



DRINK JAPAN 2026

和酒和食の総合PRプラットフォーム

出展のご案内

2026年 9月25日(金) 26日(土) ロンドン



ごあいさつ

海外で近年ますますプレゼンスを高める日本の飲食ブランド。オールジャパンが一丸となってプロモートすべきという信念で2024年にDRINK JAPANを始めました。昨年も多くの有志たちの協力を得て、出展者、来場者ともに満員、無事盛大に終わることができましたこと心よりお礼申し上げます。

コロナ以降、英国、欧州では若者のアルコール離れが目立ってきています。単にアルコール飲料を飲まないというのではなく、量よりは質の良いもの、よりヘルシーなドリンクをセレクトティブに飲む傾向が顕著に現れてきました。この逆風とも感じられるトレンドは、ヘルシーで高品質ので定評のある日本の飲食品にとっては、むしろ待望のチャンスが到来したと解釈できます。日本が誇る発酵文化はまさに時の話題となり、世界中の興味を喚起できるはずです。DRINK JAPAN を通じて、日本が生み出した素晴らしい食文化をさらに広めていきましょう。

DRINK JAPAN は、日本酒、ウイスキー、焼酎、ワイン、ビール、スピリッツ、カクテル、ノンアルコール、お茶、その他のエキサイティングなドリンクや食品、工芸などが一つの屋根の下で、現地トレード関係者、消費者、メディア、インフルエンサーにアピールする機会を構築いたします。皆様のブランドを紹介し、即売しながら市場の反応を直に感受する貴重な機会になることと信じております。ちなみに、昨年は1000人近いトレード関係者が訪れました。

DRINK JAPANは日本独自の伝統を尊重しながらも、現地のライフスタイル、食文化に「すんなり融合」できる柔軟で斬新なイメージ作りを目指して、アイコンックでスタイリッシュなジャパブランドを、かっこよく打ち出していきたいと思っています。ご賛同いただける皆様のご参加をお待ちしております。

ドリンクジャパン 吉武 理恵 & クリス・アシュトン

イベント概要



開催期日: 2026年9月25日(金) Session 1: 12-4pm トレードのみ Session 2: 5-9 pm トレード・一般
2026年9月26日(土) Session 3: 12-4pm トレード・一般 Session 4: 5-9 pm トレード・一般

会場: Lindley Hall (Horticultural Halls) 80 Vincent Square, London SW1P 2P

Webサイト: <https://drinkjapan.uk/>



出展者: 日本酒類生産者および関連事業者、UKディストリビューター、リテラー、日本食・文化工芸事業者様など

展示品: 日本酒、焼酎、ウイスキー、ワイン、ビール、リキュール、スピリッツ、カクテル、ソフトドリンク、お茶、食品、菓子、工芸品など

来場者: 飲食トレード関係者、プレス、インフルエンサー、VIP、一般消費者など 2日間の延人数 2000人以上

入場費: トレード関係者、メディア、VIPは無料招待、一般客は有料

展示様式: テーブルトップによるディスプレイ 無料テイスティングと即売



出展費 お申し込み お支払いに関して

出展費用（1テーブルあたり）

アルコールドリンク関係： **£1,700**

ノンアルコールドリンク、工芸、食品関係： **£1,100**

複数のテーブルお申し込みの場合は、2台目から10%割引となります。輸入・販売事業者など様が取りまとめてくださる場合も、ディスカウントは適応されます。その場合、申し込み、お支払い、その他のご連絡などは、出展代表者を通じてご対応下さい。

今年は出展希望者が多数見込まれておりますので、早急にご予約をお願いします

出展費の送金完了を持って、出展確約となります。**支払い期日は7月末まで**を予定しています。

お申し込み先：info@drinkjapan.uk

吉武 理恵 オーガナイザー rie@yoshitakeassociates.com (Mobile +44 (0) 7768 898500)

木村友美子 DJ事務局 yumiko@yoshitakeassociates.com

出展に関する情報



出展者の皆様には、テーブル（180cm x 90cm）をご用意いたします。当局でテーブルクロスをお掛けします。

装飾に関して： テーブル上のデコレーションは自由です。バナーの設置は可能ですが、会場の壁面のご使用はご遠慮ください。

準備に関して： 当日朝10時から2時間くらいで行います。前日は入場不可のため、商品は当日朝に持ち込んでください。事前に事務局へ搬入されても結構です。（次頁ロジスティクス 後述）

