

参考資料

(資料1) SIA2009「出品募集案内書」

1. 日本パビリオン設置の目的

パリ国際農業見本市 SIA (Salon International de l'Agriculture) は、60 万人を超えるフランス人消費者等(バイヤーも含む。)が訪れるヨーロッパでの最大規模の総合的農業見本市であり、マスコミ等の注目度も高く、日本食・日本食品の普及を図るには最高の環境・機会です。

多くのフランス人を中心とする来場者に対して、日本食・日本食品、そして日本食文化の総合的な PR・普及を行い、我が国農林水産物・食品の品質やヘルシーさ等を紹介・宣伝することにより、日本食品等・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、フランス市場さらにはヨーロッパ市場全体への輸出促進を図ることを目的として、本見本市に日本パビリオンを出展します。

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)名称: SIA2009 (パリ国際農業見本市、Salon International de l'Agriculture)

(フランス各地の農畜産物や、世界の食品が展示され、一般市民の入場が可能な開かれた展示会で、商品の販売が可能です。約 60 万人が訪問する世界最大級の農業見本市ですので、商品 PR、フランス人消費者等の嗜好把握の絶好の機会となります。仏食品業界関係者も来場しますので、販路拡大のチャンスもあります。)

(2)会期: 平成21年2月21日(土)～3月1日(日)[9日間]

(3)開場時間: 9:00～19:00 (2月27日(金)は 23:00 まで)

(4)会場: ポルト・ド・ベルサイユ見本市会場(フランス パリ)

(5)主催者: コムエキスポジウム(COMEXPOSIUM)社

(6)展示面積: 147,990 m²(2008 年実績)

(7)出展者数: 1,017 社・団体 (2008 年実績)

(8)来場者数: 608,372 人 (2008 年実績)

(9)メディア露出: 1,480 人のジャーナリストが来場。テレビ 64 時間、ラジオ 65 時間、2,751 の新聞・雑誌記事。(2008 年実績)

(10)ウェブサイト: <http://www.salon-agriculture.com/>

4. 募集要項

(1)参加規模: 「日本パビリオン」 約 60 m²

* 日本食の料理デモンストレーション、レシピの配布、試食・試飲等を行うとともに、食品カテゴリーごとにまとめた商品陳列を行い、アシスタントがフランス語でフランス人消費者等に対して説明、PRを行います。また、商品の販売が可能です。

(2)出品内容:

輸出促進につながる可能性のある食材等を中心に、フランス人消費者等の継続的購入につながるような多様な食品を募集します。特に、味噌、茶、のり、干しいたけなど、農林水産省の設定する重点品目については積極的な応募を期待しています。

(3)出品費:

出品スペースの設営・装飾・運営費については、出品者のご負担は無料です。

ただし、出品物の輸出関連経費(梱包費等)、見本市会場までの通関・輸送費、出品物に対する輸入税、その他公租公課、輸送保険料については出品者にご負担いただきます。

(4)出品物の輸送方法:

出品者の責任にて出品物の輸送を行って下さい。各種手続き等については輸送業者と直接

行っていただきます。出品物の輸送、通関等が確実に行われるよう、出品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。

(5)出品物の販売方法:

本見本市ではフランス人消費者等に出品物を販売することが可能です。なお、ジェットロでは、会場にて商品管理等コーディネーターを配置いたしますので、必要に応じご活用願います。ただし、ジェットロは商品の販売及び販売する商品についての責任は一切負いません。

なお、商品が売れ残った場合、原則として各出品者の負担で返品又は廃棄処分することになりますが、その場合の輸送費、処分経費については事前に商品管理等コーディネーターにご相談ください。

(6)出品者にご協力をお願いする事項:

日本食・日本食品を普及する事業ですので、配布用サンプルなど販促資材、POP、試食・試飲用の食材・食品の無償提供、SIA 会場への PR スタッフ(仏語)のボランティア派遣などのご協力を可能な範囲でお願いします。(事前調査票4.及び6.にご記入いただきます。)フランス人消費者等と接し、その反応を直に確認できることが出品の大きなメリットですので、ご都合のよい時間に販売・商品PRに是非ご参加ください。

(7)日本パビリオンの運営:

ジェットロが運営します。アシスタントを配置し、日本パビリオンの運営をお手伝いしますので、出品者が9日間会場に常駐する必要はありません。代わりに、上記(6)のようなご協力をいただきます。

日本パビリオン内のデモンストレーションステージを使って商品PR等を行いたい場合は、場所をお貸しすることもできます。

また、茶、日本酒などのまとまりのあるカテゴリーについては、9日間の会場でのPR活動(又は複数出品者共同による会場でのPR活動)の調整・取りまとめを担当するご希望・ご提案がありましたら、そのカテゴリーのスペースを設けて、可能な限りのサポートをさせていただきます。(他社の商品も公平に扱っていただくことをお願いする場合があります。)

SIA 会場(世界の食品エリア)で用意される特設ステージを借りることも予定しておりますので、日本食・日本食品のPR・普及のためのパフォーマンスを行いたい場合は、アレンジ・サポートをさせていただきます。

(事前調査票7.にご記入いただきます。)

5. アンケート等へのご協力

出品者の皆様には、会期前後および会期中にジェットロが行うアンケートなどにご協力いただきます。

6.応募方法

本「出品募集案内書」を必ずご確認ください、「出品申込書・事前調査票」を下記のジェットロ担当までに E-Mail、郵送又はFAXでお送りください。

* 応募書類を受領した日から、2営業日以内にジェットロから応募者に受領確認の連絡をいたします。連絡がない場合は、下記担当までお問い合わせください。

(1)申込締切日 **11月25日(火)17時 必着**

* 締め切り後、1週間程度で選定の上、選定結果を文書にて通知する予定です。

(2)出品希望の申込みは、(ア)食品製造業者が現地への流通経路を確保の上申し込む方法、(イ)食品流通業者が製造業者の意向・同意を踏まえてまとめて申し込む方法、のいずれでも可能です。また、団体等がPR・普及のデモンストレーション・パフォーマンスを行うことを申し込むことも可能です。

