



平成19年度 真の日本食・日本食材海外発信委託事業  
品目等別広報活動

「香港における日本産牛肉プロモーションイベント」

## 実施報告書

平成20年3月

農林水産省生産局畜産部食肉鶏卵課

(委託先:株式会社 電通)

## 開催概要



- 名称 : (日本名) 日本産和牛肉プロモーションイベント  
(英語名) “WAGYU Japanese Beef Promotion Event”  
(広東語名) “日本産和牛肉促銷宣傳活動”
- 会期 : 2008年1月11日(金)  
受付 10:30～11:00  
本番 11:00～13:00
- 会場 : Hotel Nikko Hong kong ホテル・ニッコー・ホンコン  
GRAND BALL ROOM【2F】  
72 Mody Road, Tsimshatsui East, Kowloon, Hong Kong
- 主催 : 農林水産省
- 後援 : 在香港日本国総領事館
- 出席者 : 138名 (招待者107名、メディア関係者31名)
- 開催目的 : 日本食材のおいしさや日本食文化の素晴らしさを広く普及  
日本産和牛肉および日本産の農林水産物や食品の輸出振興
- 実施内容 : 香港における日本産和牛肉輸出解禁後、さらなる販売促進に向け、現地報道関係者・食肉事業関係者等を招待したイベントを開催し、日本産和牛肉生産の歴史・飼育方法や日本における食品の安全性の確保に関する取組等について紹介するとともに、日本人料理人による日本産和牛肉を用いた料理を提供することによって、日本産和牛肉の魅力を伝える。
- 式次第 : ■日本産和牛肉プロモーションイベント/第一部 商品説明会  
・開会  
・主催者挨拶  
・来賓挨拶  
・輸出者挨拶  
・輸入者挨拶  
・日本産和牛肉 贈呈式  
・フォトセッション  
・日本産和牛肉 商品説明  
・第一部 商品説明会 閉会  
■日本産和牛肉プロモーションイベント/第二部 試食会  
・第二部 試食会 開会  
・乾杯  
・蔡瀾氏 トークショー  
・閉会

- 招待者107名、メディア関係者31名、合計138名の招待客が来場。  
最も来場者比率の高かったのは流通関係者となり、これまで扱ったことがない流通関係者も複数みられたことから、今後の香港での拡販に向けての足場を築く場面を創出できたと言える。
- 会場は、ホテル日航香港で、副大臣ご出席の警備上も万全な体制が取れたと同時に、利便性もよく、日本食のイベントを今回の規模で実施するには、シェフをはじめとする十分な体制が取れた。
- 第1部を副大臣をはじめとする関係者のご挨拶・スピーチとし、第2部を香港で著名な美食家であり作家の蔡瀾氏のトークショーと日本産和牛肉の試食会を実施。香港の招待者、プレスに知名度が高い蔡瀾氏のご参加が今回のイベントに華やかさを添えることに非常に効果的だった。また、会自体を充実してリラックスしたムードにすることに貢献した。香港側の登壇者からは、日本産牛肉に対する評価、期待が高いことを改めて感じた。
- 日本産和牛肉料理は、次項のアンケート結果からも、評価が高く、充実したメニューの中でも特にステーキやすき焼きに人気集中した。  
アンケートは、試食会時に行った。

