

13. スギモト U.S.A.



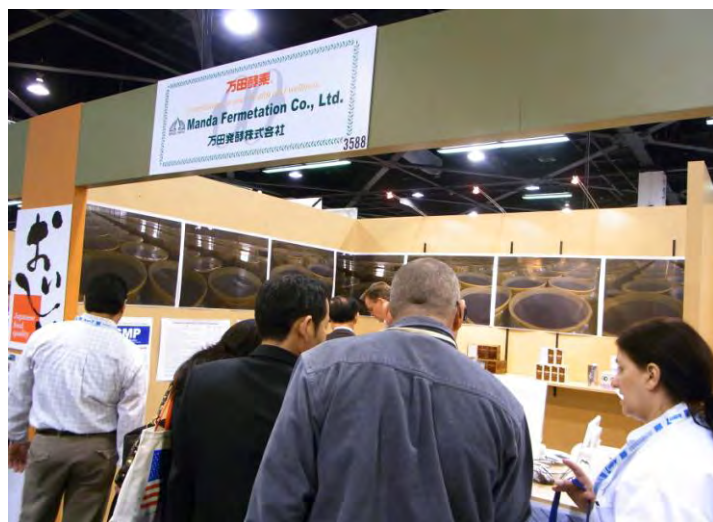
14. 株式会社 東京フード



15. ひかり味噌株式会社



16. 万田発酵株式会社



17. 株式会社ヤマト醤油味噌



18. 和歌山県農水産・加工食品輸出促進協議会



2月16日(火)併催イベント

19. 杉浦総料理長のデモを見つめる出席者



20. 杉浦総料理長



21. 日本食材に関心を示す出席者



22. レシピを見つつ試食



23. 展示会出展食材のサンプル展示コーナー



24. 質疑応答



## VIII. 参 考 资 料

## 平成 21 年度農林水産省委託事業

### 農林水産物等海外販路創出・拡大事業（海外展示・商談活動）

#### Natural Products Expo of West 2010 「出展者募集案内書」

ジェトロは、米国(Natural Products Expo of West 2010)に出展し、下記のとおり日本パビリオンを設置します。つきましては、出展者の募集を開始いたします。

#### 1. 日本パビリオン設置の目的

米国では健康への関心の高まりとともに日本食ブームが続いています。特に「Sushi」は米国において市民権を得たと言ってもよいほどポピュラーな存在であり、日本食レストランの数も大きな伸びを示しています。また、「健康」、「ユニーク」、「高級・高品質」等のキーワードを連想させる日本食や日本食材全般に対する好イメージが広まる中、日本料理というカテゴリーに限定されることなく、日本食材を現地の食文化の中へより融合・普及させることが実現すれば、今後さらなる市場拡大が期待できます。

こうした潜在的な日本食材の可能性をアピールするためにも、日本食材の活用例、調理法を積極的に伝え、日本食や日本食材の市場の裾野を広げていく必要があります。

こうした認識の下、バイヤー、インポーターなど多くのプロフェッショナルが集まる米国最大規模の食品総合見本市に日本パビリオンを設置し、日本の伝統的な食品、健康に配慮した食材、新たなアイデア食品等を業界関係者、現地メディアなどに広く情報発信するとともに、出展者の販路開拓・拡大の取り組みを支援致します。

#### 2. 事業実施者

日本貿易振興機構(ジェトロ)は、農林水産省の委託を受け、本事業を実施します。

#### 3. 見本市概要

(1) 展示会名: Natural Products Expo of West 2010

(オーガニック・健康食品など「健康に配慮した食品等」を主たる展示物とする見本市)

(2) 会期: 2010年3月12日(金)～14日(日)3日間 (開場時間 10:00～18:00。最終日は16:00)

(3) 会場: アナハイム コンベンションセンター(米国カリフォルニア州アナハイム)

(4)主催者:ニューホープ・ナチュラルメディア社(New Hope Natural Media)

(5)展示面積:27,800 m<sup>2</sup>(2009 年実績)

(6)出展者数:1,900 社 (2009 年実績)

(7)出展国数:28 カ国 (2009 年実績)

(8)来場者数:約 53,000 人 (2009 年実績)

