



平成21年度
農林水産物産等海外販路創出・拡大委託事業
(海外展示・商談活動(米国))

実 施 報 告 書

The International Boston Seafood Show

平成22年3月
農林水産省委託事業
(共同ピーアール株式会社)

はじめに

本報告書は、平成21年度農林水産物等海外販路創出・拡大委託事業により日本パビリオンを設置・運営した水産物等専門の国際見本市「International Boston Seafood Show」における同パビリオンの展示・商談活動について取りまとめたものである。

農林水産省では、農林水産物等の輸出を平成25年までに1兆円規模にするという政府の目標の実現に向け、各種の輸出促進事業を実施している。農林水産物等海外販路創出・拡大事業(海外展示・商談活動)は、日本産農林水産物・食品の海外への販路の創出・拡大を目的とし、輸出志向のある生産者等に対し、海外における展示・商談活動の場を提供するものである。

本事業においては、北米最大の水産物等専門の見本市である「International Boston Seafood Show」に日本パビリオンを設置し、北米地域への水産物・水産加工品の輸出に向けて新規参入・市場拡大を目指す日本企業等に対し、販路開拓のための場を提供した。

本報告書が関係各位にとって参考となれば幸いである。

なお、本事業は、共同ピーアール株式会社が農林水産省の委託を受けて実施した。

平成22年3月

見本市開催概要

概 要

名 称	The International Boston Seafood Show 2010 (IBSS2010)
会 期	2010年3月14日(日)～16日(火) <開催時間> 10:00～17:00(最終日15:00まで)
会 場	Boston Convention & Exhibition Center <住所> 415 Summer Street, Boston, MA 02210, USA <URL> http://www.advantageboston.com/
主 催	Seafood Expositions
規 模	162,030sq.ft (約15,053m ² / 総展示面積 / 2010年実績)
出 展 者 数	869者(海外からの出展:32カ国 / 2010年実績)
来 場 者 数	17,178人(昨年度8%増 / 2010年実績)

日本パビリオン概要

名 称	Japan Pavilion	ブ ー ス 番 号	1805
出 展 内 容	展示ブース:10小間(90m ²) + 共用ブース:6小間(54m ²)		
出 展 物	いか、えび、かき、かんぱち、さば、さんま、しゃも卵、ずわいがに、海苔、はまち、ぶり、わさび、海藻加工品、魚介類加工品、水産練り製品 等		
開 催 内 容	輸出志向のある日本の水産物・水産加工品の生産者等が、海外へ輸出するための足がかりとして、米国・ボストンで開催される「International Boston Seafood Show」の展示・商談活動を実施。同時に日本水産品の普及を目的とする試食イベントを開催。		

日本パビリオン・全体スケジュール

日程	時間	内容	備考
3月12日(金)	08:00～16:00	日本パビリオン設営	夜:出展者現地入り
3月13日(土)	08:00～16:00		13:00～ 全体ミーティング
3月14日(日)	10:00～17:00	見本市開催	09:30～ 全体ミーティング
	17:00～19:00	プレス試食会	於: The Westin Boston Waterfront
3月15日(月)	10:00～17:00	見本市開催	
3月16日(火)	10:00～15:00	見本市開催	
	15:00～	撤去作業	

会場概要-1(フロア構成)



**Japan Pavilion
No.1805**

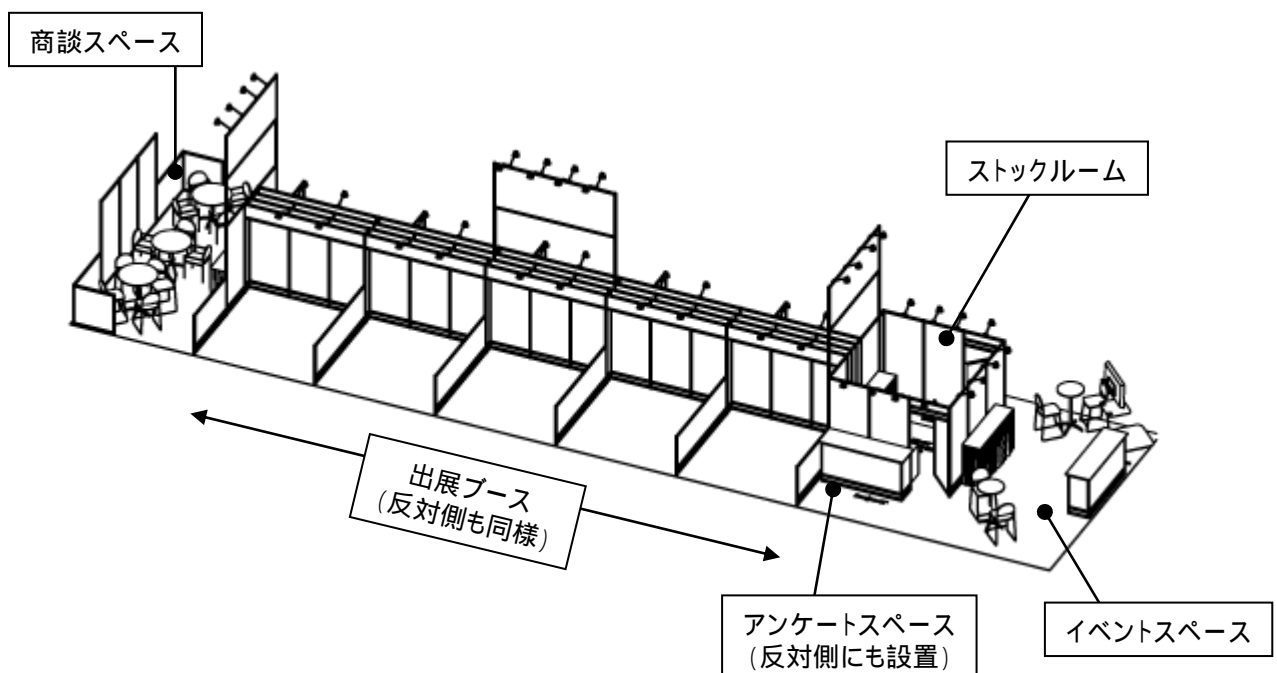
来場者受付

主要施設	A	SHOW MANAGEMENT OFFICE / CUSTOMER SERVICE DESKS (追加備品・冷蔵冷凍・電源等のリース及び氷のデリバリーサービス申込・問合せ先)
	B	PERISHABLE STORAGE (ローディングドック...IBSS共同保管場所<冷蔵・冷凍>)
	C	THE WESTIN BOSTON WATERFRONT

他国出展状況		1705	台湾	Taiwan Frozen Seafood Industries Assn
		1905	オマーン	The Omani Centre for Investment Promotion and Export Dev
		1833	中国	CAPPMA-China Aquatic Products Processing & Marketing Association
		2057	エストニア	Estonian Association of Fishery
		2105	チリ	Global Seafood Chile SA
		1033 939	ベトナム	Vietnam Association of Seafood Exporters and Producers
		951	マレーシア	Department of Fisheries Malaysia
		633	エクアドル	CORPEI

会場概要-2(日本パビリオン小間配置)

ブースNO	出展者名	共有スペース (商談スペース)	
1805-A	株式会社兵殖	1805-J 金印物産	1805-E 丸徳海苔
1805-B	株式会社カネダイ	1805-I ヤマヨ	1805-D クニヒロ
1805-C	株式会社スギヨ	1805-H 紀文食品	1805-C スギヨ
1805-D	クニヒロ株式会社	1805-G 森松水産 冷凍	1805-B カネダイ
1805-E	丸徳海苔株式会社	1805-F マリ ンフーズ	1805-A 兵殖
1805-F	マリ ンフーズ株式会社	共有スペース (イベントスペース、ストックルーム、 アンケートスペース、受付)	
1805-G	森松水産冷凍株式会社		
1805-H	株式会社紀文食品		
1805-I	株式会社ヤマヨ		
1805-J	金印物産株式会社		



. 会場概要-3(写真:日本パビリオン)



. 会場概要-3(写真:IBSS会場全体)



・ 出展者紹介-1(リスト)

