

香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・フェア 2020

目次

1. 香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・フェア 2020 の概要	2
I. ファクト・シート	2
II. ブース・レイアウト	3
III. 出展者向け優待パッケージ	6
IV. 特別企画(オプション)	9
2. 香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・フェア 2019 レビュー	10
I. フェア情報と統計	10
II. ウイスキー&スピリッツ・ゾーン	31
III. ビア・ゾーン	32
IV. バイヤー・ブース	33
V. フォトギャラリー	34
3. キャセイ・パンフィック香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション	35
4. 香港貿易發展局(HKTDC)について	36

2020-02-17 現在

1. 香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・フェア 2020 の概要

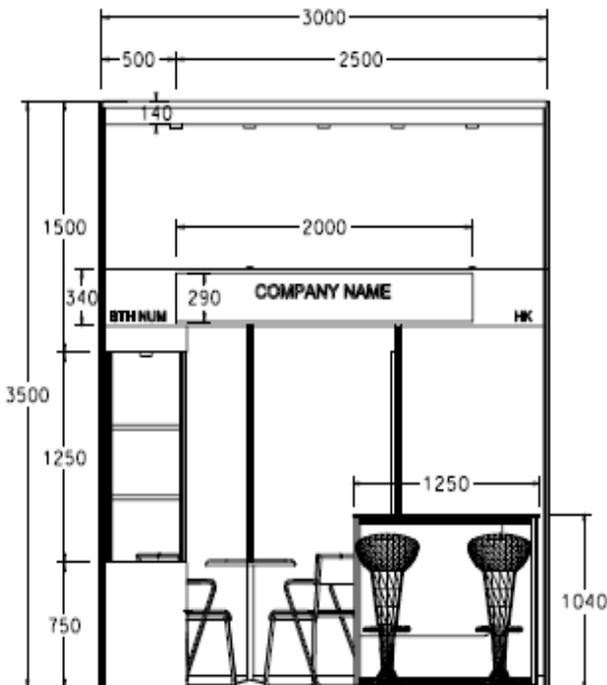
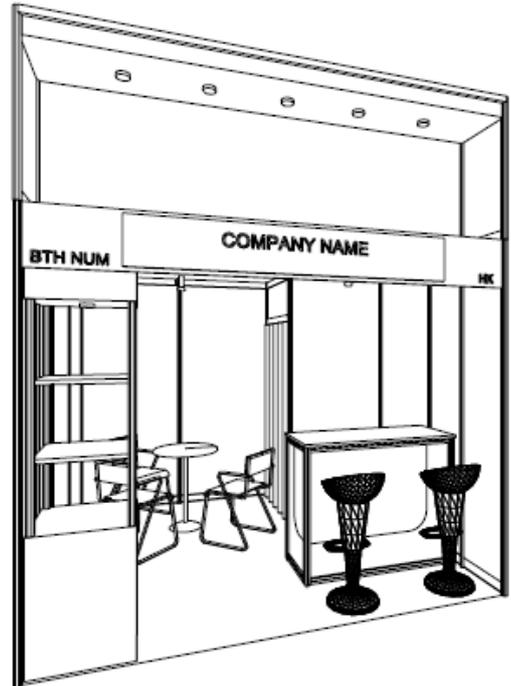
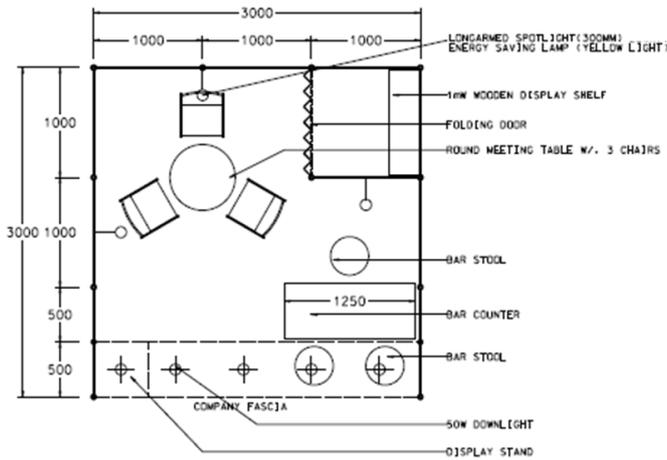
I. ファクト・シート

開催回	第 13 回		
日付	2020 年 11 月 5 日(木)～11 月 7 日(土)		
会場	香港コンベンション & エキシビション・センター		
フェアへのご入場	11 月 5 日(木)、 6 日(金)	10:30am - 7:30pm	業界関係者のみ(18 歳以上) * 事前登録で入場料不要。事前登録なしの場合は入場料 100 香港ドル
	11 月 7 日(土)	10:30am - 6:00pm	業界関係者および一般** (18 歳以上) ** 一般のご来場はチケット購入で入場可能です。
主催者	香港貿易發展局 (HKTDC)		
後援	<ul style="list-style-type: none"> - Hong Kong Food Council (香港食品委員会) - Hong Kong Food, Drink & Grocery Association (香港食品飲料及雜貨協會) - Hong Kong Sommelier Association (香港ソムリエ協會) - The Hong Kong & Kowloon Provisions Wine & Spirits Dealers' Association 		
出展カテゴリー	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 酒・飲料製品: ワイン、スピリッツ、ブランデー、ビール、スパークリングワイン、日本酒、ウイスキー、シャンパン、カクテル、ウオッカ、テキーラ、ソジュ、紹興酒、イエローワイン ◇ ワインに関する教育: ワインに関する教育 ◇ ワインへの投資: ワインへの投資 ◇ ワイン用品、ワイン関連設備およびサービス: ワイングラスとガラス製品、スピittingボウル、デカンタ、ワインクーラー、コルク抜き、ワインバッグ、ワインストッパー、カクテルシェーカー、アイスペール、ワインクーラー、ワインラック、ワインのボトル詰め、ワインのラベリング、パッケージング、ワインの貯蔵と輸送、ワイン・ツーリズムと協会 ◇ ワインに関するメディア: 取引に関するメディア ◇ ワインのお供(酒肴): ベーカリー製品、菓子、乳製品、生鮮海産物、ナッツ、調理用油脂、ピネガー、スパゲッティ/パスタ、保存食品、加工食品、軽食 		
見本市データ (2019 年)	出展者数 1,075 社		バイヤー数 15,248 名
参加国および地域 (2019 年)	オーストラリア、ブラジル、ブルガリア、カナダ、チリ、チェコ共和国、フランス、ドイツ、ギリシャ、香港、インド、インドネシア、イタリア、日本、韓国、ラトビア(新規出展)、リトアニア(新規出展)、中国本土、ペルー、ポルトガル、南アフリカ、スペイン、スウェーデン、台湾、タイ、ウクライナ(新規出展)、イギリス、アメリカ、ウルグアイ、ベトナム(新規出展)		
出展費用	スタンダードブース(3m x 3m) 6,720 米ドル		カスタム用スペース(更地)での参加 1 平米あたり 668 米ドル (18 平米以上)
出展者問合せ先	香港本部 Ms. Jojo Lai	Tel: (852) 2240-4077	Email: jojo.y.s.lai@hktcdc.org
	東京事務所 後藤	Tel: (03) 5210-5850	Email: tokyo.office@hktcdc.org
	大阪事務所 西野	Tel: (06) 4705-7030	Email: osaka.office@hktcdc.org
ウェブサイト	http://www.hktcdc.com/hkwinenair		

II. ブース・レイアウト

スタンダードブース -Aタイプ

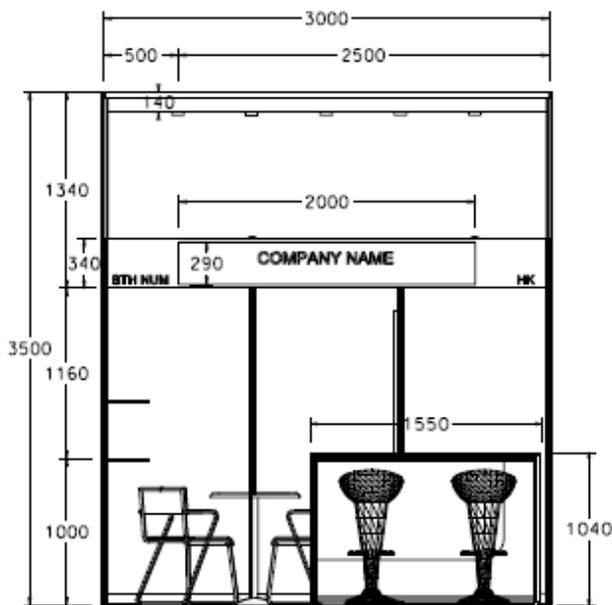
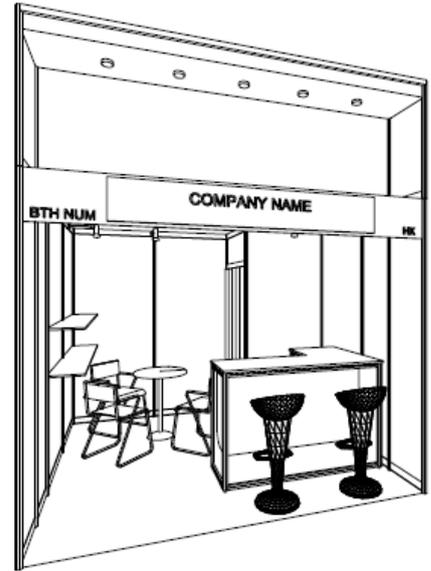
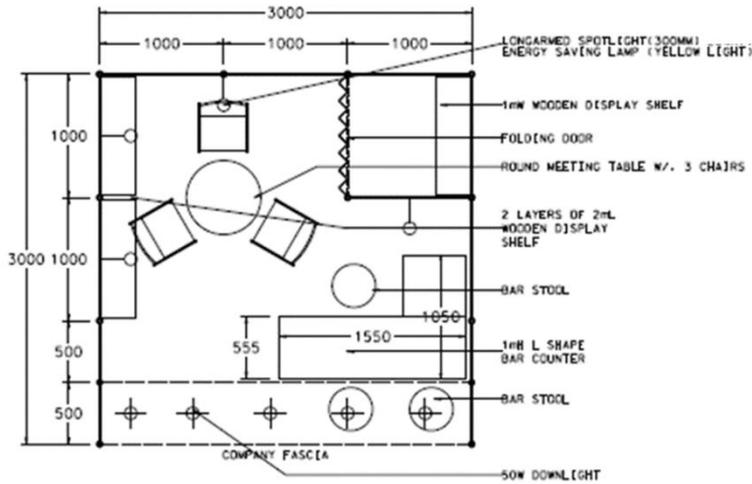
サイズ	出展費用
9 平米 (3m X 3m)	1 ブース当たり 6,720 米ドル



