

中国の日本食レストラン経営者が試飲



搾りたての味 日本酒に感動

渡辺酒造店で醸造現場見学 飛騨市

中国で日本食レストランを経営する中国人オーナーらが19日、飛騨市古川町壺之町の渡辺酒造店で日本酒醸造の現場を見学し、搾りたての日本酒を味わった。

(久松孝志)

タンクで発酵中の「もろみ」を人試飲する中国見学者ら＝飛騨市古川町壺之町、渡辺酒造店

同社の「蓬萊」は昨年、中国で初めてあった一般消費者による日本酒品評会で4銘柄が金賞に輝いた人気商品。訪れた11人は渡邊隆専務の案内で、酒米

を蒸したり、麴やもろみを作る工程の写真を撮ったりしながら現場を見学した。

杜氏の岡田喜栄治さんは「雑味感のない、軽くきれいな酒を追求している」と説明。生原酒を味わった中国・広州で日本食レストランチェーンを展開する劉穂婷さん

(38)は「搾りたては初めて。新鮮でおいしく、感動した」と笑顔で話した。

日本酒造組合中央会によると、昨年の中国への日本酒輸出量は米国、香港に次ぐ3位。和食への関心が高く、



昨年は前年比24%増の4146キロが輸出された。