



平成18年度農林水産物等海外販路創出・拡大委託事業
(海外展示・商談活動フランス・パリ) 報告書

JCOM
JTB COMMUNICATIONS, INC.

株式会社 ジェイコム

2007年3月23日

Index

はじめに	2
第1章 SIAL2006 (国際食品見本市)	
SIAL2006 (国際食品見本市) 開催概要	4
日本ブース出展概要	5
出展企業一覧	6
出展者小間割り	7
出展企業記録写真	8
料理デモ	11
料理デモ記録写真	12
中川政調会長来場	14
会場風景	16
懇親会	18
制作物・配布物	20
SIAL2006日本ブース出展結果について	21
第2章 日本料理講習会	
日本料理講習会開催概要	25
日本料理講習会新聞掲載記事	26
講習会レシピ	27
講習会アンケート	31
講習会記録写真	33
第3章 SIA2007 (国際農業見本市)	
開催概要	36
日本ブース実施概要	37
展示出品目について	38
お弁当・おにぎり販売	41
商談関係	43
メディア等取材	45
制作物・配布物	46
有識者コメント	53
消費者コメント	55
消費者アンケート	57
第4章 総括	
総括	60

平成18年度農林水産物等海外販路創出・拡大事業（海外展示・商談活動フランス、パリ）では、今年度最大の国際食品見本市 - SIAL2006（2年に1度開催）を中核にした上で、日本料理講習会をSIAL2006開催期間中にSIAL関連事業として実施し、「真の日本食の普及」に努めた。

また、SIAL2006のバイヤー及びディストリビューター向けの展示・商談会とは違う切り口で、SIA2007（パリ国際農業見本市）に日本ブースを出展することで相乗効果を図った。

コンセプト

1. SIAL2007出展

バイヤー、ディストリビューター対象の展示・商談会に出展することにより、近年の世界的な日本食ブームを背景に多種多彩の日本食材を来場者へ発信した。

2. 日本料理講習会

「真の日本食の普及」をテーマに日本料理の講習会を実施。パリ市内に多くの日本食レストランは存在するが、「焼き鳥」、「寿司」だけではないバラエティに富んだ日本料理の紹介や食と器との調和の大切さも内容に盛り込んで開催した。

3. SIA2007

来場者の対象が一般消費者である見本市に出展することにより、一般消費者の日本食に対するニーズを把握し、今後の欧州地域における展示・商談会出展の出展企業への情報配信の材料になった。

第1章 SIAL2006（国際食品見本市）

名 称	SIAL2006 パリ国際食品見本市 (仏語) Salon International de l'Alimentation (英語) International Food Products Exhibition											
開催期間	2006年10月22日(日) ~ 26日(木)											
開催時間	9:00 ~ 18:00 * 最終日は17:00閉場											
開催場所	パリノールヴィルパンテ見本市会場 (Parc d' Expositions de Paris -Nord Villepinte)											
会場面積	200,000m ²											
主 催	エクスポジウム社(EXPOSIUM) *パリのSIAL他、国際的規模の産業見本市を多数主催する見本市会社 (本社:パリ)											
出展参加国	<table border="0"> <tr> <td>99カ国</td> <td></td> </tr> <tr> <td>アジア</td> <td>日本、韓国、中国、台湾、タイ、インド、マレーシア、フィリピン等</td> </tr> <tr> <td>ヨーロッパ</td> <td>フランス、イギリス、スイス、スペイン、オランダ、ギリシャ、ベルギー、イタリア、ドイツ、オーストリア、ロシア等</td> </tr> <tr> <td>北・中・南米</td> <td>米国、カナダ、メキシコ、ブラジル、アルゼンチン、チリ、コスタリカ等</td> </tr> <tr> <td>中近東・アフリカ</td> <td>トルコ、エジプト、シリア、アラブ首長国連邦、南アフリカ等</td> </tr> </table>		99カ国		アジア	日本、韓国、中国、台湾、タイ、インド、マレーシア、フィリピン等	ヨーロッパ	フランス、イギリス、スイス、スペイン、オランダ、ギリシャ、ベルギー、イタリア、ドイツ、オーストリア、ロシア等	北・中・南米	米国、カナダ、メキシコ、ブラジル、アルゼンチン、チリ、コスタリカ等	中近東・アフリカ	トルコ、エジプト、シリア、アラブ首長国連邦、南アフリカ等
99カ国												
アジア	日本、韓国、中国、台湾、タイ、インド、マレーシア、フィリピン等											
ヨーロッパ	フランス、イギリス、スイス、スペイン、オランダ、ギリシャ、ベルギー、イタリア、ドイツ、オーストリア、ロシア等											
北・中・南米	米国、カナダ、メキシコ、ブラジル、アルゼンチン、チリ、コスタリカ等											
中近東・アフリカ	トルコ、エジプト、シリア、アラブ首長国連邦、南アフリカ等											
出展企業団体数	5,302企業・団体											
来場者数	140,423人											

