

平成 2 1 年度

# 日本食・日本食材等海外発信委託事業

(うち日本食材等・日本食文化発信事業及び品目別等広報活動)

BBC Good Food Show (英国・ロンドン)  
における日本食材等・日本食文化PRイベント

## 実施報告書

大臣官房国際部貿易関税チーム輸出促進室

(委託先：日本貿易振興機構 (ジェトロ))



平成 2 2 年 1 月

**農林水産省**

## はじめに

本報告書は、平成21年度日本食・日本食材等海外発信委託事業により、平成21年(2009年)11月13日～15日に開催された英国最大級のフードイベント「BBCマスターシェフ・ライブ (BBC MasterChef Live。旧称BBC Good Food Show London)」において、日本食材等・日本食文化のPRを実施した結果を取りまとめたものである。

農林水産省では、各種の輸出促進対策事業を実施している。近年、世界的な日本食ブームのひろがり、英国をはじめとする欧州における健康志向の高まり等により、欧州には今後伸びていくと考えられる有望な日本食マーケットが存在している。

BBCマスターシェフ・ライブは、英国で開催される食をテーマとしたイベントであり、BBC (British Broadcasting Corporation/英国放送協会) も参画していることから情報発信機能が高く、日本食や日本食材等の普及を図るには最高の環境・機会である。

このため、多くの英国人を中心とする来場者に対して、日本食材等・日本食文化の総合的なPRを実施することにより、我が国農林水産物・食品の品質や日本食のヘルシーさ等に関する理解を増進するとともに、日本食ファンの裾野を拡大し、英国市場さらには欧州市場全体への輸出促進を図ることを目的として、本事業を実施した。

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、農林水産省が日本貿易振興機構(ジェトロ)に委託して実施した。

平成22年1月

農林水産省大臣官房国際部貿易関税チーム輸出促進室  
(委託先：日本貿易振興機構(ジェトロ))

## 目次

はじめに	1
1. 実施概要	3
2. BBC MasterChef Live について	5
(1) イベントの概要	5
(2) 会場の概要	6
3. おいしいジャパンについて	8
(1) 日本パビリオンの概要	9
① 施工の概要（レイアウト、デザイン等）	9
② クッキングデモコーナー	12
③ 日本食品販売コーナー	24
④ レストランコーナー	26
⑤ 酒テイastingコーナー	27
⑥ 点茶コーナー	29
(2) MasterChef Theatre	29
(3) スシアワード	30
(4) スシマスタークラス	34
4. PR について	35
(1) 独自に行った PR 活動	35
(2) BBC 事務局による PR 活動	38
5. メディア掲載一覧	42
6. 来場者アンケート	43
7. 関係者の評価等	50
(1) BBC 事務局の評価・提案	50
① 「おいしいジャパン」への評価	50
② 今後の提案	51
(2) 出品者等アンケート結果	52
8. 総括	67
9. 参考資料（出品募集案内書）	70

## 1. 実施概要

平成 21 年(2009 年)11 月 13 日～15 日の 3 日間、ロンドンにて、英国最大級のフードイベント BBC MasterChef Live が開催され、今回初めて農林水産省の事業として日本食イベントを実施した。日英交流 150 周年記念ということもあり、イベントのハイライトとして「日本」が大きくクローズアップされ、多くの来場者の注目を集めた。

### <注目を集めた日本パビリオン>

本イベントは、英国放送協会 BBC が手掛ける一般消費者向けの英国最大級のフードイベントである。これまでは「BBC Good Food Show London」という名称で実施されてきたが、今回は BBC の人気料理番組「MasterChef Live」とタイアップすることで、より集客力が高まった。

本イベントでは、出展者は飲食品を販売することができ、消費者は入場料を払って、イベントを楽しんだり、特別価格でよい商品を購入することができる。また、有名レストランも参加していることから、気軽に有名店のメニューを食べることもできる。

参加国数は 12 カ国、参加企業数は 301 であったが、出展で多いのは、ワインやオリーブオイル、チーズなどであり、国ごとのパビリオンは殆どない。そのため、今回入口近くに設置された日本パビリオンは非常に目立ち、大変な人気を集めた。事務局からは、本当のハイライトだったとの評価も得た。本イベントでは普段なかなか買うことのできない珍しい食品を買い求める高所得者層が多く集まるため、日本食普及を進める場としてはまさにぴったりであり、本イベントにおける日本食の PR は非常に効果的であったと言える。

### <寿司の他、うどん、日本風カレー、日本酒が人気>

マスターシェフ・ライブの中で開催された日本食イベント「おいしいジャパン」では、クッキングデモコーナー、レストランコーナー及び販売コーナーを備えた日本パビリオンを設置するとともに、寿司職人世界一を決めるスシアワードの開催、一般消費者が参加するスシマスタークラスの運営も行った。

クッキングデモでは、料理研究家の栗原はるみ氏や、2009 年のニューズウィーク日本版で「世界が尊敬する日本人 100 人」にも選ばれたロンドンの懐石レストラン「UMU」の久保田一郎氏をはじめ、そうそうたるメンバーによるデモが行われた。また、出品者によるそれぞれの商品を活かしたデモも行われた。全国すし連の風戸正義氏、スシアカデミーの川澄健氏、ノブレストランの黒川貴徳氏など日英を代表する寿司職人によるデモはやはり人気が高かったが、他にもロンドンの精進レストラン「幸」の小野崎義隆氏による精進料理や、日本風カレーのデモなども人気が高かった。寿司は、英国の国民食ともなりつつあるが、こうした食品が寿司に次ぐ日本食普及の牽引役となることが期待される。

レストランコーナーでは、群馬県水沢うどんの名店「大澤屋」が出店した。国産小麦を使用した麺を使い、天ぷらうどん、カレーうどん、きつねうどんなどを提供したが、中でも人気はゴマペーストを使ったピリ辛味の担々うどんであったことは意外な驚きであった。また、他のうどんも人気が高く、うどんも寿司の次を担う可能性が高い食品であると大いに期待される。

販売コーナーでは、ロンドンで最大手の日本食材店「ジャパンセンター」の協力を得て、26 の企業・団体が出品し、多彩な日本食品を販売した。寿司関連商品、お茶関係は予想通り高い人気であったが、その他にもお菓子やお好み焼き粉等が人気であった。

また、日本パビリオンに隣接して、日本酒造組合中央会による酒テイastingコーナーも設置し、多くの来場者の関心を集めた。まだ一般の消費者には抵抗があると考えられていたが、

