

平成20年度

日本食・日本食材等海外発信委託事業

(日本食材等・日本食文化発信事業及び品目別等広報活動)

世界料理サミット2009 TOKYO TASTE
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



平成21年3月

農林水産省

目次

はじめに	2
第1章 世界料理サミット2009 TOKYO TASTEの概要	
1．事業趣旨	3
2．事前の抽出課題	3
3．開催概要	
(1) 世界料理サミット2009 TOKYO TASTEの概要	4
(2) 参加シェフとデモンストレーション会場タイムスケジュール	5
(3) 会場全体図	6
第2章 世界料理サミット2009 TOKYO TASTEにおける輸出促進ブースの運営	
1．事業全体の流れ	7
2．運営内容の詳細	
(1) 輸出促進ブースの概要	8
(2) 輸出促進ブースの設営	10
(3) 輸出促進ブースの外観	11
(4) 出品者の募集	12
(5) 出品者の決定	13
(6) 出品物と出品者リスト	14
(7) 会期中スケジュール(調理デモ・展示品試食スケジュール)	15
3．出品物について	16
4．農林水産省作成の広報資材について	19
5．輸出促進ブース応援団シェフと配布レシピ	20
6．制作物(イベント告知チラシ・アンケート等)	28
7．会期中のモニター風景(写真による紹介)	32
第3章 アンケート結果と課題	
1．来場者アンケート・レポート	38
2．課題	57
総評	57

はじめに

本報告書は、平成20年度日本食・日本食材等海外発信事業により、平成21年2月9日から11日にかけて行われた「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」の展示会場において、来場者に向けて日本産農林水産物・食品の魅力を発信する「輸出促進ブース」を設置し、同ブースにおける情報発信・広報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・食品の輸出額を平成25年までに1兆円規模にするという政府目標の実現に向け、様々な輸出促進対策事業を実施している。このうち日本食・日本食材等海外発信事業は、海外に日本食・日本食材等及び日本食文化の魅力を伝え、これらのファンを世界に広げることにより、我が国農林水産物・食品の輸出を促進するものである。

このような中で、今回、東京においてアジアで初となる日本発の料理の国際大会である「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」（世界料理サミット）が開催された。

この世界料理サミットは、「国内外の料理人・料理文化の国際交流」、「日本食文化及び日本食ブランドの世界へ向けた発信・拡充」、「食育」に対する関心の向上」という3つを基本方針として、国内外シェフによるデモンストレーションを実施するとともに、併設する展示会場において、食品関係企業等による展示会等を開催することにより、日本ブランドとしての「日本の食文化」を世界に向けて発信するものである。

本事業は、併設する展示会場に「輸出促進ブース」を設置し、世界料理サミットに来場する海外の料理人、料理関係者及び料理関係の外国プレス・メディア関係者等に対して、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、これら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、我が国農林水産物・食品の海外への輸出促進を図ることを目的として、情報発信を行ったものである。

このような国内外の一流シェフが集う食の一大イベントに参加する機会を与えられたことは、日本の「食」、「食材」及び「食文化」の魅力を伝えるに当たって、大きな効果があったと考える。

そのため、本報告書が関係各位にとって参考になれば幸いである。

なお、本事業は、農林水産省が株式会社エヌケーピー、株式会社ぐるなびに委託して実施した。

平成21年3月

委託先： (株)エヌケーピー、(株)ぐるなび

農林水産省 大臣官房国際部 貿易関税チーム 輸出促進室

第1章 世界料理サミット2009 TOKYO TASTEの概要

1. 事業趣旨

平成21年2月、東京において、アジアで初となる日本発の料理の国際大会である「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」（世界料理サミット）が開催された。

この世界料理サミットでは、「国内外の料理人・料理文化の国際交流」、「日本食文化及び日本食ブランドの世界へ向けた発信・拡充」、「「食育」に対する関心の向上」という3つを基本方針として、国内外シェフによるデモンストレーションを実施するとともに、併設する展示会場において、食品関係企業等による展示会等を開催することにより、日本ブランドとしての「日本の食文化」を世界に向けて発信した。

このような世界料理サミットには、海外の料理人、料理関係者及び料理関係の外国プレス・メディア関係者等が多数来場し、これらの者に対して、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、日本食材等・日本食文化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、我が国農林水産物・食品の海外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。

なお、我が国農林水産物・食品の輸出促進を図る観点から、輸出につながる可能性のある食材等を中心にPRすることに重点を置き実施に当たった。

2. 事前の抽出課題

近年、世界中において日本食ブームが広がっている。世界各国においてそれぞれの国民の嗜好に合わせてアレンジされた日本食に人気が集まる中、日本食文化の姿が歪曲されて伝えられている節が無いとはいえない。伝統的な日本食・日本食文化の姿を伝えることだけが、多様にある日本食材全体の価値向上に貢献することではないだろうが、日本食材の持つ価値の魅力を伝えるためには、ある程度の使い方や食材や食品に対する慣れ親しみが必要と考えた。

日本食材の価値を語ることは、各国のマーケットに合わせた日本食文化をPRするだけでなく、異なる文化的背景を持つ来場者と同じ目線で日本食材の魅力や価値を伝えられるかが本事業の重要な課題と考えた。

また、本事業のターゲットとなる海外の料理人、料理関係者及び外国プレス・メディア関係者等に対して日本食材等・日本食文化をPRするという事は、食のプロフェッショナルに対し、彼らを満足させる訴求力をもつ食材や人材を用意することも重点課題と考えた。

以上を考慮して、本事業に取り組むに当たって、以下の点を視野に入れながら展示・運営を行った。

「輸出促進ブース」応援団の設置

日本に在住し活躍する外国人シェフや日本人の新進気鋭シェフを輸出促進ブースの応援団として招き、公募により集めた食材を使用した新たな料理を提案する農林水産省版調理デモンストレーションによるPRを行う。