- ・ 来場者数は前回と比較し3%増。(フランス以外の来場者は11%増。)
- ・ また、ロシア、中国、ブラジル、インド、アルゼンチン、カナダからの来場者が際立って増加。

日本ブースについて

テーマ	『ヘルシー & ダイエット』 世界中の人々が認めている「日本食は美容・健康によい」という魅力を全面に出し、他国ブースとの差別化を図った。
趣旨	日本国の生産者からフランスをはじめヨーロッパ各地へ「日本の食材」に加え「日本食文化」の情報発信し、食文化豊かなフランスにおいて、日本料理講習会、日本料理デモンストレーションなどを実施することで「真の日本食」を伝え、ヨーロッパ、ひいては全世界へ日本の農林水産物、食品の販路を創出・拡大することを目的とした。
位置	ホール4(アジア諸国が集まるナショナルパビリオン)の中央部
ブース面積	280㎡(1小間あたり、9㎡)
出展企業・団体数	19企業・団体(18小間)
出展内容	精米、青果物、水産物、緑茶、焼酎、梅酒、清酒、調味料、加工食品等
出展料	40万円 ・出展料に含まれるもの - 基礎小間設営・装飾費、維持管理費、アシスタント雇用費等 ・出展料に含まれないもの - 輸送費全般、通関費、独自で行う装飾費、渡航費など
輸送について	日本通運株式会社大阪支店を輸送会社として出展者に紹介した。(利用企業:9社) 日通フランスとの連携で日本からの輸送、受取り、通関、保管をスムーズに行い、また、日通フランスの努力により、SIAL搬入指定業者クレマディアと関係構築を築き、会場内立入りができたお陰で、荷物の紛失、間違いもなく、各ブースへ搬入できた。通関等にも問題はなかった。 日通(株)利用しなかった企業は、各自の判断・責任で輸送業者を選定して頂いたが、問題のあった企業はなし。
ブース装飾について	チャコルグレーを基調とし、カーペットは赤色でシックな様相。 各柱上部に蛍光灯を装着し明度が増した。 また、ブース上部全体に「おいしい」のロゴの入った日本の景色やフードのパネルを張りめぐらし、来場者の目を楽しませた。 全体的なまとまりは良かったが、他国や単独出展企業に比べ、空間利用という点では劣るような印象を受けた。

出展企業一覧

No.	法人名団体	出展内容
1	西本貿易株式会社	お寿司関連食材(のり、わさび、醤油、味噌、お酢etc)
2	株式会社久米島の久米仙	琉球泡盛
3	株式会社ヤマト醤油味噌	醤油、わさび粉、味醂、寿司酢、味噌、生姜酢etc
4	ふうどりーむず株式会社	冷凍寿司、冷凍惣菜、 冷凍技術
5	太平洋貿易株式会社	醤油、酢、みりん、ごま油等 の調味料。うどん、そば等麺類、ようかん等和菓子、日本酒、焼酎等
6	和歌山県果実生産出荷 安定協議会	青果物:柿、みかん 加工品:あんぼ柿(柿のドライフルーツ) 梅干など、関連商品
7	世界お茶まつり2007 実行委員会	静岡茶(試飲提供)
8	丸山製茶株式会社	日本緑茶(煎茶、玉露、玄米茶、粉茶、茎茶、ほうじ茶)、有機栽培茶、 抹茶、 パウダー緑茶、ティーバッグ
9	明石酒類醸造株式会社	和酒醸造業
10	赤穂化成株式会社	塩、化成品、健康食品の製造販売
11	全国農業協同組合連合会	日本産米・青果物
12	株式会社山本山	海苔、茶。製造販売
13	味の素(株) 外食デリカ事業部	調味料、だし(アセプティック)、炊きこみご飯の素(レトルト)
14	味の素冷凍食品(株)	日本冷凍食品
15	エスピー食品株式会社	即席カレー、ねりわさび、粉わさび等
16	株式会社極洋	冷凍寿司及び 寿司ネタを主体とした水産物
17	中田食品株式会社	梅干、梅調味料、梅酒
18	三和酒類(株)	麦焼酎いいちこ
19	木村飲料株式会社	ラムネ、静岡茶、海洋深層水をはじめとした清涼飲料水全般