予想以上の反響があり、用意したお酒が足りなくなるほどの人気であった。

スシアワードでは、現地日系出版社のクロスメディア社が運営するイート・ジャパンとの共催で、テーマを「日本米」とし、スペイン、イタリアなど世界中の有名店から7名のシェフが集まり、創作寿司の味と技を競った。繊細な日本米をテーマとして扱ったため、その特徴を熟知した日本人シェフが優勝する結果となった。スシアワードは多くのメディアの関心も集め、日本食のPRに多大な貢献をすることとなった。

スシマスタークラスは、スシアカデミーロンドンとの共催で、3日間で5回の講習会を行った。1回あたりの受講者数は最大70名であったが、全て満席となるなど、寿司を作ってみたという消費者は予想以上に多く存在しているということが強く認識される結果となった。受講者は巻き寿司、飾り寿司などのレクチャーを受け、皆満足した様子であった。

### ＜期待される日本米の需要拡大＞

イベントでは、日本パビリオンへの来場者を対象に、日本食に対するアンケート調査も行った（アンケート回収数132名）。

「以前から知っていた日本料理」としては、寿司・刺身がトップの122名（92.4%）で、次いで麺類（うどん・ラーメン等）112名（84.8%）、天ぷら109名（82.6%）、味噌汁107名（81.1%）の順となった。

また、「興味を持った日本料理」としては、寿司の100名（75.8%）がトップで、次いでうどん73名（55.3%）、カレーライス56名（42.4%）の順となった。やはり日本のカレーも高い関心を集めていることが分かるという結果となった。

「購入したい日本食材」としては、それぞれ高い数値を示し、特に米80名（60.6%）、麺類77名（58.3%）、調味料73名（55.3%）、乾物70名（53.0%）が高かった。料理では興味を持たれたカレーであるが、カレールーを購入したいという人は20名（15.2%）に留まっており、興味はあるが作り方が難しいのではないかと考えている人が多いことが想像される。

クッキングデモでは寿司の人気が高く、シャリの材料である日本米について英国人消費者の関心が特に高かった。農水省の「新規需要米制度」を活用するなど、欧米産米との価格差を少しでも縮めていくことができれば、日本米の需要は確実に拡大できると考える。

### ＜今後の日本食普及は、家庭への浸透がカギ＞

いくつかの日本食材店からの情報によると、最近、英国では週末に寿司パーティーを行う家庭が増えているという。それは、今回のクッキングデモへの関心、スシアワード及びスシマスタークラスのチケット完売等からも裏付けされる結果となった。味噌汁なども家庭で作られ始めている様子で、外食や中食で日本食に触れる機会が増えた消費者が、できそうなものから家庭で作りはじめているという流れになっている。

外食では、材料はコストに大きく左右され、どうしても高価な日本食材は敬遠されがちであるが、中食レベルでのニーズが増えていくと、大いに小売りベースでの日本産品へのニーズも増えていくと思われる。

一方でカレーのように、消費者の関心が高いにも関わらず、本当は調理が簡単であるのに作り方を知らないため、購入を躊躇するという商品も多数存在する。日本食の普及には、家庭でいかに簡単に作れるかということを広めていくことが重要なポイントとなる。今後も引き続き、こうした家庭レベルでの普及に力を入れていくことが、日本産農林水産物・食品の輸出促進につながっていくと期待される。

## 2. BBC MasterChef Liveについて

### (1) イベントの概要

BBC Good Food Show は英国各地で開催されている、英国最大級のフードイベントである。来場者は、会場において、珍しい食品や高級な食品等を買求める。今回はロンドンで開催されていたBBC Good Food Show Londonが、人気テレビ番組「MasterChef Live」とタイアップし、BBC MasterChef Liveと名称を改め、さらに人気の高いイベントとなった。

(2009年度データ)

名 称 ; BBC MasterChef Live(旧称 BBC Good Food Show London)

会 期 ; 平成 21 年 11 月 13 日 (金) ~15 日 (日)

会 場 ; オリンピア・ロンドン (Olympia London)

主 催 者 ; BBC Haymarket Exhibition Ltd

主要出品物 ; 飲食品全般、高付加価値商品、ワイン、ビール等

参加企業数 ; 301 企業

参加国数 ; 12 カ国 (企業としての出展。日本以外に国のパビリオンはなし)

来場者数 ; 30,000 人以上

会場面積 ; 2,394 m<sup>2</sup>

対 象 者 ; 一般向け (83%が女性。平均年齢 43 歳。一人当たり支払額 76 ポンド (11,400 円。1 ポンド =150 円計算))

入 場 料 ; 事前購入 18 ポンド、当日購入 20 ポンド

HP ; <http://www.londonbbcgoodfoodshow.com/home>

### <会期スケジュール>

日程	内容	開催時間
11月11日(水)	施工準備日	10:00-18:00
11月12日(木)	準備日	8:00-21:00
11月13日(金)	開催日	9:30-19:30 (開場時間:8:00-20:00)
11月14日(土)		9:30-19:30 (開場時間:8:00-20:00)
11月15日(日)		9:30-18:00 (開場時間:8:00-22:00)
11月16日(月)	ブース撤去	8:00-12:00