多言語対応体制

世界料理サミットは、ヨーロッパやアメリカを始め世界中から、食のプロフェッショナルが集う大会であるため、本事業においては主要4ヶ国（英・仏・伊・西）の言語対応を行う。

国内生産者・食品メーカーに対する対応

出品の公募に当たっては、海外に輸出意欲のある国内生産者、食品メーカーに対して出品募集を積極的に働きかけ、多くの日本産農林水産物・食品の展示を行う。

3. 開催概要

(1) 世界料理サミット2009 TOKYO TASTEの概要

名称	和文名： 世界料理サミット2009 TOKYO TASTE 英文名： TOKYO TASTE -The World Summit of Gastronomy 2009-
開催期間	平成21年（2009年）2月9日（月）～11日（水） 【3日間】
会場	東京国際フォーラム（東京都千代田区丸の内3-5-1）
参加国	日本、フランス、スペイン、イギリス、イタリア、アメリカ合衆国、オーストラリア、中国
規模	総面積 5000㎡（デモンストレーション会場：3000㎡ 展示会場：2000㎡）
主催	世界料理サミット実行委員会（理事会）
名誉総裁	高円宮憲仁妃久子殿下
総裁	小泉 純一郎 衆議院議員
名誉顧問	ジョエル・ロブション オーナーシェフ フェラン・アドリア オーナーシェフ
顧問	小倉 和夫 国際交流基金 理事長
理事長	茂木 友三郎 キッコーマン株式会社 代表取締役会長
委員長・理事	服部 幸應 学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長
URL	http://www.tokyotaste.net/

来場者数内訳

開催期間の来場者	2/9（月）	2/10（火）	2/11（水）	合計
デモンストレーション会場	1,763名	1,725名	1,257名	4,745名
展示会場	1,424名	2,027名	1,463名	4,914名
参加学生数	235名	247名	368名	850名
総来場者数（3日間）	10,509名			
メディア取材者数（3日間）	544名			

