

# 「パリが愛した日本酒」プロモーション開始！

## ～広島三越において、8月6日～12日の7日間実施～

### 1 趣 旨

広島県日本酒ブランド化促進協議会（会長：三宅本店社長）が、広島県産日本酒のイメージアップ及び知名度の向上並びに新たな国内外における販売網の構築を図るため、国内外に店舗を有する広島三越と連携し、パリを中心に愛飲されている広島県産日本酒のプロモーションを実施する。

### 2 事業概要

広島三越の「広島いいもの夏土産」の一環として、広島県産日本酒のフランスにおける取組などを紹介するとともに、フランスで販売している日本酒と広島県産和牛とのコラボレーションや、限定商品などの販売を行う。

- (1) 日 時 令和元年8月6日（火）～12日（月・祝）
- (2) 場 所 広島三越（広島市中区）1階
- (3) 主 催 広島県日本酒ブランド化促進協議会（事務局：県海外ビジネス課 TEL082 - 513 - 3382）
- (4) テ ー マ パリが愛した日本酒
- (5) 販売商品 フランスで販売している日本酒（10蔵）並びに比婆牛商品 等
- (6) イベント概要

実施場所	内 容	備 考
1階（正面） イベントスペース 「広島いいもの夏土産」内	・広島県産日本酒のフランスにおける販売状況のパネル展及び動画による紹介 ・本協議会会員の日本酒の試飲販売 ・日本酒限定商品及び通年商品の販売 ・8月6日午後、小川哲男シェフ調理による比婆牛（広島）の試食予定	・蔵元による商品説明 ・日本酒等の試飲 ・比婆牛PR 等

※本プロモーションの内容については、一部変更等する場合があります。

### 3 小川哲男シェフ略歴

- 1952年生、東京・フランス等で修業。  
1981年 広島市にレストラン「ラ・マルミット」開業  
2007年 レストラン「セイホウ・オンブレンジュ」総料理長  
2019年 レストラン営業開始に向けて準備中



### 4 今後の展開

東京の三越・伊勢丹や海外店舗でのプロモーションを展開し、広島県産日本酒のブランド化に向けて取り組む。