株式会社兵殖 Hyoshoku Co., Ltd.	出展物	ぶり(養殖フィレ)		
	所在地	〒879-2412 大分県津久見市高洲町3824-7		
	担当者	山崎要介	U R L	http://hyoshoku.com/
株式会社カネダイ Kanedai Co., Ltd.	出展物	さんま加工品(甘酢しめ)、ずわいがに、えび(冷凍・刺身用)		
	所在地	〒988-0033宮城県気仙沼市川口町2-105-1		
	担当者	佐藤俊輔 / 小野寺正善	U R L	http://www.kanedai-kesenuma.co.jp
株式会社紀文食品 Kibun Foods Inc.	出展物	水産練り製品(魚河岸あげ、おでん、伊達巻、野菜天)		
	所在地	〒105-8626東京都港区海岸2-1-7		
	担当者	三井忠彦	U R L	http://www.kibun.co.jp/
金印物産株式会社 Kinjirushi Sales Co., Ltd.	出展物	わさび製品(本わさび、おろしわさび、きざみわさび)		
	所在地	〒104-0033東京都中央区新川1-28-25 東京ダイヤビルディング3号館		
	担当者	内田義人	U R L	http://www.kinjirushi.co.jp/
クニヒロ株式会社 Kunihiro Inc.	出展物	冷凍かき加工品(スチームかき、スチームかきフライ、スチームかきソテー)		
	所在地	〒722-0051 広島県尾道市東尾道15-13		
	担当者	鈴木 隆(ケーエス商会)	U R L	http://www.veristores.com/kunihiro/
マリンフーズ株式会社 The Marine Foods Corporation	出展物	海藻加工品(冷やしわかめ)、いか加工品(中華いか山菜、てりいか、海鮮えだ豆サラダ)、水産練り製品(かにかま)、その他水産加工品(味付ししゃも卵)		
	所在地	〒141-6011 東京都品川区大崎2-1-1 Think Park Tower 11F		
	担当者	丸井孝樹	U R L	http://www.marinefoods.co.jp/
丸徳海苔株式会社	出展物	海藻加工品(焼のり、塩のり、わさび味のり)		
	所在地	〒733-0833 広島県広島市西区商工センター7-1-40		
	担当者	古川 靖	U R L	http://www.noriya3.com
森松水産冷凍株式会社 Morimatsu Suisan Reito Co., Ltd.	出展物	はまち(養殖フィレ、養殖ロイン)、かんぱち(養殖フィレ)		
	所在地	〒794-0032 愛媛県今治市天保山町5-2-20		
	担当者	鎮西克彦	U R L	http://www.rumijapan.co.jp/
株式会社スギヨ Sugiyō Co., Ltd.	出展物	水産練り製品(かに風味かまぼこ)		
	所在地	〒926-8603 石川県七尾市府中町員外27-1		
	担当者	守 義信	U R L	http://www.sugiyō.co.jp/
株式会社ヤマヨ Yamayo Co., Ltd.	出展物	いか加工品(塩辛)、さば加工品(甘酢しめ)、さんま加工品(甘酢しめ)、海藻加工品(つるあらめ昆布漬け)		
	所在地	〒031-8577 青森県八戸市江陽4-10-24		
	担当者	町田健司	U R L	http://www.yamayo.info/

出展者紹介-2(ブース模様)

株式会社兵殖

1805-A



株式会社カネダイ

1805-B



株式会社紀文食品

1805-H



金印物産株式会社

1805-J



出展者紹介-2(ブース模様)

クニヒロ株式会社

1805-D



マリンフーズ株式会社

1805-F



丸徳海苔株式会社

1805-E



森松水産冷凍株式会社

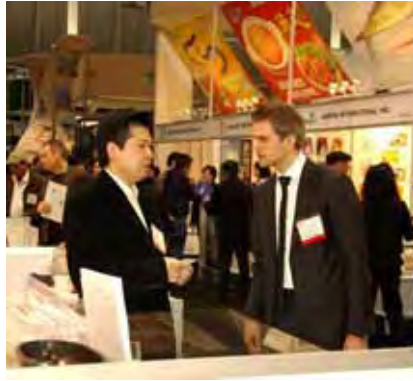
1805-G



出展者紹介-2(ブース模様)

株式会社スギヨ

1805-C

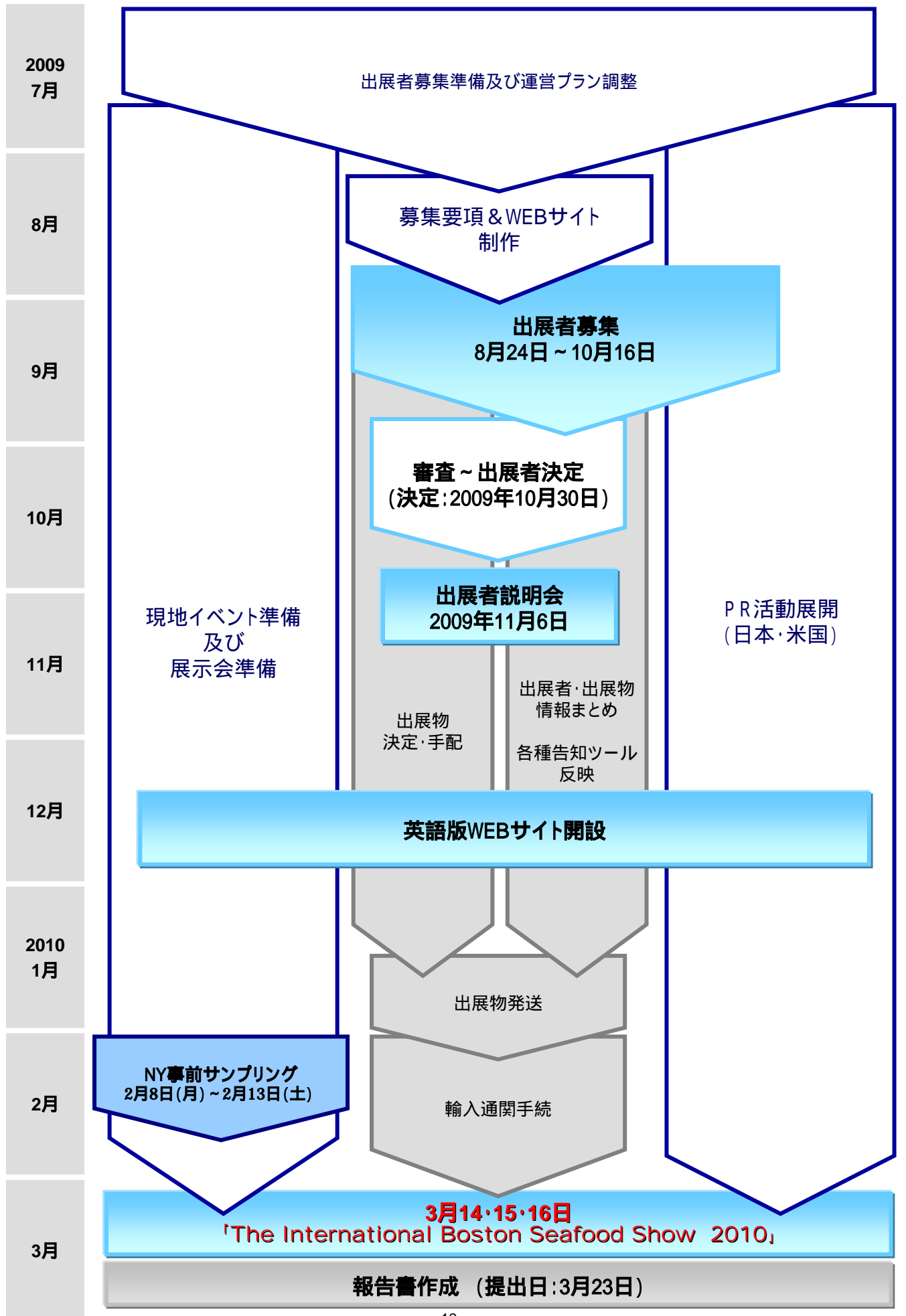


株式会社ヤマヨ

1805-I



・運営スケジュール



商談支援活動(施策概要)

商談マッチング施策の実施

商談支援のため、出展者とバイヤー等との商談をセッティングするマッチング施策を実施。会期2ヶ月前(2010年1月)より米国を中心とするバイヤー等に招待状の送付ならびに電話・メールによるコンタクト活動を通して、会期中の商談誘致や会期初日(3月14日)の試食レセプションへの招致を行い、商談機会の創出に努めた。

コンタクト内容

コンタクト内容		日付	送信数	問合せ件数
E-DM	初回	2/11(木)	662通	16件
E-DM	2回目	3/2(火)	697通	15件
E-DM	3回目	3/8(月)	738通	12件
電話 & Email	フォローアップ	随時	43件	
電話 & Email	Reminder	3/12(金)	15通	
E-DM送信総数(Reminder除く)			2097通	
コンタクト企業総数			738社	

招待状

INTERNATIONAL BOSTON SEAFOOD SHOW **Japan Pavilion**

THE JAPAN PAVILION IS LOOKING FORWARD TO MEETING YOU AT THE INTERNATIONAL BOSTON SEAFOOD SHOW!