(9)ウェブサイト:<http://www.expowest.com/ew10/public/enter.aspx>

#### 4. 募集要項

(1)参加規模:「日本パビリオン」 約 150 m<sup>2</sup>

\* 出展者スペース 14 小間程度 ※原則 1 出展者 1 小間(3m×3m)とします。

\* 広報スペース 2 小間程度

(2)出展内容

米国で販売可能な日本産農林水産物及び日本製加工食品・飲料

※なお、次に該当する品目は出展できません。

(ア)米国の輸入規制(動植物検疫、水産加工品に関する HACCP 規制、日本酒・焼酎の成分分析・ラベル登録等)を満たさない製品

(イ)日本の輸出入関係法規で規制される品目

(ウ)ジェットロが定める出展分野以外の製品及び見本市の管理運営上不適切と判断したもの

(3)出展料: 無料

#### 5. サービス内容

(1) 委託事業で提供するサービス

- ① 会場賃料、パビリオン設置・装飾
- ② パビリオン共通設備等維持管理(一定量の電気、警備等)
- ③ 集客のための広報、日本パビリオン内イベント運営費
- ④ パビリオンの総合受付
- ⑤ 来場者向け日本パビリオン・パンフレット作成
- ⑥ 情報提供(米国の日本食市場や見本市の効果的な活用法についての情報を提供します。)
- ⑦ コーディネーターによる貿易相談(米国における日本食品市場の情報、食品に係る各種規制に関する情報、貿易実務に関する情報等)

(2) 本委託事業で提供しないサービス

「5.の(1)」以外の出展者負担の経費であり、その主要なものは次のとおりです。

- ① 輸送に要する経費（輸送業者について、ジェットロはオフィシャルフォワードナー等の情報提供をいたしますが、業者選定、手続等については、各出展者様の責任において直接行っていただきます。展示会日程に合わせた輸送スケジュール設定を行って下さい。なお、本見本市は、別添海外見本市出展規程の「輸送なし」に該当します。）
  - ・ 輸出梱包及び展示会場までの通関・輸送費
  - ・ 見本市終了後、出展物の処理（還送・転送等）に係わる通関・輸送経費
  - ・ 出展物に係わる輸入税、通関費用、その他公租公課、輸送保険料
- ② 独自追加備品に要する経費
  - ・ 日本パビリオン共通で各ブースに用意する備品以外に出展者が特別又は独自に必要なとする設備・備品等の設置・借上、撤去等に要する経費
- ③ 社員等の派遣に要する経費（渡航費、宿泊費等）
- ④ 出展物及び自社ブースに持ち込む出展者所有物に係る本展示会期中の盗難保険料  
※高価な出展物及び自社ブースに持ち込むパソコン、デジタルカメラ等の出展者所有物には会期中の盗難保険を付保されることをお勧めします。見本市会場で生じた盗難については、ジェットロは一切責任を負いません。
- ⑤ その他
  - ・ 本見本市に係る、出展者の都合により発生する個別経費
  - ・ 各ブースに専属通訳又は専属アシスタントを配置したい場合、ジェットロは、雇用関係手続を代理する通訳派遣会社等への申し込みを代行することができますが、経費は出展者の自己負担となります。

## 6. 出展物の輸送方法及び見本市終了後の対応について

ジェットロより見本市のオフィシャルフォワードナーの日本代理店を参考として紹介します。同代理店に輸送・通関業務を委託する場合は必ず事前に見積を入手いただき、出展者の責任にて取引を行って下さい。各種手続き等については業者と直接行っていただきます。また、既にルートをお持ちの場合は当該業者をご利用いただいても結構ですが、展示物の輸送、通関等が確実に行われるよう、出展者の責任において手配していただきますようお願いいたします。

また、見本市会場内における出展物の販売は出来ません。会期終了後に出品物は自己責任にて現地処分もしくは還送頂くこととなります。

## 7. 小間位置の決定

会場全体の基本構成、小間位置はジェットロにて決定させていただきます。出展者様のご希望に沿えない場合がございますので、予めご了承下さい。

## 8. 出展の条件（社員等の派遣）

会期の全日程を通じて出展者の方がブースにおいて商談・PR していただくことが条件です。申込み後に会

期の全日程のアテンドができないことが明らかになった場合には、ご出展をお断りすることもあります。

## 9. アンケート等へのご協力

出展者の皆様には、会期前後および会期中に行うアンケートなどにご協力いただきます。

現地ディストリビューターなどと共同で商談する場合も、出展者の実績として成果を記載してください。

また、出展者の皆様には、農林水産省が別途実施する農林水産物等海外販路創出・拡大事業フォローアップ調査(聞き取り調査、アンケート調査等)にご協力いただきますようお願い致します。当該調査実施の受託業者から調査依頼があった際にはご対応いただきますようお願いいたします。