# 来場者アンケート結果



## 日本産和牛肉アンケート

性別	
男	6
女	4

年齢	
～19歳	0
20～29歳	3
30歳～39歳	0
40歳～49歳	5
50歳～59歳	2
60歳以上	0

### 問1 あなたの職業は何ですか？

①食肉輸入業	5
②食肉卸売業	1
③食肉小売業	1
④レストラン業	2
⑤マスコミ関係者	2
⑥その他	0

### 問2 このイベントに参加する以前に日本産牛肉を扱われた事がありますか？

①現在扱っている	4
②過去には扱っていたが現在は扱っていない	1
③扱った事はない	5

「日本産和牛肉を扱ったことがない」が半数に及んだ。

### 問3 今回の牛肉料理の評価を教えてください

①ステーキ	6
②すき焼き	4
③しゃぶしゃぶ	7
④ローストビーフ	8
⑤にんにくと生姜の野菜炒め	0
⑥チャーハン	0
⑦おでん牛筋入り	3

日本産和牛肉の素材をより味わえるステーキ、ローストビーフ、しゃぶしゃぶの人气が高かった。

### 問4 今回のイベントに出席した事により日本産牛肉に関心を持たれましたか？

①日本産牛肉を使いたいと思った	10
②日本産牛肉の取り扱いには関心が無い	0

回答者の全員が今回のイベントによって日本産和牛の関心が高まった。

### 問5 日本産牛肉の取り扱いに関心の無い理由を教えてください

①価格が高い	1
②安定供給に不安がある	0
③質的にも他国産と変わらない	0
④その他	0

### 問6 日本産牛肉について追加的な情報が欲しい事項を教えてください

①日本の輸出業者に関する情報	4
②香港での輸入業者に関する情報	3
③部分肉のカットに関する情報	4
④和食における牛肉の調理方法に関する情報	7
⑤牛肉のトレーサビリティに関する情報	5
⑥その他	0

