



令和4年10月7日  
独立行政法人酒類総合研究所  
理事長 福田 央ふくだ ひさし

## 海外向け日本酒紹介動画「Japanese Sake Essentials ～日本酒を学ぶ集中講義～」を作成しました

日本酒の歴史や楽しみ方を海外に紹介することで、日本酒の認知度向上や輸出促進を期待するものです。今後は、海外の日本産酒類に関する教育機関等に本動画を紹介し、活用を呼びかける方針です。



### ① 歴史・文化・味、研究所の取組

日本酒への入門編として、背景（歴史・文化）や製造工程などを説明します。日本の酒造における科学の礎を築いてきた、酒類総合研究所での取り組みも紹介しています。

URL : <https://youtu.be/v9zEB5dUwos>



### ② 酒のバラエティ：日本酒のタイプ、特徴の紹介

2人の女性の対話により、日本酒でも原料や精米歩合などにより様々な種類があること、特に、純米酒と吟醸酒の味や香りの違いを紹介しています。

URL : <https://youtu.be/UzHJ3pLputc>



### ③ 品質：品質を保つための知識とノウハウ

酒類総合研究所で得られた研究成果をベースとした科学的根拠を基に、日本酒の品質を保つためのノウハウを紹介しています。

URL : [https://youtu.be/kIQShr0fh\\_c](https://youtu.be/kIQShr0fh_c)



### ④ 食：日本酒のペアリングと楽しみ方

日本酒は和食だけでなく、実はチーズや魚介類とも相性がいいお酒です。トークセッション形式で、酒類総合研究所の成果を踏まえて紹介しています。

URL : <https://youtu.be/UyARU1cvA10>



【問合せ先】 独立行政法人酒類総合研究所 業務統括部門

〒739-0046 広島県東広島市鏡山3丁目7番1号 TEL:082-420-0800 FAX:082-420-8018

E-Mail: [pipd2@nrib.go.jp](mailto:pipd2@nrib.go.jp) URL: <https://www.nrib.go.jp/>

酒類総合研究所は、酒類に関する唯一の国の研究機関です。酒類の高度な分析・鑑定、研究・調査、情報提供等を行うことにより、酒税の適正かつ公平な賦課の実現に資するとともに、酒類業の健全な発達を図り、あわせて酒類に対する国民の認識を高めることを目的としています。

