour un Sake, il est fermenté pendant 30 jours et jusqu'à ce que la température baisse aux environs de 10 degrés afin d'épanouir au maximum les parfums et les goûts.

Amusez vos cinq sens grâce à la qualité de ce Sake.

Ingrédients : riz, levure de riz.
Contenance : 720ml. Alcool : 15-16%
Fabriqué au Japon par : Banjo Shuzou Co. Ltd.

④ Kuheiji / back label / to France

→ 様々な形のびん



→ 720ml クラスのびん

清酒 180ml 詰 1本入
アルコール分14度以上15度未満
原材料名 米・米こうじ・醸造アルコール
精米歩合60%

식품위생법에 의한 한글표시사항
·제품명: 오가 긴주수 (14.5%) OGA GINJO SHU
·수입업자명: 주식회사 나혼슈코리아
서울시 강남구 삼성동 39-32 1층 T.02-545-3251
·제품유형: 청주
·주류수입면허번호: 서울상성세무120-2-00123
·임채료명: 원32.95%, 누룩균량미, 주정, 효모, 정제수
·내용량: 180ml
·원산지: 일본
·제조일자: 별도표기(년월일순)
·보관방법: 냉장보관
·반물및교환처: 구입처
·제조회사: SHIRATAKI SAKÉ BREWING CO., LTD
경고: 지나친 음주는 건강이나 간암을 일으키며
특히, 청소년의 정신과 건강을 해칩니다.
만 19세 미만 청소년에게 판매를 금합니다.
부정, 불량식품 신고는 국번 없이 1399

白瀧酒造株式会社

⑤ Shirataki / back label / to Korea

→ 720ml クラスのびん



掲載した商品は、FOODEX 2010 に展示予定です。★キャップ、壺、またはラベルなどのパッケージ資材を当社が供給している商品です。輸出仕様の商品企画やパッケージは、きた産業にお任せください！ / ★ Closures and/or bottles are supplied from Kita Sangyo. We are a leading supplier of Sake, Shochu and Umeshu packaging materials. Please feel free to contact us about export project.



⑥ Hedgerow Shochu / to USA

■輸出向けに注目されるのが「冠頭・替栓」の利用。720ml 壺と 300ml 壺に、PP キャップとは差別感のある、伝統的なサケの栓として採用されています。ちょうどワイン壺におけるコルク栓とスクリーキャップの差のようなイメージ。国内向けにもアピールすると思います。当社では「冠頭・替栓」規格の壺として 720ml のほか、300ml、1500ml も準備しています。 ■代表的な各国向けの「裏ラベル」のクローズアップ写真も掲載しました。海外でサケを知る人が増えるにつれ、盛り込むべき情報やデザインすべき要素も多くなり、裏ラベルの重要性が増します。輸出ラベルについてもご照会ください。 ■オリジナル壺、輸入壺、特注壺など、さまざまな対応をいたします。もちろん、冠頭・替栓、PP キャップ、Sake ZORK など、お酒のキャップはフルレンジで自社生産しています。輸出仕様の商品企画やパッケージは、きた産業にお任せください！

Acknowledgements/ 謝辞：実物写真を掲載している商品は、それぞれの酒造メーカーにご提供いただきました。特に、月桂冠、大関、白雪、白鹿、千代むすび、Industria Agricola Tozan Ltda. (Brazil)、霧峰郷農會酒莊 (Taiwan)、Ms. Olsen (USA)、には海外からお酒を送りいただくご協力を賜りました。皆様にお礼申し上げます。

FOODEX JAPAN 2010 Approved Event

今年も FOODEX に出展します。
期間は 3月2日(火)～5日(金)、
ブースはホール No.5-C14 です。
幕張メッセでお会いしましょう！