日本ブース内 小間割

マレーシア

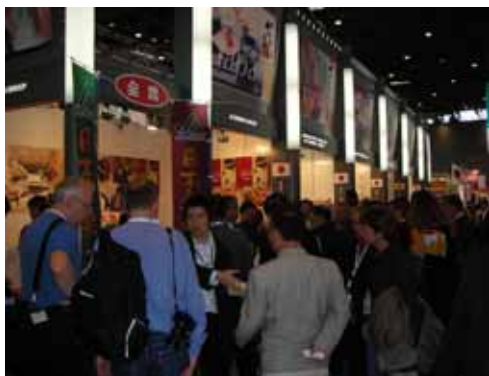


西本貿易(株)	クッキング デモンストレーション
(株)ヤマト醤油 味噌	
明石酒類醸造 (株)	キッチン
赤穂化成(株)	商談スペース
(株)山本山	事務局
中田食品(株)	受付

味の素(株)	ふうどりーむず (株)
味の素冷凍食 品(株)	(株)極洋
エスビー食品 (株)	静岡県庁 丸山製茶(株)
三和酒類(株)	(株)久米島の 久米仙
木村飲料(株)	和歌山県果実生 産出荷安定協議 会
太平洋貿易 (株)	JA全農



韓国



日本ブース外観



商談スペース



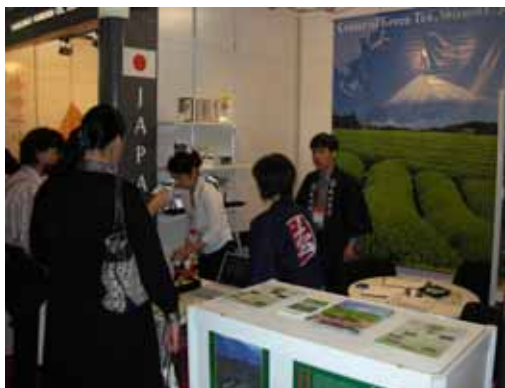
JA全農



和歌山県果実生産出荷安定協議会



(株)久米島の久米仙



世界お茶まつり2007実行委員会・丸山製茶(株)



(株)極洋



ふうどリーむず(株)



味の素(株)



味の素冷凍食品(株)



エスピー食品(株)



三和酒類(株)



木村飲料(株)



JFCインターナショナル



中田食品(株)



赤穂化成(株)



山本山(株)



(株)ヤマト醤油味噌



西本貿易(株)

実施日： 10月22日（日）～25日（水） 10:00～18:00 （プログラム参照）

実施内容： 各1時間の料理デモ（準備・片付けで前後15分）

試食提供分は予め用意しておき、デモキッチンでは、作り方を説明。説明途中で試食を提供。デモ説明はマイクのみを使用し、主に仏語で説明。

企業主体のデモについては、英語で説明、必要に応じて仏語訳。

プログラム上では16:00～が最終になっているが、全プログラム終了後、毎日、明石酒類醸造（株）が利き酒会を行った。

また、日本ブース主体で行っているデモ料理に合うアルコールとして各企業とのコラボレーションも行われた。（三和酒類（株）、（株）久米島の久米仙明石酒類醸造（株）など）

「食後にお茶を！」という感覚で試食後に日本茶の他、飲み物を丸山製茶（株）、木村飲料（株）が試飲を行った。

SIAL2006日本ブース料理デモプログラム

Date Time	October 22(Sun.)	October 23(Mon.)	October 24(Tue.)	October 25(Wed.)	Date Time
9:00					9:00
10:00			わさび醤油サラダ ヤマト醤油味噌		10:00
11:00					11:00
	赤飯	和風スパイス(カナッペ)	和風サラダ	和菓子(三笠)	
12:00	日本ブース	日本ブース	日本ブース	日本ブース	12:00
13:00	即席味噌汁 JFC	炊き込みご飯 味の素	深層水がご飯を変える 赤穂化成		13:00
14:00					14:00
	赤飯	和風スパイス(カナッペ)	和風サラダ	和菓子(三笠)	
15:00	日本ブース	日本ブース	日本ブース	日本ブース	15:00
16:00	日本酒(利き酒会) 明石酒類	日本酒(大関) JFC	日本酒(大関) JFC	日本酒(大関) JFC	16:00
17:00					17:00
18:00					18:00

赤飯のデモストレーションの様子



即席味噌汁 (JFCインターナショナル)



利き酒会 (明石酒類醸造 (株))



炊きこみごはん (味の素 (株))



和風サラダ



深層水がごはんを変える(赤穂化成(株))



日本酒ふるまい(大関(株))



わさび醤油サラダ((株)ヤマト醤油味噌)



和風カナッペ



和菓子・三笠(あずき餡、しろ餡)