## 10. 応募方法

**本「出展者募集案内書」、「海外見本市規程」を必ずご確認・了解いただき**、以下に沿ってご応募下さい。

- (1) 注意事項をご確認の上、原本郵送前に必要事項を記入した①出展申込書・承諾書を電子メール及び FAX (FAX で送付する申込書は社印を捺印下さい)にて、②事前調査票は電子メールにてジェットロ担当まで提出願います。(①、②の提出書類を頂いた日から 1 営業日以内にジェットロから申込者に到着確認の連絡をします。連絡がない場合はジェットロ農林水産企画課までお問い合わせ下さい。)
- (2) 申込期日までに①出展申込書・承諾書(2 通)、②事前調査票、③企業概要パンフレット、④出展物パンフレットを添付し、下記ジェットロ担当宛郵送して下さい。**書類に不備がある場合、受付が完了しないことがあります**。申込書・承諾書の記入例をご参考にご記入下さい。また、出展物パンフレットが無い場合には「事前調査票」の項目4. になるべく詳細に出展物につき記載願います。
- (3) 申込締切日 **9月10日(木)必着**

\*締切日に原本がジェットロに届いていない場合は、申込を無効とさせていただきますので、締切日にお気をつけ下さい。

- (4) 出展を承諾する場合、ジェットロは「出展申込書・承諾書」(2 通)に代表者印を押印し、1 通を返送します。なお、出展申込書・承諾書は締め切り後、2週間以内の出来るだけ早い時期に返信予定です。

## 11. 出展者の選定

出展者の構成は、農林水産省との協議の上で決定します。決定には以下を考慮し、同点の場合は先着者を優先します。

- (1) 品目として輸出増が期待できるものか
- (2) 出展物の品質、価格、物流面での要件等が現地で受け入れられるものか
- (3) 輸出により新しい海外市場の開拓が期待できる商品か
- (4) 日本産原料の使用割合

- (5) 応募者の輸出に取り組む姿勢・戦略、その中での本見本市への出展の位置付け
- (6) 応募者の生産・供給体制
- (7) 応募者の商談等への対応・フォローアップ体制
- (8) 法令順守にかかる実績及び姿勢
- (9) 応募者の経営規模
- (10) 応募者の輸出取引への関与度
- (11) 輸出のためのパートナー(輸出商社等)又は相当する事業者との連携度

なお、募集小間数をオーバーしない場合でも、出展物としてふさわしくないと考えられる際には、ご出展をお断りすることがございます。

## 12. 注意事項

- (1) ブースにて酒類の試飲を提供する場合、バーテンダーを雇う必要があります。その際に経費は出展者様にご負担して頂くこととなりますので、予めご了承下さい。
- (2) 商談成果向上につながる併催事業を実施予定です。詳細は出展者確定後にお知らせしますが、希望者から出展商品サンプルを無償提供いただくことがございますので、ご了承ください。
- (3) 出展者説明会は、10月中旬の開催を予定しております。
- (4) 出展申し込み後にキャンセルされた場合には、農林水産省に通知され、今後、農林水産省が公募する見本市等への申し込みの際に考慮されることとなります。
- (5) 本案内に記載されていない事項に関しては、別添「海外見本市出品規程」に準拠します。
- (6) 「出展者募集案内書」および「海外見本市出品規程」に定めのない事項に関しては、ジェトロがその対応を決定するものとし、政府の方針等により内容が変更される可能性がある旨予めご了承下さい。
- (7) 出展物は国内法令及び米国の法令に照らして適法に輸送して下さい。違反した場合は、今後農林水産省が実施する海外展示商談活動への出展の選定等において考慮されることとなります。

以上

お申し込み・お問い合わせ先:

日本貿易振興機構 (ジェトロ)

農林水産部 農林水産企画課 (担当:小池、堀口)

〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32 アーク森ビル 6 階

TEL:03-3582-4966 FAX:03-3582-7378

E-Mail: [afa@jetro.go.jp](mailto:afa@jetro.go.jp)

## 2. 併催イベント開催のお知らせ(メールブラスト)

Dear Guest,

It is with great pleasure that we invite you to our seminar, America's "At Home" Japanese Food, to be held at the Beverly Hilton's International Terrace on Tuesday, February 16th, 2010. The Beverly Hilton's distinguished Executive Chef Suki Sugiura (renowned for serving nearly 1,300 Hollywood VIPs during this year's 65th Annual Golden Globe Awards) has created new Japanese inspired American dishes, using the Japanese ingredients exhibited at the Japan Pavilion Booth (Hall D #3578-3593) during this year's Natural Product Expo West (March 12-14, 2010).