7. 出品物の選定

出品物は、(ア)EU の輸出規制をクリアしていること、(イ)販売のための表示規制対応の準備ができていないことを条件として、農林水産省との協議の上で決定します。決定に当たっては以下を考慮し、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であること
- (2) 我が国農林水産物・食品の品質、ヘルシーさ等を宣伝できるものであること
- (3) 「日本」をアピールできるものであること(日本産原料の使用割合)
- (4) 応募者からのご協力、ご提案内容
- (5) 応募者の生産・供給体制
- (6) 応募者の追加発注等への対応・フォローアップ体制
- (7) 応募者の経営規模

なお、大幅に申込が上回るなどの場合は、締め切り前でも募集を締め切ることがありますのでご了承ください。また、希望どおりに出品が行えない場合があることを予めご了承ください。出品品目としてふさわしくないと考えられる場合は、ご参加をお断りすることもございます。

8. 注意事項

- (1) 本見本市の「出品申込書」の提出後に出品をキャンセルした場合には、農林水産省に通知され、次回以降の農林水産省が出展する見本市の出展者の選考等において考慮されることとなります。
- (2) 「出品募集案内書」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、また、政府の方針等により内容が変更される可能性があることを予めご了承ください。

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)

輸出促進・農水産部 農水産課 (担当:萩原)

〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32 アーク森ビル 6 階

TEL:03-3582-5546 FAX:03-3582-7378 E-Mail:exc@jetro.go.jp

SIA2009「出品申込書」

出品申込企業は、「出品募集案内書」をお読みの上、以下の様式(「事前調査票」を含む)に企業情報、出品希望商品情報等をご記入いただき、日本貿易振興機構(以下、ジェトロ)本部農水産課に提出してください。

【ジェトロ本部農水産課】 担当: 萩原 exc@jetro.go.jp TEL: 03 - 3582 - 5546 FAX: 03 - 3582 - 7378

なお、ご記入いただいたお客様の情報は適切に管理し、本見本市運営のために利用します。
 (お客様の個人情報保護管理者 輸出促進・農水産部 農水産課長: 03-3582-5546)

***必ず正式名称を楷書もしくはタイプにてご記入ください。**

出品者名			
住所	〒		
電話番号		FAX 番号	
E-MAIL			
ホームページ			
担当部課		担当者役職・氏名	
資本金	□万円・□ユーロ	従業員数	名
企業業種	<input type="checkbox"/> 製造・ <input type="checkbox"/> 卸・ <input type="checkbox"/> サービス・ <input type="checkbox"/> 小売・ <input type="checkbox"/> その他()		
主要出品物			

記入日: 2008年 月 日

事前調査票(SIA2009)

1. SIA2009への出品目的を教えてください。

- フランス人消費者の嗜好などの市場調査、情報収集
- 自社ブランドの売り込み、商品PR
- 日本食文化の普及
- 既存の現地代理店を通じたさらなる販売先の拡大
- その他()

2. 対象(ターゲット)とする来場者の属性があればお聞かせください。

(例:中高年、子供、など)

3. 市場開拓・普及・輸出拡大のための戦略と体制

1) 市場開拓・普及・輸出拡大のための戦略

御社の商品の市場開拓・普及・輸出拡大のため、SIA2009を契機に、どのような方策を検討されているかご記入ください。期中に商品普及を効果的に行う方法、見本市後のフランスへの輸出拡大についてなるべく具体的にご記入ください。(図等を使用いただいても結構です。)

2) フランスでの御社及び御社商品の強みを教えてください。

5. SIA 用商品をフランスで発注する際のフランス側の卸業者(コンタクトすべき業者)の名称、連絡先等の情報を記入してください。(申込者と同一の場合はその旨記入していただければ結構です。)

・業者の名称:
・住所:
・電話番号:
・FAX番号:
・e-mail:
・担当者名:

なお、ジェットロが配置する商品管理等コーディネーターをご活用いただく場合、上記卸業者に連絡いたします。

6. 日本食・日本食品の普及のためのご協力(会場への PR スタッフ(仏語)のボランティア派遣、配布サンプルや POP、試食・試飲用の無償提供等)について

個別商品でのご協力については 4. の備考欄にご記入いただきましたが、全体的なご協力の場合は、以下にご記入ください。

7. 日本食・日本食品のPR・普及のため、日本パビリオン内のデモンストレーションステージの使用、まとまりのあるカテゴリーでのPR活動のご担当、SIA 会場(世界の食品エリア)の特設ステージでのパフォーマンス、などのご希望がありましたら、以下にご記入ください。

8. 本見本市への出品募集について、何で知りましたか。

ウェブサイト ジェットロからの案内 会員向けファックス
 その他 ()

9. 今回の出品に関して、ジェットロに特に期待することについてご自由にご記入ください。

以上

(資料2) プレス、バイヤー向け招待状(和文)

プレス関係者の皆様へ

2009年2月

パリ国際農業見本市(SIA2009)日本パビリオン出展のご案内

50年前にパリに初めての日本食レストランがオープンして以来、日本食はフランス人消費者を魅了し続けてきました。特に近年は健康志向の高まりを背景に日本食レストランが急激に増加し、フランス中で1000軒を超えていると言われています。寿司レストランが多く見られますが、懐石料理、てんぷら、焼鳥、うなぎ、鉄板焼き、そば・うどんのような伝統的なものから、ラーメン、焼きそば、カレーのようなカジュアルなものまで、幅広い日本食が紹介されています。

2月21日から開催される、パリ国際農業見本市(SIA2009)への日本パビリオン出展事業(農林水産省主催。ジェトロパリセンター運営。)は今回で3回目になります。日本食・食文化への理解を深めていただき、日本食ファンの裾野を広げることを目的としており、まだ日本食を知らない人にも、既に日本食を知っている人にも、日本食・食文化に関して新しい発見をしていただける場となっています。

日本パビリオンでは、毎日料理デモンストレーションを行い、二人の料理人が家庭で簡単に作れる日本食レシピを紹介します。また、茶、味噌、酒、米、海苔、わさびなど、世界中で注目を集めている健康でバランスのとれた日本食の基本食材を一挙に紹介します。

特に、本年は、初めての取り組みとして、2月24日(火)を「ジャパン・デー」としております。世界の食品エリア(Hall 3)の特設ステージにて、蕎麦打ち、寿司作りの技術や茶のお手前のプレゼンテーション、さらには日本酒についてのレクチャーなど、日本を代表する料理にまつわる様々な催し物を一日中お楽しみいただけます。

是非、SIA2009の日本パビリオンにお越しいただき、日本食・食品のおいしさや品質の高さをご確認いただくとともに、フランス人消費者の日本食への関心の高さについて取材をしていただければ幸いです。