和牛肉の調理法およびトレーサビリティに関する情報の関心度が高い。

### 問7 都道府県の展示の中で興味をもたれた地域はどこですか？

①栃木県	4
②静岡県	2
③和歌山県	3
④福岡県	5
⑤佐賀県	6
⑥宮崎県	3
⑦鹿児島県	6
⑧沖縄県	5

# 会場ロケーション



ホテル・ニッコー  
ホンコン

**Hotel Nikko Hong kong**  
**ホテル・ニッコー・ホンコン**  
 72 Mody Road, Tsimshatsui East, Kowloon,  
 Hong Kong

## アクセス

- 香港国際空港→ニッコーホテル
- タクシーで約45分～60分(約300HKD)
- 最寄りMTR(地下鉄)
- 尖沙咀駅/チムサアチヨイ駅から徒歩8分



尖沙咀駅

チムサアチヨイ駅



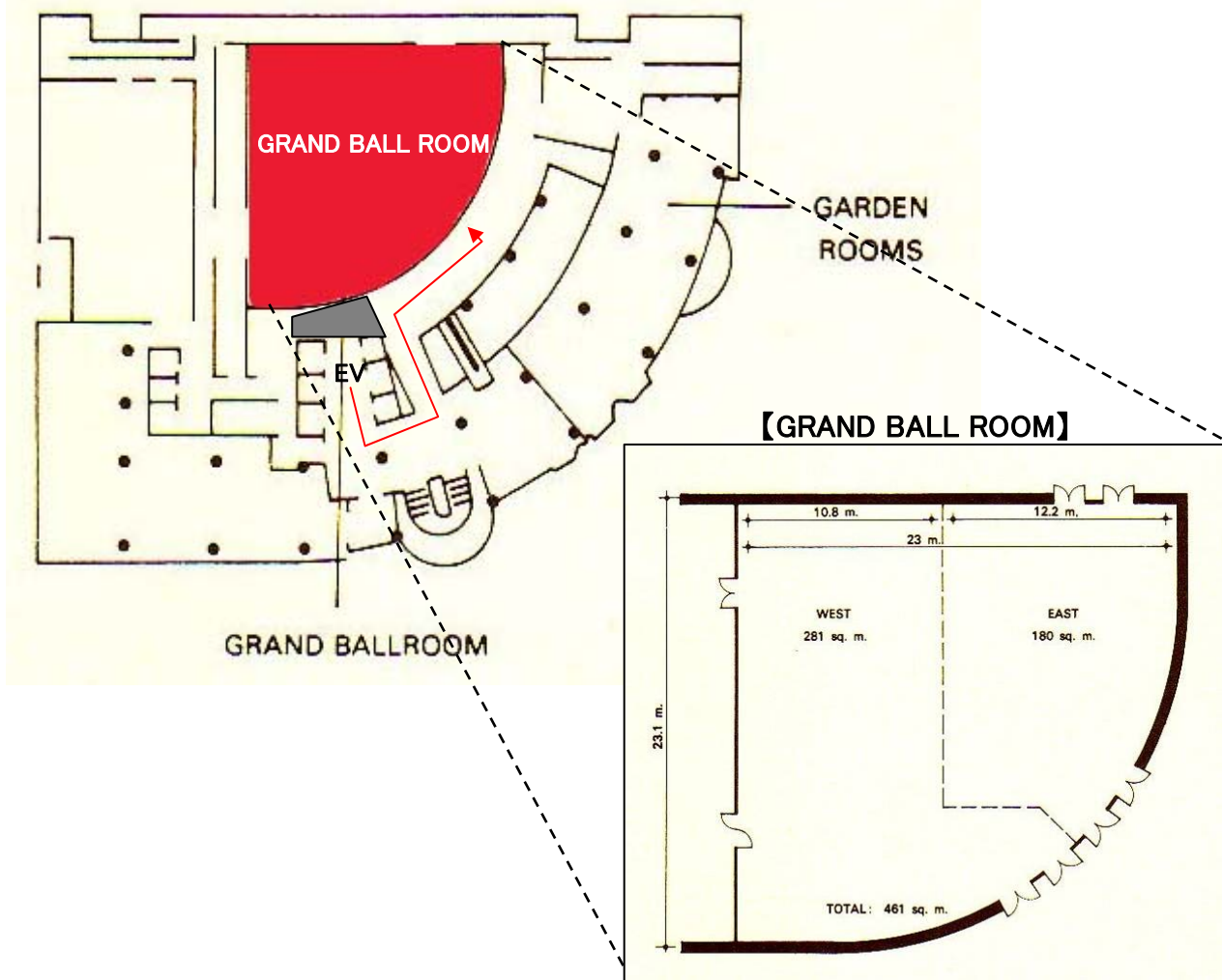
