



在オマーン日本国大使館 主催レセプション

■ 事業概要

- 実施国(都市)： オマーン国（マスカット）
- 日時： 平成23年1月23日(日) 19:00～21:00
- 行事名： 「WASHOKU-Try Japan 's Good Food」関連レセプション
- 会場： 在オマーン日本国大使公邸
- 主催： 在オマーン日本国大使館、農林水産省
- 出席者： 約80名(ズベール経済担当国王顧問、外務省東アジア局長、財務省主計局長他オマーン政府関係者、オマーン・日本友好協会関係者、外交団、ホテル関係者、商社関係者、食品の卸売業者など)
- 実施概要： 日本食材の購入を扱う可能性のある現地商社関係者や高級ホテルのゼネラルマネージャー等に加え、現地有力企業の経営者や政府高官を対象として、日本食材を紹介し、オマーン人の日本食材へのイメージを高めるとともに、日本食材のオマーンへの輸出促進につなげるために、次のとおり提供した。基本的には、果物等を中心に食材の良さをそのまま楽しんでもらうことを基本としつつ、食材によってはその良さを最大限引き出すよう工夫した料理を提供した。

■ 提供メニュー

メニュー	品目	食材提供者	生産地
かぼちゃのグラタン	かぼちゃ	(株)一番	鹿児島県産
素揚げ	味噌(赤・白)	ひかりみそ株式会社	長野県産
	ごぼう	(株)一番	宮崎県産
きんぴら			
野菜スティック	味噌(赤・白)	ひかりみそ株式会社	長野県産
	大根	(株)一番	長崎県産
牛肉のステーキ	ポン酢	株式会社 シマヤ	大阪府産
寿司	醤油	株式会社 シマヤ	大阪府産
そのまま提供	たくあん	東京中央漬物株式会社	宮崎県産/鹿児島県産
	らっきょう	東京中央漬物株式会社	茨城県産
	メロン	静岡県温室農業協同組合	静岡県産
	柿	(株)一番	福岡県産
	甘藷	(株)一番	徳島県産



在オマーン日本国大使館 主催レセプション

■ 商品POP

和 WASHOKU TRY JAPAN

Pumpkins
Supplier Ichiban Co., Ltd.

With a delicious sweetness and melting texture, this vegetable commonly features not only in general cooking, but also in sweets. Japanese pumpkins, with their high water content and stickiness, are perfect for light pickling and tempura.



MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

和 WASHOKU TRY JAPAN

Red Miso
"Marunashi Inaka Miso (Red, no additives)"
Supplier HIKARI MISO CO., LTD.

Miso is a traditional Japanese seasoning. Malt and salt are added to boiled soybeans, which is then fermented. Red miso is made from extending the period of fermentation which turns the miso a red colour. It has a high salt content and a strong flavour.



MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

和 WASHOKU TRY JAPAN

White Miso
"Marunashi Kouji Miso (White, no additives)"
Supplier HIKARI MISO CO., LTD.

Miso is a traditional Japanese seasoning. Malt and salt are added to boiled soybeans, which is then fermented. The period of fermentation for white miso is short, and it is called "white miso" because the colouration has not progressed. It is low in salt, and quite sweet.



MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

和 WASHOKU TRY JAPAN

Burdock Roots
"Shin Gobo"
Supplier Ichiban Co., Ltd.

Burdock root has a crisp texture and a sweet taste. However it can have a strong harshness, and it is best to soak it for 5-10 minutes in water prior to use.



MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

和 WASHOKU TRY JAPAN

Japanese Radishes
"Daikon"
Supplier Ichiban Co., Ltd.

Daikons are available in Japan in many varieties, and can be cooked in many ways: boiled, pickled, nabe (simmered pot dishes), used in soups and salads, and served as a condiment or garnish. It is the staple vegetable served daily in Japan.



MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

和 WASHOKU TRY JAPAN

Citrus Soy Sauce/Ponzu
"Konbudashi Ponzu"
Supplier Shimaya Co., Ltd.

This broth-flavoured soy sauce is made by blending seaweed extract and citrus juice. The soft flavour of the seaweed combined with a mild, citric taste complements all kinds of food, including nabe (simmered pot dishes), meat or fish, citrus, and salads.



MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

和 WASHOKU TRY JAPAN

Soy sauce
"Marudaizu Soy Sauce (Japanese soy beans)"
Supplier DAISHO, Co., Ltd.

Marudaizu soy sauce is a flavourful condiment made using only choice Japanese soy beans and wheat. It can be used to season a variety of cooking styles, such as boiled and roasted dishes, either as a dip or a sauce.



MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

和 WASHOKU TRY JAPAN

Pickled Radishes
Supplier Tokyo Chuo Tsukemono Co., Ltd.