ジェトロパリセンター所長
樋口 勉

(資料3) 日本パビリオン出展、ジャパン・デーの案内ビラ (A5 サイズ、両面)



du samedi 21 fév. au dimanche 1^{er} mars 2009
PARIS Porte de Versailles, 9h/19h
 Nuit de l'Agriculture : vendredi 27 fév. jusqu'à 23h

**La cuisine japonaise :
 SAINE & FACILE**

Des légumes, des fruits de mer, des céréales cuites à la vapeur... La cuisine japonaise est l'exemple même d'une alimentation saine et légère. A l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2009, le Pavillon Japon vous invite à découvrir les meilleurs produits de l'alimentation japonaise. Les deux moments forts de notre participation seront d'une part, les démonstrations de cuisine où deux chefs présenteront toute la journée de délicieuses recettes (faciles à réaliser à la maison) et d'autre part, le « Japan Day » où plusieurs événements exceptionnels vous transporteront, pour un temps, au Japon. Vous pourrez également acheter sur place nos produits de qualité. Venez goûter puis essayez chez vous !

Pour plus d'informations : <http://www.jetro.go.jp/france/>



DÉMONSTRATION DE CUISINE

Nouvelles recettes cette année :
Les desserts à base de matcha (thé vert japonais).
 Ne les manquez pas !

M^{me} Miho AUFETIT
Gomoku takikomi gohan / Yaki-Udon / Truffes à la japonaise
 M. Shigeki MITSUNAGA
Nikujaga / Sushi-Iroiro / Tiramisu au matcha
 Venez également découvrir : Onigiri (boule de riz),
 Misoshiru (soupe de miso), Udon / Soba (nouilles),
 Néguyaki (galette de poireaux).

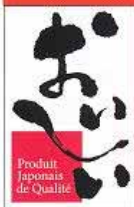
MAFF
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

GOÛTEZ, ESSAYEZ !
JAPON
 LES DÉLICES DU
 PAVILLON JAPONAIS
 HALL 3 - M10

JAPAN DAY
Mardi 24/02/2009
HALL 3

Podium « Les mille facettes des agricultures du monde »

- Fabrication de soba (nouilles de sarrasin)
- Kazari-sushi (sushi décoratif)
- L'art du sushi
- Démonstration de cuisine
- Cérémonie du thé
- Présentation sur le saké japonais
- Wadaïko (Tambours japonais)



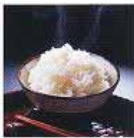
GOÛTEZ, ESSAYEZ !
JAPON
 LES DÉLICES DU
 PAVILLON JAPONAIS
 HALL 3-M10



SUSHI

Au Japon, sa préparation est un véritable spectacle. L'art de présenter les nigiri, maki, chirashi, oshizushi, temaki ainsi que Kazari (sushi décoratif) vous sera proposé, pour votre plus grand plaisir, lors de démonstrations réalisées par notre maître sushi sur le pavillon Japon.

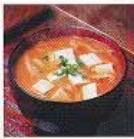
Produits exposés : Sauce de soja, vinaigre, wasabi, algue...



RIZ ET GÂTEAUX À BASE DE RIZ

Le riz rond japonais simplement cuit à la vapeur est très réputé pour sa saveur douce et son parfum. Cette année, nous vous proposons une dégustation d'onigiri, l'équivalent du sandwich japonais, constitué d'une boule de riz garnie au centre de légumes ou de viande ou encore de poisson. Découvrez également les snacks apéritifs à base de riz.

Produits exposés : Riz japonais, onigiri, gâteaux apéritifs...



SOUPE DE MISO (MISOSHIRU)

La soupe de miso, constituée d'une pâte de soja fermenté, est indissociable d'un repas japonais équilibré. Il favorise le bien-être et présente des atouts pour la santé. On sait qu'il fait baisser le cholestérol et qu'il a un effet anti-âge. Nous vous invitons à venir la déguster sur place.

Produits exposés : Pâte de miso, soupe de miso instantanée.



THÉ VERT JAPONAIS

Par ses caractéristiques antioxydantes et relaxantes, le thé vert consommé quotidiennement au Japon a des effets bénéfiques sur la santé. Venez découvrir un art ancestral mettant en valeur les saveurs des différents thés verts.

Produits exposés : Thé vert sencha, matcha...



DASHI ET AUTRES ASSAISONNEMENTS

Le dashi, infusion de bonite séchée et de kombu (algue) est un bouillon de base utilisé dans toute la cuisine japonaise. Vous trouverez tous les ingrédients indispensables à la préparation de bons plats ainsi que nos recettes offertes sur notre pavillon.

Produits exposés : Poudre de dashi, sauce de soja, mirin...



NOUILLES JAPONAISES (SOBA, UDON)

Les nouilles japonaises offrent un large choix dans les possibilités d'accommodation et de mode de consommation. Les udon, nouilles à base de farine de blé et les soba, nouilles de sarrasin, peuvent se déguster sautées mais sont tout aussi délicieuses en soupe.

Produits exposés : Soba, udon, sauce pour nouilles japonaises...



SAKÉ JAPONAIS

Venez déguster le vrai saké, un alcool de riz fermenté reflétant un savoir-faire ancestral et fabriqué à partir d'eau de source. Nous vous présentons un autre alcool japonais, le shochu, une boisson distillée qui traduit la richesse des terroirs japonais.

Produits exposés : Saké, shochu
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

(資料4) 料理デモンストレーションのレシビカード (ハガキサイズ、両面、6種)

<寿司いろいろ> <肉じゃが>



SUSHI IROIRO
VARIATION DE SUSHI

SUSHI IROIRO

VARIATION DE SUSHI Pour 4 personnes

1. OSHI ZUSHI SUSHI-PRESSÉ DE SAUMON

Découpez un filet de saumon très frais de 20 cm en lamelle de 5 mm. Salez légèrement et laissez reposer pendant 30 minutes. Faites tremper les lamelles de poisson pendant 10 minutes dans le vinaigre pour sushi. Étalez le film alimentaire sur la natte de bambou. Mettez les lamelles de saumon bien essuyées, les feuilles de *Shiso* (facultatif) et le riz pour sushi. Roulez entièrement la natte de bambou puis pressez-la. Enlevez la natte et coupez en tronçon de 1,5 cm de largeur en gardant le film alimentaire. Enlevez le film et dressez le tout sur une assiette, accompagnez de *Gari* (gingembre aigre-doux).