# 会場全体図



## 【ホテルニッコーホンコン外観】



## 【2Fフロア】

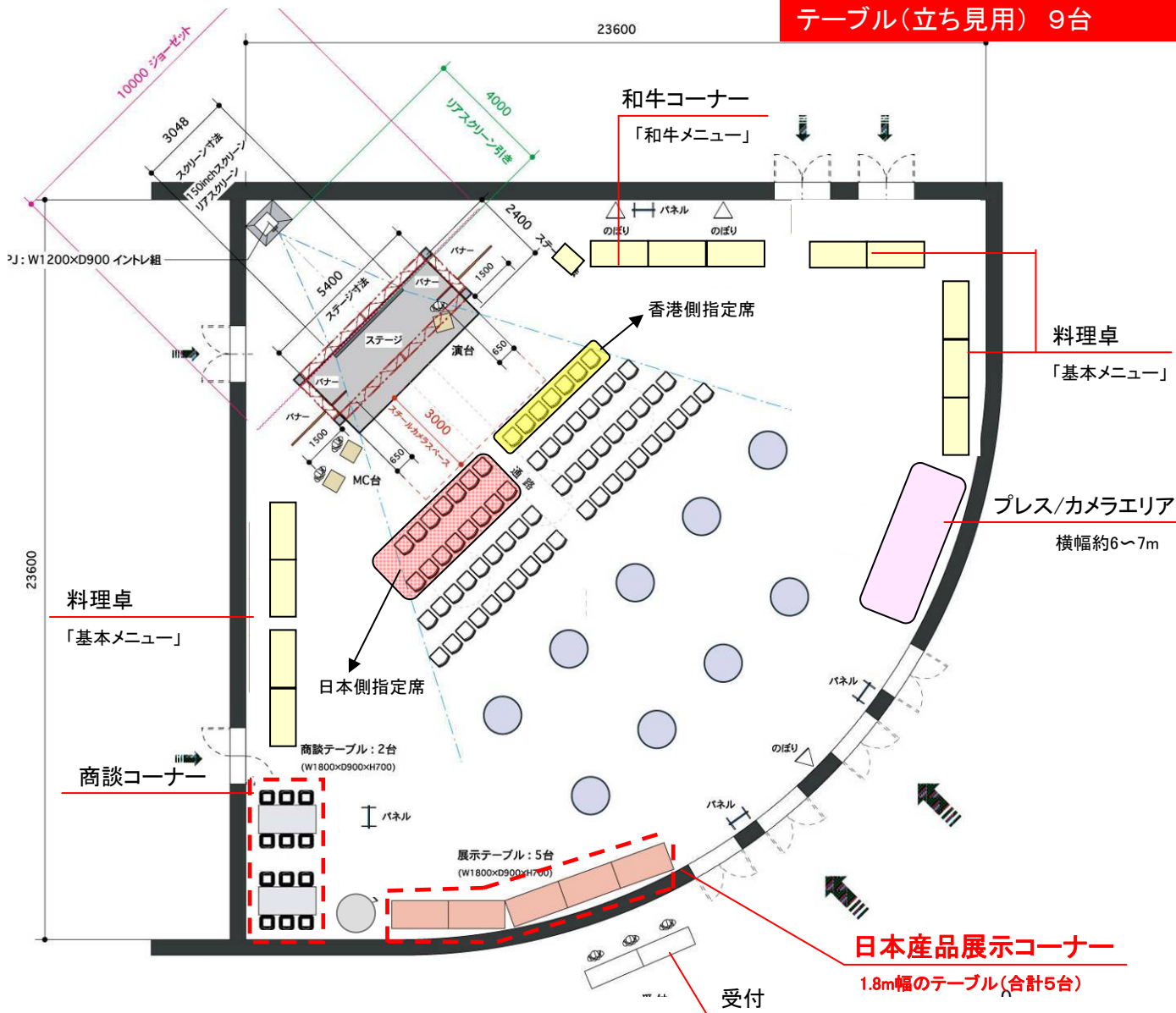


# 会場レイアウト <商品発表会時>



ホテル既存の円卓は、サイズ4ft(1.2mパイ)。

**シアター席 68席**  
**テーブル(立ち見用) 9台**



## 【装飾設置物】

### <ステージ>

- ・和牛バナー 2枚 (W1500×H2000mm)
- ・おいしいバナー(英) 1枚
- ・おいしいバナー(繁) 1枚 (W650×H1000mm)

### <フロア>

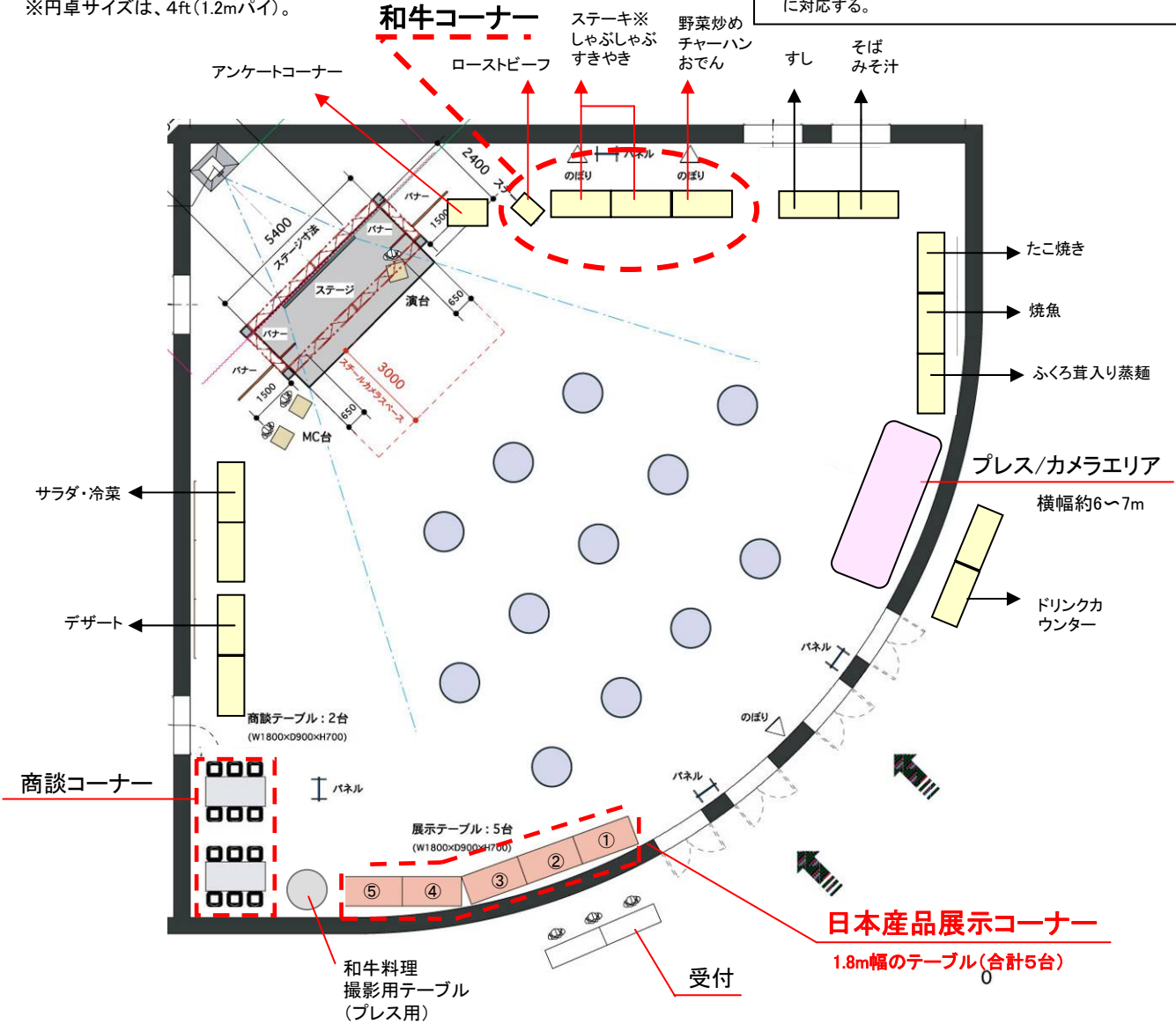
- ・和牛パネル(B1) 6枚
- ・和牛ポスター(B2) 10枚
- ・のぼり 20本