(2) 参加シェフとデモンストレーション会場タイムスケジュール

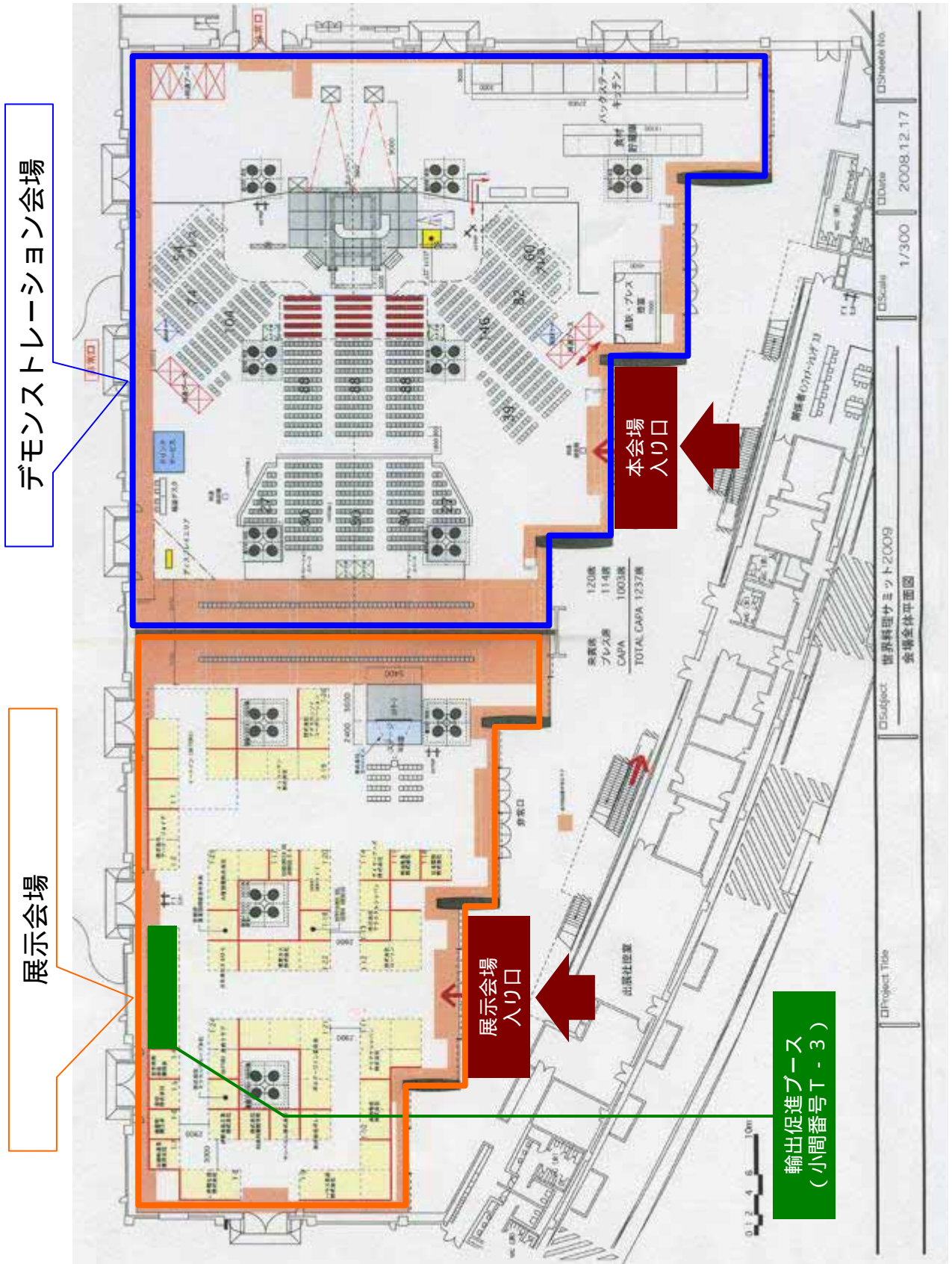
参加シェフの都合により出場日時が変更になる場合があります。

	2/9 _{mon}	2/10 _{tue}	2/11 _{wed}
	開場 9:00	開場 9:00	開場 9:00
10:00	10:00 ~ 11:00 オープニングセレモニー Opening Ceremony	10:00 ~ 10:50 北京大董烤鴨店 董 振祥 Dong Zhenxiang	10:00 ~ 10:50 Institut du Goût/ Vin de Bordeaux ジャック・ピュイゼ Jacques PUISIS
11:00	11:00 ~ 12:30 論壇 フェラン・アドリア Ferran Adrià ジョエル・ロブション Joël Robuchon ヘストン・ブルメンタル Heston Blumenthal 松久 信幸 Nobuyuki Matsuhisa	11:00 ~ 11:50 The Fat Duck ヘストン・ブルメンタル Heston Blumenthal	11:00 ~ 11:50 京都吉兆嵐山本店 徳岡 邦夫 Kunio Tokunaka
12:00		12:00 ~ 12:50 フランス人シェフ4名 Four French chefs	12:00 ~ 12:50 最新料理機器活用方法デモフェラン・アドリアも 液体窒素、アルギン酸、エスプーマなど 最新の調理機器を使った デモンストレーション
13:00		13:00 ~ 13:50 Tetsuya's 和久田 哲也 Tetsuya Wakuda	13:00 ~ 13:50 フェラン・アドリア、ヘストン・ブルメンタル 他 シェフサイン会 Ferran Adrià, Heston Blumenthal, etc. Chef autograph sessions 場所: ステージ ※当日会場にて本名ご記入の方に限りです
14:00	13:30 ~ 14:20 Le Calandre マッシミリアーノ・アライモ Massimiliano Alajmo	14:00 ~ 14:50 ARZAK ファン・マリ・アルサク Juan Mari Arzak	14:00 ~ 14:30 クロージングセレモニー Closing Ceremony
15:00	14:30 ~ 15:20 Mugaritz アンドーニ・ルイス・アドゥリス Andoni Luis Aduriz	15:00 ~ 15:50 El Bulli フェラン・アドリア Ferran Adrià	
16:00	15:30 ~ 16:20 PIERRE GAGNAIRE ピエール・ガニエール Pierre Gagnaire	16:00 ~ 16:50 レクレーションド・ナリサワ 成澤 由浩 Yoshihiro Narisawa	
17:00	16:30 ~ 17:20 籠吟 山本 征治 Seiji Yamamoto	17:00 ~ 17:50 Joël Robuchon ジョエル・ロブション Joël Robuchon	
18:00	17:30 ~ 18:20 Alinea グラント・アケッツ Grant Achatz	18:00 ~ 18:50 L'Osier ブルーノ・メナール Bruno Menard	
19:00	18:30 ~ 19:20 Nobu 松久 信幸 Nobuyuki Matsuhisa	19:00 ~ 19:50 INRA エルベ・ティス Hervé This	
20:00	20:00 ~ 22:00 レセプションパーティ Reception Party in IMPERIAL HOTEL, TOKYO ※帝国ホテルにて		
21:00			
22:00			

資料：「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」公式ホームページより。

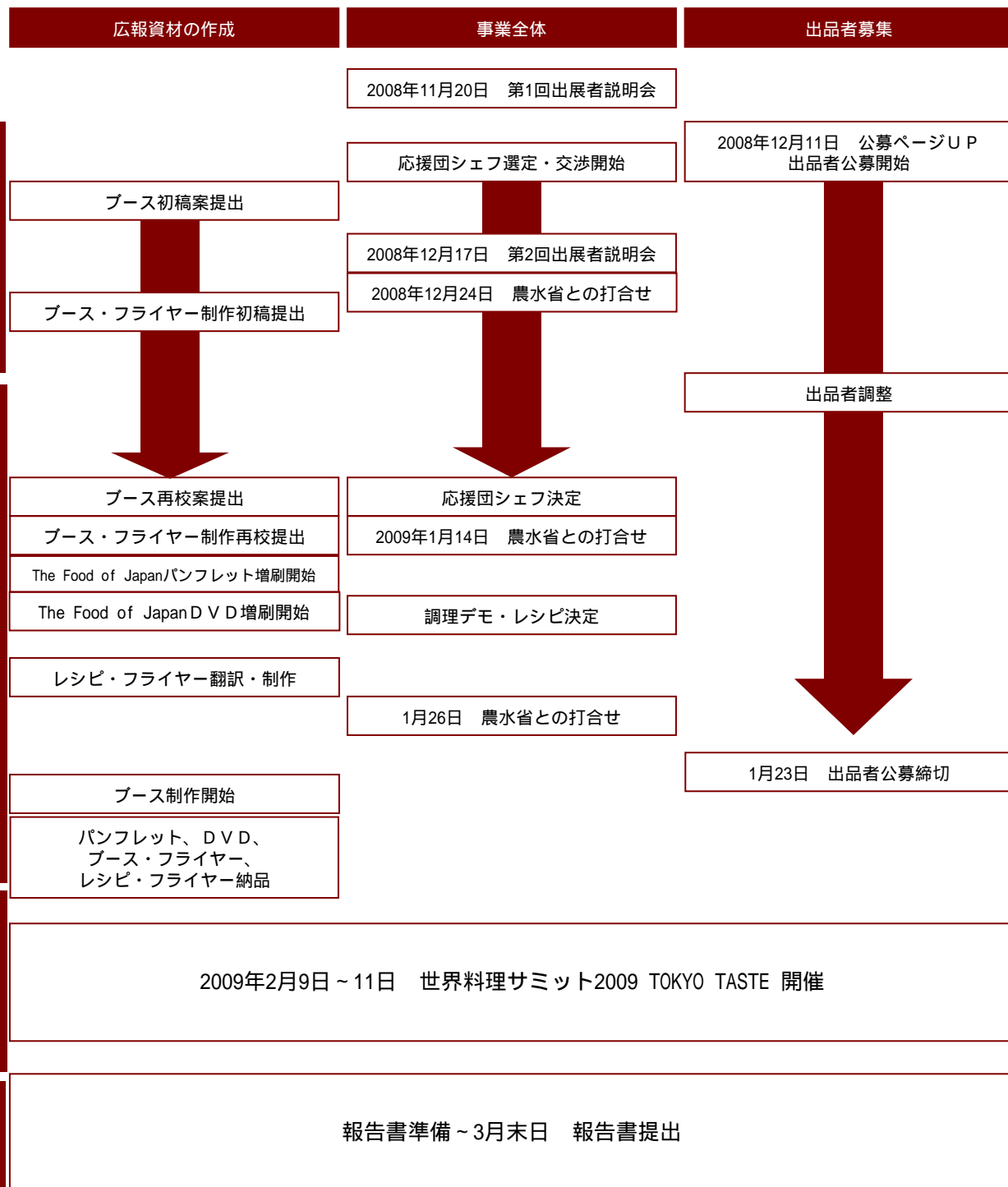
URL：<http://www.tokyotaste.net/jp/program/program.html>