2. CHIRASHI ZUSHI AUTRE SUSHI

Mettez le riz pour sushi dans un bol ou sur une grande assiette. Découpez finement les algues *Nori* avec des ciseaux et parsemez-les sur le riz. Préparez les ingrédients pour le sushi (poissons crus tels que thon, dorade / œufs de poisson (ex : saumon) / crevette / omelette en fine tranche / pois gourmands blanchis / avocat en tranche...) et disposez-les sur le riz. Servez avec du *Gari* (gingembre aigre-doux) et du *Wasabi*.

3. TEMAKI SUSHI SUSHI ENVELOPPÉ DANS UNE FEUILLE D'ALGUE

Coupez les feuilles d'algue *Nori* grillées en quatre. Sur une assiette, dressez les ingrédients pour le sushi (poissons crus tels que thon, dorade, saumon / crevettes / œufs de poisson (saumon) / omelette en tranche / légumes en tranche comme avocat, concombre...). Prenez du riz de la taille d'une balle de golf puis étalez sur le 1/4 de *Nori*, mettez vos ingrédients préférés dessus et roulez. Mangez avec de la sauce soja et du *Wasabi*.

ASTUCE : Vous pouvez préparer le riz pour sushi de la manière suivante:

① Rincez 480 g (600 ml) de riz à l'eau jusqu'à ce que l'eau devienne moins opaque. Cuisez le riz avec 620 ml d'eau dans un autocuiseur.

② Quand le riz est cuit déposez-le dans une assiette creuse.

Versez 100 ml de vinaigre pour sushi et mélangez en coupant.

Vous pouvez obtenir du vinaigre pour sushi en mélangeant 80 ml

de vinaigre de riz avec 2 c. à soupe de sucre et 1 c. à café de sel.

Riz

RECETTE ELABORÉE PAR SHIGEKI MITSUNAGA / PHOTO PAR TATSUKE YOSHIDA



NIKUJAGA
RAGOÛT DE POMMES DE TERRE ET DE BŒUF

NIKUJAGA

RAGOÛT DE POMMES DE TERRE ET DE BŒUF

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de viande de bœuf (épaule) en tranche

4 pommes de terre

2 oignons

1 morceau de gingembre

1 c. à soupe d'huile végétale

1 c. à soupe de sauce soja*

1 c. à soupe de sucre*

1 c. à soupe de *Mirin* (alcool sucré japonais)*

Dashi (bouillon japonais) 500-600 ml

1 Chauffez de l'huile dans une cocotte. Faites sauter les pommes de terre coupées en gros morceaux, la viande et les oignons coupés en quartier.

2 Couvrez les légumes de *Dashi* et ajoutez les condiments*.

3 Ajoutez le gingembre coupé en julienne.

4 Faites mijoter jusqu'à réduire le *Dashi* de moitié.

ASTUCE : Vous pouvez obtenir le *Dashi* en mélangeant

1 c. à café de Poudre de *Dashi* dans 600 ml d'eau.

Vous pouvez aussi faire le *Dashi* de manière traditionnelle :

① Chauffez dans une casserole 1 litre d'eau

et 1 feuille de *Konbu* (10 cm) à feu doux.

② À ébullition, incorporez 20 g de copeaux de bonite séchée

et éteignez le feu.

③ Laissez infuser 1 minute et versez dans une passoire.

Plat

RECETTE ELABORÉE PAR SHIGEKI MITSUNAGA / PHOTO PAR TATSUKE YOSHIDA



< 五目炊き込みご飯 > < 焼うどん >



GOMOKU TAKIKOMI GOHAN
RIZ PILAF AUX CINQ INGRÉDIENTS

GOMOKU TAKIKOMI GOHAN
RIZ PILAF AUX CINQ INGRÉDIENTS

Riz

Ingrédients pour 4 personnes

480 g de riz
5 champignons *Shiitaké*
(séchés de préférence, à tremper dans l'eau au moins 30 minutes)
1/2 carotte
1/2 *Tofu frit* (facultatif)
10 haricots verts
150 g de cuisse de poulet
(couper en petits morceaux et mélanger avec 1 c. à soupe de *sauce soja* et 1 c. à soupe de *saké*)

1 feuille de *Konbu* (5 cm, facultatif)
3 c. à soupe de *sauce soja**
2 c. à soupe de *Mirin*
(alcool sucré japonais)*
2 c. à soupe de *saké*
(alcool japonais)*
400 ml d'eau

- 1 Rincez le riz à l'eau jusqu'à ce que celle-ci devienne moins opaque. Mettez le riz dans une cocotte avec de l'eau froide et la feuille de *Konbu*, et laissez pendant 30 minutes.
- 2 Blanchissez les haricots verts puis coupez-les en biseau. Lavez les *Shiitakés*. Emincez la carotte, le *Tofu* et les *Shiitakés* en julienne.
- 3 Enlevez le *Konbu* de la cocotte de riz et ajoutez tous les ingrédients à l'exception des pois et des condiments*.
- 4 Mettez la cocotte sur feu moyen et laissez cuire pendant 20 minutes à couvert jusqu'à évaporation de l'eau. Il est possible de cuire le riz dans un autocuiseur.
- 5 Après la cuisson, mélangez bien le riz au fond de la cocotte. Dressez le riz dans un bol et parsemez les haricots verts pour la décoration.

ASTUCE : Ce pilaf peut également se déguster froid. Faites des petites boules de riz pour grignoter à l'apéritif. Vous pouvez trouver du *Konbu* séché dans les épiceries japonaises ou dans les supermarchés bio.