## (2) 会場の概要

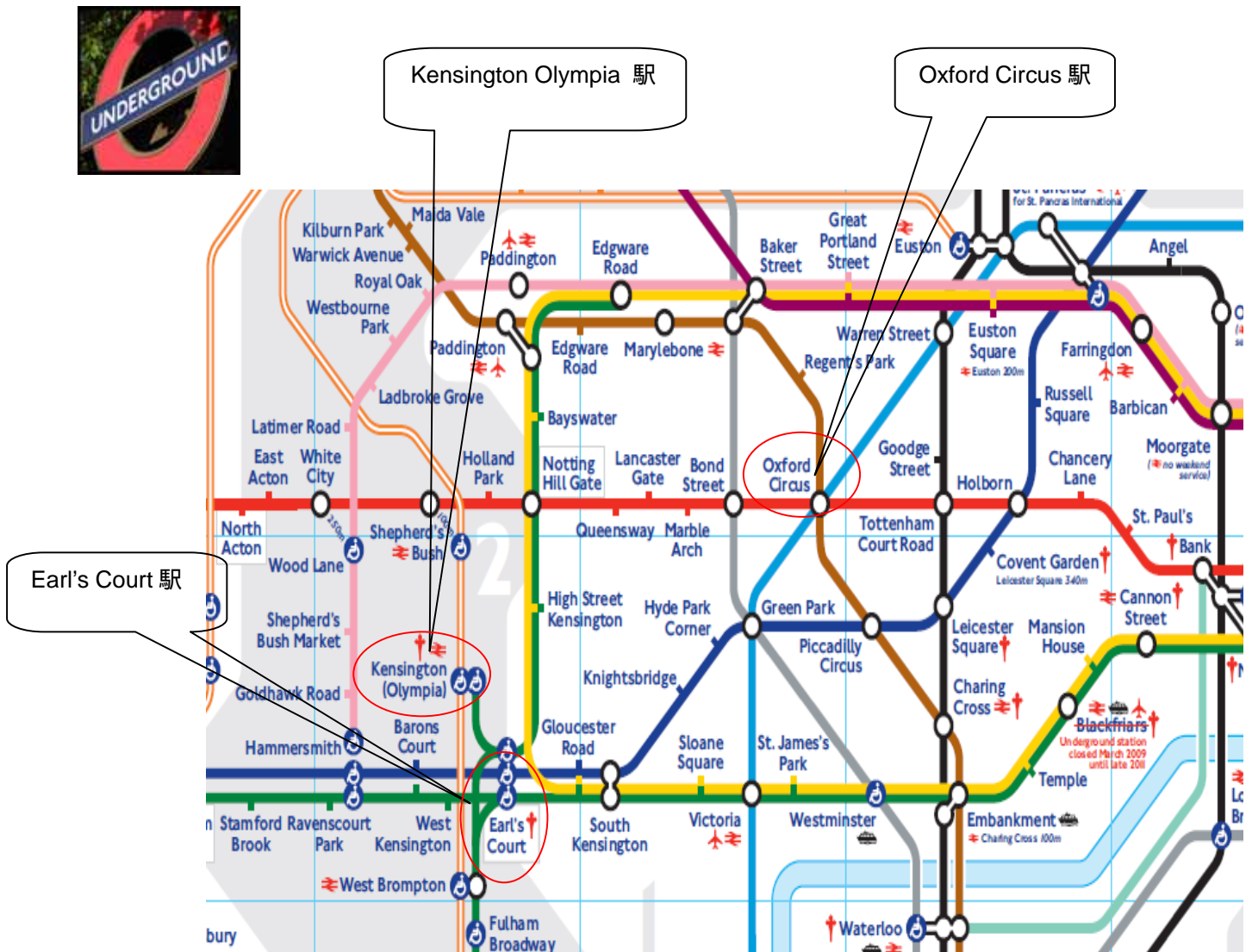
### <会場へのアクセス>

オリンピック・ロンドン (Olympia London) 会場の最寄り駅は、ケンジントン・オリンピア駅 (Kensington Olympia) となる。

ロンドン中心部から会場まで地下鉄で移動する場合は、アールスコート駅 (Earl's Court) でディストリクト線 (District Line-緑色) のケンジントン・オリンピア駅行きに乗り換え、一駅目の終点のケンジントン・オリンピア駅で降りる。

ケンジントン・オリンピア駅から会場までは、徒歩1分。アールスコート駅からケンジントン・オリンピア駅行きの電車は、約15分に1本の割合で運行。

### <ロンドン地下鉄(チューブ)の地図>



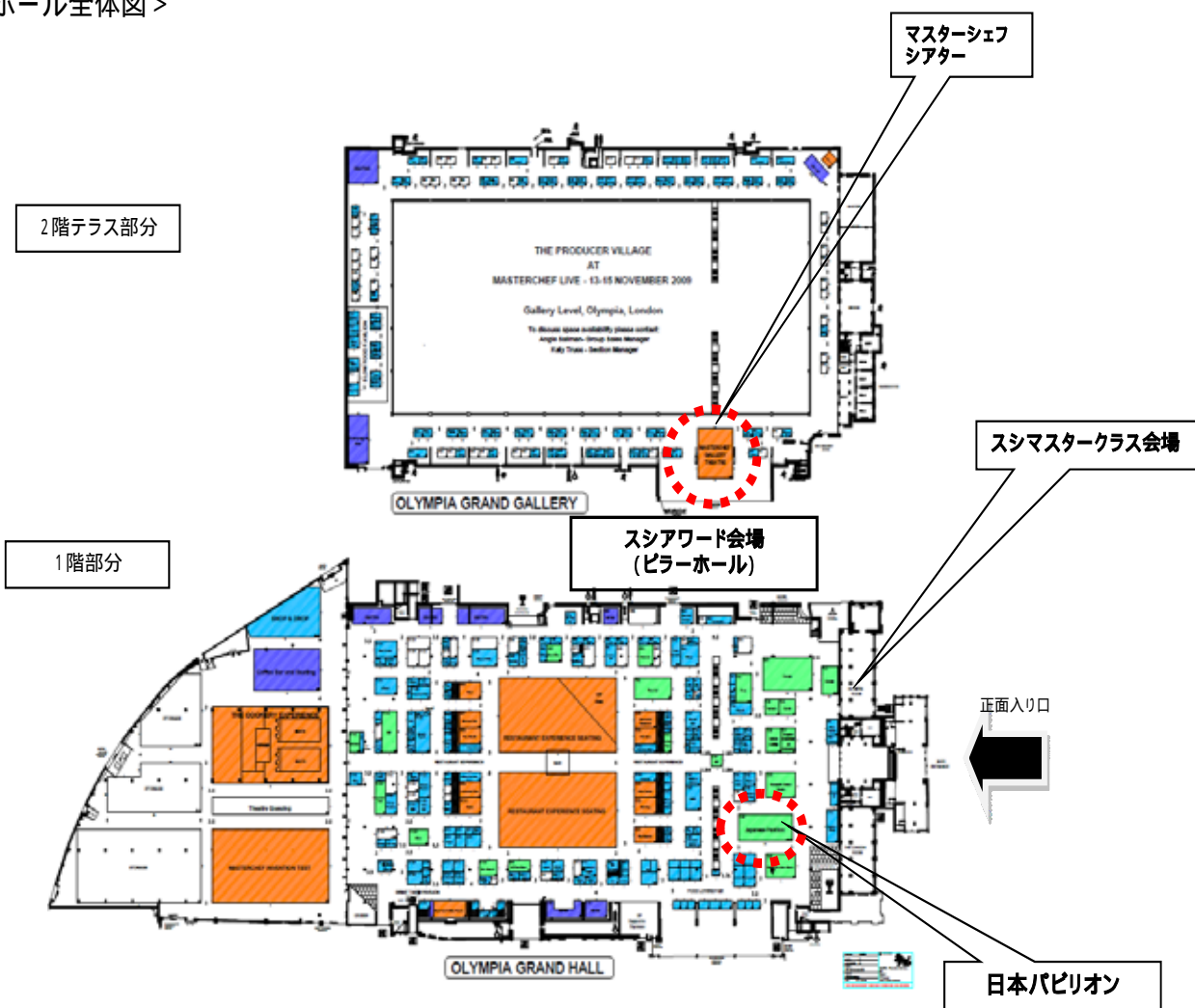


会場正面



会場内入口付近  
(左に日本パビリオン)