(3) 会場全体図



第2章 世界料理サミット2009 TOKYO TASTEにおける輸出促進ブースの運営

1. 事業全体の流れ



2 . 運営内容の詳細

(1) 輸出促進ブースの概要

名称	農林水産省 輸出促進ブース
出展内容	<p>総面積：4小間（36㎡）</p> <p>〔内訳〕 調理デモンストレーションブース：1小間（9㎡） 広報展示ブース：2小間（18㎡） 日本食材展示ブース：1小間（9㎡）</p>
出品物	<p>発芽玄米、米加工品、こんにゃく麺、米麺、黒大豆加工食品、黒毛和牛、ドレッシング 味噌、顆粒味噌、醤油、ポン酢醤油、液体ゆず胡椒、塩、甘酢、ポン酢、ねぎ、梨（幸水）、大根、キャベツ、じゃがいも、ごぼう、かぶら、白身魚、真いか、まぐろ、ぶり（冷燻）、鯖（冷燻）、真鯛、焼さば寿司、焼海苔、乾燥わかめ、和菓子（大福）、フリーズドライ乾燥納豆（スナック）、つくだ煮、豆腐、さつま揚げ、黒にんにく、野菜チップス、湯葉、はんぺん、うに、フリーズドライもずくスープ、梅干、豆乳だいたい果汁、伊予柑、温州みかんジュース、煎茶、抹茶</p> <p style="text-align: right;">計 49社 76品</p>
開催内容	<p>応援団シェフ4名による農林水産省版調理デモンストレーション（出品物を使用） 調理デモのレシピの配布 出品物の試食・試飲 出品物の展示 出品者・出品物リストの配布 映像による日本食材の紹介 パンフレットによる日本食材の紹介 日本食・日本食材についてのアンケート</p>

イベント趣旨

農林水産省「輸出促進ブース」では、主に海外からの来場者（海外の料理人、料理関係者、食のメディア・プレス関係者）に対し、日本食材のPRを行ない、訪れていただいた方々に、まだ知られざる日本食材の魅力を発見していただくことにより、将来的に輸出に結びつけることとした。

コンセプト

日本食材・日本食文化の発展と発見

シェフ選定

本事業において、日本食材の品質の高さや新たな使用方法などをPRできる人材選定を行った。海外からの来場者に対し、日本食材の魅力を効果的に伝えるために、日本で活躍しているスペイン出身のシェフに対して輸出促進ブース応援団長としてレシピ作成から調理デモンストレーションまでを依頼。

また、ぐるなびの持つシェフネットワークを活用し、新進気鋭の若手シェフ2名を起用するとともに、さらに、強力な応援団としてフランス人巨匠シェフの協力もいただき、計4名で、農林水産省版調理デモンストレーションをブースの目玉イベントとして行った。

イベント告知チラシ

イベントスケジュール、アンケートを印刷したA4サイズのチラシを制作。チラシの配布場所として、輸出促進ブースの他に、内閣府の協力による内閣府ブース、プレス・メディアビジネスセンターにおいてチラシを配布した。

オリジナル料理の開発とレシピの配布・アンケートの回収率向上のための施策

応援団シェフには、前もって出品物を利用したオリジナル料理を最低1品以上開発していただいた。また、オリジナル料理以外に、保存が利くもう1品を事前に用意してもらい、計2品をシェフ試食メニューとして当日、アンケートに協力してもらった来場者に対して提供した。

オリジナル料理のレシピは、調理デモンストレーションと合わせて来場者が自由に手にとってもらえるようにブースに設置し、出品物の新たな使用方法の一例として紹介した。

多言語への対応

イベント告知チラシ、オリジナルレシピ、アンケートに関して、英語を基本にフランス語、イタリア語、スペイン語のものをそれぞれ用意。必要に応じて配布できる準備をした。また、通訳、アテンド役として、フランス語、イタリア語、スペイン語に通じたスタッフを常時ブースに配置して、来場者とのコミュニケーションを円滑に出来るようにした。

