

インタビュー：ロイヤルブルーティージャパン株式会社

**Q1.なぜ、数ある展示会で次回 FOODEX JAPAN を選ばれたか？**

FOODEX は食品業界でステータスのある展示会なため、2006 年から高級ノンアルコール市場を創造してきた弊社の存在感をアピールしつつ、類似品対策のためにも出店しています。また、弊社の主なお客様は高級なホテル・旅館・飲食店ですが、弊社のお客様が FOODEX に来場される際にご挨拶ができるということもメリットの1つです。

※お茶は 3,000 年前から上流階級の人々が嗜んでいた高級嗜好品ですが、明治以降、庶民が飲めるようになってから量販品になり、お茶＝カジュアル茶になってしまいました。弊社は希少な手摘み茶しか使用せず、本物を伝えるというミッションのもと、急須でお茶淹れせず、ワイングラスに注ぐだけで「いつでも・どこでも・誰でも」愉しめる高級茶をプロデュースし、新しい茶文化の創造をしています。

**Q2.自社の業界を取り巻くトレンドや注目していることは？**

ペットボトルに入ったお茶がマーケットの大半を占め、高級茶と言われる手摘み茶の生産が減少していることに問題意識を感じています。しかし、注目すべきは決して高級茶の需要が減少しているというわけではないのです。

コース料理が 2 万円以上する高級料理店、特に日本料理や鮎屋のノンアルコールドリンクメニューの単価は 300~600 円程度。この価格は大衆店とほぼ同じような価格で、お料理とのバランスが良くありません。

**接待する相手がアルコールを嗜まない場合、高級ノンアルコールドリンクは必要不可欠となります。**



また、現代はアルコールを嗜まない若者も増えており、性別・年齢・宗教に関係なく愉しめる高級ノンアルコールのマーケットの伸び代は『無限大』です。お店様にとっても高級ノンアルコールドリンクを取り扱うことは顧客満足度・リピート率・売上UPに繋がります。弊社では現在、シンガポール・香港の高級日本料理店での需要も増えております。

### Q3.どのような方に FOODEX JAPAN の出展をお勧めしたいか。

一過性の流行ではなく、日本の食文化に変革をもたらそうとしているメーカーや販売店にはぜひ出展していただきたいです。

日本におけるワインの普及を先駆者として広めてきた日本ソムリエ協会は、2017年に日本酒の資格認定制度「SAKE DIPLOMA」を発足しました。これにより新たな日本酒文化が創造されたわけですが、日本酒と同様に、「ソフトドリンク」でも高度な技術を以て創られたお茶はあるわけですから、その価値を伝えるためにも高級茶の資格認定制度を発足する等、今後も茶業界を盛り上げる「伝統×革新」に挑戦している企業様にはぜひ出展することをお勧めします。

### Q4.どのような方と FOODEX JAPAN で出会いたいか。

高級ホテルの料飲マネジャー・購買担当者  
高級旅館の支配人・女将、高級飲食店の主人・ソムリエ  
ブライダル施設の支配人。

### Q5.次回 FOODEX JAPAN に期待することと、意気込みをどうぞ

ハイエンド層向けの高級ホテル・旅館・飲食店におけるノンアルコールドリンクの品揃えは、大衆店に品揃えされているノンアルコールドリンクと同じであるという現状について問題提起し、どうあるべきか考える、という主旨のセミナーを開催する機会を与えて頂きたいです。是非、よろしくお願いします。

タイトル (例)

「高級ホテル・旅館・飲食店」に相応しい上質なノンアルコールドリンクとは