Meetings available on Sunday and Monday, March 14th and 15th
Please contact akimura@colangelopr.com to make your appointment

Introducing processed and unprocessed high quality seafood products from Japan, including amberjack, crab, crab flavored seafood, mackerel, oyster, saury, seaweed, shrimp, squid, surimi, yellowtail as well as wasabi products and much more!

International Boston Seafood Show
Date: Sunday, March 14th – 16th 2010
Location: Boston Convention & Exhibition Center
415 Summer Street, Boston, MA 02210, USA
Official website: www.bostonseafood.com
Japan Pavilion Booth: #1805
* VIP Passes are available from the Japan Pavilion for visitors with confirmed appointments.

You are also invited to a Tasting Reception
The Westin Boston Waterfront/Faneuil Room
425 Summer Street, Boston, MA 02210
(617) 532-4600
Date: Sunday, March 14th
Time: 5:00pm – 7:00pm
* Space is limited. Please RSVP.

For more information, please visit
<http://www.japan-seafood.net/english/index.html>
To make an appointment for a business meeting,
please contact
akimura@colangelopr.com or 616-346-1757

DMハガキの活用

出展情報をまとめたDMハガキを制作し、各社100部づつ提供(参照資料 - 制作物4)。出展者は事前の商談活動やまた事後のフォローアップ活動のツールとして活用した。

商談支援活動(商談成果)

事前に行った商談マッチング活動の結果、下記(上)の商談アポイントメントをセッティングした。また会期中に行った来場者アンケートの際、バイヤー及びレストラン関係者については、興味のある出展者(物)を聞き、都度、各出展ブースに案内し、商談へと誘導した。

商談マッチング施策による商談概要

西本貿易	日系商社	インポーターを探しているクニヒロ㈱との商談設定のため連絡。当日は全出展者を案内して、個別に商談を行った。
共同貿易	日系商社	試食レセプションに招待。レセプションの前に日本パビリオンを案内して、個別に商談を行った。
JFC International Inc.	日系商社	牡蠣に興味があり、クニヒロとの商談を設定。その他、日本パビリオン全体を案内して個別に商談を行った。
Uoriki Fresh Inc.	卸業者	スギヨ、マリンフーズとの商談を設定した。その他、全出展ブースをまわって、連絡先と資料を持ち帰った。
Yama Seafood	卸業者・インポーター	養殖ハマチに興味があり、兵殖および森松水産との商談、さらに牡蠣も取り扱っているということでクニヒロとの商談を設定。
Pacific Seafood Group	インポーター	ぶり、はまち、かに、えび等に興味があり、兵殖、森松水産冷凍、カネダイとの商談を設定。
Oceanside Seafood Inc.	小売・卸業者	うに、たらこ、マサゴ、ハマチおよび調味料を探していたため、兵殖、森松水産冷凍、マリンフーズ、金印物産、ヤマヨとの商談を設定。
Rastelli Seafood	卸業者	養殖ハマチに興味があり、兵殖および森松水産との商談を設定。
SEAFOOD IMPORTS, INC	インポーター	すり身製品と海苔について商談を希望していたため、紀文食品、スギヨ、丸徳海苔、マリンフーズとの商談を設定。
SEATRADE INTERNATIONAL CO. INC	商社	すり身製品と海苔について商談を希望していたため、紀文食品、スギヨ、丸徳海苔、マリンフーズとの商談を設定。
SUN HING WHOLESALE	卸業者	丸徳海苔、金印物産との商談を設定。
Seasource Imports	インポーター	シーフードのインポーターで養殖ハマチと海草サラダの商談希望があり、森松水産、兵殖、マリンフーズ、ヤマヨとの商談を設定。
East Coast Seafood	卸業者・インポーター	出展者(物)を特定せず商談を設定。当日各製品の説明を行った後、養殖ブリ・ハマチおよび海草サラダに興味があり、森松水産、兵殖、マリンフーズとの商談を設定。その他、全出展者各社の連絡先を持ち帰った。
J.H. Miles & Co., Inc.	原料メーカー	キャンベルスープなど大手企業に原材料を卸している企業で、各ブースを案内して、個別に商談を行った。
Universal Seafood	レストラン	牡蠣に興味があり、クニヒロとの商談を設定。
Marder Trawling Inc.	卸業者	ホタテの商談を希望。ホタテのサプライヤーになれるという㈱カネダイ、マリンフーズ㈱、㈱ヤマヨとの商談を設定したが、当日は悪天候により来場できず、後日連絡があり、ホタテ商品の見積依頼があり、各社が直接コンタクトをとって交渉中。
Pacific Plus International	卸業者	森松水産冷凍とインポーターを通さず直接契約を希望していたが、ロット設定があわず、商談は成立せず。
Anna Maria Oyster Bar Inc.	レストラン	フロリダにあるオイスターレストランでクニヒロとの商談を中心に、兵殖、カネダイ、マリンフーズとの商談を設定。
Yum! Brands, Inc	レストラン	ケンタッキーフライドチキン、ピザハット等のファーストフード及びレストランチェーンを展開する企業。海藻を取り扱う生産者を探しているということでマリンフーズほか、スギヨ、カネダイとの商談を設定。

来場者アンケートを介して商談誘致した件数

合計:108 件	ディストリビューター	61件
	輸出入業者	24件
	ホテル・レストラン関係者	17件
	シーフードマーケット(卸関連)	6件

出展者における商談状況

	商談状況
A社	<ul style="list-style-type: none"> ・一昨年、昨年の出展で引き合いがあった見込客へのフォローが十分でき、数件の成約がまとまる見込み。 ・会期後は出展で引き合いのあった企業(ニューヨーク、ロサンゼルス)に立ち寄り、具体的な商談に向けて準備中である。
B社	<ul style="list-style-type: none"> ・テキサス州のディストリビューターがカニカマ製品で商談がまとまる見込み。 ・今回伊達巻を大々的に紹介し、バターで焼くことで風味がまるやかになる事をイベントで紹介して初めて分かった。アメリカでマーケット拡大していくために、どういった商品を考えていくべきかなどとても意味のあるイベントであった。昨年の方が来場者数は多かったが、今年の方が貴重なご意見をたくさんいただいた。今回の出展を足がかりに伊達巻のアメリカマーケット進出の足がかりを固めたい。
C社	<ul style="list-style-type: none"> ・昨年同様、既存取引先の関係企業の出展者・来場者からの商談が10件前後まとまる見込み。 ・昨年の出展経験を活かし、今年は事前の調整が十分できたため、商談体制がスムーズだった。
D社	<p>会期後商談について貿易会社やレストラン関係を含めて複数社の引き合いがあるが、取引量などの点から5から6社程度との商談がまとまる見込み。但し、検疫が厳しく、現在、輸出に関して問題がないかの再確認を平行して行っているため現時点では正式な成約には至っていない。HACCPや出展物(牡蠣)の輸出事情をふまえ、加工品がメインとなると想定していたので、今後はスーパーなどに卸していければと考え、現在、商談中である。</p>
E社	<ul style="list-style-type: none"> ・IBSSでは事前の調整も十分に出来たため中身の濃い商談が出来た。 ・新規ではWholeFoodsとの商談ができ現在交渉中。
F社	<ul style="list-style-type: none"> ・ボストンで知り合ったAmericans Master of Tasteのメンバーからエントリーを勧められGoldMedalを受賞。 ・商談については現在進行中で全米に150店舗展開しているレストランから大口の依頼や、台湾のレストランから関税が高いのは承知の上で現在使用中のものから切り替えたいなどのニーズが出ている。 ・今回の出展を含め、本年度の輸出高は前年比数%UPが見込まれる。
G社	<ul style="list-style-type: none"> ・問い合わせ内容から絞り込んで現在商談中。 ・引き合いは多いが現地拠点対応を求めるところもありその時点で進まなくなるものもある。 ・商談内容はスーパーやケンタッキーなどまとまればそれなりのものが見込めるところが6件進行中。
H社	<ul style="list-style-type: none"> ・現在問い合わせに対してメールでの回答や見積を提出しているところ。 ・価格については中国産や韓国産と比較して厳しいが5~6件の商談成立を目指したい。 ・共同貿易に対しても日本側で商談中。
I社	<ul style="list-style-type: none"> ・新規の成約がまとまる見込み。 ・見積依頼等の引き合いが多くあったが取引量をみながらターゲットを絞り、今後、商談フォローを行う。
J社	<ul style="list-style-type: none"> ・現在、会期中の問い合わせや見積依頼に対応すると同時に今後の米国進出の方針を具体的に固めていきたい。 ・日系商社等と今後の商品展開について有益な話が聞けた。

商談支援活動(商談模様)



事前運営報告-1(募集)