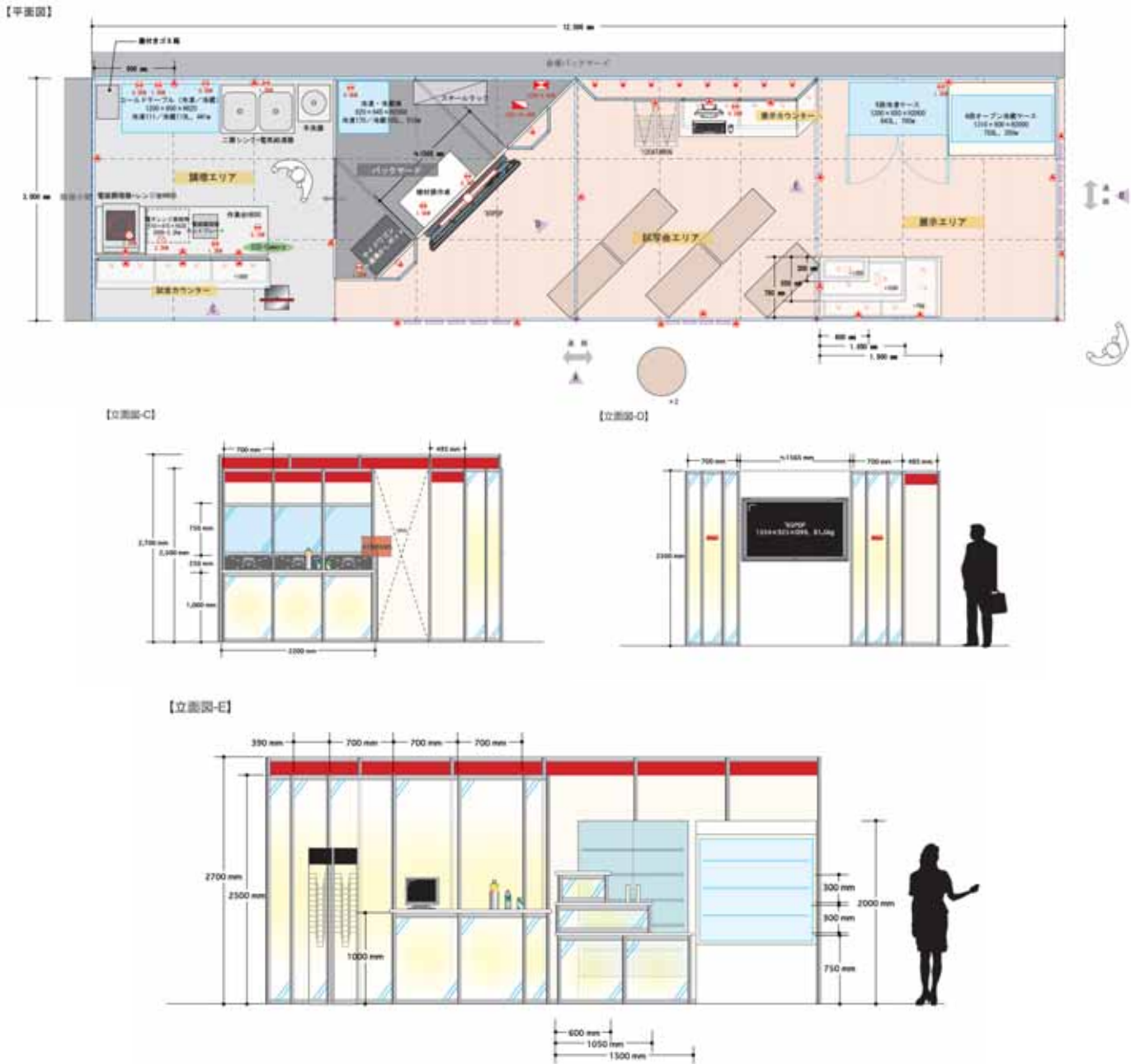
出品者・出品物リストの配布

出品者・出品物リストを準備。電話、Fax、E-mailなど各連絡方法等を明記して来場者が実際に連絡を取れるように一覧表を配布した。

出品物の展示、試食、試飲

出品物の中で試食、試飲提供を希望する約30の出品者・60品目の食材について、来場者に試食や試飲として提供した。

(2) 輸出促進ブースの設営



【各エリアの説明】

調理エリア

応援団シェフによる調理実演を間近で見ることのできる環境を整備。来場者が直接見学できるように前面を透明の亚克力板で仕切り、かつ、試写会エリアで調理デモの様子を映像で捉えることができるようビデオカメラを設置した。

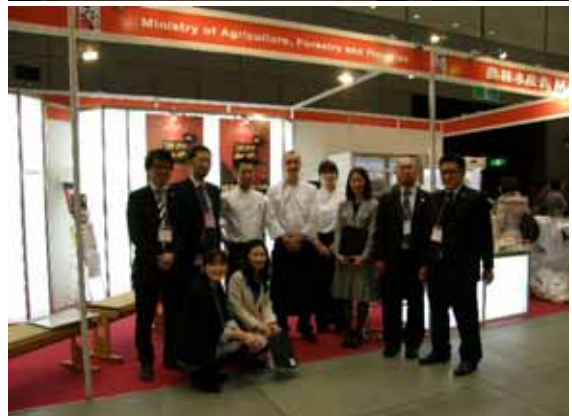
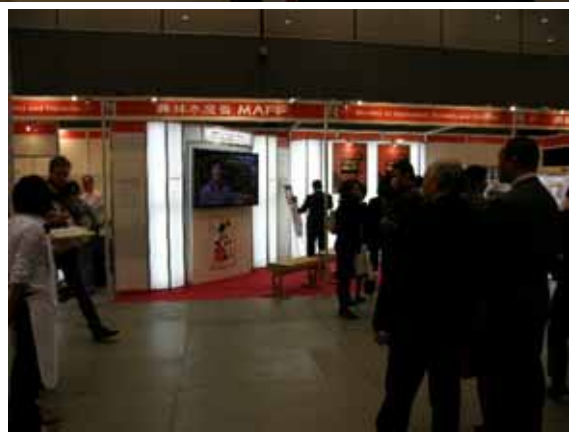
試写会エリア

