vinetur

日本清酒出口量激增 80%，全球高档餐饮业都在追捧传统酿造的清酒

目前，有 40,000 多家餐厅的侍酒师都在使用清酒，法国和亚洲的米其林星级餐厅引领了这一潮流。

2025年11月20日星期四



随着全球侍酒师对日本清酒这种传统饮品的兴趣与日俱增，日本清酒在高级餐饮界的地位也日益提高。今年秋天，日本清酒和烧酒制造商协会（JSS）在马来西亚吉隆坡举行的 "2025 年亚太地区最佳侍酒师 "竞赛期间举办了清酒大师班。该活动吸引了来自多个国家的参赛者，并突显了日本清酒正在成为高端餐厅的常客。

代表全球 40,000 多名侍酒师的国际侍酒师协会（ASI）主席 William Wouters 指出，清酒出现在高档餐厅菜单上已不再稀奇。他认为，日本清酒协会与 ASI 之间的持续合作帮助侍酒师及其客人在选择葡萄酒和烈酒时更有信心。

在过去五年中，日本清酒的出口额增长了约 80%，其中北美和中国的增长最快。自 2022 年建立正式合作伙伴关系以来，日本清酒协会和 ASI 一直致力于在国际范围内推广清酒教育。其中一项成果就是根据 ASI 标准制定了清酒盲品标准，使品酒师能够以与葡萄酒或烈酒相同的严格标准来评估清酒。

获得 2025 年亚太地区最佳侍酒师称号的香港侍酒师 Reeze Choi 说，现在了解清酒对他所在领域的专业人士来说至关重要。他认为清酒不仅仅是一种饮料，而是日本文化的重要组成部分。

在吉隆坡的大师班上，来自 JSS 新加坡支持台的 Sean Ou 解释了清酒的一些与众不同之处。他指出，日本清酒含有高浓度的氨基酸，因此具有浓郁的鲜味。清酒酸度低，不含单宁酸，因此可与多种菜肴搭配。Ou 还强调，日本清酒在巴氏杀菌过程中不使用二氧化硫或亚硝酸盐，这对注重健康的消费者很有吸引力。

日本清酒协会还推出了 "国际行业影响者清酒考察之旅 "等项目，邀请国外品酒师参观日本的酿酒厂，亲身体验当地文化。这些活动旨在加深全球行业领袖对清酒的理解和鉴赏。

JSS 海外业务部高级经理 Hiromi Iuchi 回忆了她 15 年前向纽约餐厅介绍日本清酒的经历。她说，当时很难让非日本餐厅在菜单上添加清酒。现在，她发现这一障碍正在消失。如今，在法国的 31 家米其林三星餐厅中，有六家提供清酒，约占总数的 20%。

清酒的影响力不断扩大，已超出日本餐厅的范畴。在新加坡的米其林一星餐厅 Burnt Ends，食客可以选择 20 种不同的清酒和澳大利亚葡萄酒。在香港，L'Atelier de Joël Robuchon 的酒单上也有清酒。即使在侍酒师文化仍处于发展阶段的国家，如肯尼亚，人们对侍酒师的兴趣也与日俱增。肯尼亚侍酒师协会主席 Wanjiru Mureithi 参加了大师班，并表示非常愿意与国内同事分享她的新知识。

尽管日本国内的酒类消费在下降，但 JSS 总经理 Akira Koga 从全球对清酒不断增长的需求中看到了希望。他认为，国际市场的兴趣也有助于振兴国内市场。

日本清酒协会计划继续与 ASI 合作，扩大以清酒为重点的教育项目和文化交流。该协会希望这些努力能进一步增进世界各地对日本清酒的了解和欣赏。