出展者募集・選定

募集期間	2009年8月24日～10月16日
募集スペース	最大10者・団体（小間形式）
募集内容	日本産水産物、日本において最終加工された水産加工品及び日本産水産物を主原料とした水産加工品の生産者、加工業者、輸出・輸入業者等を対象に公募。但し、出展物に関しては米国において輸入・販売できるものに限る。
告知方法	農林水産省ホームページ 専用ホームページ 農林水産物等輸出促進全国協議会への告知 業界紙・一般紙へのパブリシティ
選定概要	出展物に関しては、「日本産水産物、日本において最終加工された水産加工品及び日本産水産物を主原料とした水産加工品。ただし、米国に水産物を輸出するためには、対米水産食品加工施設の認定を取得していることが条件になるため、米国において輸入・販売できるもの」とし、これら対象出展物の生産者、加工業者、輸出・輸入業者から参加希望を募った。 結果として締切日までに12者の申し込みを受けたが、日本産農林水産物・加工品の輸出促進に資するものであるか、出展構成がバランスのとれたものとなるか、北米等での市場開拓・輸出拡大が見込まれる品目であるか、北米等での市場開拓・輸出拡大のために具体的な考えを有しているか、北米等のバイヤー等業者との商談をフォローする体制が整っているか、新規参加企業と北米等に既に輸出している企業のバランスがとれたものとなるか、などを出展者選定の基準とし、10者を決定した。

出展者説明会

出展者説明会には出展者10者のうち3者が出席（欠席：株式会社カネダイ、クニヒロ株式会社、丸徳海苔株式会社/いずれも委任状提出済）。説明会では、見本市および日本パビリオンの概要説明を行ったほか、食品の輸出について、セントラル貿易株式会社 代表取締役 田中均氏による講演を実施。

出展者説明会

日時：2009年11月6日 13時～15時半

場所：共同PR(株) 研修室

13:00	開会に先立って(名刺交換)	
13:10	開会	
13:15	農林水産省代表挨拶	輸出促進室 室長 竹内純一
13:25	委託事業会社代表挨拶	共同ピーアール 菅原豊
13:30	出展者・プロジェクト関係者紹介	共同ピーアール 木島康雄
13:40	出展の概要について	共同ピーアール 篠原見弦
13:55	ブース施工・装飾について	共同ピーアール 篠原見弦
14:10	質疑応答	
14:15	休憩(10分)	
14:25	輸送・物流について	商船三井ロジスティクス 中野徹
14:40	日本食品の輸出について	セントラル貿易 田中均
15:10	NYレストランにおける事前施策のご案内	共同ピーアール 菅原豊
15:25	質疑応答	
15:30	閉会	

IBSS2010日本パビリオン出展説明会 参加者リスト

農林水産省	大臣官房国際部貿易関税チーム輸出促進室 大臣官房国際部貿易関税チーム輸出促進室 大臣官房国際部貿易関税チーム輸出促進室 漁政部加工流通課水産物貿易対策室	竹内 純一 岩田 剛 國兼 洋平 高松 亜弥
出展者	株式会社紀文食品 金印物産株式会社 株式会社スギヨ 株式会社兵殖 マリンフーズ株式会社 森松水産冷凍株式会社 株式会社ヤマヨ	三井 忠彦 上田 博之 桑原 葉子 程 沙 椰 内田 義人 守 義 信 山崎 要介 中村 真理 丸井 孝樹 川瀬 博之 山本 和子 田面 木 努
物流アドバイザー 輸出促進アドバイザー 共同PR	東京営業部 食品チーム セントラル貿易 開発局 開発局 開発局 海外業務部	中野 徹 田中 均 菅原 豊 篠原 見弦 木島 康雄 阪井 達哉

(敬称略)

(敬称略)

事前運営報告-2(展示装飾関連)

デザイン・施工業者等

IBSS2010日本パビリオン事務局では、各出展者の展示ブースの仕様を取りまとめ、IBSS事務局が指定する関連業者を通して手配した。

The Show Management Office and Exhibitor Services Desks

主なデザイン 施工業者	FREEMAN	追加備品のリース ブースデザイン&設営 場内運搬業務
	Boston Convention & Exhibition Center	掃除、電源、電話・インターネット等
	ACME Ice	氷(無料)・ドライアイス(有料)の申込み
	Lowe Refrigeration	冷蔵・冷凍設備のリース
	Mass AV	オーディオ・ビジュアル機器類
	Atlantic Photo Service	写真
	Boston Party Rental	キッチン用品のレンタル
	800 Plant It	花・植物

展示装飾について

CONCEPT

日本を想起させる赤と白を基調としたシンプルなブースデザインを採用。各出展企業のブースはオプションで各種リース品の希望を募り、各社の要望が反映できるフレキシブル性のあるブース設計を心がけた。

EFFECT

赤と白のコントラストが遠目でも引き立ち、よく目に留まるという来場者の声寄せられた(出展者より)。また床面を一面赤色にしたことで会場にあるエントランスフロアから見ても統一感があり目を引いた。



事前運営報告-3(物流・輸出促進アドバイザー)

通関・輸送関連

IBSS2010日本パビリオン出展事務局では、特定の通関・輸送業者は指定せず、輸送ルートを持っていない出展者へは、商船三井ロジスティクス社を紹介した。

【物流担当】

商船三井ロジスティクス株式会社
MOL Logistics (Japan) Co., Ltd.

〒112-8582 東京都文京区後楽2丁目5番1号
住友不動産飯田橋ファーストビル6階
TEL. 03-3830-7880(代表) FAX. 03-6891-1350

輸出促進コンサルティング

商談率の向上を目指し、IBSS日本パビリオン出展事務局では、農林水産省公認の輸出促進アドバイザーをつとめるセントラル貿易株式会社の田中均代表取締役等に輸出促進アドバイザーを依頼。出展者説明会にて、食品の輸出に関する講演をした他、出展者から輸出や出展物に関する専門的な問合せの際は、田中氏はじめ、セントラル貿易株式会社に随時相談・対応してもらった。



 CENTRAL TRADING CO., LTD.

農林水産省公認 輸出促進アドバイザー 田中 均 氏 (セントラル貿易株式会社 代表取締役)

農林水産省の輸出促進サポーターとしても名を連ね、創立昭和37年より日本食の輸出専門商社の代表取締役として、海外での日本食を通じて日本文化の普及に貢献。米国ではニューヨーク、カナダ、ハワイに日本食品総合卸問屋があり、特にニューヨークにおいては、創立明治40年片桐商会(日本食小売店)を経営。

輸出実績国	米国、カナダ、英国、オランダ、スイス、イスラエル、オーストラリア、ハワイ、グアム、台湾、中国、香港、韓国、タイ、ベトナム、マレーシア、シンガポール等
講演歴	「東南アジア及び北米への日本食品輸出について」 主催:しまね産業振興財団 / 実施年月日:H18年2月
	「農産物等輸出の取組と課題について」 主催:農林水産省近畿農政局 / 実施年月日:H18年10月
	「アジア及び北米への食品輸出について」 主催:JETRO北海道 / 実施年月日:H18年12月
	「海外における日本食品」 主催:八戸港国際物流拠点化推進協議会 / 実施年月日:H19年2月

事前運営報告-4(その他)

通訳・コミュニケーション支援要員の手配

商談アシスタントとして日本パビリオン内に専門的な商談にも対応できる通訳を2名配置した。
また出展者の要望によりコミュニケーション支援要員を有料で手配した。

試食イベントの手配(MC及び台本)

共有スペース内のイベントスペースにて、各出展者が実施する試食イベントのために、米国人MCを手配した。イベント内容の構想を事前に整理する目的も含め、MC用台本は各出展者が作成。英文での台本作成については、出展者の原稿をもとに事務局にて英訳等の編集を施し、事前にMCに送付して理解を促した。

事前運営報告-5(NY事前サンプリング施策)

実施概要

- § 会期前にニューヨーク市内の有名レストランにて、日本パビリオン出展物を使った限定メニューを提供。
- § 米国を代表する有名シェフが手がけるという話題性で、米国メディアにおけるパブリシティ活動を行い、開催までの認知度を高め、商談数の向上を目指した。