農林水産省広報資材（DVD・パンフレット等）を設置するとともに、DVDを放映するため、大型モニター（65インチ）を設置。調理デモの様子を放送できるマルチメディア環境を整備した。

食材展示エリア

大型冷蔵・冷凍ショーケースを設置、常温の商品に関しては展示品ラックに陳列した。壁を外し開放的なコーナーとすることで、来場者が気軽に立ち入ることのできるスペースを作った。

(3) 輸出促進ブースの外観



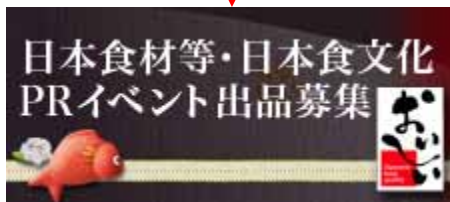
(4) 出品者の募集

出品応募要領の作成

出品の募集に際して、イベント概要と趣旨の説明、出品条件、問い合わせ先、応募方法等を明記した応募要領を作成。出品希望者が出品公募ページから応募要領を直接ダウンロードできるようにした。

出品公募ページの作成

出品の公募についてWEBページを作成。応募要領のダウンロードサービス、問い合わせ先の明記など、WEBでも受付ができる環境を整えた。



バナーデザイン

【ぐるなびによる募集】

ぐるなびの生産者・食関連企業用情報サイト「ぐるなびPRO for メンバー」において公募ページのバナーを設置、輸出に関心の高い企業等を出品公募ページに誘導した。

「ぐるなびPRO for メンバー」のメーリングリストにおいて本事業の案内を行った。

「ぐるなびPRO for メンバー」800社（団体を含む。）に対し、営業活動を通じて本事業の案内や趣旨の説明をするとともに、輸出に関心の高い企業等の抽出・アプローチを行った。