< 会場ホール全体図 >

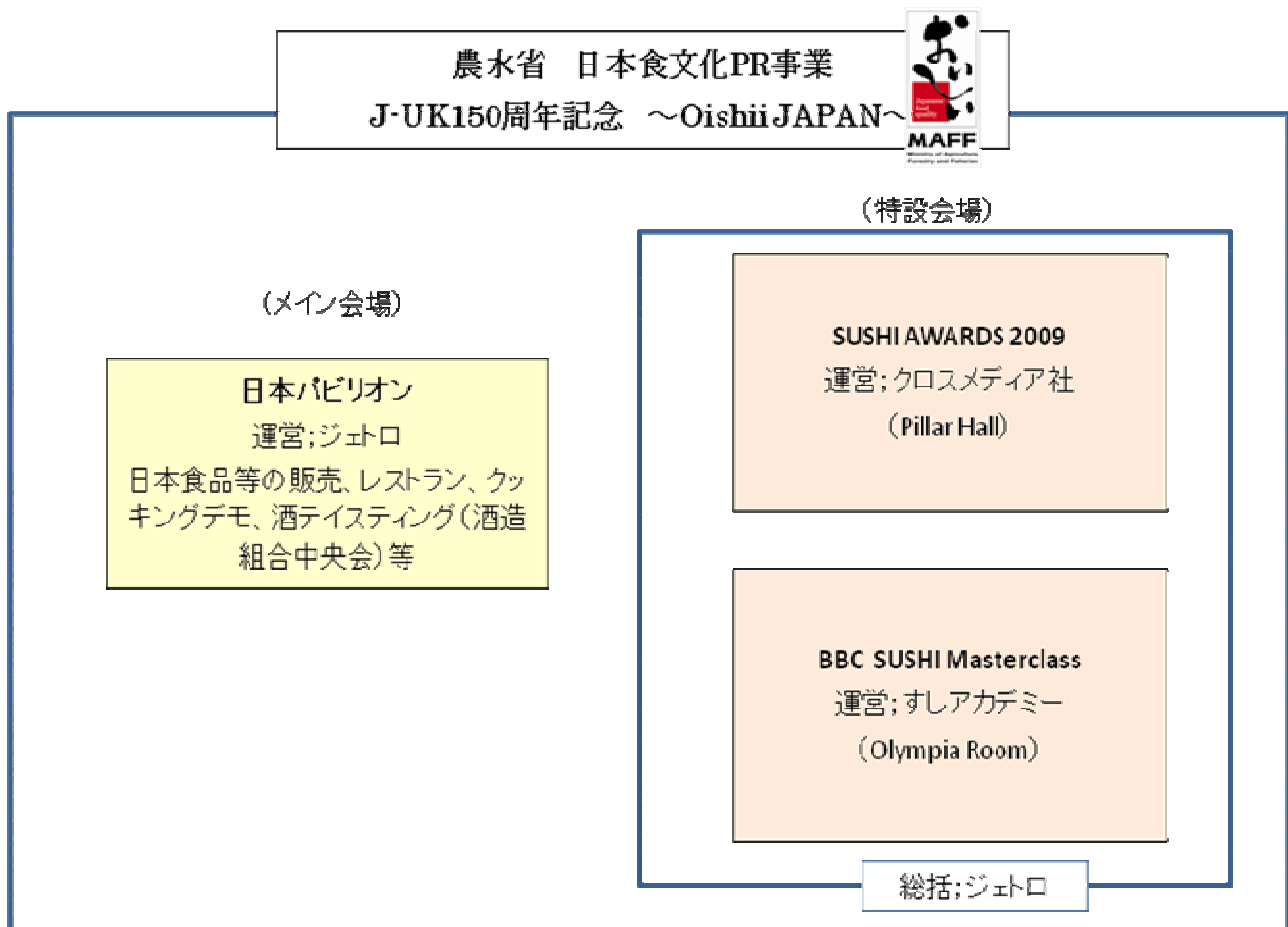


### 3. おいしいジャパンについて

11月13日（金）～15日（日）開催のBBC MasterChef Liveにおいて、JAPAN-UK150周年記念と関連させた目玉企画として、「Oishii JAPAN」キャンペーンを展開した。

①日本パビリオンを設置し、日本食品等の販売やレストランコーナーの設置、有名シェフ等によるクッキングデモ等を行うとともに、②特別会場イベントとして「スシアワード 2009」、また、BBC セミナーとして「スシマスタークラス」等を実施し、BBC という英国で最も影響力のある広告媒体も活かし、一体的に日本食文化をPRした。

会場全体としては、3日間で来場者が3万人以上となったが、日本パビリオンは会場入口のすぐ目の前に位置しており、その殆どの来場者（3万人以上）が「おいしいジャパン」に触れたとすることができる。