日時： 2006年10月23日（月） 15:30～17:30

行程： 15:30 SIAL会場着

15:45 日本ブース着（各ブースを視察）

16:00 フランス農林省 ビスロー大臣と面談

16:20 SIAL会場視察（SIAL事務局 デ・ラモッテディレクター同行・案内）

17:00 ぶらさがり記者会見

17:30 SIAL会場出発



日本ブース視察

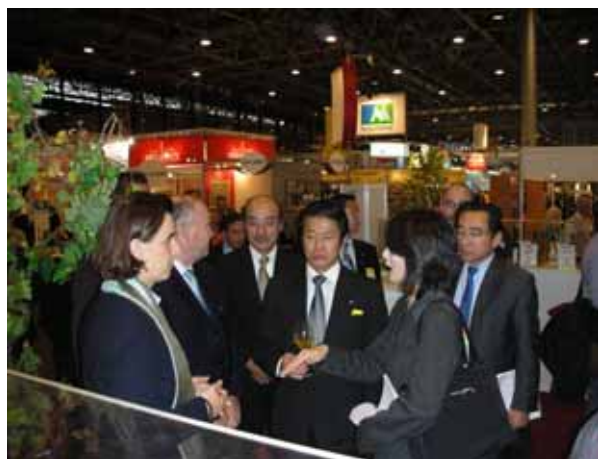
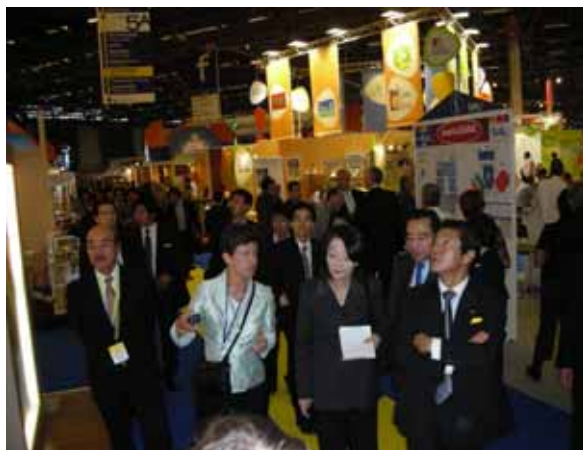


ビスロー大臣と面談

日本ブース視察



会場視察



ぶら下がり記者会見





ホール4入場口



設営風景



設営風景



日本ブース視察

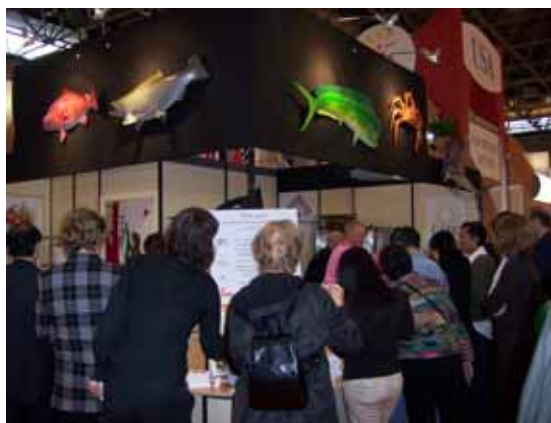
設営風景



ヨーロッパ諸国エリア



ヨーロッパ諸国エリア



開催日時： 2006年10月25日（水） 20:00～22:30
 場 所： Auberge des Trois Bonheurs（福祿壽酒家/広東料理）
 住所：280, rue St-Honore 75001 Pris TEL：01 42 60 43 24
 参加者数： 42名

法人・団体名	氏名	氏名	氏名	氏名
味の素(株)	大和敏彦	Ms.Parlington, Ms.Sakuta(Haroo Foods)		
	Mr. Engel (FIB Food)	Ms.Conn (Britania Health Products)、菅原園枝(カヌメリア)		
味の素冷凍食品(株)	横田裕生	齋藤崇志		
ふうどリーむず(株)	鹿沼篤志			
JA全農	安藤 充	近藤美由紀		
JFC	清松直之	小川俊行	堀野隆士	石田 健
	船戸哲也(大関)			
木村飲料(株)	木村英文			
(株)極洋	高野能行			
世界お茶まつり委員会	山口幸博	佐々木マクナ	丸山智美	稲田和成
中田食品(株)	中田吉昭	鈴木 明		
和歌山県果実生産出荷安定協議会	森下忠彦	藤田敬子		
(株)山本山	喜田 澄	伊藤公三		
(株)ヤマト醤油味噌	山本晴一			
在仏日本大使館	鳥海貴之			
パリフーズ	秋山 利明			
コーディネーター	岡部 純			
クラリタス	蔵田誠治			
JTBフランス	有馬 隆			
JETRO	石川 豊			
JETROパリセンター	中井 毅	井上 計	Brigitte Georges	
JCOM	三好 睦	大川雅弘	後藤由季恵	

次第： 主催者あいさつ
乾杯

あいさつ

閉会

(株)ジェイコム国際事業局 局長 三好 睦
 在仏日本大使館 一等書記官 鳥海貴之
 ~ 食事・歓談 ~
 JETROパリセンター 所長 中井 毅
 ~ 食事・歓談 ~