Join us for this unique and exclusive opportunity to experience Chef Sugiura's inventive Japanese-American fusion dishes and learn how to prepare and impress your guests with these simple-to-make healthier alternatives.

This is an invitation only event and is limited to food industry importers, wholesalers and brokers of finished products. Due to limited seating, reservations are required. To reserve a seat, please email your full name, company name and job title to lag-food@jetro.go.jp by February 12th, 2010

- \* Date: Tuesday, February 16, 2010
- \* Time: 11:30AM-1:30PM
- \* Place: Beverly Hilton (International Terrace)
- \* Price: Free Entry
- \* Parking: Validation is provided if you self-park at Beverly Hilton's visitor parking structure

For detailed Japan Pavilion Booth exhibitor info, please go to  
<http://jetro.pentonmediainfo.net/r/?ZXU=1073394&ZXD=50742&ZXS=0>  
Or email, <mailto:lag-food@jetro.go.jp>

### Menu:

- \* Shiso ume flake crusted sea scallop w/ asparagus, lemon extra virgin olive oil
- \* Sauteed filet of cod on spinach and shiitake, yuzu pepper sauce
- \* Konjac noodle w/ aromatic vegetable and tofu, tomato mushroom basil broth
- \* Pan fried somen chicken w/ wasabi maccha mashed potato cream of soy ama-sake sauce
- \* Barbeque garlic organic miso marinated beef w/ mizuna Asian pear salad
- \* Assorted ice cream w/ yuzu marmalade

We are looking forward to seeing you all there!

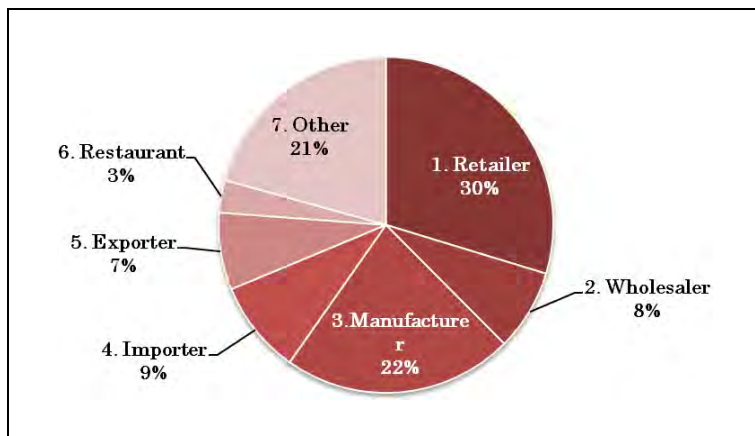
Sincerely,

Shigeru Kimura  
Chief Executive Director  
JETRO-Los Angeles

Japan External Trade Organization  
777 S. Figueroa St. Ste. 2650  
Los Angeles, CA 90017 Tel: (213) 624-8855

### 3. 来場者アンケート

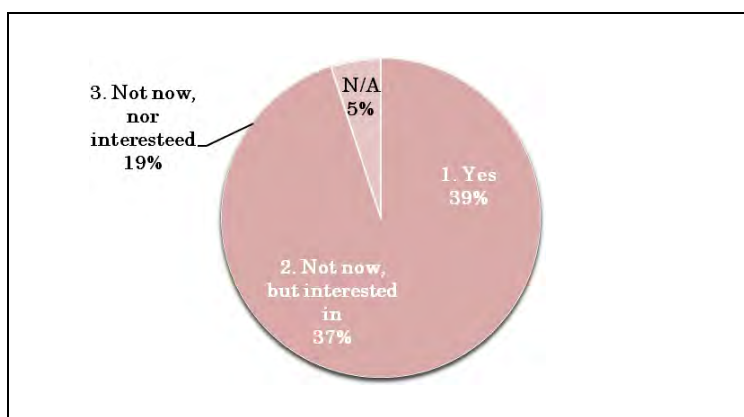
#### ◆業種別割合



(回答者数 256 名)