RECETTE ÉLABORÉE PAR MIHO ALPÉTTIT / PHOTO PAR TATSUKI YOSHIDA



YAKI-UDON
NOUILLES SAUTÉES

YAKI-UDON
NOUILLES SAUTÉES

Nouilles

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de nouilles *Udon* séchées
100 g d'échine de porc
1/4 oignon
1/2 carotte
3 champignons *Shiitaké*
3 feuilles de chou
gingembre et ail hachés

2 c. à soupe de *sauce soja*
1 c. à soupe d'huile végétale
1 feuille de *Nori* grillée
1 c. à café de *Dashi* (bouillon japonais) en poudre
sel

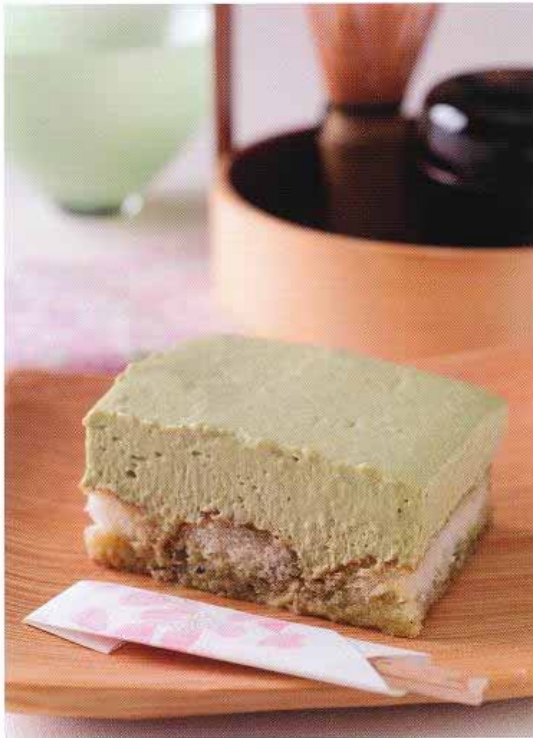
- 1 Faites cuire les nouilles séchées selon le temps indiqué sur l'emballage. Dès que les nouilles sont cuites, versez-les dans une passoire et lavez-les à l'eau.
- 2 Coupez les ingrédients : le porc en tranche de 3 à 4 cm, l'oignon et les *Shiitakés* en fine tranche, la carotte en tranche, le chou en morceaux.
- 3 Chauffez l'huile dans une poêle et faites sauter le gingembre et l'ail. Mettez le porc peu après. Ajoutez les légumes et faites sauter rapidement à feu vif.
- 4 Ajoutez les nouilles cuites dans la poêle et assaisonnez avec la *sauce soja*, le *Dashi en poudre* et du sel. Servez avec le *Nori* émincé.

ASTUCE : Vous pouvez mettre des fruits de mer (crevette, seiche...) à la place du porc. Il est possible de déguster les nouilles cuites et lavées à l'eau froide avec une sauce pour nouilles (*Men-tsyu*) accompagnées de ciboulettes hachées et de *Nori* émincé.

RECETTE ÉLABORÉE PAR MIHO ALPÉTTIT / PHOTO PAR TATSUKI YOSHIDA



< 抹茶ティラミス > < 和風トリュフ >



MATCHA TIRAMISU
TIRAMISU AU THÉ VERT MATCHA

MATCHA TIRAMISU
TIRAMISU AU THÉ VERT MATCHA

Dessert japonais

Ingrédients pour 6 à 8 personnes (Plat rectangulaire 20 x 25 cm)

250 g de mascarpone	160 g de sucre
200 ml de crème liquide	2 œufs (blancs et jaunes séparés)
environ 20 biscuits à la cuillère	1 gousse de vanille (juste les graines de vanille) ou quelque gouttes d'essence de vanille
3 cuillères à café de <i>Matcha</i>	
150 à 180 ml d'eau	

- 1** Faites bouillir l'eau dans une petite casserole, ajoutez 60 g de sucre, une fois le sucre fondu, enlevez du feu. Mélangez 1 cuillère à café de *Matcha* au sirop puis laissez tiédir.
- 2** Battez les blancs d'œufs en neige avec 50g de sucre.
- 3** Fouettez la crème liquide en chantilly avec le reste de sucre.
- 4** Dans un grand saladier, battez les jaunes d'œufs, la vanille et 2 cuillères à café de *Matcha* pour obtenir une texture bien lisse et épaisse.
- 5** Mélangez le mascarpone, cuillère après cuillère. Ajoutez la crème chantilly délicatement.
- 6** Toujours délicatement, ajoutez les œufs en neige au mélange jaunes d'œufs, mascarpone et crème chantilly.
- 7** Placez les biscuits sur le fond d'un plat (environ 20 x 25 cm). Versez le sirop sur les biscuits de façon uniforme. Répartissez le mélange de mascarpone sur les biscuits et nivelez.
- 8** Couvrez et placez au réfrigérateur durant la nuit.

CONSEIL : À manger rapidement.



RECETTE ÉLABORÉE PAR URAKA ET SHIGEKI MITSUNAGA / PHOTO PAR TAISUKE YOSHIDA



WAFU TRUFFE
TRUFFES À LA JAPONAISE

WAFU TRUFFE
TRUFFES À LA JAPONAISE

Dessert japonais

Ingrédients pour 15 truffes

100 g de chocolat noir pour dessert
50 g de crème liquide
1 cuillère à soupe de miel
4 cuillères à soupe de thé vert <i>Matcha</i>
4 cuillères à soupe de <i>Kinako</i> (poudre de soja torréfié)

- 1** Mélangez la crème et le miel dans une petite casserole, portez à ébullition puis retirez-la du feu.
- 2** Hachez le chocolat en petits morceaux et versez dans un saladier. Ajoutez la crème et mélangez à l'aide d'un fouet, sans faire mousser, pour obtenir une texture bien lisse. Laissez refroidir.
- 3** Lorsque le chocolat est froid, couvrez le saladier d'un film alimentaire et laissez reposer environ 5 heures à température ambiante (environ 16°C).
- 4** Fomez des boules de chocolat de 2,5 cm que vous laissez une heure au réfrigérateur avant de les rouler dans la poudre de *Kinako* ou de *Matcha*.

CONSEIL : Mettez la poudre de *Matcha* juste avant de déguster pour apprécier sa couleur vive qui noircit avec le temps.



RECETTE ÉLABORÉE PAR MIMO ALPERIT / PHOTO PAR TAISUKE YOSHIDA

(資料5) 軽食コーナーのレシピカード

<おにぎり> <みそ汁>


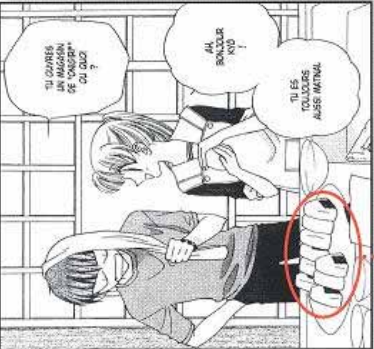

GOÛTEZ, ESSAYEZ !
JAPON
LES DELICES DU
PAVILLON JAPONAIS
HALL 3-M10




ONIGIRI

ou boule de riz

L'onigiri est l'équivalent du sandwich pour les japonais. De forme triangulaire ou ovale, de saveurs différentes selon le condiment utilisé (sel, sésame), il est garni au centre de légumes macérés, de viande ou de poisson cuit. Nutritif et pratique à emporter, on le consomme partout : à l'école, au bureau...

