

シンガポールの日本酒市場と本県の取り組み

■シンガポールの日本酒市場

近年日本酒の輸出は非常に好調で、財務省貿易統計によると、2022年の輸出実績は過去最高となり、これで最高額の更新は13年連続とのこと。とりわけ、この2年間で約2倍に伸びたそうで、海外での日本酒人気は急速に高まっていることが伺えます。

こうした中、シンガポールへの日本酒の輸出も着実に伸びておりまして、昨年の輸出額は対前年比で約3割の増加、世界の中では中国やアメリカなどに次ぐ第5位の輸出先国となっております。シンガポールでは特に単価の高い日本酒が好まれる傾向にあるため、それが輸出額を押し上げる要因となっています。国税庁によれば、シンガポールへの1リットル当たりの輸出価格は、香港に次ぐ2位の2,535円で、この2か国が他国に比べて、飛びぬけて高い価格となっております(3位の中国は1,917円、世界平均は1,323円)。富裕層の割合が多い国ですので、単価は高いだろうという想像はつきましたが、こんなに顕著な違いがあるとは少し驚きました。

シンガポールでは日本酒のイベントも盛んに開催されており、私が赴任してからまだ3か月ですが、既に2度大規模なイベントがあり、日本酒好きな私は迷うことなく参加しました。

4月に開催された「Sake Matsuri Singapore 2023」は、シンガポール最大級の日本酒試飲イベントとしてローカルの卸業者が共同で主催しており、今回は6回目の開催となります。日本円で6千円ほどの有料チケットを購入すると、3時間試飲し放題、その場で購入もできるという、日本酒好きにはたまらないイベントとなっています。また、レストランなどのバイヤーも招待されており、BtoBの商談の機会も設けられています。ローカルの卸業者のほか、日本からも10社ほどの酒蔵さんが出展しており、会場は本当に多くのお客様で賑わっておいりました。

また6月には、日本で100年近い歴史を持ち、シンガポールにも進出している大手酒類卸業者の折原商店さんが主催する「Sake Festival Singapore」が開催され、こちらには30社以上の酒蔵さんが日本から出展されておいりました。こちらもSake Matsuriと同じくチケットを買えば試飲し放題というイベントで、会場は多くのお客様でごった返し、Sake Matsuri以上の盛況ぶりでした。

今後も夏から秋にかけて複数のイベントが開催される予定と聞いており、こうしたことから、シンガポールの日本酒市場には強い勢いを感じております。



販わう日本の酒蔵ブース（Sake Matsuri）

■本県の日本酒のプロモーション

こうした日本酒の市場拡大をふまえ、これまでシンガポール事務所では様々な取り組みを行ってきましたが、今年度実施した取り組みについてご紹介させていただきます。

一つ目は、昨年度から継続しているシンガポールの国立学校 Nanyang Polytechnic（ナンヤンポリテクニク）と連携した取り組みです。同校では、世界各国の料理について学ぶことができる社会人向けの短期講座を開設しており、日本料理については、日本酒、寿司、和菓子などの講座が用意されています。日本酒講座は月に一度実施され、日本酒の歴史や種類などから始まり、原材料や製造方法、料理とのペアリング、日本酒を飲む器などを一通り学び、テイastingも行うという盛り沢山の内容です。ここで教材として使う日本酒を、昨年からすべて石川県のもに変わっていただき、現在 7 種類の日本酒を使用いただいております。受講者の中には、レストランの開業を目指す料理人の卵や、ソムリエを目指す方々などいらっしゃるということで、長期的な目線での需要喚起も意識した草の根の取り組みとなります。他方、短期的にも、「どこで買えるのか教えてほしい」といった質問をよくされるため、県のアンテナショップやオンラインショップをご案内し、実際の購入にもつなげております。

同校とは、展示会等の外部のイベントにおいても、連携したプロモーションを行っております。具体的には、4月下旬に開催されたアジア最大級の食品展示会 Food Hotel Asia（フードホテルアジア）において、石川県の日本酒を使った日本酒セミナーを行いました。セミナーでは、参加者にテイastingしていただきながら味の違いを解説したほか、石川県についてのプレゼンも行い、より石川県の日本酒に対する理解を深めていただけるような内容としました。こちらは展示会の会場ということもあり、関心を持っていただいたレストランのバイヤーからお声がけいただくなど、新たなネットワークの構築にもつながりました。

二つ目として、5月下旬にシンガポールの名門ゴルフコース Tanah Merah C.C (タナメラカントリークラブ) で開催された日本食のイベントにおいて、石川県の日本酒のプロモーションを行いました。ヨーロッパツアーやLPGA ツアーでも使われるほどの著名なコースで、会員の多くが富裕層であるため、日本酒をPRする良い機会となりました。当日は北海道産の牛肉や鹿児島県産の豚肉、寿司、味噌ラーメンといった日本食とともに、先方にセレクトしていただいた3種類の石川県の日本酒が提供されました。日本酒の味に対する反応は上々で、食事にもよく合うという評価を頂いたほか、石川県のことを知らない会員の方がほとんどでしたが、日本酒をきっかけにして石川県に対しても非常に興味を持っていただきました。

今後もこうした取り組みを通じて、拡大する市場の中で石川県のプレゼンスを高めていけるよう努めていきたいと思っております。



Food Hotel Asia での日本酒セミナー



Tanah Merah C.C での日本酒プロモーション