・様々な業種から幅広く来場があったが、一番多かったのは小売業者。その他の内訳は、ディストリビューター、ブローカーなど。

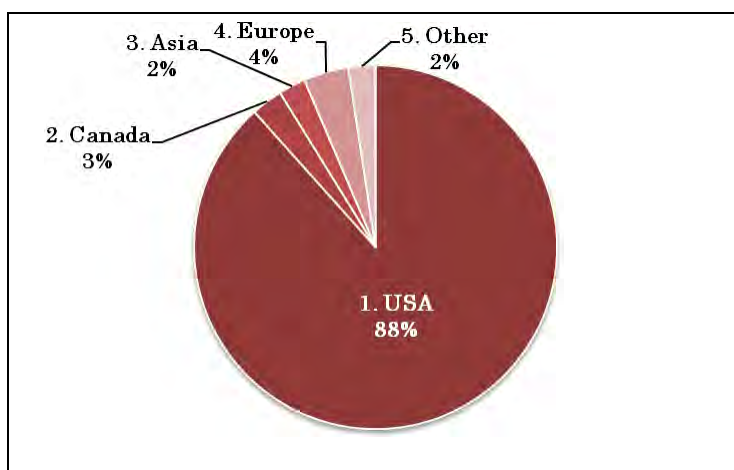
#### ◆日本食・日本食材の取扱い有無



(回答者数 256 名)

・「現在取扱いあり」「現在取扱いがないが興味あり」で76%を占める。

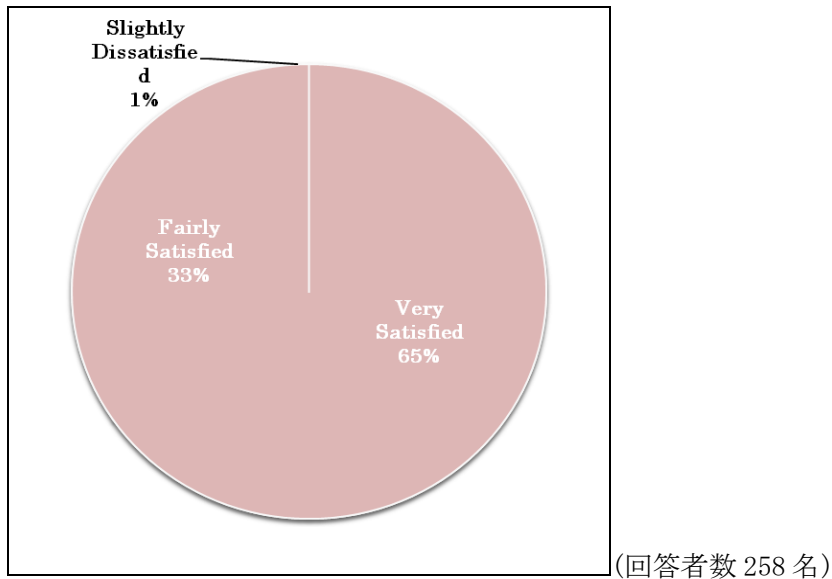
#### ◆企業の所在地



(回答者数 249 名)

・米国(220名)の中ではカリフォルニア州が138名と過半数を占めた。

◆日本パビリオンの満足度



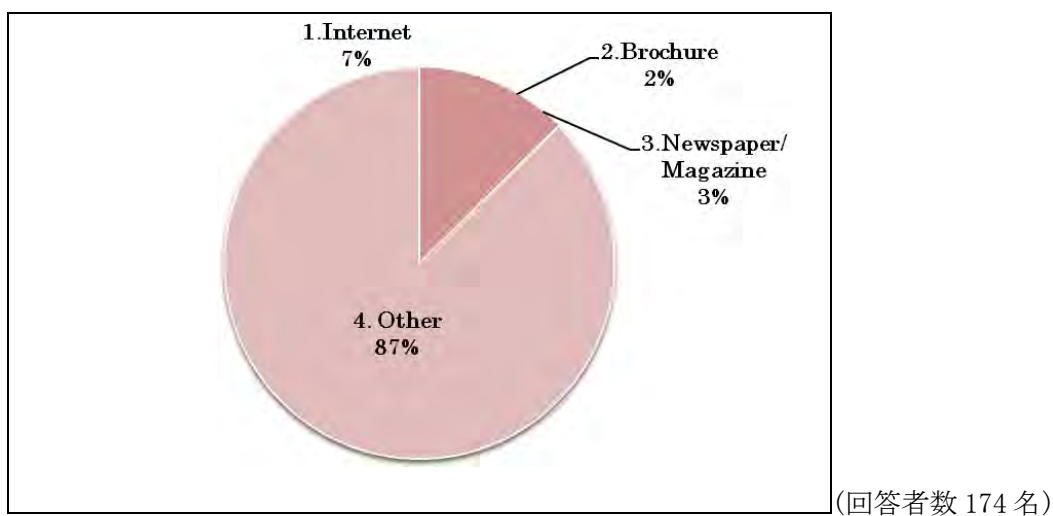
・99%が「満足」又は「まあ満足」(4段階中上位2位以上)と回答(うち最上位評価は65%)