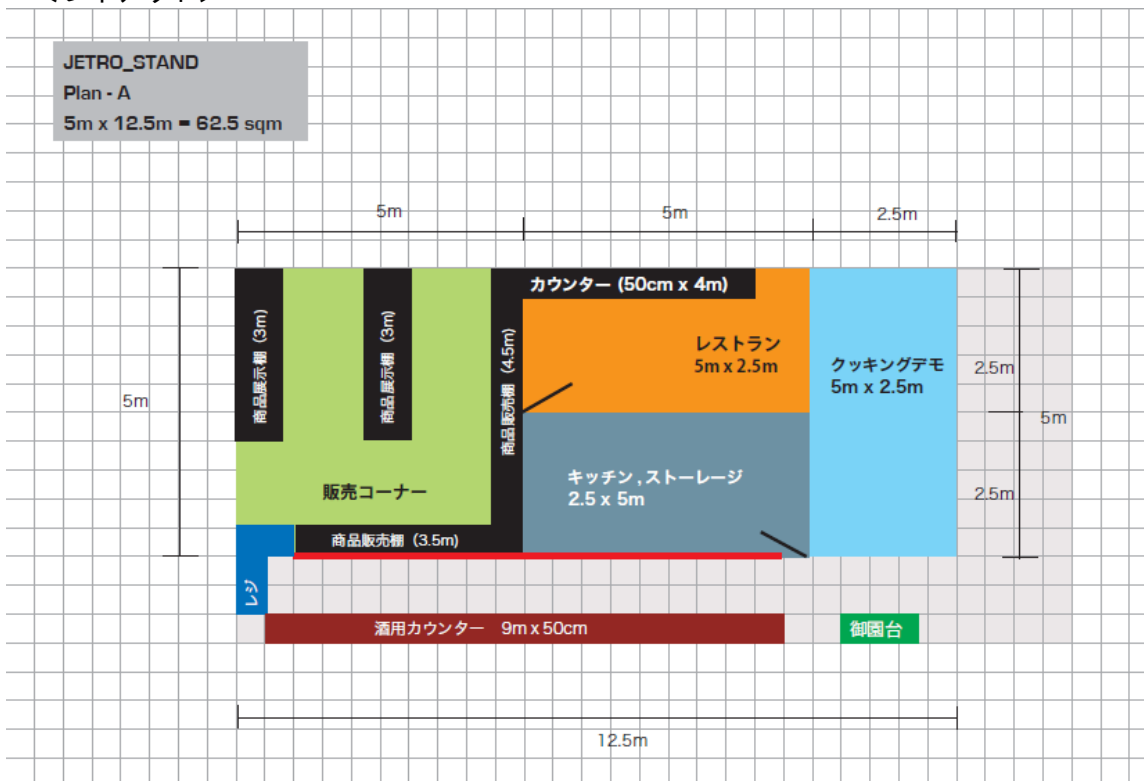
(1) 日本パビリオンの概要

① 施工の概要

全体； 94. 25 m<sup>2</sup>（うち出展申込面積； 62. 50 m<sup>2</sup>）

- ・ クッキングデモコーナー； 12. 50 m<sup>2</sup>
- ・ レストランコーナー； 12. 50 m<sup>2</sup>
- ・ 販売コーナー； 25. 00 m<sup>2</sup>
- ・ 事務局（キッチン、倉庫）； 12. 50 m<sup>2</sup>
- ・ その他（酒テイastingコーナー、点茶コーナー含む）； 31. 75 m<sup>2</sup>（主催者より無償提供）

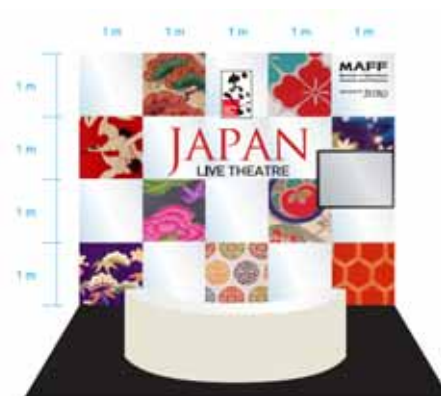
<レイアウト>



<デザイン>



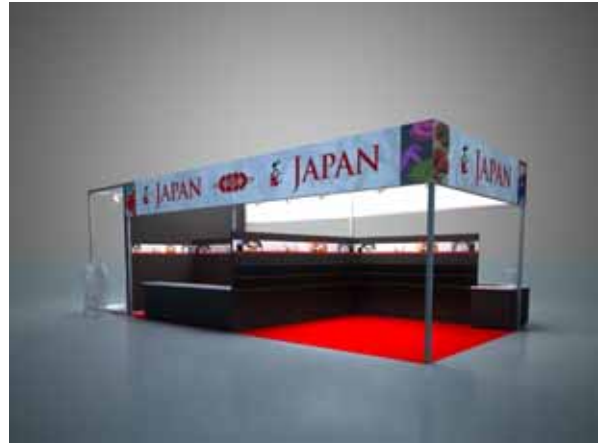
クッキングデモコーナー側



クッキングデモコーナー



酒テイastingコーナー

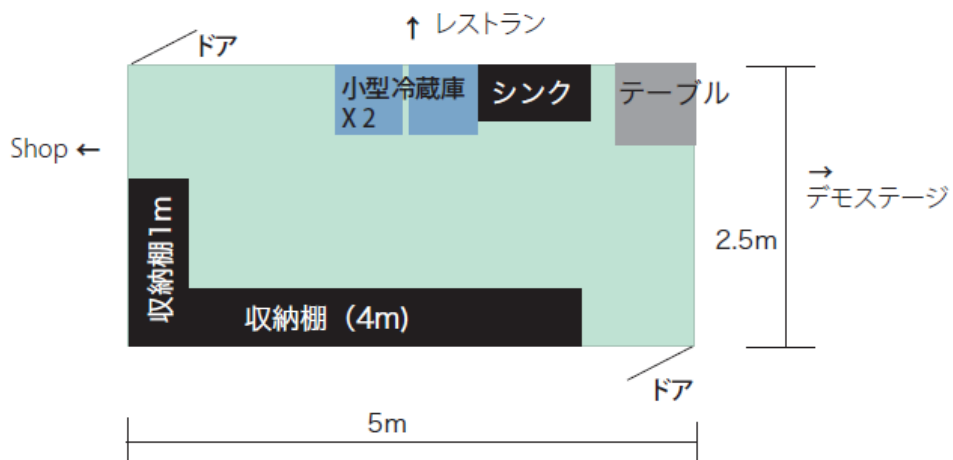


販売コーナー側

### <共有キッチン>

日本パビリオン内に共有キッチンを設置し、シンクの流し、電子レンジ、電気ポット、冷蔵庫を整備。

BBC MasterChef Live  
JETRO\_STAND  
共同キッチンレイアウト

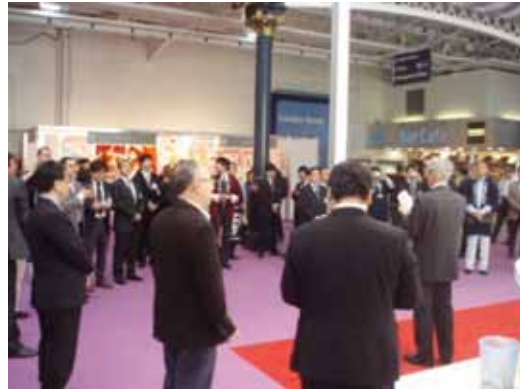


### <クッキングデモスペース>

クッキングデモスペースのキッチンには、シンク、6口ガス台、マイク、スピーカー、TV モニター、DVD デッキを整備。

<日本パビリオン・オープニング>

ジェトロ・ロンドンセンター 舟木所長によるあいさつが行われた。



<多くの来場者で賑わいをみせる日本パビリオン>

全面ライトアップされたデモコーナーは、入場してすぐ目に入り大変インパクトがあった。



<販売コーナー>



<酒コーナー>

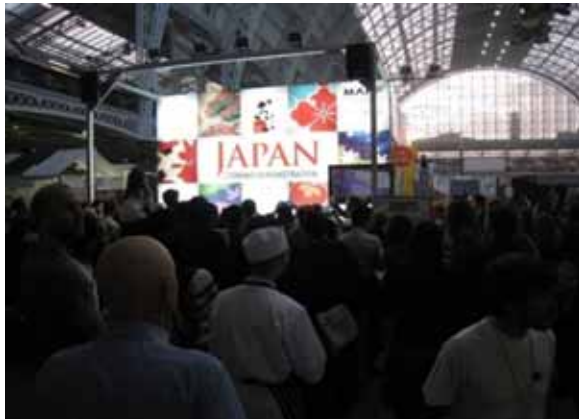


## ② クッキングデモコーナー

クッキングデモコーナーでは、日本でも著名な料理研究家、現地有名シェフに加え、出品者等にもご協力いただき、デモンストレーション、試食提供を積極的に行なった。

デモコーナーは会場入口のすぐで、常に多くの来場者で賑わいをみせ、提供した試食もほぼ即時になくなり、英国及びEU諸国等における日本食、日本文化への関心の高さを感じるものであった。

