

## 46 地酒「天鷹」を売り込み一丁寧な作りが販路拡大に一

1月15日、大田原市に蔵がある天鷹酒造の営業担当の方が来港した。天鷹は、香港の高級スーパー「シティスーパー」の店頭に並んでいるが、日本料理店などに置いていただけるよう、積極的に販路している。



私は微力ながら手伝いをしたいと思い、私が利用している日本料理店「なお膳」に売り込みに行くことにした。店主の佐藤直行氏は、香港の最高級ホテル内

にある日本でも有名な懐石料理店で26年間も腕を振るわれた方である。4年前に独立して店を構えられたが、香港では日本食通に知れ渡り、店内はいつも客でいっぱいだ。

売り込みをかけると佐藤氏も天鷹の酒に興味を示し、早速サンプルを飲んでくれた。佐藤氏は中でも「天鷹瑞穂の郷」を気に入ってくれ、「辛口で料理の味を引き立たせてくれる。食べながらの酒としてはもってこいだ」と最大の賛辞をくれた。

営業担当の方はまだ若いが、以前はアメリカでワインの販売に携わっていた経験もあり、佐藤氏とのアルコール談義に花が咲かせていた。しかし、現時点ではまだ正式な注文はいただいていない。入れていただくにはこれからが正念場であると思う。今後、私が香港に駐在していることを最大限活用して、フォローができればと思う。

実は、この売り込みの最中に驚く事があった。料理が次から次へと運ばれている時に、ある食材が私の目に留まった。きれいに皮がむかれたゴボウの漬物だった。その時私の頭に昨年台湾で行われた世界食品見本市「フード台北」に出品された小山市の漬物製造会社「おばねや」のゴボウが浮かんだのである。

「栃木県に美味しいゴボウの漬物を作っている企業があるので、今度サンプル持参するから試して下さい」と言うと、佐藤氏は、わざわざゴボウがたくさん入った業務用の袋を持って来てくれた。私は袋に記載されていた製造元を見てびっくりした。何と「おばねや」のゴボウだった。佐藤氏は「きちんと丁寧に作っているのが一目で分かる。しかも軟らかくておいしい」と話してくれた。

今でもあの時のことは、うれしいハプニングとして記憶に新しいが、佐藤氏が言った「きちんと丁寧に作る」ことが、日本のみならず海外でも認めてもらえるいちばんの近道ではなからうか。