vinetur

Japans Sake-Exporte erreichen Rekord von 81 Märkten mit 6% Wachstum bis 2025

Die weltweite Nachfrage nach japanischem Sake steigt, da sich die Exporte seit 2020 fast verdoppelt haben und die Industrie neue Märkte ins Auge fasst, um zu expandieren

Freitag, 6. Februar 2026



Japans Sake-Industrie hat im Jahr 2025 neue Höhen erreicht: Sie exportierte in eine Rekordzahl von 81 Märkten weltweit und erzielte einen Anstieg des Exportwerts um 6 % im Vergleich zum Vorjahr. Nach den von der Japan Sake and Shochu Makers Association veröffentlichten zollbasierten Exportstatistiken erreichte der Gesamtwert der Sake-Exporte 45,9 Milliarden Yen. Das Exportvolumen stieg im Vergleich zum Vorjahr ebenfalls um 8 % und belief sich auf 33,55 Mio. Liter, was etwa 3,73 Mio. Kisten auf der Grundlage einer Standard-9-Liter-Kiste entspricht.

Dies ist das zweithöchste Exportergebnis, das jemals für japanischen Sake erzielt wurde. Der durchschnittliche Exportpreis pro 750-ml-Flasche ging gegenüber dem Vorjahr leicht um 2 % zurück und lag bei 1.026 Yen. Trotz dieses geringfügigen

Rückgangs hat sich der Gesamtwert der Sake-Exporte seit 2020 fast verdoppelt, mit einer durchschnittlichen jährlichen Wachstumsrate von 14 % in den letzten fünf Jahren. Dies macht Sake zu einer der am schnellsten wachsenden Kategorien auf dem globalen Markt für alkoholische Getränke.

Asien blieb auch im Jahr 2025 der größte regionale Absatzmarkt für japanischen Sake, mit Exporten im Wert von 28,8 Milliarden Yen - ein Anstieg von 8 % gegenüber dem Vorjahr und 63 % des gesamten Exportwertes. Nordamerika war der zweitgrößte Markt mit Ausfuhren im Wert von 12,4 Milliarden Yen. Dies entsprach jedoch einem Rückgang von 1 % gegenüber dem Vorjahr, womit Nordamerika die einzige Region war, die einen Rückgang der Sake-Importe verzeichnete. Sein Anteil am Gesamtexportwert sank ebenfalls um zwei Prozentpunkte auf 27 %.

Westeuropa setzte sein stetiges Wachstum als Bestimmungsort für japanischen Sake fort, wobei der Exportwert um 4 % auf 3 Milliarden Yen anstieg. Seit 2020 sind die Exporte nach Westeuropa um 157 % gestiegen und liegen damit über der durchschnittlichen Wachstumsrate für Sake-Exporte insgesamt. Auch in Lateinamerika wurden bemerkenswerte Fortschritte erzielt: Die Ausfuhren stiegen innerhalb von fünf Jahren um 288 % und erreichten zum ersten Mal zehn Länder der Region.

Nach Ländern aufgeschlüsselt war China im Jahr 2025 Japans größtes Exportziel für Sake. Die Ausfuhren nach China erreichten 13,3 Milliarden Yen, was einem Anstieg von 14 % gegenüber dem Vorjahr entspricht und 29 % des gesamten Exportwerts ausmacht. Die Vereinigten Staaten blieben der zweitgrößte Markt, verzeichneten aber mit Ausfuhren im Wert von 11 Mrd. Yen einen Rückgang von 3 %. Dieser Rückgang war hauptsächlich auf die schwächere Leistung im dritten und vierten Quartal des Jahres zurückzuführen.

Unter den zehn wichtigsten Exportzielen stach Südkorea mit einem starken Wachstum hervor. Die Sake-Exporte nach Südkorea stiegen im Vergleich zum Vorjahr um 17 % und erreichten 4,4 Milliarden Yen - 4,5 Mal mehr als im Jahr 2020. Obwohl der durchschnittliche Stückpreis pro nach Südkorea exportierter Flasche nach wie vor unter dem weltweiten Durchschnitt liegt, ist er in den letzten fünf Jahren stetig gestiegen und wird im Jahr 2025 601 Yen pro Flasche erreichen.

Branchenführer führen diese globale Expansion teilweise auf die zunehmende internationale Anerkennung der traditionellen japanischen Sake-Herstellungstechniken zurück. Im Dezember 2024 wurden diese Fertigkeiten von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe eingetragen, was Anfang 2025 weltweit zu einem verstärkten Interesse an der Koji-Kultur und an Sake führte.

Die Japan Sake and Shochu Makers Association reagierte darauf mit verstärkten Werbeaktivitäten im Ausland. Dazu gehörten die Teilnahme an der ProWein 2025 - einer großen internationalen Wein- und Spirituosenmesse - und die Ausrichtung von Veranstaltungen im japanischen Staatsgästehaus während der Expo-Aktivitäten in Osaka-Kansai. Der Verband setzte auch seine Partnerschaft mit der Association de la Sommellerie Internationale fort und organisierte in Ländern wie Malaysia und Singapur Meisterkurse für Sommeliers in ganz Asien und Ozeanien.

Hitoshi Utsunomiya, Direktor der Japan Sake and Shochu Makers Association, sagte, dass Köche, Sommeliers und Verbraucher in der gehobenen Gastronomie zunehmend die Vielfalt der Geschmacksprofile von Sake und sein Potenzial für die Kombination mit Speisen erkennen.

Für die Zukunft sind Bemühungen im Gange, in neue Märkte wie Mittel- und Osteuropa und Lateinamerika zu expandieren. Im November 2025 nahm Professor Júlio César Kunz, Vizepräsident des brasilianischen Sommelier-Verbandes, mit einer internationalen Gruppe an einer Studienreise in die japanische Region Tohoku teil, um das Bewusstsein für Sake in Brasilien zu schärfen. Professor Kunz stellte fest, dass sowohl das Geschmacksprofil als auch die kulturelle Symbolik von Sake die brasilianischen Verbraucher stark ansprechen könnten.

Das japanische Ministerium für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Fischerei hat sich ein ehrgeiziges Ziel gesetzt: bis 2030 soll ein jährlicher Sake-Exportwert von 76 Milliarden Yen erreicht werden. Der japanische Verband der Sake- und Shochu-Hersteller plant, seine globale Präsenz bis 2026 fortzusetzen, um dieses Ziel zu erreichen, indem mehr Verbraucher in aller Welt mit japanischem Sake bekannt gemacht werden.