# 会場レイアウト <試食会時>

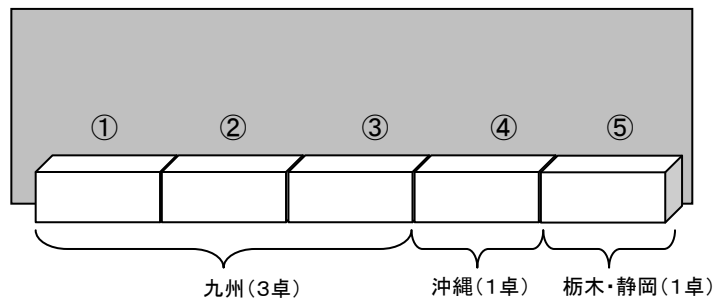
## テーブル(立食用) 13台

※円卓サイズは、4ft(1.2mパイ)。

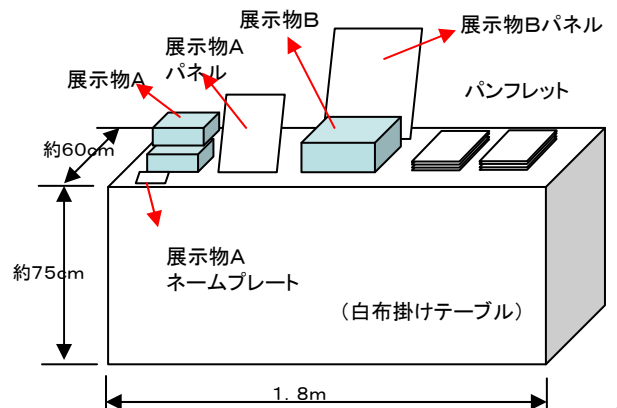
※ステーキコーナーでは、シェフによるホットプレートを使った実演を一部実施。厨房での調理する分と併せ、迅速な供給に対応する。



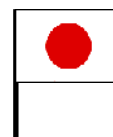
### 【日本産品展示コーナー割振り】



### 【展示コーナー展開】(例)



## 和牛メニュー



【サーロイン（佐賀牛）】（1名あたり60g）

『ステーキ』として提供

【もも（佐賀牛）】（1名あたり180g）

『すき焼き』『しゃぶしゃぶ』『ローストビーフ』として提供

素焼 (SHUKIYAKI)

日本産和牛肉使用  
Wagyu Japanese Beef

和牛使用料理※には、日本の国旗と料理名と「日本産和牛肉使用」を表記したプレートを設置。  
※ステーキ、すき焼き、しゃぶしゃぶ、ローストビーフ

### 基本メニュー

#### ■和食

・おでん(和牛肉サーロインによる「すじ」「あぶら」も含む)

・そば

・寿司(マグロ、鯛、エビ、イカ、サーモン&きゅうりとたくあんの巻き寿司)

・各種焼き魚（米産銀だら、日本産ほっけ、アラスカ産さば）

・たこやき

・みそ汁

#### ■温菜

・「佐賀牛ばら肉入り」にんにくと生姜の野菜炒め

・「佐賀牛ばら肉入り」“チャーハン”

・ふくろ苳入り蒸し麺

#### ■冷菜、サラダ

・パルマハムとマスクメロン(Australian)

・ツナ&ポテトサラダ(USA)

・シーザーサラダ(Australian)とエビ

・サーモンサラダ和風ドレッシング

・ペンの薫製ハム、赤タマネギ、ヘーゼルナッツ添え

#### ■デザート

・フレッシュフルーツ/マスクメロン(Australian)、甘露メロン(Australian)、スイカ(マレーシア)