・主なコメントは以下のとおり。

「日本の横町のように面白かった」「とても良くオーガナイズされている」「どのブースの出展者も親切だった」「Traditional Japanese Kimono Girlsが良かった」

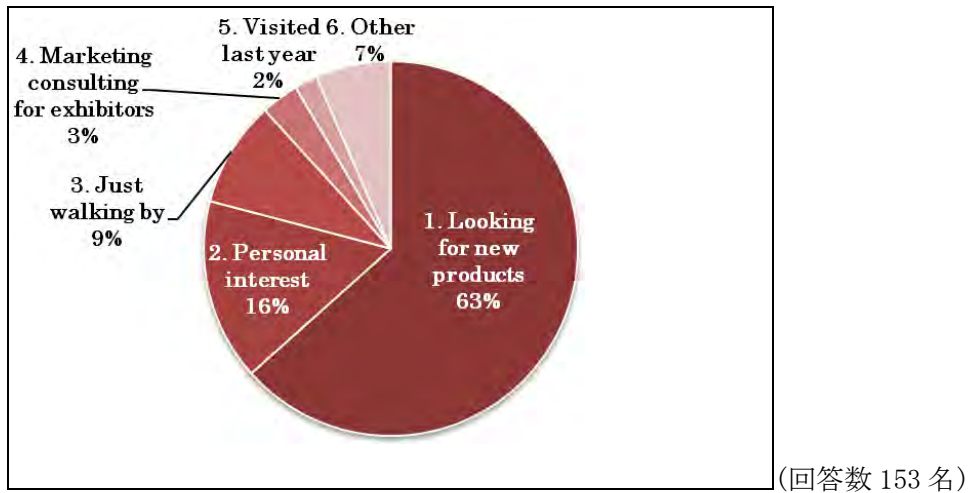
「個々の商品に関する説明が乏しかった」「カーペットの色が地味(赤が良い)」「肉製品を探しに来たがなかった」

◆どこで日本パビリオンを知りましたか？



・「会場にて」がもっとも多かった。その他としては、入口のバナーを見た、ジェトロの海外コーディネーターからの連絡、ロサンゼルス・センターから送付した E-Mail、ウェブサイトを見た、という回答があった。

◆日本パビリオン訪問の目的



・「新製品を探すため」という回答が最も多かった。

◆関心のある出展物、出展者についてコメントをお願いします

・秋田県(22名) 日本酒/・日本茶(19名)/・味噌一般(14名)/沖縄の塩(11名)

◆日本食、日本食材に関して自由にご意見ををお願いします

- ・日本の食材は素晴らしいが、米国市場に進出する必要を学習する必要がある。
- ・いつも家庭で日本食を作っている。
- ・最も高品質の食材の一つ

# Discover New Japanese Food Products @ Natural Products Expo West 2010 !

## Japan Pavilion Booth

# #3578

Natural Products Expo West  
(Anaheim Convention Center)  
March 12-14, 2010

Japan's Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF)  
presents **15 Japanese food providers** all under one booth!  
Come try the samples and choose which product  
will best fit your product listing.

Exhibitors under Japan Pavilion:

- \* Akita Prefecture (premium sake)
- \* Hikari Miso International, Inc. (organic miso)
- \* Ichikawa Co., Ltd. (miso sauce)
- \* ISHIBASHIYA CO., LTD. (vegan-friendly and low-calorie konjac noodles)
- \* KIMURA DRINK CO., LTD. (carbonated ramune juice)
- \* KITOMURA, CO., Ltd. (yuzu products)
- \* Manda Fermentation Co., Ltd. (functional fermented food)
- \* Okinawa Mineral Laboratory (mineral salt)
- \* SAKURAI FOODS LTD. (gluten free pancake mix)
- \* SASAKI GREEN TEA CO., LTD. (high quality green tea)
- \* SHIMODOZONO CO.,LTD. (high quality green tea)
- \* Sugimoto America, Inc. (high quality green tea)
- \* The Wakayama Export Promotion Council (Japanese plum wine)
- \* TOKYO FOOD CO., LTD. (wasabi miso condiments)
- \* Yamato Soysauce & Miso Co., Ltd.(high quality soysauce)



A new  
American dish  
made out of healthy  
Japanese  
ingredients!

