

令和8年1月7日(水)
産業政策課 技術振興・販路開拓グループ
担当: 二川、大島 (TEL 087-832-3351、内線 3418)
香川県産業技術センター 食品研究課
担当: 大西 (TEL 087-881-3177)

小豆島酒造 米ニューヨーク「THE GALLERY by Odo」で 「さぬきオリーブ酵母」テーマのイベントを開催

小豆島酒造株式会社(小豆島町)は、国税庁補助事業を活用し、ニューヨークのミシュラン二つ星レストラン、懐石料理店「Odo」のオーナー・シェフ大堂浩樹氏がプロデュースする「THE GALLERY by Odo」で令和8年1月26日、「さぬきオリーブ酵母」をテーマに自社の日本酒と、オリーブオイルを使った料理のコラボ・イベントを行います。

小豆島酒造はこのイベントを、今年度採択された国税庁の補助事業「令和7年度酒類業振興支援事業費補助金 海外展開支援枠」を活用し、アメリカの清酒輸入販売元である「ニューヨーク・ミューチャル・トレーディング」や「日本酒輸出協会」の協力を受けて行います。イベントでは、小豆島酒造が「さぬきオリーブ酵母」を使って醸造している「小豆島にオリーブの実がなるころ...」、「ホシガジョウノソラ」、「はちはち」と「びびび」の4銘柄をニューヨークのレストラン業界、リカー・ショップに紹介し、これらの日本酒とオリーブオイルを使った料理のマリアージュを提案します。

日本酒の人気の高い米国において、香川県産の日本酒の知名度向上や市場拡大が期待されます。

THE GALLERY by Odo : レストラン Odo のオーナー・シェフ、大堂浩樹氏が2021年に立ち上げた、「料理」と「アート」を融合させた空間。Odo が本格懐石料理店なのに対して、THE GALLERY by Odo はカジュアルで多様性のある、和食の枠にとどまらない「食とアートのクロス・オーバー空間」になっている。
(マンハッタンのフラットアイアン地区 住所: 17 West 20th Street)

「さぬきオリーブ酵母」: 香川県産業技術センターと香川県酒造組合が共同開発した、小豆島のオリーブの実から発見された日本酒用酵母。爽やかなパッションフルーツのような香りと、とろみのある甘口で、白ワインのような味が特徴。



小豆島にオリーブの実がなるころ... ホシガジョウノソラ

<<商品に関する問い合わせ先>>

小豆島酒造株式会社

〒761-4426 香川県小豆郡小豆島町馬木甲 1010-1 電話 0879-61-2077

国税庁酒類業振興支援事業費補助金：酒類事業者による日本産酒類のブランディングや海外展開、国内外の新市場開拓などの意欲的な取組を支援する制度。日本産酒類の輸出拡大、酒類業の経営改革・構造転換、そして酒類業の健全な発達を促進することが目的。小豆島酒造は事業テーマ「オリーブ酵母で切り拓く、米国日本酒市場」で採択。

ニューヨーク・ミューチャル・トレーディング：母体となるミューチャル・トレーディング(共同貿易)は 1926 年、カリフォルニア州ロサンゼルスにおいて 10 名の日本人食料品店経営者が集い創業。1972 年にニュージャージー州にニューヨーク・ミューチャル・トレーディングを設立。来年 100 周年を迎え、現在は宝酒造インターナショナル社のグループとして、北米における日本酒市場の拡大にも貢献している。

日本酒輸出協会：1997 年設立。会長は松崎晴雄氏（酒類ジャーナリスト、コンサルタント）。日本酒の海外マーケティング、蔵元共同のプロモーションを行う団体として結成。高品質な日本酒の海外での普及と輸出促進を目指し、有志メンバーにより世界各地でセミナー、試飲会を開催している。