Ingédients pour 4 personnes :

- 250g de riz blanc
- 300 ml d'eau
- Sel
- Condiments (Furikake : condiments pour le riz, algue Nori, etc.)

Ingédients à acheter sur le Pavillon Japonais : riz japonais, Furikake (condiments pour le riz), Nori

Réalisation

- 1 Rincez bien le riz blanc, puis versez-le dans une casserole contenant 300 ml d'eau froide et faites cuire à feu doux jusqu'à évaporation de l'eau.
- 2 Quand le riz est cuit, mélangez délicatement et divisez en 4 parts égales.
- 3 Saupoudrez vos mains d'une pincée de sel après les avoir humidifiées.
- 4 Prenez une part de riz dans la main et formez un triangle en pressant bien.

*Si vous ajoutez des condiments, mélangez-les.
*L'étape 2 : pétrissez une galette, coupez-la en petits morceaux et liez-les au centre de la boule de riz à l'étape 4.
*Si vous enveloppez la boule de riz d'une feuille d'algue, utilisez pour cela 1/8 de feuille.

GOÛTEZ, ESSAYEZ !
JAPON
LES DELICES DU
PAVILLON JAPONAIS
HALL 3-M10




WAKAMÉ NO MISOSHIRU

Soupe de miso aux algues wakamé

La soupe à base de miso (pâte de soja fermenté) et de dashi (bouillon d'algues et de poisson séché) est incontournable au Japon. Du petit-déjeuner au dîner, elle est toujours consommée avec du riz blanc. Il existe autant de variétés de miso que de régions, citons par exemple, le miso blanc (léger), le miso rouge (corsé) ... En ajoutant quelques légumes de saison, vous ferez de cette soupe un plat complet et équilibré.



Ingédients pour 4 personnes

- 3 verres d'eau
- 1 cà café de poudre de Dashi
- 2 cà soupe de Miso
- 3 g de Wakamé séché
- Ciboulette ou poireau finement ciselé

Ingédients à acheter sur le Pavillon Japonais : Miso, Wakamé séché, poudre de Dashi

Réalisation

- 1 Trempez le Wakamé séché dans l'eau.
- 2 Faites bouillir de l'eau dans une cocotte et diluez la poudre de Dashi.
- 3 Baissez le feu et diluez peu à peu le Miso.
- 4 Ajoutez le Wakamé préalablement égoutté.
- 5 Portez légèrement à ébullition et servez dans un bol avec la ciboulette ou le poireau ciselé.

Vu dans ce manga !
GALS!
Volume 2, p.22.


Personne ne peut entraver le parcours amoureux et passionné de Ran, l'invincible Kogyaru (jeune fille hyper à la mode).
Édité au Japon par Shueisha Inc. et en France par les Editions Genat.
Les 10 volumes de Gals! sont disponibles en librairie.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

UDON/SOBA

nouilles japonaises



GOÛTEZ, ESSAYEZ !
JAPON
LES DÉLICES DU
PAVILLON JAPONAIS
HALL 3-M10



Les nouilles sont le deuxième ingrédient principal utilisé dans la cuisine japonaise, juste après le riz. A base de sarrasin (*soba*) ou de blé (*udon*), elles constituent un plat traditionnel et ancestral. Les restaurants spécialisés dans les *soba* et *udon* sont présents dans toutes les villes au Japon. Agrémentées de sauce sucrée-salée à base de soja, elles peuvent se déguster froides ou chaudes.

Ingrédients pour 1 personne
100 g de nouilles *Soba* ou *Udon* séchées (si les nouilles sont fraîches, 200 g par personne)
70 ml de *Men-tsuuyu*, sauce pour nouilles (si elle est concentrée, coupez avec 3 volumes d'eau)
Ciboulette ou poireau ciselé
Nori émincé


Ingrédients à acheter sur le Pavillon Japonais :
Udon,
Soba,
Nori,
Men-tsuuyu
(sauce pour nouilles)

Réalisation
1 Cuissez les nouilles selon le temps indiqué sur l'emballage. Rincez à l'eau après la cuisson.
2 Dans un bol, mettez la sauce pour nouilles et dégustez.
3 Ajoutez la ciboulette ou le *Nori* dans la sauce.
*Accompagnées de *tempura* ou de légumes sautés à la sauce de soja, les nouilles constituent un repas complet.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

OKONOMIYAKI

galette japonaise



GOÛTEZ, ESSAYEZ !
JAPON
LES DÉLICES DU
PAVILLON JAPONAIS
HALL 3-M10



Les galettes à base de farine de blé, d'œufs et de bouillon *dashi* constituent les encas préférés des Japonais. La galette *Okonomiyaki* contient des légumes et de la viande est très populaire et considérée comme un plat équilibré qui dégage toute sa saveur lorsqu'il est accompagné de la sauce spéciale *Okonomiyaki* ou plus simplement de mayonnaise.

Ingrédients pour 4 galettes
1/2 poireau
1/8 chou frisé
1/4 patate igname (facultatif)
2 œufs
100 g de farine de blé
1 pincée de sel
200 ml de bouillon *Dashi* (1/2 c. à café de poudre de *Dashi* diluée dans 200 ml d'eau)
Sauce *Okonomiyaki*
Huile végétale (arachide, tournesol, colza...)
Gambure, fruits de mer (crevettes, calamars...), viande de porc etc (facultatif)

Réalisation
1 Emincez le poireau et le chou frisé, lavez et égouttez.
2 Battez les œufs dans un saladier. Ajoutez le bouillon *Dashi* et mélangez bien.
3 Ajoutez la farine de blé, la patate igname râpée (facultatif) et le sel dans 2, puis mélangez. Versez les légumes émincés et la garniture, mélangez.
4 Chauffez l'huile dans une poêle et versez 1/4 de l'appareil. Faites dorer un côté et retournez votre galette.
5 Quand les 2 côtés sont bien dorés et que la galette est bien cuite à l'intérieur, nappez de sauce et servez.
*C'est aussi délicieux avec le *Nori* émincé.
*Blanchissez les fruits de mer ou les morceaux de viande avant de les ajouter dans la pâte pour diminuer le temps de cuisson.