マーク	ブース付属備品	個数
	ディスプレイ ショーケース	1 個
□	バーカウンター	1 個
	棚板 (ショーケースの中)	2 枚
♂	ロングアームのスポットライト	3 個
○	商談机	1 個
□	黒革張りの椅子	3 脚
○	バーカウンター用ツール	3 脚
	ゴミ箱・カーペット	
	社名板	1 個
	吐器・水・ワイングラス	

スタンダードブース - Bタイプ

サイズ	出展費用
9 平米 (3m X 3m)	1 ブース当たり 6,720 米ドル



	ブース付属備品	個数
	L字型バーカウンター	1 個
	棚板	6 枚
♂	スポットライト	4 個
○	商談机	1 個
☐	黒い革張りの椅子	3 脚
○	カウンター用スツール	3 脚
	ゴミ箱・カーペット	
	社名板	1 個
	吐器・水・ワイングラス	

スタンダードブースのレイアウトデザイン

Perspective



Standard Booth

III. 出展者向け優待パッケージ

1. ブースディスカウント (各個別出展者が利用可能な割引率は最大で 20%になります)

(i) 早期申込割引 (2020 年 6 月 30 日までにお申し込みの場合)

条件	割引率(%)
ロイヤル・カスタマー(「ワイン&スピリッツ・フェア 2019」の出展者)	10%
新規出展者	5%

(ii) ボリューム・ディスカウント

合計展示面積	割引率(%)
18 平米以上 45 平米未満	3%
45 平米以上 89 平米未満	5%
90 平米以上 179 平米未満	8%
180 平米以上	10%

(iii) 紹介割引

条件	割引率(%)
個別出展者の紹介により新規出展者が「ワイン&スピリッツ・フェア 2020」へ個別出展をした場合	5%

*個別出展者向け紹介割引の諸条件については後述の特記事項をご参照下さい。

(iv) まとめ割引

条件	ワインフェアのみの割引率(%)
8月に開催される「フードエキスポ 2020」と「ワイン&スピリッツ・フェア 2020」に参加する出展者で、 両方 のフェアそれぞれに、申し込みサイトから 2020 年 4 月 14 日までにお申し込みをいただいた場合	5%

2. ブースの位置のリクエスト (スタンダードブースの場合)

ブースタイプ	必要最低申込み面積	1 ブース当りの追加料金
角ブース(2 面オープン)	18 平米	5%
半島タイプ(3 面オープン)	36 平米	7.5%

*特別ブースのリクエストは、利用可能なスペースを勧案のうえ、主催者の判断により決定します。発生する追加料金は、ブース位置が確定した後で金額を計算し、ご案内致します。割引の対象にはなりません。

ブース割り当てに関するポリシー

- I. 海外企業及び団体のブースは以下の優先順位（優先順に記載）に基づき、主催者の香港貿易發展局によって割り当てられます。
 1. 規模の大きなパビリオン
 2. カスタムブース(更地)はスタンダードブースより優先
 3. 出展回数が多いリピーター出展者
 4. 同条件の場合はお申込み日とお支払日によって立地を決定

お申込み締め切り- 2020年7月17日

- II. 締め切り後に申込みをされた場合、ウェイティング・リストにてブースの割り当てをお待ちいただくことになり、申込状況により場所の確保が難しい場合もあります。締め切り後の申し込みに関しては、ブースの割り当ては原則先着順となります。

重要特記事項

- ◆ お申し込みの締め切りは **2020年7月17日** です。**早期割引の適用は6月30日までの申込者が対象となります。**
- ◆ 1件のお申し込みに対して、各割引を合わせた申請が可能です。但し個別出展者をご利用いただける割引率は最大で **20%まで** となります。
- ◆ 割引はビア・ブースとウイスキー・ブースの出展者は対象外となります。
- ◆ 個別出展者に対する紹介割引の条件
 1. 香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・フェア(HKIWSF)2019の個別出展者が、初出展の企業にフェアを紹介し、その企業が個別出展者として出展者を支払って参加した場合は、紹介1回に限りブース出展費の5%割引を致します(各割引の条件を満たしていることを前提に、ブースサービス料金の合計最大20%まで割引可能)。なお、この場合の「紹介」とは、HKIWSF2020に直接紹介した場合を言います。
 2. 「紹介割引」は当フェアの個別出展者で、かつ実際に紹介があった場合のみ割引が適用されます。国別グループ・パビリオンの出展者は「紹介割引」の対象にはなりません。
 3. 新規出展者は、国別グループ・パビリオンの参加企業としてではなく、必ず個別出展者として出展して下さい。また、新規出展者は当フェアオフィシャル・サイトの「出展者オンライン・プラットフォーム」からオンライン申込み後、30営業日以内に書面またはEメールにて主催者に紹介出展者名を必ず連絡して下さい。連絡が30営業日を過ぎた場合は割引対象となりません。
 4. 各新規出展者につき紹介出展者は1社のみです。新規出展者が複数の出展者から紹介された場合は、新規出展者によって承認された紹介出展者の情報に元づいて紹介が成立します。
 5. 「紹介割引」は、新規出展者が全額を支払い、かつ当展示会へ出展した場合のみ適用されます。割引料金は展示会開催後60営業日以内に紹介出展者に還付されます。

6. 主催者は予告なしに当諸条件を改定、及び紹介割引を変更または終了する権利を留保するものとします。
7. 紛争等が生じた場合には、主催者の決定が終局的な拘束力を有します。
8. 諸条件について英語と外国語(日本語を含む)の間に解釈の相違が生じた場合は、英語版が適用・優先されるものとします。

IV. 特別企画(オプション)

(i) ワイン&スピリッツのテイasting/ワインと料理のペアリング/セミナー開催

(1 時間当たり 2,550 米ドル、1.5 時間当たり 3,795 米ドル)

フェアの展示ホールにある多目的ルームの時間枠をぜひご予約ください。以下の設備を完備しております。プロモーションとしてワインテイasting、ワインと料理のペアリング、セミナーなどを開催されてはいかがでしょうか。

- ◆ 収容人数: 50 名(クラスルーム形式)
- ◆ 時間単位: 1 時間または 1.5 時間
- ◆ 備品: テーブル、看板
- ◆ 設備: AV 機器、1 名につきテイasting・グラスが 3 個、氷、スピittingボウル
- ◆ サービス: ウェイター、開栓
- ◆ 追加の食材・飲料または備品は有料で注文可能なものもございます。

** 予約時間帯の割り当てについては、空き状況に鑑み、先着順で主催者が割り振ります。

(ii) 香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション

メディアへの露出を最大限に行うため、ぜひ「香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション」にご参加ください。このコンペティションは、アジア最大のワインとスピリッツのコンペティションです。コンペティションへのエントリーに際し、「香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・フェア(HKIWSF)2020」の出展者には、割引エントリー料金が適用されます。

詳しくは香港貿易発展局 東京/大阪事務所までお問い合わせ下さい。



(iii) 展示会場でのその他の宣伝機会

- a) 大型ライトボックス広告(ハーバーロード側入口)
- b) ライトボックス広告(ホール通路沿い)
- c) エスカレーター広告

それぞれの詳細については、香港貿易発展局の担当者にお問い合わせください。

注意

主催者である香港貿易発展局(HKTDC)は、書面による確約前の段階においては随時、オファーの一部もしくは全てを享受する団体の選定、パッケージ料金の諸条件及び適用対象の変更、またはパッケージ料金の取り下げを実施する絶対的権利を留保するものとします。特別パッケージまたは助成制度に関して争いが発生した場合には、香港貿易発展局の決定が最終的かつ拘束力を有するものとします。

2. 香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・フェア 2019 レビュー

I. フェア情報と統計

(i) 出展者のデータ

出展者数の合計

	ワインフェア 2019
香港の出展者	123
香港以外の出展者	952
合計	1,075

国／地域別出展者数(香港以外)

国／地域	出展者数	国／地域	出展者数
オーストラリア	49	中国本土	61
ブラジル	1	ペルー	1
ブルガリア	7	ポルトガル	29
カナダ	10	南アフリカ	5
チリ	35	スペイン	81
チェコ共和国	8	スウェーデン	1
フランス	222	台湾	3
ドイツ	40	タイ	3
ギリシャ	1	ウクライナ	1
インド	1	ウルグアイ	2
インドネシア	1	イギリス	30
イタリア	200	アメリカ	40
日本	113	ベトナム	2
韓国	1	合計	952
ラトビア	1		
リトアニア	3		

各国のパビリオンの参加

国／地域	パビリオン／グループ
オーストラリア	Winestate Publishing
ブルガリア	Wine Quality
カナダ	Canadian Food Exporters Association
チェコ共和国	Czech Grape and Wine Producer Association
フランス	Bettane+Desseauve
	Business France
	The Syndicat Général des Vignerons de la Champagne
ドイツ	Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection
イタリア	Italian Trade Commission
	Vinitaly
日本	岐阜県
	日本貿易振興機構
	鳥取県
中国本土	Sichuan Province Economic and Culture Association 四川省經濟文化協會
ラトビア&リトアニア	Colours of Europe
ポルトガル	CAP - Confederacao dos Agricultores de Portugal
	Setúbal Península Wines
スペイン	ICEX Spain Trade and Investment
タイ	Asian Wine Producers Association
アメリカ	Southern United States Trade Association

(ii) 来場者のデータ
トレードバイヤーの数

	ワインフェア 2019
香港	9,178
アジアおよび中国	4,724
その他の地域	1,346
合計	15,248

(iii) 2019 年のメディア・パートナー一覧(香港および香港外、抜粋)

国／地域	メディア／発行者名
ドイツ	Wine Business International
香港	CR1、CR2
香港	Etnet.com
香港	Metro Radio
香港	Ming Pao
香港	MRRM
香港	South China Morning Post
香港	TimeOut
香港	Wine Luxe
香港	Wine Now
マレーシア	Thirst Magazine
シンガポール	Wine & Dine
タイ	Thailand Restaurant News
イギリス	Global Drinks Intel