【開催時期】

2010年2月8日～2月13日（ニューヨークで開催されるレストランウィークにあわせて実施）

【開催レストラン】

<p style="text-align: center;">Bouley</p>	<p>1987年にニューヨークのトライベッカにオープンした自身の名前を冠したレストランによって、ザガットなど各方面からかつて無い高い評価を得たデイヴィッド・ブーレイ氏は、以来、最先端のキュイジーヌとホスピタリティーの旗手として広く認識されている。キャリアの始めにフランスの高名なシェフ数名の下で研鑽を積んだブーレイ氏によるフランス料理は、日本を始めとするアジアの食材を革新的に取り入れていることで知られている。トライベッカを本拠地として現在までに他地域にもレストランを拡大、2008年にオープンしたBouley(ミシュラン2ツ星)を含む何れのレストランも高い評価を得ている。</p> <p>住所：163 Duane Street, NY 10013 電話：212-964-2525 WEB：http://www.davidbouley.com/ 時間：11:30am - 3:00pm / 5:00pm - 11:30pm シェフ：David Bouley</p> <p>期間中メディアを招致する他、一般客にも有償でメニュー提供</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
<p style="text-align: center;">La Fonda Del Sol</p>	<p>2009年にオープンしたグランド・セントラル駅の近くにあるコンテンポラリー・スペイン料理レストラン。店内はガラス張りのモダンで開放的な「タパスバー」と、高級感が漂う「ダイニングエリア」に分かれており、それぞれ異なるメニューを提供している。厨房で指揮をとるのは日本の「スミレ・レストラン」、アメリカ風天ぷらレストラン「パー・フライ」等でエグゼクティブ・シェフをつとめたジョッシュ・デチェリス氏。</p> <p>住所：Metlife Building, 44th street and Vanderbilt Ave, NY 10166 電話：212-867-6767 WEB：http://www.patinagroup.com 時間：11:30 am - 3:00 pm / 5:00 pm - 10:30 pm シェフ：Josh DeChellis</p> <p>期間中メディアを招致する他、限定客にメニュー提供</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>

・事前運営報告-6(NY事前サンプリング施策)

参加出展者および提供食材

本施策には出展者10者のうち8者が参加し、下記の食材を提供した。

株式会社カネダイ	まるずわいがに
株式会社紀文食品	魚河岸あげ
金印物産株式会社	きざみわさび
クニヒロ株式会社	スチームかき
マリンフーズ株式会社	海鮮枝豆サラダ
森松水産冷凍株式会社	はまち
株式会社スギヨ	かに風味かまぼこ
株式会社ヤマヨ	いか塩辛

メディアコンタクト

メディアコンタクトの結果、下記10社を招致。(掲載実績は「 . PR活動報告-3(PR活動 / 米国)」を参照)

媒体名	記者名	媒体概要
Bite of the Best	Bonnie Leblang	食に関する有名英語ブログ。Leblang氏は、Associated Press他広くフードライターとして活躍すると共に、食に関する本を共著を含みこれまでに6冊出版している。
ChopSticks NY	Tomoko Omori	食を中心とした日本および日本文化を扱った月刊誌。発行部数5万部。
Fine Cooking Magazine	Lisa Waddle	クッキング・ファンのための調理方法やテクニックなどを満載した月刊誌。発行部数25万1,690部。
Food Arts	Juliet Glass	商品、トレンド、器具などのニュースや情報を扱うシェフやレストランなどに向けた業界月刊誌。発行部数5万5,750部。
Grocery Headquarters	Richard Turcsik	リテールおよび卸向け食品業界専門月刊誌。発行部数3万6,023部。
Japanese Food Report	Harris Salat	日本食に関する最大の英語ブログ。Salat氏は、ニューヨーク・タイムズ紙他、様々な刊行物でライターとして活躍。
Nation's Restaurant News	Sonya Moore	レストラン業界専門週刊誌。発行部数6万2,000部。
Restaurant Business Magazine	Patricia Cobe	レストラン、ホテル、リゾートなどのフードサービス業界専門月刊誌。発行部数7万6,100部。
Specialty Food Magazine	Dennis Marrero	Specialty Food Tradeの公式月刊誌。発行部数3万100部
Freelance Food Writer	Marcie Ver Ploeg	Seafood Cooking for Dummiesなど著作多数。スーパーマーケット・チェーンWegmans、料理学校、レストランの広報VPとしても活躍、日本食材に造詣が深い。

会場配布(掲載実績は「 . PR活動報告-3(PR活動 / 米国)」を参照)

Seafood Business Magazine

シーフード・パイヤーのための業界専門誌。IBSS第1日目(3月14日)付の「デイリー・スペシャル」にて、Japan Pavilionについて大きく扱った記事を掲載予定。参加登録をしているショー参加者のホテルの部屋に配布。

・事前運営報告-6(NY事前サンプリング施策)

株式会社カネダイ(まるずわいがに)

Bouley

ポルチーニのフラン、蟹とブラック・トリュフのだし



蟹は非常にデリケートな食材であり、特にフランスで使用する場合、蟹本来の食感を損なわないように日本で出荷する以上に冷凍状態について細心の注意を払う必要がある。

La Fonda Del Sol

蟹と蟹風味かまぼこの衣のタラ、ギンディージャ・デ・バスカ(バスク風唐辛子)



たらの衣にかにかまぼこ(スギヨ)を使用している。蟹の風味がもっと欲しい。

【米国メディアのコメント】

- ・米国で広く使われる可能性がある。
- ・ポルチーニ・フランとの組み合わせが素晴らしかった。



. 事前運営報告-6(NY事前サンプリング施策)

株式会社紀文食品(魚河岸あげ)

Bouley

魚河岸あげ、焼き南瓜のソース、かに風味かまぼことインゲン豆のあんかけ、ぶぶあられ、浅葱



フレンチ・レストランでは、魚のすり身を使ったソフトなフランやムースの技法もあるため、加工品を使うケースは少ないと思う。しかし、美味しく頂ける品なので、一般マーケットでは重宝されるかもしれない。

La Fonda Del Sol

魚河岸あげとスロウ・ポーチド・ダック・エッグ、レンテルとチョリーソ



魚河岸揚げは、米国人に馴染みが無いため、出されても何のことだかわからないと思う。スナックとして揚げると、米国人に受けるかもしれない。

【米国メディアのコメント】

それ自体ではあまり風味が無いが、レンティル豆と一緒に料理されると大変美味しく、シェフ・ディケリスの手にかかると素晴らしい料理になった。



. 事前運営報告-6(NY事前サンプリング施策)

金印物産株式会社(きざみわさび)

Bouley

貝柱の黒トリュフ、だしソース、きざみわさび、七味、柚子添え



ソースは鰹出し汁にトリュフを利用。ホタテは塩をしてソテー。本品は、少し辛みが強すぎる。ニュー Yorkerには、わさびの知識が豊富な人も多く、加工品には偏見があるほどである。もう少し辛味を押さえるなどNY向けの味のものがあったもよい。

La Fonda Del Sol

【左】ハマチのブランチャ、わさびとスパニッシュ・オイル
【右】牡蠣のスープとポテト・リーク、牡蠣のセラノ・ハム包み



本品はMSG(グルタミン酸ソーダ)などの添加物や混ぜものが多い使われているので、日本食材のピュアであるというイメージから離れてしまう。

【米国メディアのコメント】

- ・このように刻んだわさびは、今まで見たことがない。
- ・わさびの歯ごたえがよかった。
- ・米国で、広く使われる可能性があると思う。



・事前運営報告-6(NY事前サンプリング施策)

クニヒロ株式会社(スチームかき)

Bouley

牡蠣のシチュー、黒玉葱のパウダー添え



La Fonda Del Sol

牡蠣のスープとポテト・リーク、牡蠣のセラノ・ハム包み



ニューヨークでは新鮮な牡蠣が入手できるため、冷凍品を使う必要性を感じない。蒸した牡蠣が必要な場合、シェフのやり方で蒸すことが出来ないという問題もある。ただし身も大きく味も悪くないので、一般的には売れるだろう。

便利で品質が均一である。
風味を引き立てる目的で使いやすい。

【米国メディアのコメント】

- ・もっと新鮮さがほしい(鮮度に関する意見が多い)
- ・ハムとの組み合わせが、驚くほど良かった。



事前運営報告-6(NY事前サンプリング施策)

マリンフーズ株式会社(海鮮枝豆サラダ)

Bouley

【左】枝豆サラダ、キャビア和え、キャベツラディッシュ
【右】枝豆サラダ、梅酒のゼリーのせ、かぶらの千枚漬け
バジルスプラウト、バジルオイルソース、バルザミコ醤油ソース



今回、枝豆サラダは、塩コショウしてバターで軽くソテーした。
本品はたこの食感が生っぽく、米国人には難しいだろう。

La Fonda Del Sol

枝豆サラダと塩辛キムチ漬け、ココナッツ・クラウド



枝豆サラダをふんわりとしたココナッツのフォームで包んだ一品。トッピングに塩辛キムチ漬けを使用。枝豆サラダは、La Fonda Del Solで使用することは無いと思うが、大衆的なスシの店では使えるだろう。