英国家庭への日本食の浸透を念頭に、食材紹介、レシピ提供とともに、販売コーナーとリンクしてデモを実施した。



(クッキングデモ時間割)

13日(金)	14日(土)	15日(日)
11:00-12:00 アイヤ・ヨーロッパ※ (抹茶セレモニー)	11:00-12:00 黒川貴徳氏 (NOBU) (家庭用握り寿司)	11:00-12:00 風戸正義氏 (すし連) (伝統的握り寿司)
12:00-13:00 黒川貴徳氏 (NOBU) (家庭用握り寿司)	12:00-13:00 佐々木製茶※ (抹茶チャイ等)	12:00-13:00 クリアスプリング※ (BENTO)
13:00-14:00 ジャパン・フーディング (日本風カレー)	13:00-15:00 栗原はるみ氏 (つくね、ピクルス)	13:00-14:00 久保田一郎氏 (UMU) (臍豆腐)
14:00-15:00 エムアンドエム※ (豆乳リゾット等)		14:00-15:00 ひかり味噌※ (豚汁)
15:00-16:00 川澄健氏 (東京すしアカデミー) (寿司アート)	15:00-16:00 小野崎義隆氏 (幸) (精進かば焼き)	15:00-16:00 川澄健氏 (東京すしアカデミー) (寿司アート)
16:00-17:30 フィリップ・ハーパー氏 日本酒造組合中央会 (日本酒)	16:00-17:30 フィリップ・ハーパー氏 日本酒造組合中央会 (日本酒)	16:00-17:30 フィリップ・ハーパー氏 日本酒造組合中央会 (日本酒)

注1: ※は、出品者。

注2: それぞれの持ち時間には、準備・片付けの時間も含む。

## 栗原はるみ氏デモ

- ・ 2009 年 9 月に英国で新たな料理本を出版したことに関連し、栗原はるみ氏がデモに参加した。
- ・ 今回の本のコンセプトは、「家庭にこれだけの日本の調味料があれば、これだけの日本食があなたでも作れる」というものであり、家庭に普及することを目的とした今回の事業と合致するものであった。
- ・ 手軽に作れるつくね、ピクルスは来場者にも好評で、レシピを求める人も多かった。



### 栗原はるみ氏（料理家）

イギリスのコンラン・オクトパス社から発売された英語版レシピブック『Harumi's Japanese Cooking』（日本語版『栗原はるみのジャパニーズクッキング』）が、第 10 回 グルマン世界料理本大賞 で 2004 年度のアジア料理部門グランプリと大賞グランプリを受賞するなど英国とのゆかりも深い。



## UMU久保田シェフデモ

- ・2009年のNEWS WEEK 日本版で「世界が尊敬する日本人100人」にも選ばれた、ミシュラン1つ星ロンドン懐石料理店UMUの久保田シェフもデモに参加した。
- ・久保田氏は、うまみ、だしについて、得意の英語でデモを行い、理屈に影響される英国人へ、日本料理の素晴らしさをアピールした。
- ・一見難しそうな臙豆腐も簡単に作れることが分かり、多くの観客の関心を引いた。



### 久保田一郎氏（UMU 総料理長）

食材のみならず使用する水までも日本のものにこだわり、同レストランはミシュラン星を獲得。IFE2007、2009でのデモンストレーションや料理教室開催等、英国での日本料理普及に従事する。



## 川澄シェフ(東京すしアカデミー)デモ

- ・東京すしアカデミーの校長で、TV チャンピオンでも数回優勝している川澄氏も日本からデモに参加。
- ・氏の軽快な手さばきと、独創性にあふれる寿司アートは、多くの観客を集め、二階席まで来場者が押し寄せるほどであった。
- ・別室で行われたスシマスタークラスとも連動し、家庭での寿司はマスタークラスで、皆の目を引くプロの技はデモコーナーで、実演を行った。



### 川澄 健氏 (東京すしアカデミー校長)

1956 年生まれ。1993 年、TV 企画「全国寿司職人握り技選手権」で第 3 回、第 4 回チャンピオン。

2005 年 10 月より東京すしアカデミーの実習講師を担当。



## 風戸シェフ(全国すし連)デモ

- ・全国すし連海外副委員長の風戸氏もデモを実施。氏は別室で開催されたスシアワードも監修。
- ・風戸氏はパワーポイントを用い、ユニークな解説で、伝統的な「寿司」そのものについて解説を行いながらデモを行った。
- ・ステージには、スシアワード優勝者の阿部氏を含め、日本を代表する寿司職人が集い、圧巻のステージとなった。



### 風戸正義氏 ((有) さかえ寿司代表取締役)

全国すし商生活衛生同業組合連合会の海外事業部のメンバーとして活動。

2003年2月、イギリス・ロンドンにて「2003 すしコンペティション」に全国すし連代表として技術を披露。



## 黒川シェフ (NOBU) デモ

- ・ ロンドンのミシュラン1つ星日本食店 NOBU の黒川シェフも参加。
- ・ 黒川氏は、電子レンジによる米の炊き方、酢飯の作り方から、家庭で作れる握り寿司の作り方まで、分かりやすく来場者に解説した。
- ・ 観客はデモ後販売コーナーへ向かうなど、家庭への浸透にも大いに役立つデモとなった。



### 黒川貴徳氏 (NOBU)

ジェトロが後援するスシアワード（オリジナル寿司コンペティション）には、2001年の第1回イベントから深く関わり、小学校で子供達との寿司体験教室に参加するなどジェトロとの関わりも深い。



## 小野崎シェフ(SAKI)デモ

- ・ ロンドンの精進懐石料理店 SAKI 幸レストランの小野崎シェフもデモを実施。
- ・ まだまだ「精進料理」という言葉は英国人にはなじみがないものの、ベジタリアンが多いこの国では、今後大いに普及の可能性が期待される。
- ・ 試食した観客にも好評で、日本の野菜等について理解も深められた。