Vu dans ce manga !
NANA
Volume 14, p. 29
Ce manga retrace les étonnantes histoires d'amour de deux jeunes filles qui partent le même nom : Nana.
Édité au Japon par Shueisha Inc. et en France par les Éditions Delcourt.
Les premiers volumes de *NANA* sont disponibles en librairie.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

(資料6) デモンストレーションのスケジュール



du samedi 21/02 au dimanche 01/03/2009
PARIS Porte de Versailles, 9h/19h
 Nuit de l'Agriculture : vendredi 27 fév. jusqu'à 23h



Calendrier des démonstrations & dégustations

M^{me} MIHO AUPETIT
Plats japonais à base de produits français

M. SHIGEKI MITSUNAGA
Plats japonais faciles à réaliser à la maison



LE SAMEDI 21/02

- 10h30 Riz pilaf aux cinq ingrédients
- 11h30 Riz pilaf aux cinq ingrédients
- 13h00 Truffes à la japonaise
- 14h30 Variation de sushi
- 15h30 Variation de sushi
- 17h00 Tiramisu au thé vert matcha

LE DIMANCHE 22/02

- 10h30 Nouilles sautées japonaises
- 11h30 Nouilles sautées japonaises
- 13h00 Truffes à la japonaise
- 14h30 Variation de sushi
- 15h30 Variation de sushi
- 17h00 Tiramisu au thé vert matcha

LE LUNDI 23/02

- 10h30 Riz pilaf aux cinq ingrédients
- 11h30 Riz pilaf aux cinq ingrédients
- 13h00 Truffes à la japonaise
- 14h30 Ragoût de pommes de terre et de bœuf
- 15h30 Ragoût de pommes de terre et de bœuf
- 17h00 Tiramisu au thé vert matcha

LE MARDI 24/02

- 10h30 Nouilles sautées japonaises
- 11h30 Nouilles sautées japonaises
- 13h00 Truffes à la japonaise
- 14h30 Variation de sushi
- 15h30 Variation de sushi
- 17h00 Tiramisu au thé vert matcha

LE MERCREDI 25/02

- 10h30 Riz pilaf aux cinq ingrédients
- 11h30 Riz pilaf aux cinq ingrédients
- 13h00 Truffes à la japonaise
- 14h30 Nouilles sautées japonaises
- 15h30 Nouilles sautées japonaises
- 17h00 Truffes à la japonaise

LE JEUDI 26/02

- 10h30 Ragoût de pommes de terre et de bœuf
- 11h30 Ragoût de pommes de terre et de bœuf
- 13h00 Tiramisu au thé vert matcha
- 14h30 Variation de sushi
- 15h30 Variation de sushi
- 17h00 Tiramisu au thé vert matcha

LE VENDREDI 27/02

- 10h30 Riz pilaf aux cinq ingrédients
- 11h30 Riz pilaf aux cinq ingrédients
- 13h00 Truffes à la japonaise
- 14h30 Ragoût de pommes de terre et de bœuf
- 15h30 Ragoût de pommes de terre et de bœuf
- 17h00 Tiramisu au thé vert matcha

LE SAMEDI 28/02

- 10h30 Nouilles sautées japonaises
- 11h30 Nouilles sautées japonaises
- 13h00 Truffes à la japonaise
- 14h30 Variation de sushi
- 15h30 Variation de sushi
- 17h00 Tiramisu au thé vert matcha

LE DIMANCHE 01/03

- 10h30 Riz pilaf aux cinq ingrédients
- 11h30 Riz pilaf aux cinq ingrédients
- 13h00 Truffes à la japonaise
- 14h30 Variation de sushi
- 15h30 Variation de sushi
- 17h00 Tiramisu au thé vert matcha

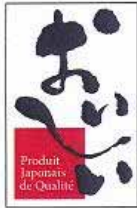
● Riz, ● Nouilles,
 ● Plat, ● Dessert japonais.

△ Les horaires de démonstration peuvent être légèrement décalés.

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

(資料7) ジャパン・デーの紹介ピラ



JAPAN DAY

Mardi 24/02/2009, HALL 3
Podium « Les mille facettes des agricultures du monde »

*Les horaires sont susceptibles d'être légèrement modifiés.

GOÛTEZ, ESSAYEZ !
JAPON
LES DÉLICES DU
PAVILLON JAPONAIS
HALL 3-M10



9h40 / 10h40

FABRICATION DE SOBA (NOUILLES AU SARRASIN)

Katsuki SAKURAI, Toru MATSUSHITA
Restaurant YEN

Vous allez assister à la fabrication artisanale de nouilles au sarrasin. Un mets très répandu et apprécié des Japonais qui le dégustent froid ou chaud. Il constitue également, un des plats traditionnels consommés lors du réveillon du Nouvel An au Japon.

11h40

KAGAMIBIRAKI CÉRÉMONIE TRADITIONNELLE D'OUVERTURE D'UN TONNEAU DE SAKÉ

La tradition veut qu'on ouvre un tonneau de saké lors de cérémonies (mariage, fête...).



12h10 / 12h50

KAZARI MAKIZUSHI (MAKI DÉCORATIF)

Sakura FRANCK, Chef cuisinier et consultante
Restaurant Sous les Cerisiers

Ce sont des sushis très visuels qui représentent des fleurs, des arbres, des animaux etc. Cet art culinaire originaire de Chiba, près de Tokyo, séduira votre palais ainsi que celui de vos convives.



13h30

L'ART DU SUSHI TRADITIONNEL

Mitsuo ABE, Chef cuisinier
Restaurant Foujita 2

Au Japon, sa préparation est un véritable spectacle. Nous vous invitons à venir découvrir la façon dont notre chef prépare les ingrédients et la dextérité avec laquelle il donne sa forme au sushi.



15h00 / 16h00

RECETTES JAPONAISES ACCESSIBLES ET SAINES

Kaori ENDO, Chef cuisinier

Dans son livre *Une Japonaise à Paris*, Kaori Endo nous présente les meilleures recettes de cuisine familiale japonaise dont sont extraites les trois recettes qu'elle a le plaisir de réaliser devant vous aujourd'hui.