当日配布「日本ブースガイドブック」



日本料理講習会チラシ

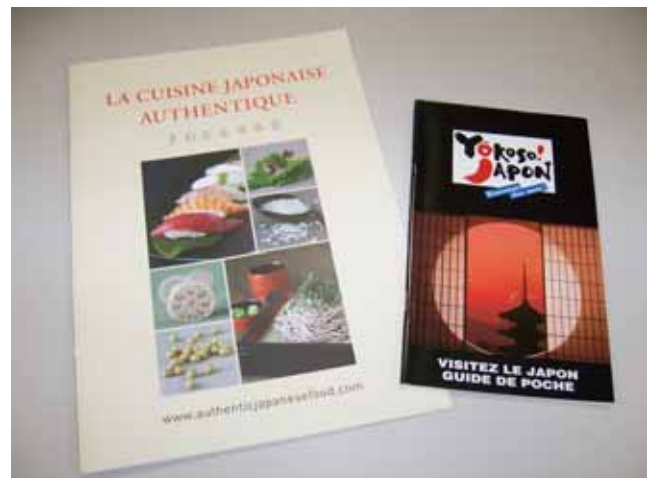


	言語	配布部数	制作
日本ブースガイドブック	英・仏併記	約1500	出展事務局
The Delight of Japanese Foods	英・仏	(英)350、(仏)950	農林水産省
Yokoso! Japon	仏	200	JNTO
多彩なる日本食	英・仏	(英)50、(仏)150	味の素(株)