### 小野崎義隆氏 (SAKI 幸レストラン)

渡英する前は精進懐石の草分けである鎌倉「鉢の木」で煮方を務め、幸レストランでは2008年1月から料理長。2008年のタイムアウト誌の「ロンドンのベジタリアンレストラン・ベスト10」、2009年に入ってから当地唯一のベジタリアン専門料理月刊誌「クック！ベジタリアン」誌の日本食特集及び「今月のレストラン」に登場（日本食店としては初めて）、2009年10月にはハーパーズ・バザー誌の「ロンドンとパリのベジタリアン・メニュー・トップ12」に選ばれた。



## ハーバー氏デモ

- ・日本人以外唯一の杜氏である英国人ハーバー氏が日本酒についてのレクチャーを実施。
- ・試飲を交えながら、同じ英国人としての視点から観客へアピールし、日本酒への理解を深めてもらった。



### フィリップ・ハーバー氏（木下酒造杜氏）

1966年、イギリス生まれ。オックスフォード大学で英・独文学を専攻、22歳で卒業後、1988年（昭和63年）に来日。

2001年（平成13年）、南部杜氏協会主催「杜氏資格選考試験」に合格し、2004年（平成16年）醸造年度より、「杜氏」の肩書きで酒造りに携わる。



## 出品者などによるデモ

- ・出品者もデモを実施。PR 重点メニューとして考えたカレーライスのデモは商品販売・PR アドバイザーの藤田氏に依頼し、ジャパン・フーディングに無償協力していただいた。
- ・ご飯、味噌汁、緑茶などそれぞれ人気が高かったが、中でもカレーライスについては、試食に殺到し、今後の英国における普及が大いに期待される結果となった。



ジャパン・フーディング（日本風カレー）



エムアンドエム（豆乳リゾット等）



クリアスプリング（BENTO）



ひかり味噌（豚汁）



佐々木製茶（抹茶チャイ等）



アイヤ・ヨーロッパ（抹茶セレモニー）

## 事務局体制(MC兼通訳、PRアドバイザーの配置)

### <事務局体制>

体制		役割
<b>農林水産省 輸出促進室</b>		全体統括
<b>ジェトロ本部農林水産部 (5名)</b> 農林水産部長－課長－課長代理－課員－アシスタント (必要に応じて、各地方の貿易情報センター)		農林水産省との連絡調整、日本側参加者との連絡調整
<b>ジェトロロンドンセンター (5名)</b> 所長－次長－所員(食品専担)－現地アシスタント－海外コーディネーター－インターン生－ボランティアスタッフ		BBC Good Food Show 主催者、現地プレス・バイヤー、在英日本大使館、国際観光振興機構(JNTO)等との連絡調整、在英参加者との連絡調整
再委託先等	クロスメディア社	スシアワード 2009 の運営
	黒川貴徳氏	日本パビリオンのクッキングデモンストラーションのコーディネート
	スシアカデミーロンドン	スシマスタークラスの運営

### ○販売コーナーPR アドバイザー (藤田孝司氏)

販売コーナーPR アドバイザーとして、ジェトロ海外コーディネーターの藤田氏を配置。

同氏は、農林水産省の輸出促進サポーターに登録され、現地食品事情、マーケティング事情に精通しており、欧州の消費者の嗜好等について、参加者に適宜アドバイスを行うことにより、効果的にPRを進めることができた。また、本事業に関し、十数件の商談もサポートしている。



○食材コーディネーター（黒川貴徳氏）

デモの食材コーディネーターとして、NOBUの黒川氏を配置（写真右）。

氏には、食材の調達管理から、デモ出演者の仕込みの手伝いまで、幅広く協力いただいた。



○司会兼通訳（サラ・ウェッジベリー氏）

デモにおいて、日本食や日本文化に造詣の深いウェッジベリー氏を司会兼通訳として配置（写真右）。

ほぼ全てのデモに登場してもらい、巧みでユーモアあふれる話し振りと、的確な進行により、デモを大いに盛り上げた。デモ実演者の評価も非常に高かった。



### ③ 日本食品販売コーナー

ロンドン最大手の日系食品小売店「ジャパンセンター」の協力により、26 の出品者の商品を販売した。

商品全てに「おいしい」ロゴシールを貼り、一体となって日本産食品をアピールした。

出品者も、パビリオンで、試食、試飲等により出品物を PR した。

3 日間の売り上げは、約 8,300 ポンド（約 125 万円。1 ポンド=150 円計算）であり、約 3,200 個の日本食品が購入された。

醤油やわさびなどの寿司関連商品、緑茶等は予想どおり人気であったが、その他にもお菓子やお好み焼き粉、インスタントみそ汁、蕎麦なども売れ筋商品となった。



<出品者一覧>

	出品者名（日本語名&英語名）	所在地	出品物
1	大塚製茶 株式会社 OTSUKA GREEN TEA CO., LTD.	静岡	煎茶、玄米茶
2	S&B Foods Inc.	東京	わさびソース、ねりわさび、即席カレー、柚子こしょう
3	日本酒造組合中央会 Japan Sake Brewers Association	東京	日本酒
4	株式会社 ミツカン Mizkan U.K. Ltd	英国	食酢、みりんの調味料
5	クリアスプリング Clearspring Limited	英国	インスタント味噌汁、お茶、醤油、玄米酢、みりん、海苔、わさび、ライスケーキ、ガリ、蕎麦
6	味の素 株式会社 AJINOMOTO EUROPE S.A.S.	フランス	即席麺、飲料
7	株式会社 天乃屋 AMANOYA Co., Ltd.	東京	姫丸、歌舞伎揚、ぷち歌舞伎揚
8	モチクリームジャパン Mochi Cream Japan Ltd	兵庫	モチクリーム
9	日本ブランド農業事業協同組合 JBAC	東京	精米、うどん、餅、きな粉、そば、そばつゆ、りんご、梨、せんべい、どら焼き、大福、柿、豆乳、素麺、ひやむぎ、大和芋、さつまいも、ごぼう
10	ニコニコのり 株式会社 Nico-Nico Nori Co., Ltd	大阪	海苔加工食品、フリーズドライスープ
11	アイヤ ヨーロッパ ゲーエム ベーパー AIYA Europe GmbH	ドイツ	有機栽培抹茶
12	ヤマトウ商事 株式会社 YAMATOU SHOJI Co., Ltd.	北海道	北海道産煎大豆製品、ナッツ製品、スナック菓子、豆菓子
13	株式会社 エムアンドエム M&M CO., LTD.	秋田	米および米加工品、大豆加工品
14	ひかり味噌 株式会社 HIKARI MISO CO., LTD.	長野	味噌汁、味噌
15	株式会社 神明 SHINMEI CO., LTD.	兵庫	無菌包装米飯
16	佐々木製茶 株式会社 Sasaki Green Tea Co., Ltd.	静岡	日本茶（煎茶、煎茶ティーバッグ）
17	伊藤忠食品 株式会社 ITOCHU-SHOKUHIN., Ltd.	東京	そうめん、つゆ、ソース類、あんこ
18	株式会社 山本山 YAMAMOTOYAMA Co., Ltd.	東京	煎茶、海苔
19	株式会社 静稜 SEIRYO INC	静岡	日本茶（緑茶、ほうじ茶、クキ茶）
20	Harro Foods Ltd.	英国	海苔、醤油