(iv) 出展者のコメント



「今回は弊社としてジンを新しく発売させていただきましたので、スピリッツの部門として海外にも広げていきたいと思い、出展を決めました。デモに関しては多少心配もありましたけれども、実際来てみると報道ほどではなかったです。今まで梅酒を中心に販売してきましたが、新しくハードリカーであるスピリッツも持ってきたことで、新たなお客様と出会えたことが今回の大きな成果だと思います。」

中野BC株式会社 通販部 Eコマース課 係長 湯川直樹 様

「もともと香港は素晴らしいマーケットだと認識していたのですが、なかなかいいインポーターを見つける機会がなく、模索していたところでした。そこに香港貿易発展局からご紹介がありまして、こんなチャンスはなかなかないということで出展を決めました。会場は非常に活気があって素晴らしいです。商品を“知りたい”“買いたい”という気持ちの強い方がたくさん来ていますので非常にいい成果を期待していますし、既に何件かもういいお話もいただいております。来年もぜひ参加させていただきたいと思います。」

町田酒造株式会社 経営企画室 橋本大輝 様



「出展を決めたきっかけは香港という新しい市場に実際に足を運んでみたかったというのが一番大きかったです。日本ではなかなかできないことがこちらでは実現するのではという期待を持っております。デモに関しては当然、心配はありましたけれども、香港貿易発展局からの情報もあり、その点ではある意味安心して来ることができました。商談に関しては、日本酒に対して興味があり、いっぱい来てくれて熱心に試飲してくれていますので、これから商売がどうなるか分かりませんが、ある程度の実績が見込めるのではないかと期待しています。」

諏訪酒造株式会社 代表取締役 東田正彦 様

(v) 来場者のコメント


「香港民主化デモのニュースが流れる中、日本の出展者の中には参加をやめた地域や団体があるようですが、第12回を迎える今回のフェア会場は例年通りの盛り上がりを見せ、30の国と地域から、1075の出展者が集結しました。日本からは新たに鳥取県が参加し、またJETROのブースも拡大しているようです。私は今回で3回目の取材になりますが、年ごとに、日本酒、焼酎、ジャパニーズクラフトスピリッツのブースの数が増えていることを感じます。また、参加者の日本産酒への知識も増している印象を受けました。」

**一般社団法人日本のSAKEとWINEを愛する女性の会
代表理事 友田晶子 様**

「すごく大きな展示会と聞いていたのでとても興味がありました。また香港ということですので参加を決めました。デモの心配というのはやはりあったのですが、来てみたらまったくそういう雰囲気もなく、空港から街まで安心して来ることができました。会場はすごく活気があって平日なのにこれだけの人が集まるのかとびっくりしています。ブースをいろいろ回りましたが、中国の白酒から始まってシャンパン。そしてオリーブオイルまでさまざまなものがありましたので、すごく興味深く商談をさせていただきました。」

**小田急ホテルセンチュリーサザンタワー カスタマーサービス部
料飲課長 前田聡史 様**



「ご招待をいただいて、せっかくの機会なので香港に行ってみたいなということで参加を決めさせていただきました。会場にはたくさんの方がいらっしゃってすごくエキサイティングな展示会だと思いました。商談についてはフランスワインを中心にシャンパンなど、とても興味深い展示があったのが印象的でした。シャンパンの方のすごい熱心なトークにどんどん引き込まれて思わず話を即決してしまうところになりました。」

**ハイアットリージェンシー東京 鉄板焼グリル・鮨「みやこ」
アシスタントマネージャー 越渡浩 様**

(vi) 記事・プレスリリース

◇記事

「フードライフ (FoodLife)」



特別リポート・第12回香港インターナショナルワイン&スピリッツフェア2019

香港で知る日本産酒の課題そして素晴らしさ

●トータル飲料コンサルタント 友田 昭子

11月7日から9日までの3日間、香港貿易發展局（HKTC）が主催する第12回香港インターナショナルワイン&スピリッツフェアが香港コンベンション&エキシビションセンターで開催された。

香港民主化運動が報じられる中にもかかわらず、世界30の国と地域から1075社が出展。そこはやはり、アルコール飲料取引のハブである香港ならではの、アジア市場と中国本土でのワイン販売は、2019年から2023年までに年4%の成長が見込まれている。現に、香港政府がワインに関する関税と管理規制をすべて廃止したあと、ワインの輸入総額は、2007年の16億香港ドルから2018年には120億香港ドルと約7倍になっている。

ちなみに、現地のデモをはじめとした民主化運動騒動だが、この時期はとくに影響は感じられず、市内ではおおむね平常通りの経済活動が行われていたことを付け加えておく。

フェアのニューカマーは、クラフトビール・エリアの設置。クラフトブームは日本だけではないようだし、日本以上に商品群がゆるいためバラエティのある商品群が並んでいた。気になる日本産酒のブース展開を中心にレポートする。

他を任倒していた日本産酒の豊富なバラエティ

8年連続の間違ったジャパン・パビリオンでは、昨年より1社多い28社・団体が出展した。そのうち1社・団体が初参加。日本酒・焼酎・スピリッツ・ウイスキー・リキュール・ワイン・クラフトビールのPRブースがひしめくように出展され、日本産酒のバラエティの豊富さが実感できた。

日本酒では、福島県郡山、笹の川酒造「純米吟醸」、焼酎は鹿児島県奄美大島、町田酒造の黒糖焼酎「黒の雫」と海外向けの「NANKAI SHOCHU」、福島県会津、合同会社ねっかの米焼酎「THE NEKA」、スピリッツでは和歌山県中野B.C「KOZUE GIN」などが目を引いた。

なかでも注目目は、笹の川酒造のジャパニーズウイスキー「ブレンデッド山椒 フラクタルベル」だろう。世界的なジャパニーズウイスキーブームの中、「山椒」は香港市内の飲食店、特にハイクラスのバーや和酒が楽しめる和食店での取り扱い数が非常に高く、人気店にはPBなどの製造も行っているようだ。

行政単位でのブース開設は、今年初参加の鳥取県と常連の和歌山県と岐阜県、鳥取では、食事と合う純米酒造りで人気の親訪酒造、

スパークリングからリキュールまで幅広い品ぞろえの千代むすび酒造に人だかりができていた。岐阜では、日本酒造の「純米大吟醸 橋田 信長」が、日本らしいスタイルで海外向けとして人気。濁り酒に特化する三輪酒造の「白川輝 純米」に「こり」も注目度が高かった。

ジャパンパビリオンのなかで大注目は、東京のリカー・インベリションが展開した日本各地のリキュールパリエーション。アジアで人気の高い梅酒はもとより、まるで清きたての搾りたてのミカンジュースのようなミカンリキュール、ジュシーな豊水梨の梨リキュールなど鮮やかな色とりどりのボトルが並んで目を引いた。いずれも7%程度のアルコールで、コールドプレスによるフレッシュさが魅力。原料の収穫からベースの焼酎まできめ細やかなセレクトを行うことで品質重視しているのがジャパニーズリキュールの際立ったところ。

世界中見聞しても、ここまで新鮮なフルーツリキュールは存在しないだろう。また、「白鹿」ブランドを展開する辰馬本家酒造の子会社六白は昨年発売した日本酒リキュール「MIMI（ミミ）」を出品。アルコール27%と高めで、カクテルとして使うなど新しい日本酒のスタイルを提案して関心を集めた。

FoodLife 46



海外が重視するのは「蔵のストーリーが見える酒」

日本サイドからの出展エリアのほかにも、現地の和酒インボーターのブースもたくさんあり、日本酒や焼酎に詳しい現地スタッフが、世界各国からのバイヤーに専門的な知識を披露しながらPRする姿がとて印象的だった。

現地インボーター、さらにはバイヤーにどんな日本の酒が人気かインタビューすると「まずは、純米酒」「フルーティーできれいな味わいのもの」「そして、辛口」という答え、もちろん細繁、里圃、十四代などの有名ブランドも第二線で活躍している。しかし、WSET（※）「日本酒」講座のミック・チャン氏は「これからは、蔵のストーリーがあるもの」と言う。今、日本酒メーカーは、米の品種や酵母の種類、精米歩合や火入れの方法など、製法の説明ばかりしているが、自身の蔵の歴史やストーリー、造り手の熱い思いをもっと伝えてほしい、そういう酒を飲みたいのだと訴える。酒は科学ではなく文化ということだろう。語れるものがあつた。

残念ながら焼酎の人気はいまひとつ。飲み方がわからないようだ。そのためか、海外向けとしてスピリッツやウイスキー製造に注力する蒸留酒メーカーも増えてきている。

現地で広がる広東料理と日本ワインのマッチング
会場に設置された大中小のセミナーエリアでは、日本産酒をテーマに

したセミナーがいくつか開催された。一つは「広東料理と日本ワインのマッチング」。香港で活躍するマスター・オブ・ワインのアブラム・メイバーク氏、日本酒にも精通するWSET講師ミック・チャン氏、そして「神の掌」の著者重橋直氏がコメンテーターとして参加した。

取り上げられたワインは「マスカット・ペーリー」と「甲州」と「ナイアガラ」。今、香港では、地元の広東料理と日本産酒の組み合わせに注目が集まっているという。

「マスカット」は、「とにかく香りがキケンアローやパルガムみたいにはじけるような甘い香り」が印象的で、チャーシュー、スパイスチキン、シヤコのスライス炒め、ローストした料理、スパイスな料理との相性がいいというのが飯らの統一見解。

さらにアブラ氏は、プラムソースをたっぷりかけたプラムケーキにも合う。重橋直氏は、広東はローストした料理が非常に多いので、そういうものにも合わせたい。また、アワビ煮にもよく合うとコメント。試食がなかったのが残念だったなあ。余談だが、中国語でマスカット・ペーリーは、「貝割A碧香」と書く。

「甲州」は、「穏やかで、幅広くよな、とても静かな印象」のワインで、「時にシヤブに似るものもある。クリスピーでフレッシュな味わい」とアブラ氏。魚の清蒸や透明なスープなど、素材を生かした料理との相性が抜群とのこと。アスパラとブロッコリーを足して2で割ったような香港野菜「芥藍」のソテーにはぴったりと個人的にも思う。

「ナイアガラ」については、「とてもフルーティーで華やかな印象。ワイン初心者にも向き、個人的に自身魚のフライ甘酢かけなどにいいと思う。重橋直氏はナイイキップに一杯飲むこともあるとか。「これを飲んで眠るといい夢が見れる」とたまに夢遊をほうほうさせる一言。充実する外国人講師による日本酒セミナー

