



いいね！AWAMORI展 開催概要

令和元年12月
沖縄総合事務局
沖縄県酒造組合

沖縄総合事務局・沖縄県酒造組合は、琉球泡盛の需要拡大に向けた「琉球泡盛海外輸出プロジェクト」の取組として、沖縄大交易会2019の開催（11月14日、15日）に併せて「いいね！AWAMORI展」を開催した。沖縄大交易会*を訪れる海外・国内バイヤー向けに沖縄の琉球泡盛の製法、歴史等の紹介や試飲会、海外市場に向けたブランド戦略・海外向けに開発した泡盛新商品の展示、料理に合わせた泡盛の提案・試食等を実施した。

*沖縄大交易会とは、日本47都道府県、17の国と地域からバイヤー・サプライヤーが参集する国内最大規模の「食」の国際商談会

内 容 展 示

・琉球泡盛海外輸出プロジェクト紹介

官民による泡盛海外展開の取組や、県産長粒種米による泡盛づくりの取組をパネルで紹介。

・琉球泡盛製法・歴史紹介

パネル展示や47酒造所の泡盛を展示。

・海外における泡盛の海外展開の紹介

海外市場から見たブランド戦略・商品づくりをテーマに海外向けの取組についての商品の展示、パネル展示、映像による紹介。

・インバウンド向け取組紹介

琉球泡盛×空手、酒蔵ツーリズム、クルーズ船内プロモーション等についてパネル展示及び映像で紹介。

泡盛と食の組み合わせ・多様な飲み方提案

・県産長粒種米を使った泡盛の試飲。

・食事等のシーンに合わせた泡盛の試飲、試食。

主催：沖縄総合事務局、沖縄県酒造組合

日時：令和元年11月14日(木)10:00~17:00

11月15日(金) 9:00~16:30

場所：沖縄コンベンションセンター会議棟A会議場A3

海外における琉球泡盛の海外輸出プロジェクト

欧米でのハードリカー戦略や北米、アジア展開など、世界各地に向けたブランド戦略・商品づくりをテーマに海外向けの取組を紹介した。



県産長粒種米泡盛の製造プロジェクト

琉球泡盛の価値を向上させるべく、沖縄県内にて長粒種米を栽培し泡盛を製造する取組。展示会では、県産長粒種米で仕込んだ泡盛を紹介した。



泡盛と食の組み合わせ・多様な飲み方提案

泡盛をよりおいしく楽しめる食との組み合わせ事例や泡盛の多様な飲み方について専門家が解説を交えながら紹介した。



琉球泡盛×空手・酒蔵ツーリズムプロモーション展示

インバウンドを中心とした観光客を対象に琉球泡盛をPRする取組。来沖する空手家向けの取組や各酒造所を紹介し地域回遊や体験を促す酒蔵ツーリズム、クルーズ船内での泡盛試飲体験等の取り組みを紹介した。



【来場者数】 822名 (2日間)

11月14日(木) 398名 15日(金) 424名

【来場者感想】

- ①泡盛と食事のペアリング提案は今後とも重要だと思います。
(40代男性海外バイヤー)
- ②泡盛のストーリー性とヘルシー（糖質ゼロ、低カロリー）
さが「いいね！」ポイント。（30代男性海外バイヤー）
- ③泡盛のイメージが変わりました。おしゃれな感じで今度、
泡盛GINを飲んでみようと思います。（20代女性物流関係）
- ④展示会に参加して、琉球泡盛の新たな世界観を感じた。
(50代男性県内バイヤー)
- ⑤普段は水割りやロックで泡盛を飲んでいる。泡盛と食を合
わせる考え方はとても新鮮だった。（20代男性県内学生
(インターンシップ)）



県産長粒種米泡盛の展示・試飲を
実施。好評を博した。



沖縄大交易会初日に
行われた歓迎レセプ
ションでも「いいね！
AWAMORI展」をPR。
47酒造所の泡盛、県
産長粒種米泡盛の試
飲を実施した。



沖縄空手×泡盛
～share the same 'spirits'～
の取組を紹介した。

前菜・Appetizer・開胃菜



白身魚のカルパッチョ仕立て

泡盛 減圧 カクテル (ハイボール)
Awamori decompression cocktail (highball)
泡盛、減壓、龍尾酒 (酸味)

ハイボールに合うクラシックな酸味と龍尾酒の酸味を合わせることで、
泡盛の酸味をより引き立てます。

By combining the sourness and seasoning of Shikwasa
used for highball, the flavor of the dish is enhanced.

泡盛の酸味と龍尾酒の酸味を合わせることで、
泡盛の酸味をより引き立てます。

前菜・Appetizer・開胃菜



ブランドード (塩麹とポテトのサラダ)

泡盛 常圧 ライト ロック
Awamori, normal distillation, light, on-the-lock
泡盛、常規蒸餾、軽質、氷塊

泡盛の持つミネラル感、塩麹、ポテトが、
塩麹とポテトの酸味と調和します。

The mineral taste with the flavor of the salt and not aroma of
this Awamori complements the taste of both salt and potatoes.

泡盛の持つミネラル感、塩麹、ポテトが、
塩麹とポテトの酸味と調和します。

中華・Chinese cuisine・中国菜



チャーシュー (広東風原肉のロースト)

泡盛 常圧 古酒 ロック
Awamori, normal distillation, Aged, on-the-lock
泡盛、常規蒸餾、老酒、氷塊

熟成させた泡盛に合うチャーシューの酸味と老酒の酸味を
合わせることで、泡盛の酸味をより引き立てます。

The aroma of roasts and vanilla in this aged Awamori enhances
the taste of the roasts.

熟成させた泡盛に合うチャーシューの酸味と老酒の酸味を
合わせることで、泡盛の酸味をより引き立てます。

魚料理・fish dishes・魚菜



ブリの塩焼き

泡盛 常圧 本醸熟成 ロック
Awamori, normal distillation, Aged in earthenware pots, on-the-lock
泡盛、常規蒸餾、老本醸、氷塊

オーソドックスな塩焼きのブリの酸味と本醸熟成の酸味を
合わせることで、泡盛の酸味をより引き立てます。

The robust taste is
enhanced due to the elevated aroma of roasted salt barrel.

オーソドックスな塩焼きのブリの酸味と本醸熟成の酸味を
合わせることで、泡盛の酸味をより引き立てます。

肉料理・Meat dishes・肉類菜類



地鶏炭火焼き

泡盛 常圧 熟成 ロック
Awamori, normal distillation, Aged in earthenware pots, on-the-lock
泡盛、常規蒸餾、熟成、在陶罐中陳置、氷塊

熟成させた泡盛に合う地鶏の酸味と熟成の酸味を
合わせることで、泡盛の酸味をより引き立てます。

The aroma of roasts and vanilla in this aged Awamori enhances
the taste of the Charcoal grilled chicken.

熟成させた泡盛に合う地鶏の酸味と熟成の酸味を
合わせることで、泡盛の酸味をより引き立てます。



泡盛と食の組み合わせ～マリアー
ジュ～食前酒から甘味まで一連の
食の流れと泡盛のマッチングを提案
した。(左：試飲・試食の5品)



琉球泡盛海外輸出プロジェクトの
ブースでは、海外輸出に向
けた6事業者の取組を紹介し
た。