【米国メディアのコメント】

- ・つまみとして出される枝豆は塩味で気軽に食べられるが、この枝豆は、慣れている味と違う味がした。
- ・食材として使いやすいとは思わなかった。



・事前運営報告-6(NY事前サンプリング施策)

森松水産冷凍株式会社(はまちロイン)

Bouley

ハマチの抹茶オイル(ハマチは軽く蒸し煮されている)
ジンジャー風味のソース添え



ブーレイでは既に、パキュームパックのものを既に使用している。品質と価格次第で、需要はあると思う。

La Fonda Del Sol

[左] ハマチのタコス、アボカドとハラペーニョ
[右] はまちロインのセビーチェ、パイナップルのピクルス、コリアンダー、オリーブオイル



食材の取扱い、パッケージングが素晴らしい。魚自体は特別ではないかもしれないが、手軽に扱える商品として、非常に価値があると思う。U.S.市場での成功の可能性が大きいと思う。

【米国メディアのコメント】

- ・刺身としてサーブされたものは、マイルドなバターのようにとろけるようなフレーバーがあった。
- 調理されたものは、多少ポロポロとした食感が気になった。
- ・クリーミーなソースとピュアな魚のコンビネーションが素晴らしかった。
- ・脂っぽいと思った。



・事前運営報告-6(NY事前サンプリング施策)

株式会社スギヨ(かに風味かまぼこ)

Bouley

魚河岸揚げ、焼き南瓜のソース、
かに風味かまぼことインゲン豆のあんかけ ぶいぶあられ、浅葱



魚河岸揚げと同様、フレンチ・レストランでの需要は厳しいと思うが、一般マーケットでは重宝されるであろう。

La Fonda Del Sol

蟹と蟹風味かまぼこの衣のタラ、ギンディージャ・デ・バスカ
(バスク風唐辛子)



たらの衣が、かにかまぼこで出来ている。La Fonda Del Solでは使わないだろうが、かに風味のかまぼこは、アメリカ人には馴染みのある食材だと思う。

【米国メディアのコメント】

- ・風味があまり感じられなかった。
- ・よく知られている食材なので、取り立てて新鮮味はなかった。



・事前運営報告-6(NY事前サンプリング施策)

株式会社ヤマヨ(いか塩辛)

Bouley

イカの塩辛、イクラ醤油漬け、
エンダイブのせ柚子と土佐酢のジュレ、刻み柚子



La Fonda Del Sol

【上】枝豆サラダと塩辛キムチ漬け、ココナッツ・クラウド
【下】スパニッシュ・パエリア・ライス、イカの塩辛風味



塩辛は、アメリカ人に馴染みがなく、フレンチ・レストランでの需要は無いだろう。塩辛キムチ漬けは、辛味と酸味、風味が他の食材や調味を寄せ付けないところがあるので、レストランでの使用は難しいと思われる。

パエリアのガーニッシュは、フレッシュなイカ。パエリアでは、塩辛をペースト調味料のようにして使用。いか塩辛は、味噌のように、調味料として使える可能性がある。

【米国メディアのコメント】

- ・非常にユニークで、米国ではあまり知られていない食材である。
- ・米国で広く使われる可能性があると思う。
- ・イカの塩辛のような珍しい食材が、スペイン料理に使うことができるのか想像できなかったが、シェフの食材の使い方は素晴らしいと思った。



. 事前運営報告-6(NY事前サンプリング施策)

実施模様 / Bouley



Bouley外観



Bouley正面入口



Bouleyダイニングルーム



サンプリング



Japan Pavilion 2010 特別メニュー

・事前運営報告-6(NY事前サンプリング施策)

実施模様 / La Fonda Del Sol



正面入口



メディア向けメニュー提供が行われた、
La Fonda Del Solダイニング・ルーム。

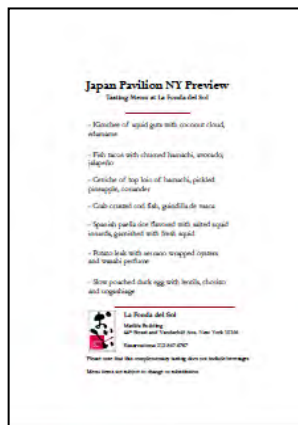
【キッチンにおける調理の状況】



ディケリス氏、アシスタントと共に



実施模様



Japan Pavilion NY Previewテースティングメニュー

・事前運営報告-6(NY事前サンプリング施策)

総評

所見	Bouley	ブーレイ氏は日本食に造詣が深いことで知られるシェフであるが、そのため、日本食材に関する評価基準も非常に高い。特に、氏のレストランで提供される料理となると、最高レベルを求め、一部の食材については厳しいコメントを述べている。
	La Fonda Del Sol	ディケリス氏はイベントに対して非常に協力的で、日本食材に対して非常に情熱的な方であった。最近注目されている若いシェフ、そしてスペイン料理に日本食材を取り込むという意外性のためか、メディアの関心も非常に高かった。
メディア 評価	Bouley	日本食材啓蒙に対するやる気をシェフから感じた。どの食材も輸入時に形や鮮度が保たれて、値段も求めやすければ、海鮮も野菜も調味料も可能性は非常に高いと思う。ハマチがバターのようにフレーバー。蟹を使ったボルチーニのフランが美味だった。
	La Fonda Del Sol	米国で入手が困難な日本のシーフードを試す、素晴らしい機会であった。魚河岸揚げ、わさびなどの日本食材を、パエリアやレンティルなどのスペイン料理に見事に取り入れられたフュージョンが素晴らしい。ハマチは、米国で成功する確率が非常に高いと思う。
シェフの コメント	Bouley	レストランで使用する食材には冷凍状態に細心の注意を払うことが重要(ブーレイ氏)。加工品は一般向けで、レストラン業界には素材そのものの方がふさわしい。米国では既に同じものや代用品が流通しているものが多く違いをはっきりと伝えることが重要。(山田氏/日本人シェフ)
	La Fonda Del Sol	日本食材をスペイン料理に取り込むという、非常にエキサイティングな機会であった。日本食材には、純粹、ピュアというイメージがある。だからこそ、我々も日本食材に興味を持つのであり、今後もピュアな食材をプロモートして欲しい。なお食材にもよるが、冷凍されたものを使うことに抵抗は無い。
提供価格		<p>(Bouley) プレフィックス・ランチとして一人90ドルで提供の準備がされた。</p> <p>(La Fonda Del Sol) 一人125ドルのプレフィックス・ディナーとして提供の準備がされた。</p>
総評		シェフの日本食材に対する知識は高く、メディアの関心の高まりも感じた。全体的に今回提供された食材は米国で受け入れられる可能性があるようだ。加工品についてはレストランとして使用しづらい面もあったようだが、一般の食材としては受け入れられると評価されているものもあり、メディアからは料理として高い評価を得ている。

・現地運営報告- 1(運営&出展スタッフ一覧)

出展事務局	共同ピーアール株式会社	開発局 執行役員 開発局局长	菅 原 豊
		開発局 開発企画室 部長	木 島 康 雄
		開発局 開発企画室 主任	篠 原 見 弦
		開発局 海外業務部 主任	阪 井 達 哉
		開発局 開発企画室	剣 隆
		開発局 米国パートナー	渡 辺 久 芳
協力企業	物流	商船三井ロジスティクス株式会社	中 野 徹
			田 村 彰 規
	米国PR	MSA PARTNERS	Ethan Mandel
			Yoko Urano
	商談マッチング	Colangelo and Partners Public Relations	Asako Kimura
			Michael Colangelo
出展者	株式会社兵殖	角田 晴夫、山崎 要介、村中 昭男、中村 真理	
	株式会社カネダイ	佐藤 俊輔	
	株式会社紀文食品	上田 博之、エドワード ジョン、桑原 葉子、笠井 範子	
	金印物産株式会社	内田 義人、五味 雄吾、蒲原 孝郎、縄稚 暢雄、國枝 真	
	クニヒロ株式会社	川崎 育造、鈴木 隆、川崎 志穂、鈴木 美代子	
	マリンフーズ株式会社	丸井 孝樹、川瀬 博行、武居 順平、平野 輝雄、田川 伯法	
	丸徳海苔株式会社	石井 雅子、尺田 詠子	
	森松水産冷凍株式会社	渡辺 等、加賀 智晶、重見 浩子、加賀 亜樹	
	株式会社スギヨ	氣戸 直人	
	株式会社ヤマヨ	町田 健司、田面木 努	

(敬称略)

. 現地運営報告- 2(顔合わせMTG等)

会期中は、毎日、開催前後に事務局スタッフ・出展者が集まってミーティングを実施し、出展・運営にあたっての諸注意や伝達事項などの情報の共有を徹底した。



現地運営報告-3(試食イベント)

