

「SAKE selection」受賞酒/WINE PARISのご案内

拝啓、時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。改めて「SAKE selection」の受賞、誠におめでとうございます。既にご案内の通り、世界的なワイン見本市『WINE PARIS』にて、受賞酒のプロモーションを実施いたします。詳細は下記に記載していますので、ご確認を宜しくお願い致します。

敬具

記

- 【タイトル】 WINE PARIS (ワイン・パリ)
【日時】 2019年2月11日(月)～13(水)
【会場】 パリ エクスポ ポルト ド ヴェルサイユ (Paris expo Porte de Versailles)
【イベント内容】

WINE PARIS (ワイン・パリ)は、VINISUDとPARISが合同で創設したワイン及び各種酒類のマーケティング組織であり、世界的に業界向けワイン見本市として、最もメジャーな展示会です。大小2000軒のワイナリー、醸造メーカー、生産者が、世界各地のあらゆる種類のワインと酒類の多様な銘柄を展示。関係業者やバイヤーなど業界訪問者が25,000社訪れるイベントで、その内の35%が海外からの訪問者で世界にPRする絶好の機会となります。

【内容】

共有ブースへのボトル展示・来場者との都度商談 参加費：200,000円(税抜)

- ・会場に「SAKE selection」の共有ブースを設置します。日本酒のプロモーション及び、テイastingが可能です。
(注) 但し、スペースに限りがあり、お申し込みについては先着優先(最大5蔵)とさせていただきます。
- ・12月28日(金)迄に下記事務局宛に、参加希望のご連絡(メール)をお願い致します。
- ・当日の詳細スケジュールやお支払方法については、別途ご連絡をさせていただきます。

(ブース設置について)

- ・ブース仕様、各種装飾関係、搬入・搬出等については別途ご案内をさせていただきます。
- ・渡航チケット、各自でご手配をお願い致します。
- ・宿泊ホテルは、事務局より斡旋させていただきます。

(通訳について)

- ・ブースには、通訳を3名配置予定です。
- ・酒蔵様専属の通訳配置をご希望の場合、各自でお手配をお願い致します。

※渡航費・宿泊費は各蔵元様のご負担となります。予めご了承ください。

【お問合せ先】

SAKE selection 出品事務局
TEL/052-950-3376 FAX/052-950-3370
Email/jimukyoku@sakeselection.jp

●VINISUD によるワイン・パリのテイスティング



全て無償のテイスティング・エリア

南フランスのワイン 2.500 銘柄の様々な味わいを試飲出来ます。

赤、ロゼ、白、甘口、スパークリングなど、分類された試飲が出来、有機ワイン、バイオダイナミック、自然栽培などのワインも多く出展されます。

●テイスティング



寒冷地でのワイナリーで育まれるワインを試飲出来ます。現在、もっとも人気のあるワインの情報を提供、販売上のアドバイスや傾向を説明します。テイスティング・アベニュー（試飲大通り）には、VINOVISION PARIS の業界関係者に独占的に解放されているコーナーになっております。ここでは、ロアルワイン、ブルゴーニュワイン、中央ロアルワイン、アルザスワイン、シャンパン、各種酒類などのテイスティングが出来ます。

●WINE MOSAIC



このコーナーでは高級ワイナリーのテイスティングとその文化、引き継がれて来た地中海気候での栽培のノウハウなどを実感出来ます。

参考資料/WINE PARIS

● SOWINE による映像・画像コーナー



SOWINE は、パリのデジタル専門企業で映像・画像でワイン・パリに貢献しています。また、専門家のワークショップなども企画しております。

● WINE PARIS, LA NOUVELLE VAGUE (ワイン・パリの新しい傾向)



ワイン業界に5年未満の新しく参入した起業家たちを業界の専門家に紹介するパビリオンです。

● WINE PARIS, LES MASTERCLASSES & CONFERENCES (ワイン・パリのマスタークラスの講演会)



予約なしで参加できる30の会合とセッションが、フランス人講師及び海外からの講師によって地中海気候地域と寒冷気候地域のワインについての公演をします。