平成26年11月26日

報道機関各位

日本食文化を世界に発信！
各国のワインスペシャリストが来日し、日本酒の歴史や作り方などを体験
海外日本酒人材育成に向けた日本酒研修を実施いたします

この度、農林水産省は、11月28日～12月2日までの1週間、世界的なワイン教育機関であるWSET（ワイン＆スピリッツ・エデュケーション・トラストの略。本部ロンドン）の日本酒コース講師候補者として、ワインのスペシャリストを対象にした日本酒研修を実施します。

日本酒は近年、海外でも大きな関心が寄せられるようになり、輸出数量も年々増加しています。日本酒の海外普及をより加速するためには、海外における人材育成が重要であることから、農林水産省は、世界中から集まったWSET日本酒コース講師候補者に酒蔵を巡り日本酒の歴史や造り方などを学ぶ日本酒研修を実施いたします。

■日本酒研修の概要

日本酒コース講師候補として世界各国から募った8名のワイン専門家に対し、日本酒の造り方と、その背景にある風土や文化、そして日本食との相性などを学んでいただくために、兵庫県灘市や岐阜県飛騨高山などの酒蔵を巡ってもらい、日本酒の公的研究機関である独立行政法人酒類総合研究所（酒類総研）にて、株式会社山仁酒店の代表取締役副社長であり、IWC2007　Sakeシニアジャッジを努められた大橋健一氏などを講師に招いて各種研修を実施します。

スケジュールは以下の通りです。
11月28日（金）：天領酒造（岐阜県下呂市）、平田酒造（岐阜県高山市）
11月29日（土）：渡辺酒造店（岐阜県飛騨市）、日本食レストラン圓谷（愛知県名古屋市）
11月30日（日）：櫻正宗酒造、白鶴酒造（兵庫県神戸市）
12月1日（月）　：酒類総合研究所（広島県東広島市）
12月2日（火）　：酒類総合研究所（広島県東広島市）

※別紙にて参加者、詳細スケジュールを記しています。

尚、本事業の概要は酒サムライサポーターズクラブのWEBサイト（下記参照）にも掲載いたします。
酒サムライサポーターズクラブホームページ　http://www.sakeworld.co.jp

■本リリース内容に関する問合せ
（株）アサツーディ・ケイ内、日本食・食文化の世界的普及プロジェクト事務局（担当：多田）
e-mail：sayaka.tada@adk.jp
電話：050-3815-6529