実施概要

共有スペース内のイベントスペースを活用した試食イベント(デモンストレーション)は、昨年よりも実施希望が多く、出展10社中9社が実施。「おいしい」ロゴ入りエコバッグの配布やMCを交えたエンターテインメント性の高い演出効果によって、日本パビリオン周辺を往来する来場者のほとんどが足をとめて関心を示プレゼンテーションに耳傾けた。各社とも試食イベントを布石に自社ブースに来場者を呼び込んでいた。

参加社数...9社

開催回数...計9回(順番は出展品目のバランスを考慮して決定)

開催時間...1社あたり約30分程度(準備時間を入れて1時間)最終日は出展者の希望により対応。

スケジュール & 内容

	3月14日	3月15日	3月16日
10:00	O P E N		
30			希望者 利用枠
11:00	兵殖 (ぶり / 刺身)	カネダイ (まるずわいがに / そのまま)	
30			
12:00	マリンフーズ (珍味加工品 / 巻き寿司)	紀文食品 (野菜天ぷら / ソテー等)	
30			
13:00	クニヒロ (スチームかきフライ&ソテー/丼・巻き寿司・サンド等)	森松水産冷凍 (はまち / 寿司)	
30			
14:00	スギヨ (かに風味かまぼこ / そのまま)	丸徳海苔 (そのまんま焼き海苔 / ソテー等)	
30			
15:00		ヤマヨ (塩辛 / そのまま等)	C L O S E
30			
16:00	17:00~19:00 試食レセプション (隣接ウエスティンホテル於)		
17:00	C L O S E		

MCには日本語が堪能な米国人を手配した。

進行台本は各出展者が用意・作成。出展事務局にて英訳し、現場では会期前日からMCと共に演出プランを検討し、事前リハーサルを実施。出展社の中には自ら英語スピーチによるデモンストレーションを実施する会社もあった。



MC

. 現地運営報告-3(試食イベント)

株式会社兵殖

3/14 11:00



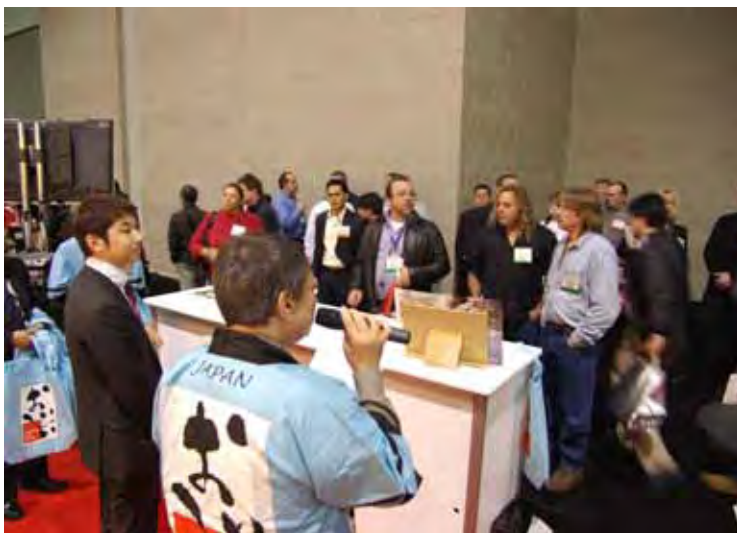
マリンフーズ株式会社

3/14 12:00



クニヒロ株式会社

3/14 13:00



・現地運営報告-3(試食イベント)

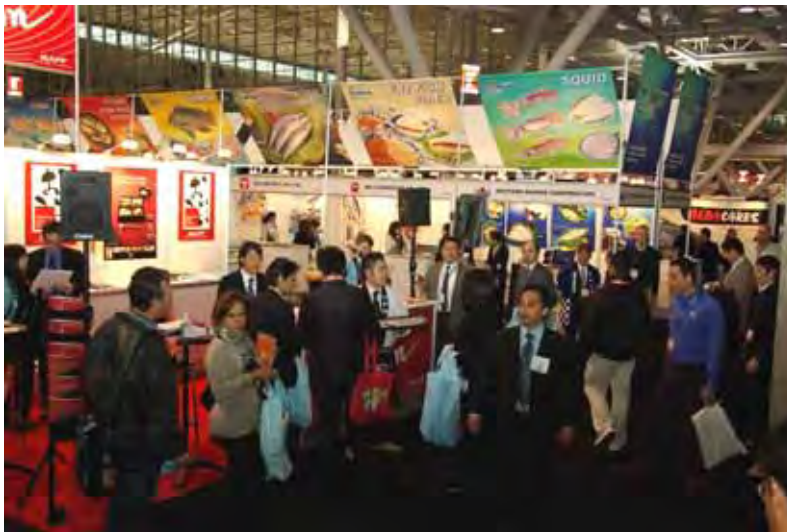
株式会社スギヨ

3/14 14:00



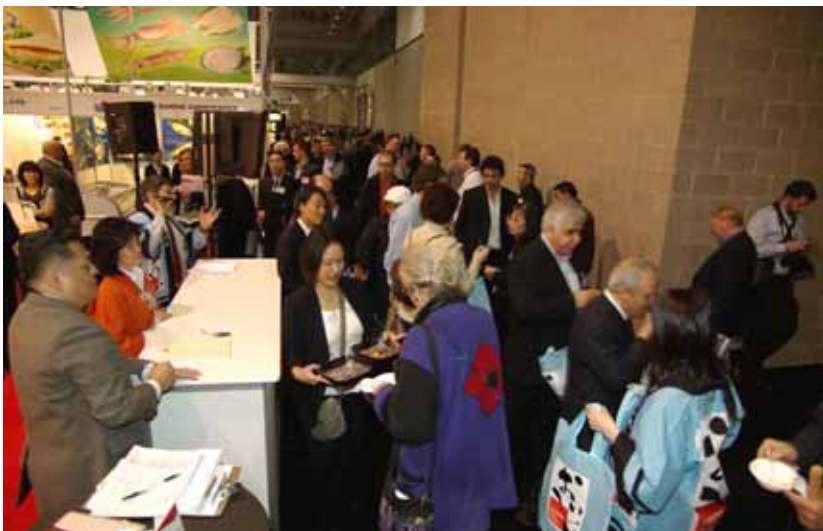
株式会社カネダイ

3/15 11:00



株式会社紀文食品

3/15 12:00



・現地運営報告-3(試食イベント)

森松水産冷凍株式会社

3/15 13:00



丸徳海苔株式会社

3/15 14:00



株式会社ヤマヨ

3/15 15:00

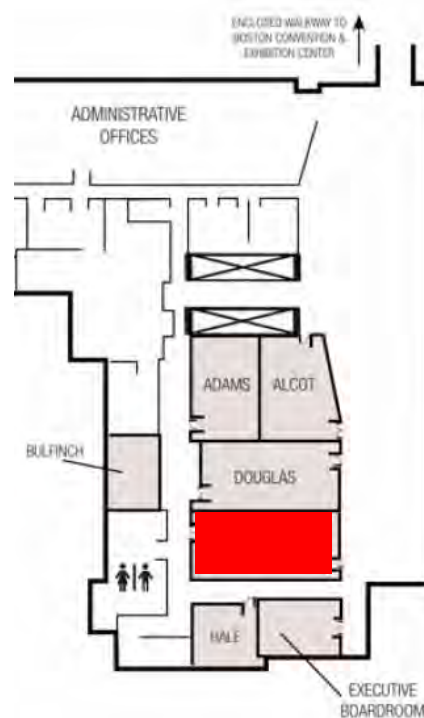


現地運営報告- 5(試食レセプション)

実施概要

会期初日(3/14)の展示会終了後、隣接するホテルのバンケットルームで、ホテルの日本人シェフのアレンジによる試食レセプションを実施。在ボストン日本総領事館の辻総領事、農林水産省の招聘で昨夏愛媛県でプリを取材したTVプロデューサー：Dave Eckert氏を来賓に招き、バイヤーおよびメディア関係者29名の参加を得た。出展物を実際に試食しながら出席したバイヤーが商談を行うと同時にメディア関係者がインタビューを行った。