MAFF

JETRO  
Los Angeles



For more exhibitor info, please go to: [www.jetro.org/npe2010](http://www.jetro.org/npe2010) or email: [lag-food@jetro.go.jp](mailto:lag-food@jetro.go.jp)

PRIOR EVENT OF NATURAL PRODUCTS EXPO WEST 2010 JAPAN PAVILION ON MARCH 12TH-14TH  
**CHEF SUGIURA'S**



# AMERICA'S AT HOME JAPANESE FOOD

UTILIZE THE QUALITIES OF JAPANESE INGREDIENTS STARTING TODAY!  
 JAPANESE INGREDIENTS ARE CONVENIENT AND SIMPLE TO PREPARE!

Natural Products Expo West began in 1981 with the goal of spreading and providing a wide variety of healthy, natural foods and ingredients to as many people as possible. The upcoming major event held for 3 days starting March 12th celebrates its 30th Anniversary. At this NPE, Japanese organizations and businesses will each display an exhibition.



In 2005, it is believed that there were roughly 9,000 Japanese restaurants in the U.S.; just in the past 5 years, however, numbers have increased by 50%. This indicates just how much Japanese food has been accepted and adopted by the American people. Not only traditional dishes such as Tempura, Sukiyaki and Sushi, but

also a wide range of Japanese cuisine is beginning to permeate America. Thereupon, in order to further convey to the people of America Japan's profound food culture, a tasting event was held at the Beverly Hilton Hotel on February 16th, as a joint event roughly one month prior to the NPE Japan Pavilion (sponsored by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan, and operated by Japan External Trade Organization). Although entitled a 'tasting event', it was not merely a sampling of ingredients; Japan's original ingredients and seasonings were introduced in a delicious menu, made simple to suit anyone's taste, created by the hands of Beverly Hilton Hotel's Executive Chef Katsuo Sugiura (nickname suki), also known as one of the world's leading chefs—with an emphasis on 'healthy and unique, yet simple to adopt'. The menu consisted of the following:



## SHISO UME FLAKE CRUSTED SEA SCALLOP W/ ASPARAGUS, LEMON EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Featuring Panko (Japanese breadcrumb) by Sakurai Foods Co., Ltd., and Shiso-Ume flakes by the Wakayama Export Promotion Council

Ume and shiso are widely consumed in Japan as umeboshi, dried plum. It's a standard ingredient that can always be found in a mother's homemade bento box. While offering an exceptional fusion of sour, salty, and sweet flavors, it is also known as an antioxidant. In this dish you can enjoy the incredibly airy, crisp texture of panko (breadcrumbs) together with an immaculate combination of Shiso-Ume and scallops.



## SAUTÉED FILET OF COD ON SPINACH AND SHIITAKE. YUZU PEPPER SAUCE



Yuzu pepper is its essence. In Japan, yuzu is enjoyed not only as a food—by floating yuzu in the bathtub people also enjoy its wonderful aroma. This dish utilizes yuzu as a new type of spice, yuzu-pepper, which greatly complements steak or any white-meat fish such as sole and halibut. You can use it as a garnish in a similar way to Jalapeno. Make sure to give it a try!

Featuring Yuzu Pepper by Tokyo Food Co., Ltd., and Salt by Okinawa Sea Salt Laboratory



## KONNYAKU NOODLE W/ AROMATIC VEGETABLES AND TOFU IN TOMATO MUSHROOM BASIL BROTH VEGAN



With low calories and a rich supply of fiber, Konnyaku is famous in Japan as a dieting food. For this occasion, it is prepared in the form of noodles, and finished to a gentle taste with vegetable consommé and konbu.

Featuring Konnyaku Noodle by Ishibashiya Co., Ltd.



### COMMENTS FROM GUESTS



Both of us really liked the first scallop dish. The miso was good too. I like miso so much, I even make eggplant miso on my own.  
 Eric Spencer & Justin Aboul-Hosn, Lifestyle Manufacturing



I always liked Japanese food so I commonly used miso when making dressings and such, but miso was great with BBQ. I also liked the yuzu on the cod sauté.  
 Michael Armer, Marketing Service



I liked the Yuzu Marmalade so I bought it for myself. Yuzu is probably also great for adding flavor to sake.  
 John Gabaldon, Chef



## INTERVIEW OF CHEF SUGIURA

What feelings were put into making these six dishes?