【農林水産省による募集】

農林水産物等輸出促進全国協議会の会員に対して案内を行った。

農林水産省ホームページ及び農林水産物等輸出促進メールマガジンからの誘引を行った。

（５）出品者の決定

公募に応募した企業等に対し、

製造の最終過程において日本産の食品であるか

輸出実績の有無

外国語の商品案内（パンフレット等）の有無

商品に対する問合せについての対応の可否

について確認を行い、最終的に49社76品目の出品を決定した。

(6) 出品物と出品者リスト

NO	大分類	中分類	品種・品目	出品物	出品者名			
1	穀物	玄米	発芽玄米	清流鶴川発 発芽玄米	株式会社フラワーヒルズ			
2			発芽玄米	ギャバライスこまち	株式会社エムアンドエム			
3			米加工品	カラーリング・ライス	株式会社フードゲート・ネットワークス			
4	麺類	麺	こんにやく麺(カレーうどん)	ボディースタイルング ヌードル	ユー・エス・オハック株式会社			
5			米麺	こまち麺	株式会社 メルコレディ			
6			黒大豆加工食品	黒マーメン	株式会社 エヌ・ディ・シー			
7			パスタ	生麺	株式会社 小国製麺			
8	肉類	牛肉	純日本産黒毛和牛	Premium Wagyu	アディレクト株式会社			
9	調味料	ゆず胡椒	液体ゆず胡椒	YUZUSCO(ゆずすこ)	株式会社 高橋商店			
10			味噌	豆味噌	三河産大豆八丁味噌	合資会社 八丁味噌		
11			顆粒味噌	だし入り顆粒みそ らくらく みそ〜れ	株式会社フードゲート・ネットワークス			
12			顆粒味噌	待みそ汁12食入	かねさ株式会社			
13			顆粒みそ	みそ汁の素	かねさ株式会社			
14	調味料	ポン酢	ぼん酢	塩ポン酢	株式会社 ヤマト醤油味噌			
15			ドレッシング	分離液状ドレッシング	本わさびドレッシング 1L	株式会社マル井		
16		酢	甘酢	ジンジャーピネガー	株式会社 ヤマト醤油味噌			
17			醤油	醤油	自然一醤油	丸秀醤油株式会社		
18		塩	味付けポン酢醤油	味付けポン酢醤油「月想ひ」	宇佐美本店 株式会社			
19			塩	萬葉 香味塩 抹茶・ゆず・わさび	ミナミ産業株式会社			
20	青果	野菜	ねぎ	深谷ねぎ	ふかや農業協同組合			
21			大根	三浦青首大根	株式会社 又兵衛			
22			じゃがいも	皮むき焼じゃがバター	有限会社丸晃物産			
23			ごぼう	堀川ごぼう	中弥 中島農園			
24			キャベツ	浜みさき 早春キャベツ	株式会社 又兵衛			
25			キャベツ	「冬駒」和寒越冬キャベツ	きたきたネット有限責任事業組合			
26			かぶら	聖護院かぶら	中弥 中島農園			
27	果物	梨(幸水)	きらら梨	藤岡農園				
28	水産	魚介類	非加熱接種冷凍加工食品	超冷薫ふりフィーレ(L2Lサイズ)	株式会社 オンスイ			
29			鮮魚・白身魚	刺身用 生鮮 白身魚フィーレ	有限会社 鮮魚の達人			
30			鮮魚・マグロ	刺身用 生鮮 キハダマグロ赤身	有限会社 鮮魚の達人			
31			真イカ	活イカ刺身	株式会社 アトウイソ			
32			焼さば寿司	冷凍押し寿司	株式会社 デイメール			
33			鯖の冷燻	燻製職人	株式会社 デイメール			
34			養殖真鯛	養殖真鯛皮付きロイン	株式会社 南予ビージョイ			
35			ブリフィーレ	養殖ブリ	株式会社 南予ビージョイ			
36			ぶり	超冷薫ふりフィーレ(3Lサイズ)	株式会社 オンスイ			
37			ワカメ	乾わかめ	乙女草 さしみわかめ	乙女草株式会社		
38	海苔	焼海苔(原料・有明産)	焼海苔「焼極10枚」	ニコニコのり株式会社				
39	菓子	和スイーツ	大根	農産物	青森県産 歯ごたえのある切干大根	有限会社 柏崎青果		
40			和菓子	まくろび玄米大福	株式会社テリコ			
41			洋風大福	モチクリーム	株式会社ニッチ・インターナショナル			
42	菓子	和スイーツ	洋風大福	こんにやく大福	ユー・エス・オハック株式会社			
43			納豆	フリーズドライ乾燥納豆(スナック)	ナットウナツネバしょうゆ味	株式会社エムアンドエム		
44	加工品	わかめ	若芽の茎の佃煮	わかめ煮 芳醇	沖物産株式会社			
45			ゆば	冷凍食品(農産加工品)	日光ゆば 刺身ゆば	日光ゆば製造株式会社		
46			もずく	フリーズドライスープ	もずくスープ	ニコニコのり株式会社		
47			はんぺん	水産練り製品	伊勢はんぺい	有限会社 若松屋		
48			練り物	さつま揚げ	ひりょうす	有限会社 若松屋		
49			にんにく	にんにく加工品	青森県産 おいらせ熟成黒にんにく(単品Lサイズ)	有限会社 柏崎青果		
50			加工品	豆腐	充てんとうふ	四季とうふ	さとの雪食品株式会社	
51					佃煮	そうざい(つくだ煮)	いわし甘露煮	(株)平松食品
52					サンマ	そうざい(つくだ煮)	さんま蒲焼	(株)平松食品
53			根菜	梅	埼玉県産野菜チップス及び国内産	野菜の真実 50g	彩の国匠事業協同組合(埼玉県認可)	
54	練り梅	練り梅			垣淵農園			
55	シロップ漬け梅	練り梅			垣淵農園			
56	飲料	ウニ	えぞ紫うに	うにるいべ(10g×6ヶ)	株式会社 アトウイソ			
57			豆乳	萬米豆乳(ハンライ トウニュー)	ミナミ産業株式会社			
58	飲料	茶	有機抹茶	有機抹茶 30g	丸山製茶株式会社			
59			抹茶加工品	グリーンティー(120g)	カネリキ物産株式会社			
60			抹茶(20g)	西尾 抹茶 竹	カネリキ物産株式会社			
61			煎茶	茶師名人 70g平袋	丸山製茶株式会社			
62		柑橘ジュース	温州みかんジュース(ストレート)	特選 完熟みかんしぼり	有限会社 すぎもと農園			
63			伊予柑	伊予柑	有限会社 すぎもと農園			
64			だいだい果汁	本搾百果汁酢「恋華」	宇佐美本店 株式会社			
65	酒類	ゆず酒	リキュール	小鼓 ゆず	株式会社西山酒造場			
66			ビール	COEDO瑞穂-Ruri- 333ml瓶	株式会社協同商事コエドブルワリー			
67		日本酒	ビール	COEDO伽羅-Kyara- 333ml瓶	株式会社協同商事コエドブルワリー			
68			日本酒 純米吟醸	作 雅乃智 中取り(ざく みやびのとも なかどり)	清水醸造株式会社			
69			日本酒 純米	作 穂乃智(ざく ほのとも)	清水醸造株式会社			
70			日本酒	酒一筋 きもと純米吟醸	利守酒造株式会社			
71			日本酒	伊勢神宮御料酒「白鷹」	株式会社 酒類卸 神楽坂 升本総本店			
72			日本酒	真野鶴	尾畑酒造株式会社			
73			日本酒	天吹 吟乃紅衣(アマフキ ギンクレナイ)	天吹酒造合資会社			
74			清酒	小鼓 路上有花	株式会社西山酒造場			
75	焼酎	焼酎	純米焼酎「馬(ちよんま)」、シェリー樽熟成米焼酎「樽馬(ちよんま)」	株式会社 酒類卸 神楽坂 升本総本店				
76	梅酒	リキュール(梅酒)	さけひとすじ 純梅酒	利守酒造株式会社				

(7) 会期中スケジュール (調理デモ・展示品試食スケジュール)

2月9日 (月)

対応時間	メイン会場	調理ブース	MAFFブース 展示ブース						視聴ブース	
			食材	商材名	企業名	飲料	商材名	企業名		
10:00~11:00	オープニングセレモニー								The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) しいたけ	
11:00~12:00	論壇		米・加工品	清流鶴川発芽玄米 もずくスープ 焼海苔「焼梅10枚」	株式会社フラワーヒルズ ニコニコのり株式会社		茶・果汁	茶師名人 70g平袋 黒茶豆乳	丸山製茶株式会社 ミナミ産業株式会社	The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) SEAFOOD
12:00~13:00		ピニエシェフ	種・加工品	こんにやく種 さんま蒲焼 いわし甘煮	ユー・エス・オバク株式会社 (株)平松食品		茶・ビール	グリーンティー(120g) COEDO加圧-Kyara- 333ml瓶	カネキ物産株式会社 協同商事コエドフルワリー	The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) しいたけ
13:00~14:00	マツリアノアライモ	ピニエシェフ	米・加工品	カレーライス ひりょうす 伊勢はんぺい	株式会社フードゲート・ネットワークス 有限会社 若松屋		茶・ビール	有機抹茶 30g COEDO加圧-Ru- 333ml瓶	丸山製茶株式会社 協同商事コエドフルワリー	The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) しいたけ
14:00~15:00	アドーニリス・アトリス	ピニエシェフ	種・加工品	ごもち種 ぶにるい(10g×5ヶ) 四季とうろ	株式会社 メルコレディ 株式会社 アトクイン さとの畜食品株式会社		茶・果汁	西尾 抹茶 竹 伊予柑	カネキ物産株式会社 有限会社すずもと農園	The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) SEAFOOD
15:00~16:00	ビエール・ガニエル	ピニエシェフ	米・加工品	キャバライスごま 南ごたえのある切干大根 おいらせ熟成こんにやく	株式会社エムアンドエム 有限会社 柏崎青果		茶・果汁	茶師名人 70g平袋 特選 完熟みかんしぼり	丸山製茶株式会社 有限会社すずもと農園	The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) しいたけ
16:00~17:00	山本征治	展示社試食	種・加工品	黒マーメン 日光ゆば 割身ゆば 乙女草 さしみわかめ	株式会社 エス・ディ・シー 日光ゆば製産株式会社 乙女草株式会社		リキュール・果汁	小鼓 ゆず 黒茶豆乳	株式会社西山酒造場 ミナミ産業株式会社	The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) しいたけ
17:00~18:00	グラブ・アケツ	種・加工品	種・加工品	おこめ入り生ハスタ わかめ煮 芳煎	株式会社 小園製麺 沖物産株式会社		リキュール・果汁	さけびとすじ 純梅酒 伊予柑	利守造産株式会社 有限会社すずもと農園	The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) SEAFOOD
18:00~19:00	松久 信幸									
19:00~20:00										