日時	2009年3月14日(日曜日/会期初日) PM17:00 ~ PM19:00			
場所	The Westin Boston Water Front FANEUIL ROOM 425 Summer Street Boston, MA 02210, MEZZANINE LEVEL TEL: 617-532-4600 FAX: 617-532-4630 位置: IBSS会場から渡り廊下を通過して前方右			
目的	出展者様とバイヤー等との商談機会の創出を目的とした試食レセプションを開催します。レセプションには商談マッチングで招致したバイヤー等を招いて行います。また同時にメディア関係者を招き、輸出拡大に向けて積極的に取り組む日本パビリオンの出展模様、ならびに日本水産物への理解を深め、米国メディアの露出(記事化)を図ります。			
参加者	来賓	・在ボストン日本国総領事: 辻 優 様 ・TVプロデューサー: Deve Eckert 氏	2名	63名
	招待者	・バイヤー等(レストラン関係者も含む) ・メディア関係者	29名	
	出展者	各社2名様	15名	
	運営スタッフ	共同PR(6名)、協力企業(約5名)、通訳(3名)、カメラマン(2名)	17名	



・現地運営報告- 5(試食レセプション)

内容	
サーブ方式	10品目を2回に分けて社名アルファベット順に5者分ずつサーブ。 1品目ごとにMCが出展者及び出展品目の説明をし、その後、立食buffet形式で試食。
展示方法(テーブル用)	楕円形の皿に小さめのポーション(1口サイズ等)を50食分乗せた皿を出展者の社名アルファベット順に配置。各皿の側には会社概要のプレートを添えた。 各社メニューは下記参照
展示方法(撮影用)	試食用とは趣向の異なる別の料理にアレンジしたものをカウンターテーブルに10者分/10品目を並べて展示。あくまで撮影用のため1食分でディスプレイした。 各社メニューは下記参照

【出展食材提供MENU】

Appetizer

Datemaki, Baked surimi seafood/w egg (紀文食品)

Flavored Crab meat sea food salad on Cracker (カネダイ)

Sea food salad/w Edamame (マリンフーズ)

Steamed oyster or flied oyster (クニヒロ)

Fresh Vegetable/wasabi Avocado mayonnaise (金印物産)

Entrees

Yellow tail sushi or sashimi (兵殖)

Yakiudon ,sautedfry Japanese noodle/w seaweed flakes (丸徳海苔)

Sushi/w crabmeat and assorted vegetable (スギヨ)

Salted squid/steamed Japanese rice and vegetable (ヤマヨ)

Yellow tail sashimi and Grilled yellow tail/w teriyaki style (森松水産冷凍)

敬称略

試食会の流れ

17:00	受付開始	司会: Mr. John Ziemba
17:15	開始	
		来賓挨拶/主催挨拶/特別講演
17:40	乾杯	食材が提供される順に、出展社5社ずつ、その代表者が舞台前に立ち、司会が会社概要や出展物について1社ずつ紹介。紹介が終わると同時に試食開始。試食開始後は、MCがテーブル横で1品ずつ特長を説明。
	試食サーブ開始(1回目 / 5者分)	
	試食サーブ開始(2回目 / 5者分)	
18:20	取材・歓談	司会: Mr. John Ziemba
18:55	終了	

現地運営報告- 5(試食レセプション)

招待者リスト(バイヤー等)

NO	First Name	Last Name	Company	City	State	Country
1	Dar	Brinham	Canadian Fishing Company	Bedford	Nova Scotia	Canada
2	David	Morris	Canadian Fishing Company	Bedford	Nova Scotia	Canada
3	Park	Sam	Eitoku International Inc.	St.Laurent	QC	Canada
4	Frattaroti	Anna	Filippo Restaurant	Boston	MA	USA
5	Takahashi	Daisuke	New England Mutual Trading	Boston	MA	USA
6	Kentaro	Tsurushima	New York Mutual Trading	Moonachie	NJ	USA
7	Kosei	Yamamoto	New York Mutual Trading	Moonachie	NJ	USA
8	Taiki	Yasumatsu	New York Mutual Trading	Moonachie	NJ	USA
9	Hsihua	McCartney	Rastelli Seafood	Egg Harbor City	NJ	USA
10	Betsy	Freeman	Seasource, Inc	Morristown	NJ	USA
11	Jeff	Freeman	Seasource, Inc	Morristown	NJ	USA
12	Ralph	Quisumbing	Soho Seafood, Inc	Bronx	NY	USA
13	Roland	Teves	Soho Seafood, Inc	Bronx	NY	USA
14	Jim	Dejoy	The Culinary Institute of America	Hyde Park	NY	USA
15	Yoshiki	Haibara	Uoriki Fresh Inc	Secaucus	NJ	USA
16	Michael	McNicholas	Uoriki Fresh Inc	Secaucus	NJ	USA
17	Hiroshi	Miyake	Uoriki Fresh Inc.	八王子	東京	日本

招待者リスト(メディア関係者)

FIRST	LAST	媒体	概要
Wendy	Chan	New Asian Cuisine	アジアのクイジーンズとレシピ専門のブログ
Veronica	Chan	New Asian Cuisine	アジアのクイジーンズとレシピ専門のブログ
Rachel	Ellner	Boston Globe	ボストン最大の日刊紙。発行部数:平日35万部、日曜版53万部
Richard	Rush	Oyster Information newsletter	オイスター業界専門の季刊オンライン・ニュースレター
John	Saulnier	Quick Frozen Foods International	冷凍食品業界専門の季刊誌
Nika	Boyce	Nika's Culinary / Raw+Simple	料理書の書評、レシピ、製品サンプルを扱うフォトブログ
Steven	Mayer	PLATE MAGAZINE	料理業界専門家のための創造的なレシピやメニューのアイデアを扱う隔月刊誌
Capt Lou		Nautical Talk Radio	航海事情、海洋に関するストーリー、環境問題などを扱う、ニューイングランド地区のウイークリー・ラジオ番組
Rosemary	Lamont	Nautical Talk Radio	航海事情、海洋に関するストーリー、環境問題などを扱う、ニューイングランド地区のウイークリー・ラジオ番組
Noriko	Ochiai	J Magazine	ボストンを中心とした生活密着型のコミュニティ誌。
Akiko	Rusel	J Magazine	ボストンを中心とした生活密着型のコミュニティ誌。
Clint	Hamblin	The Boston Courant	ボストンの週刊誌。発行部数5万5,000部。

来賓挨拶



在ボストン日本国総領事館
総領事 辻 優

講演内容

ご来場の皆様、今日はお集まりいただきましてありがとうございます。私自身がこの日本パビリオンのレセプションに出席するのは去年に続いて2回目になりますが、日本パビリオンは今回3回目の出展を果たしました。沢山の日本のシーフードの食材が出展され、とても喜ばしく思っております。日本の食材はとてもクオリティが高く、さまざまな種類があります。寿司だけでなく、他にもある素晴らしい日本食を皆さんに楽しんでいただきたいと思います。

特別講演



Dave Eckert

(デイブ・エックカート/TVプロデューサー)

エミー賞受賞経験を持つTVプロデューサー。フード&ダイニングのレポートを背景に20年に渡るテレビ放送の経験を持つ。'食'に対する情熱とフード、ワイン&スピリッツの幅広い知識をもつDave Eckertによって作り出された「Culinary Travel with Dave Eckert」は、原産品やその土地の魅力を視聴者に紹介する人気番組であり、2009年には平成21年度 日本食・日本食材等海外発信事業～海外TVメディア等の招へいの実施～の一環として、愛媛県の水産物や酒をテーマにした番組が放映された。

講演内容

私はこれまで12年間に渡って300時間分の食に関する番組を、約50万人の視聴者に向けて届けてきました。この番組で、様々な土地の料理を紹介してきました。私は去年9月、日本の愛媛にブリと日本酒の取材で行ってきました。ブリ養殖場での地元の人々のブリを育てるためのこだわりや、加工場での鮮度を保つための努力を見て、とても感銘を受けました。食に関しては、「ブリのしゃぶしゃぶ」をはじめて食べ、とても美味しく感動しました。今日は皆さんも是非、この美味しいブリとその他の日本食材を楽しんでほしいと思います。

・ 現地運営報告- 5(試食レセプション)

出展物紹介

株式会社兵殖	株式会社カネダイ
Yellow tail sashimi	Flavored Crab meat sea food salad on Cracker



株式会社紀文食品	金印物産株式会社
Datemaki, Baked surimi seafood/w egg	Fresh Vegetable/wasabi Avocado mayonnaise



クニヒロ株式会社	マリンフーズ株式会社
Steamed oyster and fried oyster	Sea food salad/w Edamame



・ 現地運営報告- 5(試食レセプション)

出展物紹介

丸徳海苔株式会社	森松水産冷凍株式会社
Yakiudon ,sauteed fry Japanese noodle/w seaweed flakes	Yellow tail sashimi



株式会社スギヨ	株式会社ヤマヨ
Sushi/w crabmeat and assorted vegetable	Salted squid/steamed Japanese rice and vegetable



現地運営報告- 5(試食レセプション)

実施模様