WSET講師ステファン・マック氏によるセミナー「日本酒の味わいのポイント紹介」も人気だった。最近では、外国人（現地）による日本酒の基礎知識セミナーが本場にも多くなってきた。マック氏は英語で流暢なように広東語を駆使して日本酒を語る。本醸造、大吟醸、純米吟醸、純米酒の4種類の個性の違い銘柄を試飲しながら、「醸造アルコールを添加するとアルコールが高くなるのでは？」という質問には「最後は精水をするのでアルコール度は調整できる」とか、「精米歩合の数字は日本酒の良し悪しとは関係ない」など、見事な説明で会場を納得させた。

年を遡うことに、日本産酒の出展が増え、来場者からの質問や希望が少しずつ専門的になってきている印象だ。和食人気は相変わらずだが、日本酒や日本ワインを地元の料理と合わせる動きも確実に広がってきている。和食店での消費だけでなく、世界各国地元の料理と日本産のお酒を一緒に飲んでもらいたい、本場の市場拡大とはいえない。

※WSET (Wine & Spirit Education Trust) は、ワイン、スピリッツ、および日本酒の資格を認定する世界最大の教育機関

17 FoodLife

「たる(TARU)」

香港インターナショナル ワイン & スピリッツフェア 2019

香港貿易發展局は10月11日、11月7日～9日に香港コンベンション&エキシビションセンターで開催する第12回「香港インターナショナル・ワイン & スピリッツフェア 2019」の記者発表会をパークサイドタプレス（千代田区）にて開催した。

香港は関税がかからないことから、世界中のお酒が取引される場所であり、国別に見る日本酒の輸出額はアメリカに次いで世界2位となっている。また、保管方法や輸送方法の管理を厳密に定める法律が施行されたことから、物流の拠点として今後も発展し続けることが予想される。香港貿易發展局日本首席代表のサイラス・チュー氏は「香港の魅力は関税がないということだけではなく、中国本土で売り場を持つバイヤーが多く、ビジネスをより確実に広げられる相手との取引ができるチャンスがある」と述べ、アジアの拠点として地位を高める香港の魅力を語った。





醸造報知

JOZO HOCHI

'19.11.28

メルシャン

メルシャンの焼酎分野は、甲類が1〜10月累計で152%、乙類86%、混和85%、焼酎計146%と、甲類が大きく寄与している。

消費増税仮需では、9月は焼酎全体で158%、10月83%となり、2カ月の合計は110%と、11月にやや持ち越しも感じられる。甲類では三楽焼酎「TAKUMA 匠磨」720mlに料飲店の引き合いが増え、前年

比130%と伸びており、提供の仕方によって新たな可能性も。

メルシャンでは、エリアのこだわり料飲店などで、主力の「白水」とご当地の柑橘系果実などを

白水のご当地割りを

ま焼酎「黒胡宝」のお湯割りもニッチなニ

組み合わせたサワー提案組み合わせたサワー提案を、キリンビール社と共同ですすめている。飲み方としては、さらに、焼酎白水と午後の無糖紅茶割り、麦焼酎白水とFIRE割り「舞鶴割り」や静岡茶割りなども地域

で浸透している。今年、「八代不知火蔵」が、香港「こめ焼酎白水」が、香港「レミアムサワー」の飲み方提案もすすめていく。冬向けには、米焼酎白水のお湯割りをめる燗で勧めたり、香り立つ黒こ





福島民友

FUKUSHIMA MINYU

(福島)

'19.4.16

p.93-1

「ねっか」焼酎部門最高賞



最高賞に輝いた「ねっか」

スペインのコンクール

只見町の焼酎製造販売会社ねっかの米焼酎「ねっか」が、スペインで開催された第1回国際酒類コンクール「CINVE」2019の焼酎部門で最高賞を受賞した。

「ねっか」は町産の酒造好適米「夢の香」を使用、県が開発した酵母「きらめき酵母」で醸造している。昨年11月には、酒

政府公認のワインコンクールで、今回から焼酎などの部門が新たに設けられた。代表社員の脇坂幸弘さん(44)は「焼酎を世界に広める足掛かりにしたい。賞を受賞した。」



下野新聞 SHIMOTSUKE SHIMBUN 宇都宮 '19.11.26



毛塚隆弘氏

香港では、10年くらい前から「地酒」が注目されるようになって、今では200銘柄以上の日本酒が流通している。2018年の日本から香港への輸出額は約38億円で、この額は米国に次いで第2位。栃木県産の地酒も、麒麟、柏崎、澤姫、燗燗、葵、せんさん、惣賢、大那、天鳳、鳳凰、美田など数多くの銘柄が香港に輸出されており、小売店や飲食店で容易に手に入れ、味わうことができるようになった。一方、日本酒と並び日本を代表するお酒である

アジア最大級 酒類見本市

「焼酎」は、香港ではあまり人気がない。「アルコール度が高いから」とか、「香港人は家庭で飲まないから」など、さまざまな理由が言われるが、実は「香港人は薄めるのが嫌いだから」なのではないかと思っている。「めんつゆ」も、水で希釈するお徳用よりも「ストリートつゆ」の方が好まれるし、ウィスキーも、水割りやソーダ割りで飲む人はほとんど



県香港駐在員便り

●●58

P93-1 益子焼で飲む県産酒注目

「焼酎」は、香港ではあまり人気がない。「アルコール度が高いから」とか、「香港人は家庭で飲まないから」など、さまざまな理由が言われるが、実は「香港人は薄めるのが嫌いだから」なのではないかと思っている。「めんつゆ」も、水で希釈するお徳用よりも「ストリートつゆ」の方が好まれるし、ウィスキーも、水割りやソーダ割りで飲む人はほとんど



香港インターナショナルワイン&スピリッツフェア 2019の様子

「焼酎」は、香港ではあまり人気がない。「アルコール度が高いから」とか、「香港人は家庭で飲まないから」など、さまざまな理由が言われるが、実は「香港人は薄めるのが嫌いだから」なのではないかと思っている。「めんつゆ」も、水で希釈するお徳用よりも「ストリートつゆ」の方が好まれるし、ウィスキーも、水割りやソーダ割りで飲む人はほとんど

「焼酎」は、香港ではあまり人気がない。「アルコール度が高いから」とか、「香港人は家庭で飲まないから」など、さまざまな理由が言われるが、実は「香港人は薄めるのが嫌いだから」なのではないかと思っている。「めんつゆ」も、水で希釈するお徳用よりも「ストリートつゆ」の方が好まれるし、ウィスキーも、水割りやソーダ割りで飲む人はほとんど

【香港—食品】

11月酒類見本市、ジェトロブースは28事業者

酒類の国際見本市「香港インターナショナル・ワイン & スピリッツ・フェア 2019」が11月7日から9日まで、香港島・湾仔の香港會議展覽中心（コンベンション・アンド・エキシビションセンター、HKCEC）で開催される。日本貿易振興機構（ジェトロ）が設けるジャパンパビリオンには前回より1社多い28社・団体が出展する予定。香港で人気の日本酒はもちろん、ワインや焼酎、ウイスキーなども売り込み、日本産酒類の販売拡大を図っていく。

香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・フェアは2008年から始まり、今回で12回目。今回は世界20カ国・地域から1,000社・団体が出展し、バイヤー数は73カ国・地域から約1万9,000人が訪れた昨年11月の前回並みを見込んでいる。

開催に先駆け、主催者の香港貿易發展局（HKTD C）は11日に東京都内で記者発表会を開催。出展者の一部が記者向けの試飲会を行った。

HKTD Cの日本首席代表、朱耀昌（サイラス・チュー）氏によると、日本食人気などに支えられ、香港の日本酒輸入（金額ベース）は07年以降、国・地域別で米国に次いで世界2位。07年は7億500万円だったのが、18年は37億7,000万円と5倍以上に拡大した。

同見本市での日本産酒類の売り込みを支援するため、ジェトロは12年からジャパンパビリオンを設置。ジェトロ農林水産・食品部の杉野浩史氏によると、前回18年は27社・団体が参加し、1社・団体当たり平均で56件の商談、13件の成約という成果が得られたという。香港開催の見本市は今年、社会的混乱の影響も懸念されているが、杉野氏は「その分、本気度が高いバイヤーが参加する」と期待感を示した。

出展業者のうち、栃木県小山市に本拠を置く西堀酒造は、今年8月に開催されたアジア最大規模の食品見本市

「フード・エキスポ 2019」に続き、香港で2回目の見本市に臨む。フード・エキスポでは、古代米だけを使用し、白ワインのような味わいと天然の黄金色が特徴の日本酒「愛米魅（アイマイミー）」が注目され、3社からの受注が決まるなど好感触を得た。

今回も愛米魅や同商品を使ったリキュール、地産地消がコンセプトの地酒「門外不出」シリーズを出品する。6代目蔵元の西堀哲也氏は、「酒類のバイヤーだけが集まる今回の見本市で、さらに感触を確かめつつ、受注につなげたい」と強調。また、「日本酒は日本食だけに合うものという固定観念を海外でも払拭（ふっしょく）したい。さまざまな料理と日本酒とのマリアージュを訴えていけるようにしたい」と力を込めた。



日本酒「愛米魅」をPRする西堀酒造の西堀哲也氏（左）＝11日、東京（NNA撮影）

2019年(令和元年)11月8日(金)

The Daily NNA 香港 & 華南版【Hong Kong & South China Edition】 第 05975 号[3]

【香港—食品】

酒類見本市、日本パビリオンに初の泡盛ブース

酒類の国際見本市「香港インターナショナル・ワイン & スピリッツ・フェア 2019」が7日、香港島・湾仔で始まった。日本貿易振興機構（ジェトロ）はジャパンパビリオンに泡盛のPRブースを今年初めて開設。日本ワインや日本酒のリキュールなども含め、香港のバイヤーらに魅力をアピールしている。

泡盛のPRブースでは会期中、泡盛専門のバー「泡盛倉庫」（那覇市）店長の比嘉康二氏が常駐し、バイヤーらに飲み方や特徴を説明。試飲した中国人バイヤーは「泡盛を初めて知った。パーティーなどの宴席に合う酒だ」と感想を語った。

一般的な泡盛はアルコール度数が30%以上のものが多く、香港での販売に当たっては100%の酒税がかかる。酒税がかからない他の酒と比べて価格面では不利になる可能性もあるが、比嘉氏は「香港の人は良いものだ」と納得すれば高くても買う」と自信を見せた。その上で「泡盛の背景には沖縄の歴史がある。それぞれの酒が持つストーリーを香港の人に伝えていきたい」と力を込めた。