The Delight of Japanese Foods



多彩なる日本食 Yokoso! Japon



・事務局では、毎日のアンケート（商談件数、商談成立数など）及び総合アンケート回答を日本ブース出展企業に協力頂いた。

日本ブース全体の商談件数（名刺交換含む）

1722件

商談成立件数

177件

成立見込み数

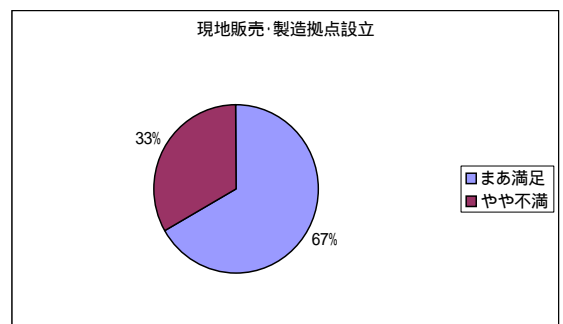
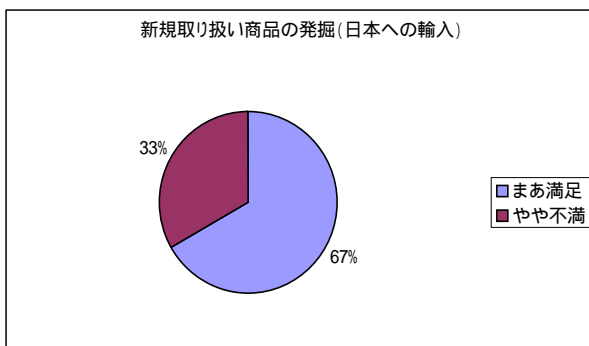
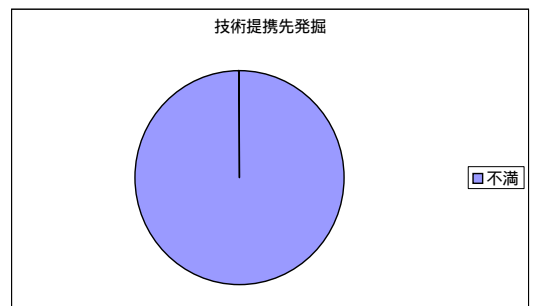
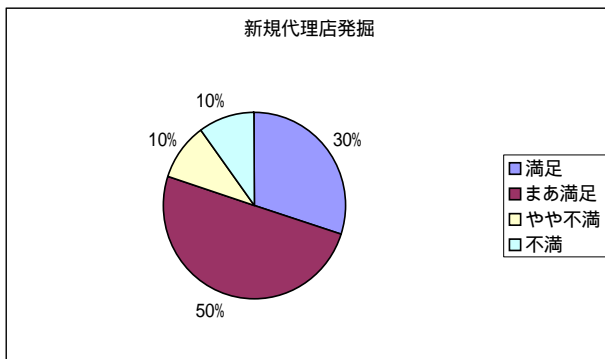
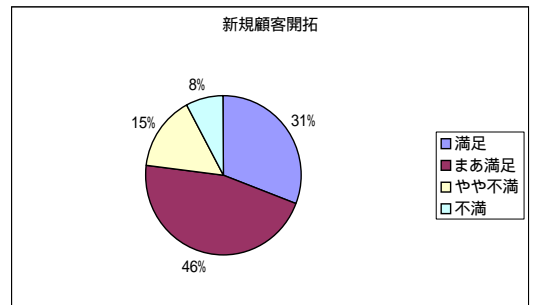
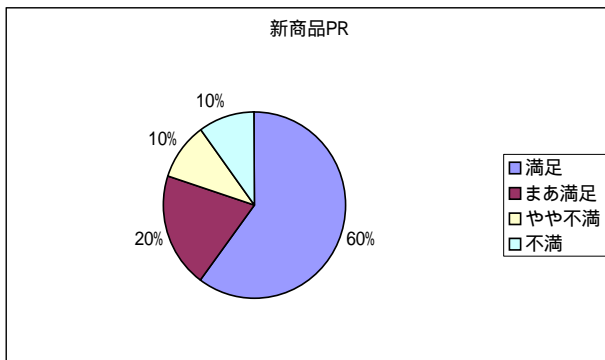
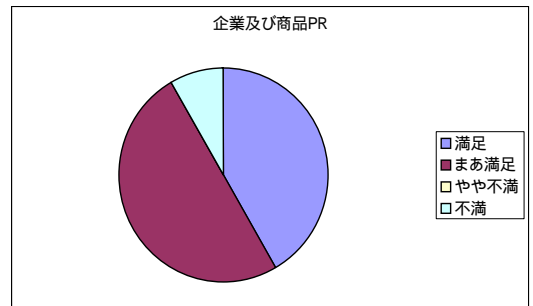
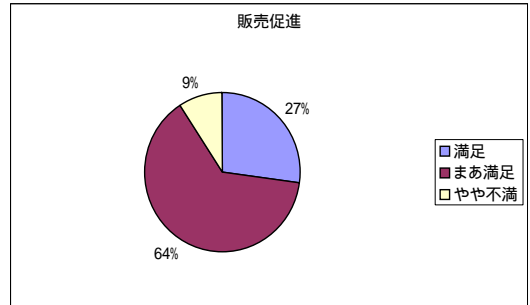
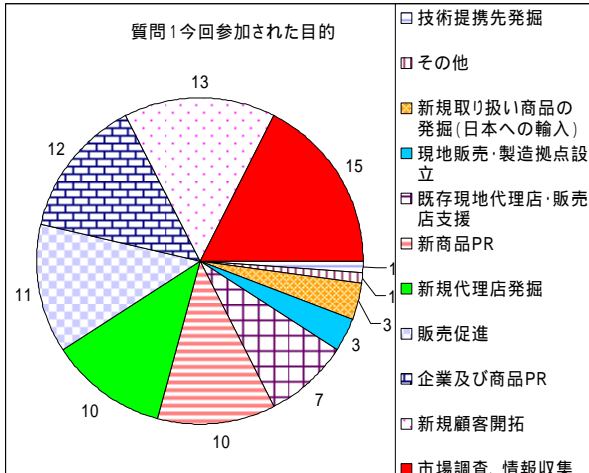
200件