展示銘柄数： 1テーブルにつき最大10アイテムでお願いします。

試飲用サンプルの本数： 持ち込まれる本数に規制はありませんが、2日間で延べ2,000名の来客を考えると、日本酒であれば合計24本（四合瓶）ほど用意されることをお勧めします。

商品即売に関して（オプション）： 当イベントでは各テーブルにて販売が可能です。酒類販売免許は当局が持っております。清算はカード決済をお勧めしますので、販売端末、カードリーダーをご準備ください。販売用のプライスリストやディスプレイも各自でご用意ください

備品に関して： 出展者は試飲試食サンプル、販売用商品（オプション）、装飾品（オプション）をご準備ください。試飲用グラス、アイス、水、アイスバケツ、スピトゥーン、ナプキンは当局が用意いたします。

商品保管に関して： 会場地下に大きな保管室、キッチン、冷蔵庫がありますのでご利用ください。それ以外はテーブル下で保管下さい。

電源と電化製品に関して： 会場内には床や壁に多数の電源があります。ポット、コンロ等の電化製品をご利用になる場合は、登録が必要になりますので、必ず事前に当局までご相談ください。また、テーブル上での発煙、調理などは禁止されています。

サービング要員に関して： 1テーブルにつき2名での対応をお勧めしております。現地スタッフの必要な方は、酒類専門家、および通訳等のご紹介も可能です。スタッフは有料となりますので、ご紹介後は直接ご精算お願いします。

お弁当： 当局にてテーブルに付き2人分のお弁当を2日間ご用意します。



イベント出展への準備、ロジスティック（申込後の情報として）

出展者は9月25日のイベント初日の朝10時から、商品および備品を会場に直接搬入してください。当日早朝にオーガナイザーが会場の設営を行い、皆様のお越しをお待ちします。

当日商品搬入の難しい方は Drink Japan 事務局（UK）に事前にお送りいただくことが可能です。送付品は当日の朝にご指定のテーブルにお届けいたします。

日本から参加、発送される方は、下記のDRINK JAPAN エージェントに英国までの運送を依頼することも可能です。

株式会社 スパチオ・アイデア 入江啓祐

〒154-0011 東京都世田谷区上馬町2丁目9番 8-107号

TEL 03-6453-4305

Email: irie@spazioidea.co.jp

マスタークラスに関して

昨年、好評だったマスタークラスをさらに充実させたいと考えております。和酒、和食の魅力をエデュケーショナルに展開できる方々に登場していただければと思います。

現在、内容を検討中ですが、貴社でマスタークラス実施ご希望の方、スポンサーシップなどにご興味のおありの方はご連絡ください。



Drink Japan プロデューサー&オーガナイザー

Drink Japan は日英ビジネス、特に日本酒類振興に長けた二人の業界エキスパートによってプロデュース、運営されています。



吉武 理恵

在英ビジネス経歴35年。ファインワイン業界で培った経験と人脈を生かして、日本酒、食文化、日英ビジネス.コンサルタント (Yoshitake & Associates)を行なっている。日本酒造組合中央会英国リエゾン、酒サムライ英国代表、インターナショナル・ワイン・チャレンジ酒アンバサダー、日本料理アカデミーEU理事、ジャパン・ソサエティーUK理事。日本酒業界の先駆者として、英国の日本酒業界プラットフォームを構築。日本酒類のグローバル化と日英親睦に貢献することを使命としている。日本政府より旭日双光章（令和7年）、日本農林水産大臣賞、外務大臣賞を受賞。

コンタクト：rie@Yoshitakeassociates.com



クリス・アシュトン

世界最大級のワインコンペティションであるインターナショナル・ワイン・チャレンジのオーナー。酒サムライ（日本酒造青年協議会）とのパートナーシップのもと、2007年よりIWC日本酒審査会を運営している。2021年に酒サムライに叙任、日本政府よりクールジャパンアンバサダーにも任命されている。2021年にワインロジスティクス株式会社設立。日本、アジアの酒類を中心に、輸入、保管、販売、イベントオーガナイズなど幅広いサービスで英国、日本のドリンク業界に貢献をしている。

コンタクト：hello@wineanalytics.co.uk

ドリンクジャパン コンタクト email: info@drinkjapan.uk. website: www.drinkjapan.uk

Images from Drink Japan 2025







