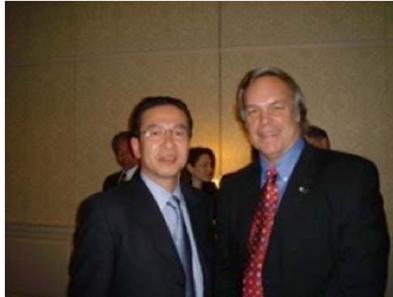


## 茨城県 須藤本家(株) (日本酒を世界各国へ)



ワイン鑑定家ロバート・パークー氏と

現当主で55代目、老舗企業でありながら、技術革新に余念がない。生酒を日本で最初に蔵出。自家田を所有し、早くから好適米の改良、紙マルチ栽培、循環形農業への取組を行う。米のみを原料とした純米吟醸酒、純米大吟醸酒に先駆け的に特化。

1995年から輸出開始。2012年現在、輸出先はフランスをはじめ、世界50カ国に及ぶ。販売量の約20%が海外への輸出。海外仕様の商品は造らず、国内と同一商品で高い評価を獲得している。ロバート・パークーのパーカー・ポイントは91点(100点満点)。ロンドンで開催されているInternational Wine Challenge(IWC)で金賞、銀賞、推奨商品等々に選ばれる。

### 【輸出のきっかけと海外での評価】

1995年アメリカで日本酒の講演依頼での渡米時、現地の日本酒事情の悪さに、輸出を開始。以来、海外で高い評価を得る。専門家として、ワインのポインティング、レクチャー、お酒の専門家を対象にしたトレーニングに度々、招聘される。スタンフォードMBA、HEC(仏)等の大学院のビジネス・スクールで講演。ロバート・パークー氏、IWCから高い評価を得ている。

### 【輸出によるプラスの効果・メリット等】

殆どの酒蔵が海外輸出未着手の時期に開始した事で、日本酒全体のイメージ・アップに繋がった。従前から各国の品質基準以上の品質で醸造していた為、どの様な国へも即時に対応することができた。各国で品質のみならず、価格面でも高い評価を頂き、現地での最高価格は、\$13,000.-/720mlで売買されたほど。

【ウェブサイト】 <http://www.sudohonke.co.jp/>