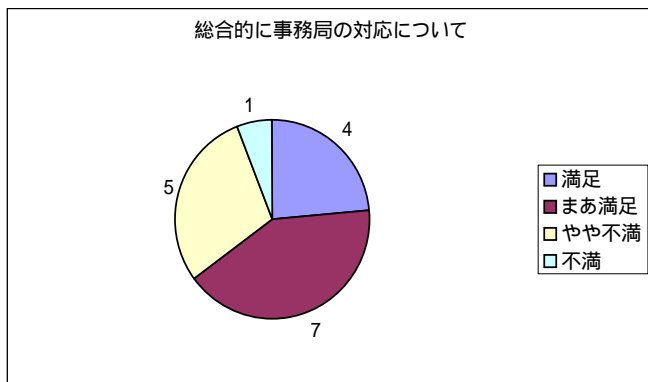
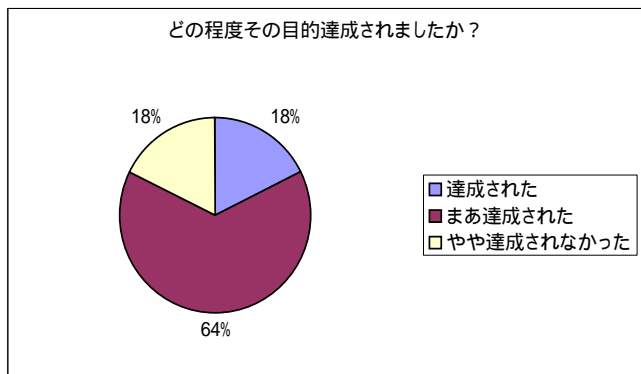
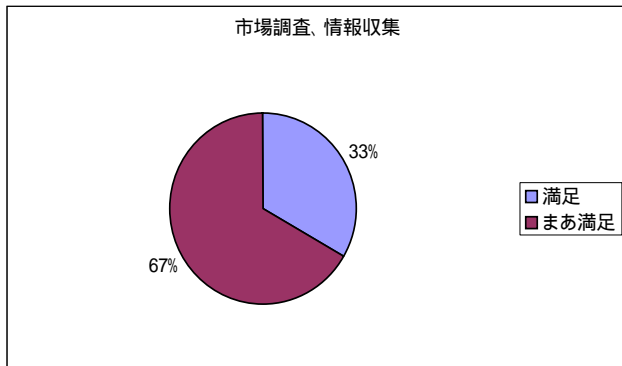
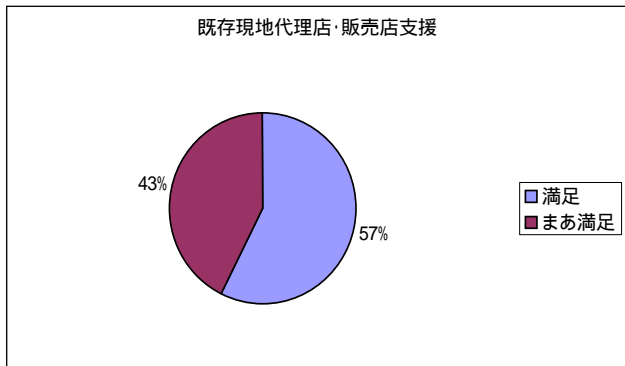
代理店申込み件数

73件

事務局及び日本ブースに関するコメント

- ・日本ブースの立地条件が悪く目立たないので人の流れが悪く、立ち寄る人が少なかった。
- ・場所が韓国ブースの後ろで存在感が薄い。
- ・ブース装飾が地味で閉鎖的。
- ・中国ブースから離れたところに日本ブースを構えて欲しい。
- ・料理デモスペースが狭く、形だけという感じがする。また、文化的イベントと併せてデモを行い、集客力を高めて欲しい。
- ・総合受付が他国に比べて弱い。（韓国が民族衣装を着ていたため）
- ・セキュリティーの強化
- ・冷凍倉庫への適切な指示及び信頼できる業者を選定して欲しい。
- ・ブースデザインなどを含め、出展に関しての事前情報がもう少し必要。
- ・事前にスーパーのバイヤーやディストリビューターへ積極的にアプローチし、日本として全体を売り込みたいという動きがあれば尚良。
- ・展示会の有様、有用性等を検証できた。
- ・ブースのデザインがきれいだった。
- ・ブースの位置が良かった。
- ・普段、アポを取りにくいバイヤーなどと商談ができた。
- ・突発的な出来事にも対応してもらい感謝しています。
- ・準備段階の困難を克服しスピーディかつ的確なサポートを行っていた。





出展するにあたっての重要視項目と満足度について

有効回答17枚

	重要の程度				満足の程度			
	重要	やや重要	あまり重要でない	重要でない	満足	まあ満足	やや満足	不満
1. ビジネスターゲットがブースに立ち寄りやすいこと	15	1			4	5	6	1
2. ビジネスに有効な人脈の構築ができること	12	4			2	7	6	1
3. 商談、取引が成立すること	12	2	2		2	4	7	1
4. 必要な情報が入手できること	12	3	1		3	9	3	
5. 通関手続きなど事前の準備がスムーズであること	5	5	2	2	4	4	3	2
6. 日本ブースの配置条件が良いこと	13	3			2	2	6	6
7. レイアウト、装飾が適切であること	9	4			2	5	3	4
8. 統一コンセプトや集客効果の高いイベントが設けられていること	7	5	1		2	3	6	2
9. 事務局としてバイヤーの掘り起こしやプレスへのPRを積極的に行うこと	7	6	2			5	7	2
10. 事務局手配(有料)のアシスタントのサポートが的確であること	5	5	1	2	4	5	2	1
11. 事務局の対応が適切であること	9	5	1		6	4	4	1
12. 事務局の必要性について	10	3	1		5	3	3	2

・今後、このような国際食品見本市があれば参加すると回答した企業は、16企業

・希望開催地

- ・ロシア (5) ・ドイツ (4) ・USA (5) ・イギリス (2) ・フランス (2)
- ・EU及びヨーロッパ (4)
- ・ドバイ、イタリア、台湾、香港、シンガポール (1)

第2章 日本料理講習会

日本料理講習会

実施日： 2006年10月24日（火） 第1部10:30～13:30 受講者 4名
 第2部14:30～17:30 受講者 6名
 2006年10月25日（木） 第1部10:30～13:30 受講者 7名
 第2部14:30～17:30 受講者 6名 合計23名

場 所： ABCクッキングスタジオ フランス S.A.S.