・佐賀産いちご(佐賀ほのか) (4個/1名)

・ティラミス

・アメリカンチーズケーキ

・マンゴームース

・ブラックフォレストケーキ

### ドリンクメニュー

・ビール（サンミゲール）

・ソフトドリンク（コーラ、Sprite、オレンジジュース）

・コーヒー

・紅茶

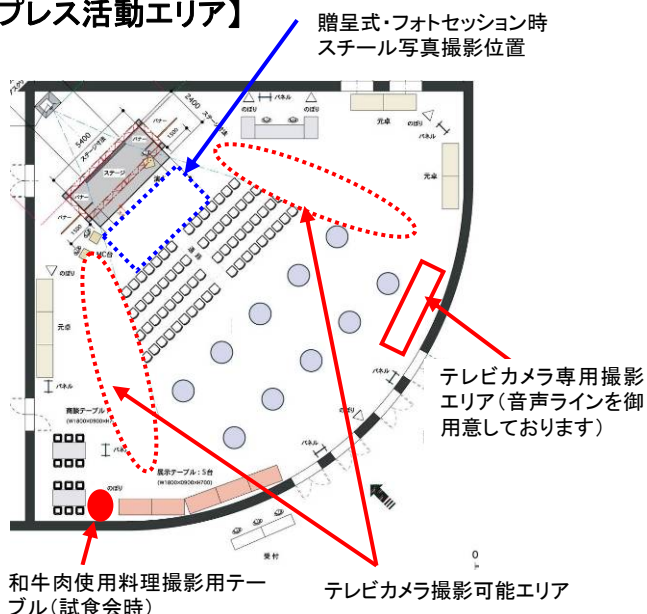
・日本酒(佐賀 特別純米酒『芳薫』)

# 進行表



Time	Lap	項目	出演者/登壇者	逐次通訳	備考
10:30	30'	受付/入場			
日本産和牛肉プロモーションイベント / 第一部 商品説明会					
11:00	2'	開会挨拶	司会	英→日	
11:02	3'	主催者代表挨拶	農林水産省 副大臣 岩永 浩美	日→広東	
11:05	3'	来賓者代表挨拶	香港立法會議員 トミー・チョン	広東→日	
11:08	3'	輸出者代表挨拶	全国農業協同組合連合会 参事 西馬場 茂	日→広東	
11:11	3'	輸入者代表挨拶	香港日本料理店協会 会長 フランキー・P・ウー	広東→日	
11:14	3'	贈呈式	■主催者代表:農林水産省 副大臣 岩永 浩美 ■来賓代表:香港立法會議員 トミー・チョン ■輸出者代表:全国農業協同組合連合会 参事 西馬場 茂 ■輸入者代表:香港日本料理店協会 会長 フランキー・P・ウー	英→日	
11:17	5'	フォトセッション		英→日	
11:22	15'	日本産和牛肉商品説明	■農林水産省 生産局 畜産部長 本川 一善 ■農林水産省 消費・安全局 動物衛生課参事官 原田英男 ■全国農業協同組合連合会 参事 西馬場 茂	日→広東	
11:37	5'	質疑応答		日→広東 広東or英→日	マイクフォロー2名
11:42	1'	閉会挨拶	司会	英→日	
11:43	12'	休憩			参加者を一次ホワイエにご案内 立食buffetセッティング 会場内テーブルセッティング 試食会セッティング
日本産和牛肉プロモーションイベント / 第二部 試食会					
11:55	2'	試食会開会挨拶	司会	英→日	
11:57	3'	乾杯のご発声	在香港日本国領事館 総領事(大使) 佐藤 重和	広東→日	
12:00	15'	試食会/歓談1			
12:15	15'	スペシャルトークショー	『蔡瀾』氏		
12:30	24'	試食会/歓談2			
12:54	1'	中締め～閉会挨拶	司会	英→日	
12:55		終了			

## 【プレス活動エリア】



## 【フォトセッション時立ち位置】



- ① 全国農業協同組合連合会 参事 西馬場 茂氏
- ② 香港立法會議員 トミー・チョン氏
- ③ 農林水産省 岩永浩美 副大臣
- ④ 香港日本料理店協会 会長 フランキー・P・ウー氏