I always make the menu myself, but when I saw each of the ingredients offered for this event, I already decided on the menu the day before. My cooking is usually centered on European-style techniques, such as Italian and French cooking; for this occasion, however, I worked to highlight the harmony of Japanese ingredients.

There were some unusual ingredients such as amazake and konnyaku; do you ever use such ingredients?

Yes, I do. New, exotic ingredients and flavors are especially popular among Hollywood's celebrities.

How do you wish to connect your experiences working at many different hotels with your future goals?

I am not a Japanese-food chef, but as a Japanese person, I am always conscious of my homeland culture. Therefore, through new interactions with Japanese, I hope to build relations with Japan, especially the younger

generation. I wish to pass on the many favors I have received to the next generation.

How would you define cooking?

60% of cooking is determined by ingredients, especially Western cuisine. The remaining 40% is experience and effort. On my next visit to Japan, I'm hoping that I will be able to find many new ingredients.

Last words on the event.

I've introduced many things, but these are no more than samples. Please try them on your own and enjoy the many amazing qualities of Japanese ingredients.

## PAN-FRIED MISO-DARE MARINATED SOMEN CHICKEN W/ CREAM OF SOY AMA-SAKE SAUCE

For a longer-lasting crisp, crunchy texture, Somen, a standard summer food, can be crushed and used as a coating when frying foods. In addition, Ama-sake (sweet sake) is an excellent ingredient for adding a sweet, creamy quality without using sugar or cream. The Ama-Sake introduced here is non-alcoholic. This dish is also delicious with shrimp instead of chicken. The mashed potatoes made with wasabi and matcha is another excellent creation.



Featuring Somen by Akiha Prefecture, Matcha by Shimodazono Co., Ltd., Ama-zake, Soysauce, and Ginger Vinegar by Yamato Soysauce & Miso Co., Ltd., and Miso Dare by Ichikawa Co., Ltd.



## BARBEQUE ORGANIC MISO MARINATED BEEF W/ MIZUNA ASIAN PEAR SALAD

This dish proved to be extremely popular, and all the ingredients besides the miso can be found at general supermarkets. Simply adding miso to these standard ingredients brings forth a rich array of tastes. The dish very well displays the fun, convenient qualities of incorporating Japanese ingredients into different styles of cooking.

Featuring Organic Miso by Hikari Miso International, Inc.



## 3 WAYS OF USING YUZU MARMALADE

Yuzu is a citrus fruit that is especially unique with a distinguishing flavor and aroma. When made into a marmalade sauce, however, the taste of yuzu is great with icecream, toast, and yogurt. This dessert earned a high reputation among attending guests.

Featuring Yuzu Marmalade by Kitomura Co., Ltd.



It may first seem that Japanese ingredients are hard to integrate into Western-style cuisine; however, like introduced in this event, Japanese ingredients can actually trigger new possibilities, and expand and elevate your world of cooking with an exciting synergy of flavors. Such creativity is the essence of cooking. Therefore, we are hoping to encourage everyone to think outside of the box and try many new and different ideas for cooking at home. The event is a great opportunity to find out what's out there!

## JAPAN PAVILION BOOTH DURING NATURAL PRODUCTS EXPO WEST 2010

Booth #3578-3593

NPE will be held at the Anaheim Convention Center on March 12th to 14th, and 15 food-related companies and organizations from Japan will participate as a part of the Japan Pavilion (booth#3578 - 3593). All Japanese products used in the above menu will be exhibited, and you can interact directly with the creators. Those who are interested in expanding their world of cooking, take this opportunity to visit the event!

For further information on Japan Pavilion

<http://www.jetro.org/npe2010>

For information on Natural Products Expo West 2010

<http://www.expowest.com/ew10/public/enter.aspx>

Those who wish a business talk with exhibitors, please contact [lag-food@jetro.go.jp](mailto:lag-food@jetro.go.jp)



平成 21 年度農林水産物等海外販路創出・拡大事業

(海外展示・商談活動 (米国 (Natural Products Expo of West2010) ) )

---

---

発行 平成 22 年 3 月

委託先 日本貿易振興機構 (ジェトロ)

〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32 アーク森ビル 6 階

農林水産部 農林水産企画課

TEL:03-3582-4966 FAX:03-3582-7378