J FOODOがワインブース

日本の農産物・食品の海外向けプロモーションを行う「日本食品海外プロモーションセンター（J FOODO、ジェイフード）」は、日本ワインのブースを開設した。日本ワインは輸入果汁などではなく国産ブドウを100%使い国内で製造したもので、目玉は日本固有品種のブドウを使用したワインだ。

7日にはワインを題材にした人気漫画「神の雫（しずく）」の原作者、垂樹直氏によるセミナーを開催。垂樹氏は「日本ワインは広東料理と合わせやすい」と説明し、「広東料理店などでの採用を拡大し、香港で広く知られる存在に成長させたい」と語った。

日本酒メーカーは新たな戦略を打ち出している。

「白鹿」ブランドを展開する辰馬本家酒造（兵庫県西宮市）の子会社、六白は昨年日本で発売した日本酒のリキュール「muni（ミュニ）」を出品。一般的な日本酒よりアルコール度数が27%と高く、カクテルとして楽しめるのが特徴だ。六白の中野佳子社長は、「海外展開には香港を真っ先に選んだ。新たな市場を開拓していきたい」と意気込んだ。

ジャパンパビリオンの開設は8年連続。昨年より1社多い28社・団体が出展し、11社・団体が初参加した。バイヤーの来場予定数は昨年並みだという。

ジェトロ香港事務所市場開拓部の前田久紀部長は、「日本ほど酒の種類が多い国はない。来場者に多くの日本の商品を見てもらいたい」とコメントした。

見本市は9日まで、香港會議展覽中心（コンベンション・アンド・エキシビションセンター、HKCEC）で開催。7～8日がバイヤー向けで、9日は一般公開する。12回目を迎える今回は30カ国・地域から1,075社・団体がブースを設けた。



ジェトロが開設したジャパンパビリオンには日本と香港の経済関係者らが集った=7日、HKCEC（NNA撮影）

◇香港貿易發展局プレスリリース



Media Release 新聞稿

プレスリリース

2019年11月15日

香港貿易發展局

**香港ワインフェアが閉幕、日本出展者が商談成果に手ごたえ
～日本ワイン関連イベントが大人気:「神の雫」作者講演、「ウスケボーイズ」上映～**



香港貿易發展局が主催する第12回『香港インターナショナル・ワイン & スピリッツ・フェア』は11月9日、3日間の会期を終え、盛大に幕を閉じました。香港コンベンション & エキジビションセンターで開催された本フェアには、世界30カ国・地域から出展者1075社・団体が参加し、ワインをはじめとして世界中のさまざまなお酒を展示しました。日本の出展者からは商談の成果に手ごたえを感じるという声が聞かれた他、会場内の日本関連イベントは多数の来場者で大にぎわいとなりました。

会期中は世界70カ国・地域から1万5000人を超えるバイヤーが来場しました。今年は特に、チェコ、ドイツ、スペイン、カンボジア、韓国、ベトナムからのバイヤーが大幅に増加しました。フランスのAuchan、ロシアのWine Shopper (Winestore LLC)、スペインのCaldos Extremenos SL、ウルグアイのLos Dominguez、日本のJ. フロントリテイリンググループ、韓国のShinsegae Liquor & Beverage、シンガポールのUnderground Wines Pte Ltd、中国本土の網易厳選、青島朗維卓越国際貿易有限公司など、大手の輸入業者、小売業者、電子小売業者が積極的に購買・調達の商談を行いました。本フェアは最終日の11月9日、18歳以上の一般客にも開放され、2万1000人以上のお酒の愛好家が来場し、試飲会や講習会、カクテルデモなどのイベントに参加しました。

世界のワイナリーが香港経由で市場拡大

香港貿易發展局のベンジャミン・チャウ上席副総裁は「今年のワイン & スピリッツ・フェアでは、出展者が世界中のさまざまな地域の素晴らしいワイン製品を披露しました。ラトビア、リトアニア、ウクライナ、ベトナムなどからの新しい出展者も迎え、バイ



Media Release 新聞稿

ヤーの皆さまにもより充実した選択肢をご提供することができました。ワインとスピリッツ類に加えて、香港ではクラフトビールの人気は急上昇しており、多くの地ビールがファンの支持を集めています。ウクライナ、イタリア、日本からの出展者も、それぞれの特製ビールを専門ゾーンに出品し、バイヤーにPRしました。本フェアで紹介されたその他の注目すべきワインとスピリッツ類には、スウェーデンから出品された樹液（スウェーデン語で「Sav」）を使ったスパークリングワインや、中国本土の若い消費者の嗜好に応える爽やかな白酒、近年人気が高まっている日本産のジンなどが含まれます。製品の多様性により、バイヤーはさまざまなニーズや好みに応じて豊富な選択肢を得ることができました」と語りました。

チャウ上席副総裁はまた、「輸入品に関税を課さない自由貿易港として、香港は世界のワイン取引業者にとり最も費用対効果の高い流通ハブと見なされている」と指摘しました。

アジアおよび中国本土の消費者からのさまざまなワインに対する強い需要と相まって、世界のワイン業界は、本フェアを重要なプロモーションおよび取引プラットフォームと見なしています。あらゆる種類のワインとスピリッツ類の出展者は、香港を中国本土やその他のアジア市場へのビジネス拡大のゲートウェイとして活用しています。

会場の活気に驚きも

奄美大島（鹿児島県）を拠点とする町田酒造株式会社 経営企画室の橋本大輝氏は出展の理由について、香港マーケットへの進出に向けてインポーターを探すためとし、「会場は非常に活気があって素晴らしいです。商品を“知りたい”“買いたい”という気持ちの強い方がたくさん来ていますので非常にいい成果を期待していますし、既に何件かもういいお話もいただいております」と語りました。来年の出展についても「ぜひ参加したい」と前向きな姿勢を示しました。

鳥取県から出展した諏訪酒造株式会社 代表取締役の東田正彦氏は「出展を決めたきっかけは香港という新しい市場に実際に足を運んでみたかったというのが一番大きいです。日本ではなかなかできないことがこちらでは実現するのではという期待を持っております。デモに関しては当然、心配はありましたけれども、香港貿易発展局からの情報もあり、その点ではある意味安心して来ております。商談に関しては、日本酒に対して興味があり、多くのバイヤー様が来て熱心に試飲してくれています。これから商売がどうなるか分かりませんが、ある程度の実績が見込めるのではないかと期待しています」と自信をみせました。

和歌山県の特産品である梅を使った梅酒や梅果汁などを生産販売する中野BC株式会社 通販部 Eコマース課の湯川直樹氏は出展の理由について、新発売のジンの海外販路開拓のためと説明。「今まで梅酒を中心に販売してきましたが、新しくハードリカーであるスピリッツも持ってきたことで、新たなお客様と出会えたことが今回の大きな成果だと思います」と語りました。

日本ワイン関連イベントに注目

ワインを題材に世界で1000万部以上を超える大ヒットとなった漫画「神の雫」の原作者で、フランス芸術文化勲章「シュバリエ」を受勲した亜樹直（あぎ ただし）氏が、「日本ワインと広東料理のマッチング」と題して、日本ワインや、香港にも多くのワイナリーが輸出している日本固有品種の赤ワイン、マスカット・ベリーAについての知見を披露し、大勢のファンに熱狂的に迎えられました。※「亜樹直」は樹林伸（きはやし しん）氏と実姉・樹林ゆう子氏の共同ペンネーム

亜樹直氏は今回、日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）から日本ワインのアンバサダーに任命され、豊富な日本ワインの中から20品をセレクトし、「日本の雫」として紹介しました。講演にはワインを取り扱うレストランの関係者など招待客60人以上が参加。亜樹直氏と、同じく日本ワインのアンバサダーを務める香港を拠点に活動するマスター・オブ・ワイン



Media Release 新聞稿

のデブラ・マイバーグ氏と日本酒とその文化を普及、啓蒙（けいもう）する「酒サムライ」でもあるミッキー・チャン（陳銘基）氏の豪華鼎談に真剣に耳を傾けました。

JFOODOは2018年に初めてジェトロのパビリオンにブースを出展。昨年は日本のワインメーカー3社、今年は4社を集め、日本ワインを積極的に世界のバイヤーにアピールしました。担当者によると、出展者はいずれも商談見込みに手ごたえを感じており、中には会期中の商談をきっかけにさっそく契約を獲得した出展者もあり、成果は上々とのこと。

開幕日の11月7日には、ミス日本酒2020 (Miss SAKE) 香港の準決勝も行われ、5人がセミファイナリストに選ばれました。ファイナリストは2020年3月25日に日本で行われる最終選考会で決定され、日本酒や日本文化にまつわるイベントのPRを担います。

今年も人気、「アジアワイン・アカデミー」

会期中はワイン、ウイスキー、カクテル、クラフトビール、スピリッツ類に関するさまざまなセミナーを含む約60種の各種イベントが開催され、参加者に貿易や取引にまつわるあらゆる機会を提供しました。香港貿易発展局は今年も香港理工大学のホテル・観光管理学院とともに、「アジアワイン・アカデミー」を開催しました。華人として世界で初めて、ソムリエの最難関資格であるマスター・ソムリエとなった呂楊（ルー・ヤン）氏と、マスター・オブ・ワインである李志延（ジニー、チョーリー）氏は、「カベルネのバリエーションを探る」と題したセッションを開催し、大変な好評を博しました。ワイン業界会議の初日には、マスター・オブ・ワインのデブラ・マイバーグ氏が「ゲームチェンジャー：ミレニアルボトルでのワインのマーケティング」と題するセッションを進行し、若い世代に向けたワインのプロモーション方法について討議しました。

写真ダウンロード <https://bit.ly/2PYRYsW>

【公式サイト(英語)】

Fair website: <http://hkwinefair.hktdc.com>

Hong Kong Wine Journey: www.hktdc.com/hkwinejourney/

Asia Wine Academy: https://hkwinefair.hktdc.com/dm/2019/asia_wine/index_en.html

Cathay Pacific Hong Kong International Wine and Spirit Competition: <http://www.hkiwsc.com/>

HKDTC's autumn trade fairs supporting services: <https://home.hktdc.com/en/s/autumn-fairs-open>

Product highlights and photo download: [Click here](#)

For more comments from the exhibitors and buyers, please visit: <https://bit.ly/32qqkHm>

《メディアからのお問い合わせ窓口》

本件に関するお問い合わせや取材のご依頼は広報担当の米岡（よねおか）までお願いいたします。

電話: 03-5210-5854(直)、03-5210-5850(代)

