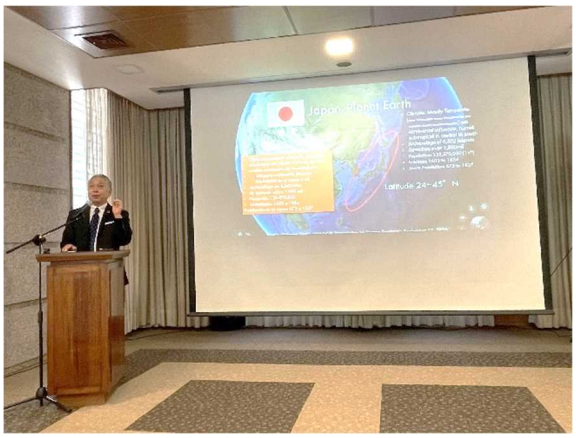
Organización de eventos para promocionar el sake japonés en Chile

Los días 9, 11 y 14 de noviembre de 2024, la Embajada de Japón en Chile organizó eventos para promover el sake japonés en Chile.

El sábado 9, se celebró en el salón multiuso de la Embajada un taller sobre el sake para profesionales del vino, personas influyentes y representantes de los medios de comunicación locales, con el Sr. Toshio Ueno como conferencista invitado.
El Sr. Ueno es el director de una escuela de sake en EE.UU, y es un reputado experto quien ha formado numerosos especialista del sake. Fue nombrado por el Gobierno japonés como "Embajador especial para la difusión de la cocina japonesa" en 2021, y el año pasado recibió el Reconocimiento del Ministro de Asuntos Exteriores del Japón.
El taller fue un gran éxito, y contó con muchas preguntas por parte de los asistentes. El Sr. Ueno dio una conferencia especializada sobre los métodos de producción y las categorías del sake, además de ofrecer degustación de ocho tipos diferentes de sake explicando las características de cada uno.

Discurso de la embajadora



Explicación del Sr. Ueno

Cata de sake

Sake presentado en el evento

Foto conmemorativa de los participantes

El día 11, se celebró en la residencia de la embajadora la reunión anual del Foro Internacional de Mujeres (IWF) Chile. Aprovechando la ocasión, donde se reunieron para reunir a mujeres líderes activas en diversos ámbitos en Chile, se realizó un evento de promoción del sake.

Este se organizó con motivo de la visita a Chile del Sr. Kosuke Kuji, presidente de Nanbu Bijin (fabricante de sake), el Sr. Nobuhiko Fujii, presidente de Kamikokoro Shuzo (fabricante de sake) y otras personas relacionadas con la exportación de sake para participar en el Catador World Wine Awards, el mayor concurso de vinos de Sudamérica que tiene una categoría de sake.

Tras la reunión anual del IWF, el Sr. Kio Nishii, Presidente de Halosur, importador y distribuidor de sake en Chile, ofreció una explicación sobre el sake y se brindó con uno de la fábrica Imada Shuzo, representada por la Toji, jefe de los elaboradores de sake, femenina, Miho Imada. A continuación hubo una recepción en la que se sirvieron diversos sakes, incluido sake de yuzu, licor de ciruela y licor de durazno junto con comida japonesa, y muchos de los asistentes disfrutaron del atractivo del sake.

Reunión anual del IWF Chile

Discurso de la embajadora

Explicación del Sr. Nishii,presidente de Halosur

Brindis con sake de Imada Shuzo

Comida japonesa

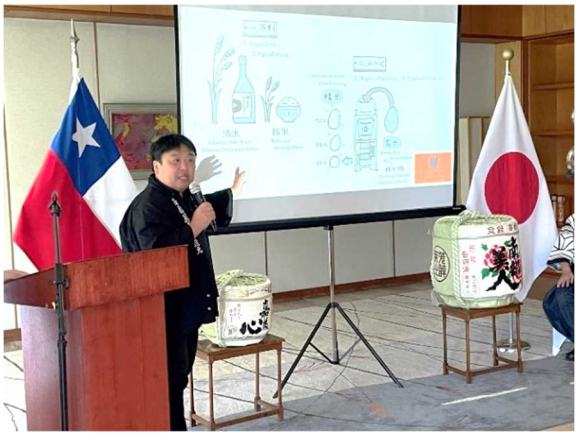
Personas que trabajan en la exportación de sake

Degustación y explicación del sake

Por último, el día 14 se celebró en la residencia de la Embajadora una sesión informativa y cata de sake para las personas vinculadas con restaurantes de Santiago con conferencistas invitados de la industria japonesa de exportación de sake.

En la sesión informativa, el Sr. Haruo Matsuzaki, Presidente de la Asociación de Exportadores de Sake de Japón, el Sr. Nobuhiko Fujii, Presidente de Kamikokoro Shuzo (fabricante de sake), y el Sr. Kosuke Kuji, Presidente de Nanbu Bijin (fabricante de sake), explicaron detalladamente los métodos de producción y las características del sake con degustaciones, que los participantes escucharon con gran interés.

Posteriormente hubo una cata de las 97 variedades de sake, shochu (destilado japonés elaborado con arroz, trigo, etc.) y licor de frutas presentadas este año al Catador World Wine Awards. Además de las tres personas arriba mencionadas, el Sr. Kio Nishii, Presidente de Halosur, el Sr. Kazuki Koizumi, Presidente de Be-Bridger, ambos involucrados en la exportación y venta de sake a Chile, ofrecieron una presentación sobre el atractivo y las características de los distintos tipos de sake y la comida con la que maridan con ellos. todo fue un éxito.



Discurso de la embajadora　　Explicación del Sr. Kuji

Explicación del Sr. Matsuzaki

Explicación del Sr. Fujii

Sesión informativa de sake

Cata de sake

Esperamos que eventos como éste ayuden a difundir el correcto conocimiento del sake y su atractivo en Chile, y animen a más gente a beber buen sake.

Además, la Embajada de Japón seguirá aprovechando todas las oportunidades para promover las exportaciones de sake a Chile, con la cooperación de todas las partes interesadas.