

オーストラリアの現場から見た日本産酒類

2026年6月19日（金） 15:30-16:40

セミナー講師



長谷川 潤 氏

TRYBER PTY LTD
MANAGING DIRECTOR

令和7年度国税庁酒類輸出
コーディネーター（オーストラリア）

<経歴>

2004年にメルボルンにて『食文化から誘致するインバウンド』を目的に起業。

多くの日本食材・日本酒プロモーション・販路拡大の仕事に従事し、オーストラリアという国・土地柄の中で、日本の商材に物語、付加価値を付けて、地道に現場で認知と販売を伸ばしてゆくことを第一に精力的に活動を行う。

令和7年度国税庁酒類輸出コーディネーターより、現地の市場動向や最新トレンド、酒類事業者や業界関係者との対談を通じた、現場のリアルな状況をお伝えします。

セミナー内容

市場全体を100%として、日本産酒類の流通（営業先）は25%の枠の奪い合いになっています。今ある枠を取り合うのではなく、まだ多くの事業者様がチャレンジしていない75%の枠を狙っていくこと、そのポイントについて解説します。フレンチ・イタリアン・モダンオーストラリア等のレストランは未開拓に近い市場であり、今後のオーストラリア市場の販路拡大の一助となる考え方をお伝えします。

加えて、現地で活動する酒類事業者や業界関係者と対談し、日本産酒類の更なる普及の可能性等についてリアルな声をご紹介します。

対談メンバー

- ・**坂井 宏行**（オーストラリア クイーンズランド州グローバルコネクター、ラ・ロシエル オーナーシェフ、フレンチの鉄人）
[内容]レジェンドシェフから見たオーストラリアの日本酒事情
- ・**JAMES RATTRAY**（日本酒輸入業者 JQWS オーナー）
[内容]現地サプライヤーとして感じる課題や今後の取り組み
- ・**RICHARD WARNEKE**（アルコール・食材マーケティング会社 RW Marketing オーナー）
[内容]マーケティングのポイント
- ・**黒川 豪人**（酒サムライ、Bar Namara オーナー）
[内容]日本酒Bar経営者目線での現地動向
- ・**青山 佳奈**（バーテンダー、日本酒カクテルマスター）
[内容]現地カクテル市場や日本酒・焼酎カクテルの可能性
- ・**荒金 育英**（日本食普及親善大使、WASSHOI SAKE BAR オーナーシェフ）
[内容]料理と日本酒のペアリングの可能性や消費者の印象