Email: satoshi.yoneoka@hktdc.org

【主催者について】

香港貿易発展局 (HKDTC) は 1966 年、香港政府により設立された準政府機関です。HKDTC とは、香港を活動拠点とする商社、製造業者、流通業者等の国際的なマーケティング活動をサポートする行政管理機関です。当局は、中国本土に 13 カ所を含めて世界各地に 46 カ所の事務所を設置しており、中国及びアジア地域での商業活動の行政的基盤として香港の発展に寄与しています。このほか、国際展示会、国際会議などを主催し、その特別任務を果たすことにより、中国本土や海外の各企業ならびに製造技師協会にビジネスチャンスの場を提供しています。さらには、貿易に関する出版活動、研究報告、メディアルームをはじめとするデジタル媒体を通じて貿易関連情報を発信しています。



HKTDC Hong Kong International Wine & Spirits Fair 2019 7-9 November 2019 Floor Plan of Halls 3F-G



* Subject to change as of 16 October 2019.
資料截至2019年10月16日，如有更改恕不另行通知。

(viii) 2019 年のイベント・スケジュール

Seminars and Other Events Schedule
研討會及其他活動節目表

7 / 11 / 2019 (Thursday 星期四)

Opening Ceremony 開幕典禮

Time 時間 : 9:30am - Tea Reception 茶會
10am - Ceremony 典禮
Venue 地點 : Expo Drive Entrance 博覽道入口大堂
Remarks 備註 : By Invitation Only 憑柬出席

Miss SAKE Hong Kong Semi-Final

Time 時間 : 11am - 1pm
Venue 地點 : Seminar Room, Hall 3C 展覽廳 3C 研討室

Is Tequila the New Gin?

Time 時間 : 11am - 12pm
Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廊
Speaker 講者 : Mr Ron Taylor
WSET Certified Educator

WineLuxe x Hong Kong Wine Journey - Top 10 Food & Wine Pairing Restaurant Award Ceremony

Time 時間 : 2:30pm - 4:30pm
Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廊
Remarks 備註 : By Invitation Only 憑柬出席

Wine Industry Conference - Game Changer: Marketing Wine in Millennial Bottles

酒類行業會議：「酒」進新世代——釀造千禧消費浪潮
Time 時間 : 2pm - 5pm
Venue 地點 : Seminar Room, Hall 3C 展覽廳 3C 研討室
Programme 嘉賓 : Ms Debra Meiburg MW
Advisor and Moderator 葡萄酒大師 Debra Meiburg 女士
Speakers 講者 : Mr Tommy Keeling Research Director (Asia Pacific), The WSR The WSR 亞太區總監
Ms Felicity Carter Editor-in-Chief, Meininger's Wine Business International Meininger's 雜誌主編
Mr Tommy Tse 謝建業先生 PR Director - Asia and GTR, Treasury Wine Estates 公關總監 - 亞洲及全球旅遊零售
Language 語言 : English (Simultaneous interpretation service in Putonghua will be provided) 英語 (附設粵語即時傳譯服務)
Remarks 備註 : Tasting and Networking Session Sponsored by Wai Shing Wine & Spirits 試酒交流環節由偉成洋酒贊助

Customer Satisfaction through Responsible Serving

侍酒專業 顧客傾心
Time 時間 : 5:30pm - 6:30pm
Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廊
Speakers 講者 : Mr Steven Co Vice Chairman of FReD Senior Manager - Corporate Development, San Miguel Brewery HK Limited
Mr Frantz Hotton Chairman of FReD Managing Director, Pernod Ricard Hong Kong & Macau

Cocktail Reception and Cathay Pacific Hong Kong International Wine and Spirit Competition Award Presentation Ceremony

招待酒會暨國際航空香港國際美酒品評大賽頒獎典禮
Time 時間 : 7pm - 8pm
Venue 地點 : Chancellor Room Foyer 酒廊前廳
Remarks 備註 : By invitation only 憑柬出席

Gala Wine Dinner 晚宴

Time 時間 : 8pm - 9:20pm
Venue 地點 : Chancellor Room 酒廊
Remark 備註 : By Invitation Only 憑柬出席

Wine Tasting Sessions and Master Class Event Schedule
試酒會及品酒大師課程節目表

7 / 11 / 2019 (Thursday 星期四)

Fantastic Four: Key Components of Award-winning Shochu

Time 時間 : 11am - 12pm
Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂
Speaker 講者 : Mr Masahiko Endo, Bartender in Chief, Mizunara: The Library

Matching Japanese Wine & Cantonese Cuisine

日本葡萄酒與粵菜搭配
Time 時間 : 11:30am - 12:30pm
Venue 地點 : Wine Tasting Room, Hall 3G 展覽廳 3G 試酒室
Speakers 講者 : Ms Debra Meiburg, 葡萄酒大師 Debra Meiburg 女士
Mr Micky Chan, Sake Samurai, Wine & Sake Tutor, International Judge 酒武士、葡萄酒及清酒導師、國際評審 陳銘基先生
Tadashi Agi, Creator of Japanese Manga Series About Wine "The Drops of God" 日本葡萄酒漫畫《神之水滴》作者 亞樹直先生及女士

Asia Wine Academy: Why Cabernet Sauvignon is the King of Red Wines

亞洲葡萄酒學院：鑽研風騷——赤霞珠稱冠之美祕
Time 時間 : 11:30am - 1pm
Venue 地點 : Grand Tasting Room, Hall 3D Concourse 展覽廳 3D 大堂 佳釀試酒室
Lecturer 導師 : Ms Jeannie Cho Lee, MW 葡萄酒大師 李志強女士
Remarks 備註 : Admission Fee: HKD 495/ person 入場費：每位港幣 495 元正
Co-organised with the School of Hotel and Tourism Management, The Hong Kong Polytechnic University 與香港理工大學酒店及旅遊管理學院合辦

Hong Kong Brewed Craft Beer Industry Has Just Begun to Blossom

《品味潮人》研討會：香港手工啤酒業將如何轉機為機遇
Time 時間 : 12:30pm - 1:30pm
Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂
Speaker 講者 : Mr. Tom Fong, Co-Founder, Program Designer & Director of Tasting Trends Beer Guide

Market Momentum Supports Further Growth of the Craft Beer Industry

研習品試會：手工啤酒市場動力新機遇
Time 時間 : 1:30pm - 2:30pm
Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂
Speaker 講者 : Mr. Tom Fong, Co-Founder, Program Designer & Director of Tasting Trends Beer Guide

How Hong Kong Craft Beer Industry Turns Challenge to Opportunities

《品味潮人》研討會：香港手工啤酒如何轉機為機遇
Time 時間 : 2:30pm - 3:30pm
Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂
Speaker 講者 : Mr. Tom Fong, Co-Founder, Program Designer & Director of Tasting Trends Beer Guide

Alsace Wine, the Jewel of France

阿爾薩斯 - 來自法國的珍寶
Time 時間 : 1:30pm - 3pm
Venue 地點 : Wine Tasting Room, Hall 3G 展覽廳 3G 試酒室
Speaker 講者 : Ms Rebecca Leung, Wine Expert 葡萄酒專家 梁潔潔女士

Discover Ningxia - Enjoy the Fabulous Scenery with Wine

寧夏之旅 - 共享美酒美景
Time 時間 : 4pm - 5:30pm
Venue 地點 : Wine Tasting Room, Hall 3G 展覽廳 3G 試酒室
Speaker 講者 : Mr Tommy Lam, Wine Consultant, Wine Judge, Radio Host and Wine Writer 葡萄酒顧問、裁判、電台主播及專欄作家 林志帆先生

TasteTV x Malt & Spirits HK BEST GIN COCKTAILS MIXOLOGIST COMPETITION

TasteTV x Malt & Spirits 香港最佳雞尾酒調酒師比賽
Time 時間 : 4:30 pm - 7 pm
Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂

Grand Tasting Session: From France's Champagne region to Italy's Tuscany, Fine Wine from Over 2,000km

佳釀試酒會：從法國香檳區到意大利托斯卡納 超過二千公里的佳釀
Time 時間 : 6pm - 8pm
Venue 地點 : Grand Tasting Room, Hall 3D Concourse 展覽廳 3D 大堂 佳釀試酒室
Remarks 備註 : By Invitation Only 憑柬出席
Supported By 全力支持 : HSBC 匯豐 Wine Sponsor 葡萄酒贊助 : Sojexa

Seminars and Other Events Schedule

研討會及其他活動節目表

8 / 11 / 2019 (Friday 星期五)

An Introduction to Key Sake Styles

清酒攻略：認識主要清酒風格

Time 時間 : 11am – 12nn

Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廊

Speaker 講者 : Mr Stephen Mack, Dip WSET, FWS
CEO and Principal Tutor, Asia Wine Service and Education Centre (AWSEC@)
亞洲侍酒及教育中心首席執行官及首席講師麥學基



Moscato de Setúbal: A Centenary Diamond to be Discovered (Fortified Wine from Setúbal Region, Wines of Portugal)

Time 時間 : 11:30am – 12:30pm

Venue 地點 : Seminar Room, Hall 3C 展覽廳 3C 研討室

Speaker 講者 : Ms May Guan
CWSA Host and Judge, Global Wine Academy Founder and Educator



Language : English (Simultaneous interpretation service in Putonghua will be provided)
語言 : 英語 (附設普通話即時傳譯服務)

Guangdong-Hong Kong-Macao Greater Bay Area Alcohol Industry Association The Greater Bay Area Strategic Cooperation in Alcohol Industry Launch Ceremony

粵港澳大灣區酒業協會 大灣區酒業戰略合作啟動儀式

Time 時間 : 1pm – 2:30pm

Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廊

Remarks 備註 : By Invitation Only 憑票出席

Think Like an Insider: Future of Wine Investment in Emerging Asian Wine Markets

行家揭秘 - 新興亞洲葡萄酒市場的投資前景

Time 時間 : 2:30pm – 3:30pm

Venue 地點 : Seminar Room, Hall 3C 展覽廳 3C 研討室

Moderator 主持 : Ms Anty Fung
Wine Specialist, WineWorld Xplorer



Speakers 講者 : Mr Darius Allyn MS
Founder & Wine Director, GenWine



Mr Greg De'Eb
Principal, Crown Wine Cellars



Language : English (Simultaneous interpretation service in Putonghua will be provided)
語言 : 英語 (附設普通話即時傳譯服務)