贈呈用パネル(和牛写真/和牛統一マーク) ※A2サイズ



# 展示コーナー 展示展開



所属	設営担当 連絡先	1/11 集合	展示品	数量	サイズ	言語	備考
<b>九州地区</b>							
佐賀県	◎納富一政 佐賀県農林水産商工本部流通課長 (81)-80-5280-1830 ・中村直己 佐賀県農業協同組合常務理事 ・立野利宗 佐賀県農業協同組合 畜産・酪農部主幹 ・中山 裕 農事組合法人 中山牧場	9:00	○いちご ○みかん ・パンフレット(佐賀牛の紹介) ・パンフレット(いちごの紹介) ・ポスター、パネル(いちご) ・ポスター、パネル(みかん)	2箱 2箱 100部 100部 1枚 1枚	化粧箱(500g) 2.5kg/箱	日・英・繁 日・英・繁	
福岡県	◎竹下 暁 福岡県香港事務所 所長 852-2869-9809 ・松田エイジ ・WINKY ・YAMAUCHI HISATOSHI ・アルバイト 福岡県香港事務所	8:30	◎いちご(あまおう) ◎みかん(青島) ○かき(富有)※冷蔵 ○キウイフルーツ博多甘熟娘(はかたうれっこ) ○ブロッコリー(博多ブロッコリー) ○なす(博多なす) ○米(夢つくし) ○緑茶(八女茶) ◎伊都物語のむヨーグルト ○伊都物語たべるヨーグルト ・パンフレット(福岡の農産物ガイド) ・ポスター、パネル(まるふくポスター) ・その他(まるふくシール)	2パック 1箱 1箱 1箱 1玉 1袋 1袋 1袋 4~5本 1個 必要部数 必要枚数 必要数	300g/パック 5kg/箱 3.6kg/箱 12玉入 3.6kg/箱 15玉入 400g/1玉 3本入/袋 2kg/袋 100g入 袋 100ml/本 250g/個 B4 巻三折 A2	日・英 日	
宮崎県	なし (鹿児島県担当者が設営)		・パンフレット(宮崎牛リーフレット) ・ポスター(宮崎牛のポスター)	30枚 2枚	縦20cm×横8cm三つ折り 横80cm×縦60cm	日 日	
鹿児島県	◎吹留 誠吾(ひいどめ せいご) 鹿児島県香港事務所所長 852-28771696	9:00	・パンフレット(鹿児島黒牛パンフレット) ・ポスター(鹿児島黒牛ポスター)	100部 2枚	A4 60cm×85cm	日 日	
<b>沖縄地区</b>							
沖縄県	◎金城 辰三 琉沖縄県物産公社 海外事業課 (81)-80-1725-2334 ・宮城 石 沖縄県香港事務所所長 ・現地パートナー社員	8:00	◎県産豚精肉(かりゆし熟成豚ロース) ○県産ポー克蘭チョンミート、2種類(沖ハム製) ○ゴーヤー※余裕があればハンドキャリー ・パンフ(豚肉紹介)A5 ・パンフ(ブランドブック)A6 ・ポスター、パネル(豚肉紹介)A1	200 200 3			ホットプレート等は自前 農水省大倉様宛発送済 農水省大倉様宛発送済 農水省大倉様宛発送済
<b>関東地区</b>							
栃木県	◎井上 彰 栃木県香港事務所 ・前原早苗 栃木県香港事務所	8:00	○にっこり(なし) ・栃木県農産品旬カレンダー ・「栃木米」の紹介リーフレット ・「とちおとめ」の紹介リーフレット ・「にっこり」梨の紹介リーフレット ・レシピ(しいたけ、にら等) ・展示商談会開催の案内状 ・「とちおとめ」の紹介ポスター ・「にっこり」梨の紹介ポスター	12 ・100部 ・100部 ・100部 ・100部 ・100部 ・100部 1枚 1枚		日 日・英 日・繁 日・繁 日・繁 日 日	
静岡県	◎吉永 尚史 静岡県庁 産業部マーケティング室 主査 (81)-80-3872-3122	8:00	◎粉末緑茶 ◎業務用抹茶 ◎生わさび(食材用) ○生わさび(展示用) ・パンフレット(わさびの食べ方、保存方法等を紹介)	1パック 1パック 1ケース 1ケース 200	0.5g×30本箱入 100g/1kg袋入 2kg入り 1kg入り A6横長二折 巻折三山	日 日 日 日 英	電気ポット等は自前
<b>近畿地区</b>							
和歌山県	なし		・パンフレット(和歌山の果実の紹介)	2	A3	中	農水省大倉様宛発送済