17h00

CÉRÉMONIE DU THÉ

Présentée par TEMAE
Alain CHARPENTIER (DEBAY-TEMAE)

Présentation du *matcha* (thé vert en poudre japonais) et d'une cérémonie du thé japonais (*chanoyu*) avec une explication du déroulement ainsi que des repères et des commentaires historiques.



18h00

À LA DÉCOUVERTE DU SAKÉ JAPONAIS

Jean-Jacques BACCI,
Société Midorinoshima

Encore assez méconnu en France, le saké, vin de riz japonais, n'aura plus de secret pour vous après les explications de M. Bacci, passionné de saké haut de gamme qu'il importe et distribue en Europe.



9h30 / 10h30 / 11h30

WADAIKO (TAMBOURS JAPONAIS)

Cet art musical ancestral est traditionnellement utilisé dans les cérémonies religieuses et au théâtre de *kabuki*. Ces dernières années, il rencontre un succès grandissant à travers le monde. Nous sommes heureux de vous présenter la troupe *Wadaiko Makoto*.

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

(資料 8) 事前広報・報道状況

- ・ 2009.1.19 「L'Hotellerie Restauration」 (ホテル・レストラン等外食産業に関する専門誌)

プレス関係者に送付した案内状その他情報を受け取った同誌の記者が、日本パビリオンの出展やジャパン・デーのことを紹介記事にしていただけなもの。

The screenshot shows the website for 'L'Hotellerie Restauration'. At the top, there is a navigation menu with links for 'Journal', 'Emploi', 'Blogs des experts', 'Juridique', 'Archives', 'Fonds de commerce', 'Derniers messages', 'Gestio', 'S'abonner', 'Petites annonces', 'Inscription à la newsletter', and 'Forma'. Below the navigation is a search bar with the text 'Rechercher' and 'OK'. The main content area features a large red banner for 'FIBROLAB® Panneaux hygiéniques de pour la mise en conformi' with the website 'www.fibrolab.fr'. Below this is a section titled 'VIE PROFESSIONNELLE' with a 'T+' icon. The main article is titled 'Le Japon au Salon International de l'Agriculture' and is dated 'lundi 19 janvier 2009'. The article text describes the Japanese pavilion's participation in the 'Salon International de l'Agriculture 2009' in Paris, highlighting the focus on Japanese cuisine and the 'Japan Day' event on February 24th. At the bottom of the page, there are logos for 'CEH POUR ACHETER VOTRE COMMERCE...', 'Dayigel Davifrais', and 'Smoothies innovation'.

- 2009.1.30 「JIPANGO」 (日本に関連する情報を紹介するメールサービス)
日本パビリオン出展、ジャパン・デー開催の情報を掲載していただいた。

Salon international de l'agriculture

Pavillon Japonais Hall 3 - M10

La cuisine japonaise : SAINE & FACILE

du samedi 21 février au dimanche 1er mars 2009
9h/19h (Nuit de l'Agriculture : vendredi 27 fév. jusqu'à 23h)
Paris Porte de Versailles

JAPAN DAY : Mardi 24 février

15 invitations pour l'entrée au salon

Merci de répondre avec votre adresse postale, nom et numéro du téléphone
à l'adresse jipangoinvite@gmail.com

Les 15 premières personnes recevront une invitation pour l'entrée au salon.
Si vous ne recevez pas de réponse, merci de comprendre que la chance est déjà prise.

- ・ 2009.2.15 「OVNI-No.648」 (フランスで発行される日本関係情報誌) に掲載した広告

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
du samedi 21 fév. au dimanche 1^{er} mars 2009
PARIS Porte de Versailles, 9h/19h
Nuit de l'Agriculture : vendredi 27 fév. jusqu'à 23h

GOÛTEZ, ESSAYEZ !
JAPON
LES DÉLICIES DU
PAVILLON JAPONAIS
HALL 3 - M10

La cuisine japonaise : SAINE & FACILE

Des légumes, des fruits de mer, des céréales cuites à la vapeur... La cuisine japonaise est l'exemple même d'une alimentation saine et légère. A l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2009, le Pavillon Japon vous invite à découvrir les meilleurs produits de l'alimentation japonaise. Les deux moments forts de notre participation seront d'une part, les démonstrations de cuisine où deux chefs présenteront toute la journée de délicieuses recettes (faciles à réaliser à la maison) et d'autre part, le « Japan Day » où plusieurs événements exceptionnels vous transporteront, pour un temps, au Japon. Vous pourrez également acheter sur place nos produits de qualité. Venez goûter puis essayez chez vous !
Pour plus d'informations : <http://www.jeto.jp/france/>

DÉMONSTRATION DE CUISINE
Nouvelles recettes cette année :
Les desserts à base de matcha (thé vert japonais).
Ne les manquez pas !

M^{me} Miko ALPETTI
Gomoku takikomi gohan / Yaki-Udon / Truffes à la japonaise

M. Shigeki MITSUNAGA
Nikujaga / Sushi-trairo / Tiramisu au matcha
Venez également découvrir : Onigiri (boule de riz),
Minashiru (soupe de miso), Udon / Soba (nouilles),
Négyaki (galette de poireaux).
Photos par SAKAI YOSHIO

JAPAN DAY
Mardi 24/02/2009
HALL 3
Podium « Les mille facettes des agricultures du monde »

- Fabrication de soba (nouilles de sarrasin)
- Kazari-sushi (sushi décoratif)
- L'art du sushi
- Démonstration de cuisine
- Cérémonie du thé
- Présentation sur le saké japonais
- Wadaiko (Tambours japonais)

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

< プレス・メディアでの掲載 >

- ・2009.2.25 NHK 「仏農業見本市で日本食楽しむ」 (「おはよう日本」での放送)
- ・2009.2.28 朝日放送 「パリで巨大農業見本市 日本酒・寿司も人気」
- ・2009.3.1 日本農業新聞 「うっとり和食文化～実演に感嘆 試飲で驚き」
- ・2009.3.7 読売新聞 「本物の味 分かってきた」

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)
パリ国際農業見本市 SIA2009 における日本食材等・日本食文化 PR イベントの開催

発行 平成 21 年 3 月
実施者 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 独立行政法人日本貿易振興機構(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事業課
TEL:03-3582-5546
FAX:03-3582-7378