Think Like an Insider: The Next Big Opportunity in China's Wine Market

行家揭秘 - 釀造中國葡萄酒市場先機

Time 時間 : 4pm – 5pm

Venue 地點 : Seminar Room, Hall 3C 展覽廳 3C 研討室

Moderator 主持 : Ms Natalie Wang
Founder, VINO-Joy.com



Speakers 講者 : Ms Emma Gao
Owner and Winemaker, Silver Heights Winery Ningxia



Ms Sabrina Hosford
General Manager, Summergate (Hong Kong & Macau)



Language : English (Simultaneous interpretation service in Putonghua will be provided)
語言 : 英語 (附設普通話即時傳譯服務)

HKQAA Networking Cocktail Reception 2019 for Wine Industry

香港品質保證局葡萄酒業交流酒會 2019

Time 時間 : 3:30pm – 5pm

Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廊

Remarks 備註 : By Invitation Only 憑票出席

Go Beyond Custom Districts – Wine Transhipment under Customs Facilitation Schemes Made Easy

突破關區界限 海關便利措施助進葡萄酒市場

Time 時間 : 6pm – 7pm

Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廊

Speakers 講者 : Ms CHOW Siu-lai, Senior Inspector of Hong Kong Customs and Excise Department
Mr LAI Kai-pong, Issac, Senior Inspector of Hong Kong Customs and Excise Department



Language : Cantonese (With occasional English elaboration)
語言 : 廣東話 (附有部分英語闡釋)

Remarks 備註 : Co-organised with Hong Kong Customs and Excise Department 與香港海關合辦

Wine Tasting Sessions and Master Class Event Schedule

試酒會及品酒大師課程節目表

8 / 11 / 2019 (Friday 星期五)

The Terroir of Mars Japanese Whisky

Time 時間 : 11:00am – 12nn

Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂

Speaker 講者 : Mr Eddie Nara

Chablis Premier Cru & Chablis Grand Cru: The World of Chablis Climats

夏布利產區的一級及特級佳釀

Time 時間 : 11am – 12:30pm

Venue 地點 : Wine Tasting Room, Hall 3G 展覽廳 3G 試酒室

Speakers 講者 : Mr Yang Lu, MS, Bourgogne Wine Ambassador
Ms Rebecca Leung, Wine Expert



Origin Czech Wine Varieties

Time 時間 : 11:30am – 12:30pm

Venue 地點 : Grand Tasting Room, Hall 3D Concourse 展覽廳 3D 大堂 佳釀試酒室

Speakers 講者 : Mrs Liana Hrabalkova, Vice President, Czech Wine Association
Mr Roman Barina, Ambassador for Czech wines in Hong Kong



Beneath the Brands: A Tasting of Award-Winning Global Brandies

Time 時間 : 12:30am – 1:30pm

Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂

Speaker 講者 : Mr Thomas Ling, Principal Partner, Entwine Consultancy

Elegance & Excellence: Exploring Italy's Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

典雅與卓越：探索意大利威尼西亞高級優質產區 Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Time 時間 : 2:30pm – 3:30pm

Venue 地點 : Wine Tasting Room, Hall 3G 展覽廳 3G 試酒室

Speaker 講者 : Ms Debra Meiburg MW
葡萄酒大師 Debra Meiburg 女士



Asia Wine Academy: Discovering Cabernet Sauvignon & its Cousins from Around the World

亞洲葡萄酒學院：尋訪赤霞珠各地親本美酒

Time 時間 : 2:30pm – 4pm

Venue 地點 : Grand Tasting Room, Hall 3D Concourse 展覽廳 3D 大堂 佳釀試酒室

Lecturer 導師 : Mr Lu Yang, MS
侍酒大師 呂楊先生



Remarks 備註 : Admission Fee: HKD 495/ person
入場費：每位港幣 495 元正

Co-organised with the School of Hotel and Tourism Management, The Hong Kong Polytechnic University
與香港理工大學酒店及旅遊管理學院合辦

Monkey Shoulder 調酒師大賽 2019 - The Ultra Mixer Of Hong Kong

Monkey Shoulder Mixologist Competition 2019 - The Ultra Mixer Of Hong Kong

Time 時間 : 3pm – 5pm

Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂

Judges' Choice: Tasting of Winning Wines & Spirits from Cathay Pacific HK IWSC

專業評審之選：國際航空香港國際美酒品評大賽得獎佳釀品試會

Time 時間 : 4:30pm – 5:30pm

Venue 地點 : Wine Tasting Room, Hall 3G 展覽廳 3G 試酒室

Speaker 講者 : Ms Debra Meiburg MW
葡萄酒大師 Debra Meiburg 女士



Seminars and Other Events Schedule
研討會及其他活動節目表

9 / 11 / 2019 (Saturday 星期六)

Japanese Wine Movie Usuke Boys Showing & Tasting

Usuke Boys 電影放映品酒會
Time 時間 : 11am - 1:30pm
Venue 地點 : Seminar Room, Hall 3C 展覽廳 3C 研討室
Speakers 講者 : Mr Katsuhisa Fujino Senior Wine Maker, Château Mercian
Mr Reeze Choi Sommelier 侍酒師
Language 語言 : English (Simultaneous interpretation service in Putonghua will be provided)
英語 (附設普通話即時傳譯服務)

Assessing Wine Quality

評鑑葡萄酒品質之法門
Time 時間 : 11am - 12nn
Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廊
Speaker 講者 : Mr Jason Willis Business Development Advisor (Asia), WSET (Asia-Pacific)

Think Like an Insider: Social Engagement Data and Technology Reinventing Global Wine Market

行家揭祕 - 社群數據動向 帶動全球酒業發展
Time 時間 : 1pm - 2pm
Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廊
Speakers 講者 : Mr Peter Hildebrand General Manager of Park Hyatt, Shenzhen
Mr Alan Chan Senior General Counsel of Imperial Pacific International Holdings Limited
Mr Martin Brady APAC Retail Director of Acker Merrall & Condit
Mr Qing Li Co-Founder & CEO of Redsip

Indie Fest: The World's Hottest Indigenous & Alternative Varieties

慶祝原生：環球最熱門的原生葡萄品種及非主流之選
Time 時間 : 2pm - 3pm
Venue 地點 : Seminar Room, Hall 3C 展覽廳 3C 研討室
Speaker 講者 : Ms Debra Meiburg MW 葡萄酒大師 Debra Meiburg 女士
Language 語言 : English (Simultaneous interpretation service in Putonghua will be provided)
英語 (附設普通話即時傳譯服務)

How Sake is Made

一探清酒釀造過程
Time 時間 : 3pm - 4pm
Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廊
Speaker 講者 : Mr Stephen Mack, Dip WSET, FWS CEO and Principal Tutor, Asia Wine Service and Education Centre (AWSEC®)
亞洲侍酒及教育中心首席執行官及首席講師麥學基

Wine Tasting Sessions and Master Class Event Schedule
試酒會及品酒大師課程節目表

9 / 11 / 2019 (Saturday 星期六)

A Swig of the South

Time 時間 : 11am - 11:30am
Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂

Brown-Forman Spirits Masterclass: White VS Brown Spirits

Brown-Forman 烈酒大師班
Time 時間 : 11:30am - 12:30pm
Venue 地點 : Wine Tasting Room, Hall 3G 展覽廳 3G 試酒室
Speaker 講者 : Mr Markku Raittinen, Master Taster of Finlandia Vodka

Asia Wine Academy: Discovering Cabernet Sauvignon & its Cousins from Around the World

亞洲葡萄酒學院：尋訪赤霞珠各地親本美酒
Time 時間 : 11am - 12:30pm
Venue 地點 : Grand Tasting Room, Hall 3D Concourse 展覽廳 3D 大堂 佳釀試酒室
Lecturer 導師 : Mr Lu Yang, MS 侍酒大師 呂禮先生
Remarks 備註 : Admission Fee: HKD 495/ person
入場費：每位港幣 495 元正
Co-organised with the School of Hotel and Tourism Management, The Hong Kong Polytechnic University
與香港理工大學酒店及旅遊管理學院合辦

Tiki Cocktails & Culture

Time 時間 : 1pm - 1:30pm
Speaker 講者 : Mr Mario Calderone

Highland Park Masterclass - Beyond the Viking Legends

Time 時間 : 2pm - 3pm
Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂
Speaker 講者 : Mr Ron Taylor, Wine & Spirits Educator

Asia Wine Academy: Why Cabernet Sauvignon is the King of Red Wines

亞洲葡萄酒學院：獨領風騷——赤霞珠稱冠之美祕
Time 時間 : 2pm - 3:30pm
Venue 地點 : Grand Tasting Room, Hall 3D Concourse 展覽廳 3D 大堂 佳釀試酒室
Lecturer 導師 : Ms Jeannie Cho Lee, MW 葡萄酒大師 李志蕊女士
Remarks 備註 : Admission Fee: HKD 495/ person
入場費：每位港幣 495 元正
Co-organised with the School of Hotel and Tourism Management, The Hong Kong Polytechnic University
與香港理工大學酒店及旅遊管理學院合辦

The Glenrothes Masterclass - Sherry Cask Speyside Whisky

Time 時間 : 3:30pm - 4:30pm
Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂
Speaker 講者 : Mr Ron Taylor, Wine & Spirits Educator

Discover Wealth of Aromas in Spirits (Whisky, Brandy & Gin)

在烈酒中搜尋豐富的氣味 (威士忌, 白蘭地, 乾酒)
Time 時間 : 3pm - 4:30pm
Venue 地點 : Wine Tasting Room, Hall 3G 展覽廳 3G 試酒室
Speakers 講者 : Mr Ben Lam, President of World Whisky Culture Association and HK Int'l Tasters Judgement Association
世界威士忌文化協會創會及香港國際品酒師評審協會會員 林漢傑先生
Ms Handy Chau, Chief Editor of (Wine & Spirits 酒誌) and (Gourmet & Lifestyle 美饌生活) (Wine & Spirits 酒誌) 及 (Gourmet & Lifestyle 美饌生活) 總編輯周桂儀女士

II. ウイスキー & スピリッツ・ゾーン

ウイスキー & スピリッツ・ゾーンは、「香港インターナショナル・ワイン & スピリッツ・フェア 2014 (HKIWSF 2014)」で新設されました。こちらのゾーンにはバー・エリアも併設されているので、貴社の商品を様々な形で宣伝することができます。