◎=展示設営担当者  
・=同行者

◎=製品(試食実施)  
○=製品(展示のみ)  
・=PRツール

# 記録写真(制作物)



## ■当日配布物について

事前の招待状から当日配布の日本産和牛肉パンフレット・オリジナル箸の記念品まで統一したイメージでイベントを盛り上げた。同時に「ご馳走」DVDと「日本食品的魅力」パンフも配布し、和牛肉を中心にその他の日本産品の紹介にも努めた。

### ■招待状



### ■FAX返信用紙(広・英・日併記)



### ■招待状中面(広・英併記)



### ■当日配布物



#### <セット内容>

- ①式次第(英・広併記)
- ②日本産和牛肉パンフレット(広)
- ③日本産和牛肉説明資料(広)
- ④記念品(オリジナル箸)
- ⑤DVD「ご馳走」(英)
- ⑥パンフレット「日本食品的魅力」(北京・繁)
- ⑦オリジナル封筒

### ②日本産和牛肉パンフレット(中面)



### ④オリジナル箸(赤・黒の2種作成)



### ⑦オリジナル封筒



# 制作物詳細(日本産和牛肉パンフレット)



日本で生まれ育った和牛のみに付けられる信頼の印。

和牛は、日本畜産の牛の最良で、日本の家畜改良機関や畜産家の長年の努力による「育種」(改良)されてきたものであり、日本の財産ともいえるものです。

そして、その肉は世界で他に類を見ない優れた品質とおいしいと評判の食材となっています。

このように、日本で生まれ育ち、品質が監理された本物の和牛の肉にはこのマークが付けられています。

今後、このマークを、美しきおいしい肉物の利用の機会を認める印としてください。

ぜひ、本物の和牛の肉をお召し上がりください。

日本国農林水産省

H1\_H4\_W90mm x H250mm

あの美味しさ  
ふたたび。

人間の命を支える、食物。人々はその食し方に工夫を凝らし、より美味しさの探求をしてきました。しかし昨今では美味しさはもとより、本当に安心して口にできる食材が求められ、その安全性が重要視される時代となっています。そんな中、美味しさとその安全性で、日本の食料が注目されていた、他に類を見ない美味しさの、あの日本産和牛が、国を挙げての徹底的な安全管理のもと、皆さまの食卓へと届いてきました。とろけるような、やわらかくジューシーな味わい、高級日本産和牛、その飼育方法も、管理技術も、万全を期し、皆さまの健康で楽しい食生活に彩りを生みます。美味しく、そして安心してお召し上がりいただける、上質な牛肉をお届けします。



P1\_2\_W90mm x H250mm

あの美味しさ  
ふたたび。

人間の命を支える、食物。人々はその食し方に工夫を凝らし、より美味しさの探求をしてきました。しかし昨今では美味しさはもとより、本当に安心して口にできる食材が求められ、その安全性が重要視される時代となっています。そんな中、美味しさとその安全性で、日本の食料が注目されていた、他に類を見ない美味しさの、あの日本産和牛が、国を挙げての徹底的な安全管理のもと、皆さまの食卓へと届いてきました。とろけるような、やわらかくジューシーな味わい、高級日本産和牛、その飼育方法も、管理技術も、万全を期し、皆さまの健康で楽しい食生活に彩りを生みます。美味しく、そして安心してお召し上がりいただける、上質な牛肉をお届けします。



P1\_2\_W90mm x H250mm

その脂こそが  
上質の証。

やわらかな肉質、ジューシーな嚼けり、旨みをキープと保った、繊維で芳醇な味わい、日本産和牛の美味しさの秘訣は、旨みのもとである良質なアミノ酸と不飽和脂肪酸が多いことで生まれるやわらかな食感と、日本産和牛が持つ本来の香りにあります。身を芯まで「まじ」と呼ばれるその脂は、日本においては、その入り方でランク付けされるほど、美味しさの指標とされ、重視されています。脂といっても、まったくしつこくない、舌の上でとろける上質な味わいは、原料から精選し、凍らな水、凍んだ空気、徳豊かな大自然に囲まれて、のびのびと育てられた牛だけにみられる、いわば自然の恵みの、ひとくち食べれば、その美味しさの価値観に、気づいていただけることでしょう。



P3\_4\_W90mm x H250mm