Pickled radishes are made by preserving the fresh daikon, local produce of Kyushu, in a lightly salted brine with bran, which is then matured at cool temperatures. The resulting pickle has a crunchily bite with a refreshing sweetness and fresh taste.



MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries





在オマーン日本国大使館 主催レセプション

■ 商品POP

WASHOKU TRY JAPAN'S GOOD FOOD

Sweet Pickled shallots
"Ama Rakkyo"
Spicy Pickled shallots
"Pirikara Rakkyo"

Supplier Tokyo Chuo Tsukemono Co., Ltd.

These rakkyo, or shallots, are pickled in refined sugar and fermented vinegar. This gives it a characteristic aroma and spiciness, while leaving it with a crunchy bite and mild sweetness.



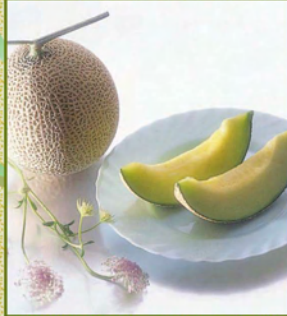
MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU TRY JAPAN'S GOOD FOOD

Melons
"Earl's Melons"

Supplier MELOX

These melons are grown in glass greenhouses under strict cultivation management. The palatability and fragrance of this melon are both fully satisfying. Earl's favourite melons are also known as musk melons, taking this name from their musky fragrance, and are of excellent quality. It is best eaten when the bottom becomes soft and elastic.



MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU TRY JAPAN'S GOOD FOOD

Persimmons
"Chilled Fuyu Persimmons"

Supplier Ichiban Co., Ltd.

Persimmons are rich in Vitamin C. There are many varieties of persimmon in Japan, including the Fuyu, known for its plump, round shape. All of them are characterised by their crispy textures and gentle, sweet flavours.



MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU TRY JAPAN'S GOOD FOOD

Sweet Potatoes
"Naruto Kintoki"

Supplier Ichiban Co., Ltd.

Naruto Kintoki is a sweet potato grown in a sandy area near Naruto Straits in Tokushima Prefecture. Sweet potatoes are rich in fiber and vitamins and said to be good for health and beauty. Due to their high sweetness content these potatoes provide an excellent ingredient for sweet products (such as Japanese confectionery).



MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries





在オマーン日本国大使館 主催レセプション

■ 開催の様子



森元駐オマーン国日本国大使による挨拶



会場の様子



試食の様子



資料配布の様子



アンケートの様子



在オマーン日本国大使館 主催レセプション

■今後の輸出拡大の見通し

オマーン人は総じて味覚に保守的であるといわれており、今次企画を契機に今後直ちに大きな市場の拡大につなげることは難しいであろう。しかしながら、香港について世界で第2位の輸入国としての地位を誇るメロンのように、他の果物や野菜などの食材がオマーン国内で一定の固定層を得ていくことも不可能ではない。その意味で、今後とも特定購買層をターゲットに絞って日本の優れた食材の購入を促していくことで、日本食の裾野を広げていくことは可能であると考えられる。

■ 大使館所感

- (1) 果物の中では、メロンの味を賞賛するものが多かった。柿についても美味しいという声が聞かれた。
- (2) 野菜の中で、事前の予想ではごぼうにつき多少不安があったものの、これも美味しいと好評であった。
繊維質が多く健康によいとの説明も評価されていた。他方、今回提供を受けたかぼちゃについては、ホクホク感にかけ、当地で入手できるものと品質において殆ど差が見られなかった。従って、食材をそのまま提供するのではなく、かなり調味料を効かし調理した上で提供せざるを得なかった。野菜スティックは総じて手をつける者が少なかったが、特に大根の野菜スティックについては多く残った。
- (3) らっきょうは売り切れるほど好評であった。沢庵については、室内に香りが広がるので当初からは提供せず、途中から食卓に乗せたが、意外に好まれた。
- (4) 本来、日本食材の優良さを示すことが必要であるが、かぼちゃや柿のように一部食材については当地で入手できるものと大きな違いを見いだすことができず、残念であった。
- (5) この企画を通じ、総じて、日本食材について多くの出席者の関心を深めることが出来たと思われる。出席者の多くが純粋に日本食を楽しんでいる様子であり、この企画に満足してもらえたものとする。また、本件催しはマスコミにも取り上げられ、外交上・広報上の効果も高かった。

■ メディア反応

【新聞記事】

- ・1月20日付「Obesever」(英語・政府系)に掲載。
- ・1月25日付け「Muscat Daily」(英語・民間系)に掲載。
- ・1月28日付け「Hi」(英語・週刊フリーマガジン)に掲載。
- ・1月31日付け「Muscat Daily」(英語・民間紙)に掲載。
- ・2月2日付け「The Week」(英語・週刊フリーマガジン)に掲載。
- ・2月4日付け「Hi」(英語・週刊フリーマガジン)に掲載。