2月10日 (火)

対応時間	メイン会場	調理ブース	MAFFブース 展示ブース						視聴ブース	
			食材	商材名	企業名	飲料	商材名	企業名		
10:00~11:00	重 振祥	鳥谷部シェフ	青果・調味料	深谷ねぎ 三河産大豆八丁味噌	ふかや農産協同組合 合資会社 八丁味噌		茶・味噌汁	茶師名人 70g平袋 だし入り顆粒みそ らくらく みそーれ	丸山製茶株式会社 株式会社フードゲート・ネットワークス	The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) しいたけ
11:00~12:00	ヘストン・ブル・ムタル	鳥谷部シェフ	スイーツ・加工品	まくらび玄米大福 野果の真実 50g	株式会社デリコ 新の国際事業協同組合		茶・味噌汁	グリーンティー(120g) 梅みそ汁1.2L瓶	カネキ物産株式会社 かねさき株式会社	The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) SEAFOOD
12:00~13:00	フランス人シェフ4人	ブリュアンシェフ	スイーツ・加工品	モチクリーム ナットウナッツナバしょうゆ味	株式会社ニッチ・インターナショナル 株式会社エムアンドエム		茶・味噌汁	有機抹茶 30g みそ汁の素	丸山製茶株式会社 かねさき株式会社	The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) しいたけ
13:00~14:00	和久田 哲也	ブリュアンシェフ	スイーツ・調味料	こんにやく大福 YUZUSO(ゆずすこ) 味付けポン酢醤油(月想ひ)	ユー・エス・オバク株式会社 株式会社 高橋商店 宇佐美本店 株式会社		茶・味噌汁	茶師名人 70g平袋 だし入り顆粒みそ らくらく みそーれ	丸山製茶株式会社 株式会社フードゲート・ネットワークス	The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) しいたけ
14:00~15:00	フェラン・アリア	下村シェフ	青果・調味料	秋香キャベツ 和歌山冬キャベツ 本わさびフレッシュ II	株式会社 文兵衛 きたきたネット有限責任事業組合 株式会社マル井		茶・味噌汁	グリーンティー(120g) 三河産大豆八丁味噌	カネキ物産株式会社 合資会社 八丁味噌	The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) SEAFOOD
15:00~16:00	フアン・マリ・アムラック	下村シェフ	青果・調味料	きんぴらかき ジンジャーピルラー 塩ポン酢	藤岡農園 株式会社 ヤマト醤油味噌		茶・味噌汁	有機抹茶 30g みそ汁の素	丸山製茶株式会社 かねさき株式会社	The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) しいたけ
16:00~17:00	成澤 由浩	展示社試食	水産・調味料	刺身用 生鮭 白身魚フィレ 刺身用 生鮭 キハダマグロ赤身 自然一醤油	有限会社 鮮魚の達人 丸秀醤油株式会社		茶・味噌汁	茶師名人 70g平袋 だし入り顆粒みそ らくらく みそーれ	丸山製茶株式会社 株式会社フードゲート・ネットワークス	The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) しいたけ
17:00~18:00	ジョエル・ロブション	展示社試食	水産・調味料	活イカ刺身 超冷凍ふりかけ 黒米 香味塩 抹茶・ゆず・わさび	株式会社 アトクイン 株式会社 オンスイ ミナミ産業株式会社		茶・味噌汁	グリーンティー(120g) 三河産大豆八丁味噌	カネキ物産株式会社 合資会社 八丁味噌	The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) SEAFOOD
18:00~19:00	ブルーノ・ナール									
19:00~20:00	エルベ・テリス									

2月11日 (水)

対応時間	メイン会場	調理ブース	MAFFブース 展示ブース						視聴ブース	
			食材	商材名	企業名	飲料	商材名	企業名		
10:00~11:00	ジャック・ビュイゼ	展示社試食		Premium Wagyu 養殖アブリ 養殖真鯛皮付白ロイン	アディレクト株式会社 株式会社 南字ビーゴイ			日本酒		The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) しいたけ
11:00~12:00	徳岡 邦夫		水産・肉類	冷凍解凍生肉 焼製鶏人	株式会社 デイメール		酒類			The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) SEAFOOD
12:00~13:00	最新調理機器デモンstrーション									The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) しいたけ
13:00~14:00	クロージングセレモニー									The Food of Japan ご馳走(GO CH SO) SEAFOOD
14:00~										