

¡Kanpai! México promociona tequila y mezcal en Japón

El Ciudadano · 28 de marzo de 2023

El tequila y el mezcal son de los principales productos que se exporta a Japón y, de acuerdo a cifras de 2022, se habrían comercializado 2.7 millones de litros de tequila y 18 mil litros de mezcal a dicho país



La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural **promociona en Japón** el consumo del **tequila, mezcal y otros destilados mexicanos** con denominación de origen o indicaciones geográficas.

Lee también: El tequila celebra en julio su día mundial, ¡salud!

Con trabajo de la Consejería Agropecuaria de México para Asia-Pacífico, se busca alentar las exportaciones de la agroindustria nacional y la entrada de divisas al país.

La dependencia federal dio a conocer que el **tequila y el mezcal son de los principales productos que México exporta a Japón** y, de acuerdo a cifras preliminares de 2022, se habrían comercializado 2.7 millones de litros de tequila y 18 mil litros de mezcal a dicho país.

Dichas cifras indican que tanto el tequila como el mezcal son bien **aceptados en Japón y su consumo se ha incrementado de forma paulatina** en los últimos años, a excepción del periodo de pandemia, cuando se observaron repercusiones que ocasionaron una disminución en las exportaciones, anotó.

Indicó que la Consejería Agropecuaria de México para Asia-Pacífico, en conjunto con la organización Japan United Ambassadors for Spirits and **Tequila**, organizaron y participaron en la celebración del **Día de la Margarita-Mezcalita**, una iniciativa de promoción del consumo y difusión del tequila y otras bebidas destiladas mexicanas.

El 22 de febrero se celebra el **Día de la Margarita**, por lo que se realizó en Tokio un concurso y degustación de cócteles elaborados a base de tequila y mezcal de **México**, donde participaron cinco empresas importadoras de tequila y cinco de mezcal, resaltó la dependencia federal.

Destacó que la **Margarita se ha convertido en uno de los cócteles más populares del mundo** y millones de personas disfrutan diariamente de esta bebida refrescante, en sus variantes clásica, helada o con sabor a fruta como lima, frambuesa, mango y melocotón.

Paralelamente, la Consejería Agropecuaria de México realizó un seminario para promover el cóctel margarita y otras preparaciones a base de tequila y mezcal, donde se dio a conocer al público, en su mayoría bartenders de Tokio, la **Norma Oficial Mexicana** que regula la elaboración de tequila y los requisitos para cumplir con la Denominación de Origen y obtener los certificados de origen para su exportación a Japón, bajo los términos del acuerdo bilateral de libre comercio.

También se realizó el lanzamiento del **Tequila/Mezcal Journal edición 2023**, una publicación en idioma japonés que detalla el proceso de producción, características y otros detalles de estas dos bebidas espirituosas de México.

Sigue leyendo: México impone récord Guinness con la cata de tequila más grande

Foto: Archivo El Ciudadano

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

➡  <https://t.me/ciudadanomx>

 elciudadano.com