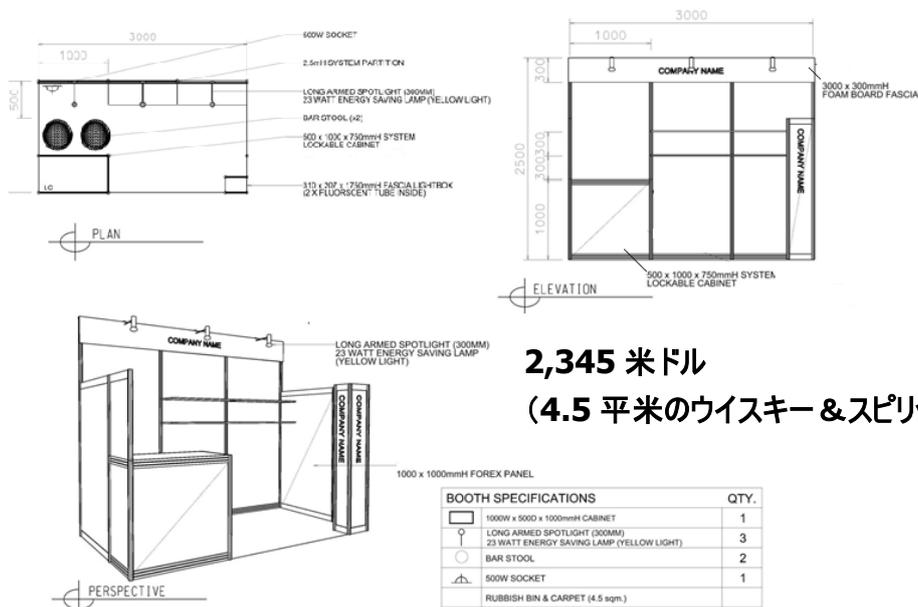
出展ブースは 4.5 平米の広さです。訪れた人が足を踏み入れやすい間口の開いたデザインになっており、バイヤーの注目度も高まります。ゾーン内のバー・エリアでは、ウイスキー・スピリッツの楽しみ方などについてテイasting & 紹介セッションを開くことができるので、ビギナーから愛飲家にいたるまで幅広いバイヤーを惹きつけます。出展者によるウイスキーとブランドの試飲プロモーションも大きな注目を集めることでしょう。

2020 年もウイスキー & スピリッツ・ゾーンは熱気と興奮の渦を再び巻き起こします。



前回の HKIWSF 2019 での Whiskey x ICE Bar の様子です。スピリッツの楽しみ方講座が来場者の人気を博しました。

2020 年のウイスキー & スピリッツ・ゾーンの詳細については、
香港貿易発展局の担当者にお問い合わせください。



2,345 米ドル
(4.5 平米のウイスキー & スピリッツ・ブース)

III. ビア・ゾーン

香港貿易發展局が主催する「香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・フェア(HKWSF)」のビア・ゾーンにはクオリティの高いビールが多数集まり、商談も活況です。

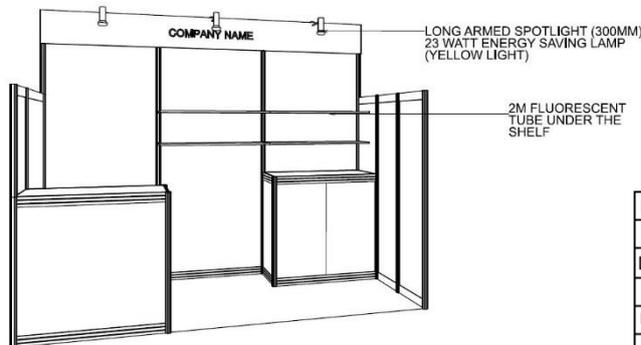
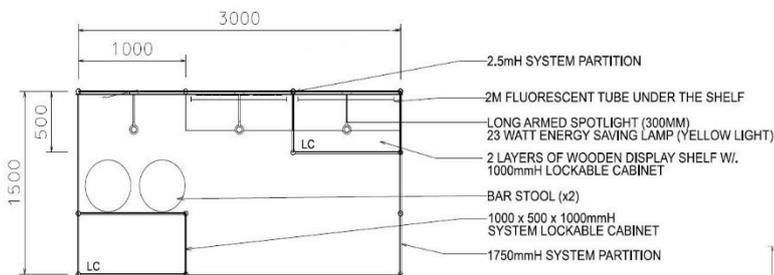
ビア・ゾーンの出展ブースは、**4.5 平米**の広さで、間口が開き、貴社の商品が目を引きやすいデザインになっています。ゾーン内の ICE Bar(アイスパール)エリアでは、ビールのテイスティングや紹介を行なうセッションを開催して集客効果を上げることも可能です。

今年もビア・ゾーンは、熱気と興奮で溢れ、来場者に人気のゾーンとなることでしょう。

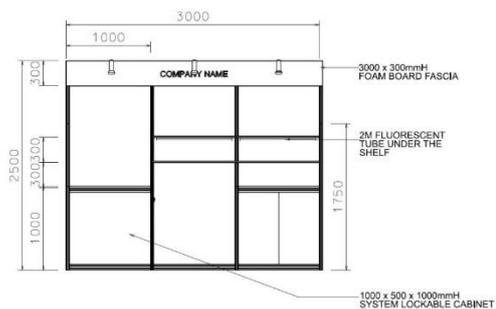


HKIWSF 2019 で開かれたクラフトビールのテイスティングと紹介セッションでは、業界の動向について詳しく学ぶとする熱心なバイヤーたちが集まりました。

2020 年のビア・ゾーンの詳細については、
香港貿易發展局の担当者にお問い合わせください。

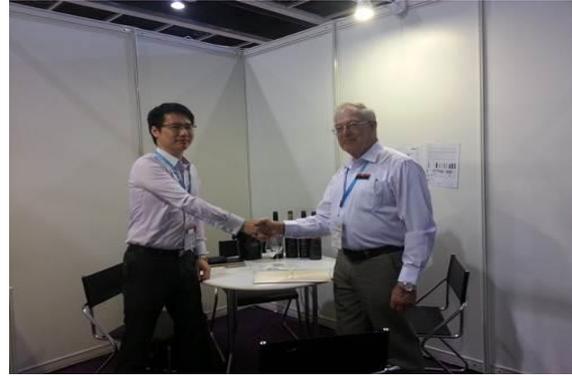


2,230 米ドル
(4.5 平米のビア・ブース)



BOOTH SPECIFICATIONS	QTY.
1000W x 500D x 1000mmH CABINET	2
1000W x 300D WOODEN DISPLAY SHELF	4
LONG ARMED SPOTLIGHT (300MM) 23 WATT ENERGY SAVING LAMP (YELLOW LIGHT)	3
FLUORESCENT TUBE	2
BAR STOOL	2
RUBBISH BIN & CARPET (4.5 sqm.)	

IV. バイヤー・ブース



香港の内外から参加する出展者の皆様に、香港の大手バイヤーとの商談機会を十分持っていただきたいと考え、大手輸入業者や流通業者が常駐するバイヤー・ブースを開設しました。

参加者からは大変ご好評をいただいております。

下記は、2019年のバイヤー・ブースのバイヤーの一例です。



SHINSEGAE LIQUOR & BEVERAGE

V. フォトギャラリー



さらに写真を見るにはこちらのQRコードからどうぞ！



3. キャセイ・パシフィック香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション

「キャセイ・パシフィック香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション」は、この種のイベントとしては世界で初めて創設された他にはないイベントです。しかも、ロンドンで 50 年間の歴史を持つ、世界のワイン評価を決定する最高レベルのコンペティションと提携して開催されています。「キャセイ・パシフィック香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション」は、アジア市場をターゲットとしており、アジアと深い関係のあるメンバーたちによって運営されています。

世界初、真にアジアのワイン・コンペティションであることから、授与される賞には“アジア料理とワインのペアリング賞”、“中国産ワイン最優秀賞”がある他、中国、シンガポール、日本、韓国、台湾、インドからお招きしたアジアで最も著名なワイン審査員による審査が行なわれます。例えば、コンペティションのディレクターでマスター・オブ・ワインでもある香港在住のデブラ・マイバーク氏や中国の食とワインの専門家、サイモン・タム氏などです。

本コンペティションでの評価は、アジアの消費者が自分たちの舌やライフスタイルに合うワインを選ぶ際の指針となるはずで

す。ワインメーカーにとって、「キャセイ・パシフィック香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション」で自社のワインが認められることはすなわち、ワイン市場における名声を手にする事になるのです。今年もまた、アジアの膨大な数の消費者たちが、コンペティションの結果を、熱い視線で待ち受けることでしょう。



これまでの受賞者の一覧については、
コンペティションのウェブサイト www.hkiwsc.com をご覧ください。

4. 香港貿易發展局(HKTDC)について

香港貿易發展局(HKTDC)は1966年に設立され、香港の貿易促進に特化した法定機関として機能しています。その使命は、商品やサービスの取引を世界規模で促進することにより、香港企業、特に中小企業に対して機会を創出することです。香港貿易發展局は中国本土の13カ所を含め、50カ所の海外事務所を有し、アジアの中心のビジネス地区としての認知度を高めている包括的ビジネス・プラットフォームとして、香港の振興を図っています。

香港貿易發展局はさまざまな統合サービス、すなわち見本市、オンライン市場、製品雑誌を通じて、何百万人も国際的な買い手と売り手を結びつけています。

香港貿易發展局は世界有数の見本市主催者であり、毎年30件以上の国際見本市や会議を香港で開催しています。このうち11件は、アジアで最高の市場であり、5件は世界トップレベルの市場です。見本市には、年間で3万8,000社を超える出展者と77万人のバイヤーが集まります。

香港貿易發展局のウェブサイト(www.hktdc.com)には、香港や中国本土などの170万人のバイヤーと13万社の質の高いサプライヤーが掲載されています。

20を超える製品雑誌と、多数の業界に関する資料がオンラインおよび印刷物で入手でき、こうした出版物は、約200の国と地域にいる500万人の読者に届けられています。

これらのサービスをサポートするのが、“HKTDC ビジネス・マッチング”です。これは、グローバルな顧客が潜在的な香港のビジネス・パートナーを特定し、選別するための支援を行う、1対1の商談会設定サービス(マッチング・サービス)です。

毎年、香港貿易發展局は320件以上の幅広いプロモーション活動と590件のネットワーキング・イベントやアウトリーチ・イベントを開催し、また外国の貿易使節団を650団体受け入れ、香港の中小企業を世界中のビジネス・クライアントやビジネス・パートナーと結びつけています。

香港貿易發展局および香港に関連するビジネスチャンスについて最新の情報をお知りになりたい方は、www.hktdc.comをご覧ください。