別紙

■研修スケジュール詳細（多少変更する場合があります。）

28日（金）10時～12時、天領酒造見学
（岐阜県高山市へ移動）
14時半～16時半、平田酒造見学
（移動）
17時～18時半、高山市内の見学

29日（土）10時～12時、渡辺酒造店見学
（名古屋市へ移動）
19時～関谷醸造の運営するレストラン圓谷にてフードペアリング研修

30日（日）（灘へ移動）
9時半～12時半、櫻正宗酒造見学
13時～15時、白鶴酒造見学
（東広島市へ移動）

1日（月）9時～17時半、酒類総研にて講義

2日（火）9時～16時、酒類総研にてテストの実施
（東京へ移動）

3日（水）各自スケジュールにて帰国

■研修参加者情報

名前	所属	活動国	経歴・資格等
Robin MORGAN	IWEG	カナダ （トロント）	・2004年よりアルコール飲料関係の展示会における運営を担当。 ・2010年よりMCO Wine & Spiritsの販売担当、教育係。 ・2012年よりOntario Spring Water Sake Companyの日本酒教育係、販売係、イベント代表者 ・2014年よりmetropolitan Wine & Spiritsの日本酒販売代表者を務める。 ・趣味の一環で2010年より純米酒の製造。酒蔵にて蔵人の勤務経験もあり。 【資格】 ・日本酒プロフェッショナル（米国・オレゴン州／2010年） ・Level2 ワイン＆スピリッツプロフェッショナル（WSET／2010年） ・Level2 スピリッツプロフェッショナル（WSET／2010年） ・国際利き酒師（Sake Service Institute International／2014年）
Michael TREMBLAY	IWEG	カナダ （トロント）	・2009年より日本食レストランKiのヘッドソムリエ。日本酒、ワインと日本食のペアリング講座や日本／アメリカの9蔵とコラボレーションをした日本酒ディナー等のイベントを開催。 ・2011年よりSake Institute of Ontarioの教育部門副代表として、カナダ最大の日本酒イベントである「Kampai-Festival of Sake」 の開催。 ・2014年よりTronto International Sake Challengeの審査員・運営責任者 ・個人としても執筆活動やテレビ出演を通して日本酒の魅力を発信中。 【資格】 ・Advanced Sake certification (Sake Education Council and John Gautner) ・ Wine Fundamentals Ⅰ/Ⅱ (International Sommelier Guild)
Young SHI	Taste Spirit	中国 （上海）	中国最大級のワインメディア・教育学校を経営するTasteSpiritに所属し、ロンドンや上海を中心に様々なワイン品評会での審査員や、同社が経営するワイン学校TS Wine Academyのチーフ講師を務める。中国国内のメディアにおけるワインコラムの執筆やロンドンの日本食レストランにおいて日本酒ソムリエの経験もあり。同社と海外のワイン教育専門機関である、German Wime InstituteやWSETとのパートナーシップ締結に寄与。
Toshio UENO	The Wine House	米国 （ﾛｽｱﾝｾﾞﾙｽ）	甲州のぶどう栽培農家の家に生まれ、ワイン販売を行うChateraise社での販売代表者やMutual Trading Companyにおいて日本食・地酒・焼酎のアメリカ市場へのマーケティングを担当の後、2010年よりSake School of Americaの副校長・講師を務め、400人を超える生徒に日本酒講座を教える。アメリカ国内の食専門学校や大学でのゲスト講師としても登壇。日本酒に関するイベントやセミナー開催の経験も豊富。 【資格】 ・ソムリエ（The Court of Master Sommeliers & International Wine Guild） ・南部杜氏協会研究科メンバー（南部杜氏協会） ・ワイン専門家（Society of Wine Educators） ・フランスワイン専門家（French Wine Society） ・イタリアンワイン専門家（North American Sommelier Association）
Marina GIORDANO	Grape Experience	米国 （ﾎﾞｽﾄﾝ、ｻﾝﾌﾗﾝｼｽｺ）	2013年よりGrape Experienceにてワイン教育専門家として従事し、WSET Level1&2の講師を務める。2012年より日本酒・ワイン教室専門家としてMetro Boston地域での従業員研修や日本酒・ワインとのフードペアリングディナーの開催。 【資格】 ・Diploma Candidate projected 2015 (WSET) ・ Advanced Sake Professional (SEC 2014) ・ Sake Professional (SEC2013) ・ Certified Specialist of Wine(Society of Wine Educators)
Viktoryia TOMA	African and Eastern	アラブ首長国連邦 （ドバイ）	エティハド航空等アラブ地域航空会社のケータリングサービス専門会社において、日本地域の仕入れ担当やVIP専用機の担当を経て、2013年より湾岸地域最大級のワイン・酒ディストリビューターであるAfrican ＋ Eastern社において販売専門職に就任。アジア地域の酒類ならびに日本酒の専門家として従事。日本酒イベントや勉強会の開催を定期的に行っている。
Benny LEE	Hong Kong Wine Academy	香港	昨年本プロジェクトで招聘したミッキー・チャン氏の紹介により参画。WSET Level2&3受講済み。2012年より香港ワインアカデミーとInstitute for Tourism Studies MakaoにてSSA日本酒コースの講師を務める。11月よりSSI 国際利き酒師のコーススタートに向け準備を進めている。
Jason OH	Winevision	韓国 （ソウル）	2008年よりワイン教育／コンサルタント業を展開するWinevisionの創設者として従事。WSETならびにCourt of Master Sommelier公認の教育コース設置や韓国のSommelier of the Yearイベントの立上げ等の活動で韓国のワイン業界に寄与している。 【資格】 ・Level3 ワイン＆スピリッツ（WSET） ・英国勅許公認会計士（UK） ・ホテル＆ツーリズムマネジメント修士（Oxford Brookes Univ.／UK）