21	キッコーマン 株式会社 KIKKOMAN TRADING EUROPE GmbH	英国	醤油、ソース類
22	金印 株式会社 KINJIRUSHI Co., Ltd	英国	わさび、ソース、青汁
23	有限会社 グッドライフプラン ニング GOOD LIFE PLANNING Ltd.	岡山	日本酒
24	薩摩酒造 株式会社 Satsuma Shuzo co., ltd	鹿児島	焼酎
25	明石酒類醸造 株式会社 Akashi Sake Brewery Co., Ltd.	兵庫	日本酒、焼酎、梅酒
26	ジャパンセンター Japan Centre Group	英国	ドレッシング、飲料、調味料、菓子、その他

(注) 申し込み順

#### ④ レストランコーナー

群馬県水沢うどんの名店「大澤屋」が出店し、来場者にうどんを販売した。

大澤屋は、現在日本産小麦の導入を進めており、今回のイベントでは全て日本産小麦の麺を使用すること、寿司に次ぐ日本食普及のカギを握るメニューとして日本風カレーの他にうどんも期待されていることなどから、出店が決定した。

また、将来的には、ロンドン進出を視野に入れており、今回の出店は市場調査も含めて大いに有意義なものとなった。



なお、3日間トータルで425杯を販売したが、人気の高かったメニューとしては、担々うどん（130杯）、きつねうどん（110杯）、カレーうどん（105杯）、天ぷらうどん（80

杯) という順番であった。

#### ⑤ 酒テイastingコーナー

日本酒造組合中央会による酒テイastingコーナーを設置した。

まだまだ一般には浸透しないと思われていた日本酒であるが、多くの来場者が試飲を求め、用意したお酒がすぐになくなるほどであった。

消費者に体験してもらうための大きな機会は少なく、参加した蔵元たちも大変貴重な体験であったと満足されていた。

試飲用には 720ml 入り瓶×1 社当たり 2 本×3 日×11 社=47, 520ml 用意したが、足りないくらいだった。その他、デモンストレーション、スシアワードでも若干の量を用意した。

3 日間の会期のうち、2 日目の土曜日が最も試飲客が多かった。やはりバイヤー向け展示会と異なり、一般消費者が多くて試飲は大盛況だった。

試飲用にプラスチックのカップを 5, 000 個用意していたが、2 日目の午前中に足りなくなり、洗って使いまわしたり、急遽現地で 2, 000 個を追加購入したりして対応するほどであった。



<参加蔵元及び出品銘柄>

No.	都道府県名	会社名	商品銘柄
1	兵庫県	あかししゅるいじょうぞう 明石酒類醸造(株) Akashi Sake Brewery co., ltd	だいぎんじょうあかしたい 大吟醸明石鯛
			ぎんじょううめしゅ しらうめ 吟醸梅酒 白梅
2	奈良県	ちようりょうしゅぞう 長龍酒造(株) Choryo Shuzo Co., Ltd.	つきひ かさ ほんじょうぞう げんしゅ 月日を重ねて 本醸造原酒 ねんじょうぞう 1992年醸造
			よしのすぎ たるさけ 吉野杉の樽酒
3	石川県	ふくみつや (株)福光屋 FUKUMITSUYA SAKE BREWERY	か がとび じゅんまい 加賀鳶 純米 にごり
			か がとび じゅんまいだいぎんじょう あい 加賀鳶 純米大吟醸 藍
4	和歌山県	へいわしゅぞう 平和酒造(株) Heiwa Shuzou Co., Ltd	紀土 K I D 純米吟醸
			紀土 K I D 純米酒
5	兵庫県	かすみつる 香住鶴(株) Kasumi Tsuru Co., Ltd	きもと じゅんまい かすみつる 生酏 純米 香住鶴
			きもと かすみつる 生酏 からくち 香住鶴
6	富山県	ますだしゅぞうてん (株)榊田酒造店 Masuda sake company	ますいずみ きじょうしゅ 満寿泉 貴醸酒
7	京都府	ますだとくべえしゅぞうてん (株)増田徳兵衛商店 Tsukinokatsura Sake Masuda Tokubee Shoten Co., Ltd	つき かつら むのうやく いわい まい 月の桂 無農薬「祝」米
			じゅんまいだいぎんじょうに ごりさけ 純米大吟醸にごり酒
			つき かつら ねんひぞう 月の桂 10年秘蔵
じゅんまいだいぎんじょうこしゅ こはくひかり 純米大吟醸古酒「琥珀光」			
8	長野県	みやさかじょうぞう 宮坂醸造(株) Miyasaka Brewing Company, Ltd.	ますみ おくでんかんづくり 真澄 奥伝寒造り
			ますみ ななごう 真澄 七號
9	宮城県	うらかすみじょうぞうもと さうら 浦霞醸造元 (株)佐浦 URAKASUMI Saura Co., Ltd	じゅんまいしゅ うらかすみ 純米酒 浦霞
			やまだにしきじゅんまいだいぎんじょう 山田錦 純米大吟醸
			うらかすみ 浦霞
じゅんまいだいぎんじょう うらかすみ ぜん 純米大吟醸 浦霞 禪			

10	北海道	たかさごしゅぞう 高砂酒造(株) Takasago Sake Brewery Co.,LTD	じゅんまいだいぎんじょう たいせつ 純米大吟醸 大雪
			こくしむそう こくう 国士無双 虚空
11	奈良県	ゆうちょうしゅぞう 油長酒造(株) Yucho Shuzo Co.,.Ltd.	たかちょう じゅんまいしゅ 鷹長 純米酒
			たかちょう ぼだいもとじゅんまいしゅ 鷹長 菩提酏純米酒

(注) 会社名の英語標記のアルファベット順

## ⑥ 点茶コーナー

御園台を用意し、出品者のお茶メーカーが点茶等のデモを行った。子供からお年寄りまで、多くの来場者に人気で、3日間とも多くの賑わいを見せた。



## (2) MasterChef Theatre

人気テレビ番組「MasterChef Live」の優勝者等がデモを行う、MasterChef Theatreに、ジェットロが働きかけを行うことにより、NOBUの黒川シェフが出演することになった。黒川氏には、日本パビリオンでのデモと同様、家庭でも作れる握り寿司の作り方のデモを実施してもらい、70名以上の観客の関心を集めた。