講 師： 光永茂樹

略歴 1971年に渡仏後、日本料理店「愛」勤務
 1976年 日本料理店「伊勢」料理長
 1987年 日本料理店「青葉」経営
 2006年 ABCクッキングスタジオパリ校 責任者就任

講習内容： 主催者挨拶及び講師紹介（ジェイコム）

実技講習開始

法・ レシピに沿い実際に包丁等を使用し、調理技術だけでなくサービス手
 作法等を習得して頂いた。

試食

アンケート記入、記念品渡し（農水省「おいしい」ストラップ）、
 レシピ配布

制作物： チラシ、レシピ

取材関係： 10月24日（火） 午前 NHK（放送日：11月下旬予定）

ABC朝日放送（放送日：未定）

10月24日（火） 午後 NNN（放送日：11月3日午前5時～）

日本経済新聞（掲載日：未定）

10月25日（水） 午前 朝日新聞（10月26日夕刊）

午後 北海道新聞（10月27日朝刊）

* 上記の他、10月中旬に地元France 2 の事前取材あり

日本料理講習会新聞掲載記事

< 10/26付 朝日新聞夕刊掲載 >



**パリの料理人よ
これが「和の味」**
【パリ】沢村瓦「フラ」

パリスでも真の和食をお店で出してもらおうと、日本食レストランで働く料理人、島野鈴さん撮影。

日本食ブームに便乗して、すしと焼き鳥しかメニューになかったり、和食とは似て非なる料理を出したりするレストランも増えていくことから日本政府が企画、25日の講習会では日本食レストランで働く料理人や学生ら4人が、卵料理のふくま焼きや焼き魚、押しすしなどに挑戦した。

フランス人の学生はさこちない手つきで魚をおろしながら、「パスツナならうまくいけるよ」と言っていた。

< 10/27付 北海道新聞朝刊掲載 >



**正しい日本食
トレビアン**

【パリ】26日、フランスの飲食関係者に本物の日本料理を知ってもらうため、農水省主催の「日本料理講習会」が、千四二十五の朝日、パリで開催された。

パリでは日本食レストランが増えているが、日本人スタッフのいない店も多く、えたいの知らない料理を出す店も目立つ。こうした現状を改善するため、農水省は、パリでの国際食品見本市（二十一日至二十六日）に初参加するの機に、正しい日本料理の普及を図ることになった。

講師は、料理学校のA B C クッキング・スタジオの代表、三笠由子（みかさゆき）の作り方を習った受講者の光永さん（みつねさん）。

「おは、味の違い、基礎からパリ市内の同校での講習、いた様子。佐藤三十五、明らかに学が深かあ会には、百間で約四十年、パリで日本料理屋を営んでいる。」

光永さん（右）の説明を熱心聞く受講者

三笠出身・光永さん 飲食店に指導

光永さん（右）の説明を熱心聞く受講者

■農水省、仏で講習会

< 11/1付 日経新聞夕刊掲載 >

【第三種移住者許可】

海外和食店に認証制度

政府、来年度から農産品輸出を促進

政府は海外で急増している日本食レストランへの認証制度を二〇〇七年から導入する。ブームに便乗して本来の日本食とはかけ離れた食事を出す店も増えているため、食材や日本のサービスの条件を満たす店だけに認証マークを与える。日本食への信頼度を高め、政府が力を入れている日本の農産品輸出を促進する狙いもある。

松岡利勝農相は一日午後に、安倍首相に同制度の導入について報告した。

今月上旬に有識者会議を開き、来年度に認証制度を二〇〇七年から導入する方針だ。全業を記す。〇六年に入ってから、日本食レストランの用割合や調理方法、日本と異なるサービスの基礎の対称とする。都府県認証するのには民間機関が公的機関か、などを定める。

欧米での健康志向の高まりなどを背景に、海外の日本食レストランは急増しており、約二万店に上る。特に英国では五年前で四倍以上に増え、四一、一方、日本の農林水産省は、輸出額は〇五年に三千万円と過去最高を記録し、〇六年に入ってから、日本食レストランの用割合や調理方法、日本と異なるサービスの基礎の対称とする。都府県認証するのには民間機関が公的機関か、などを定める。

一兆円規模に増やす目標。今回の認証制度がを柱を打ち出し、農林水産省とした最終案を来四月にまとめる方針だ。

< 10/25付 日経新聞夕刊掲載 >



名前だけの和食店、NON

仏で「正統派」お墨付き

ジェットロがマーク交付

パリセクターは「正統派の和食」を出す店に専用マークIIを交付する。審査員は、審査員による評価をもとに交付対象を選定。十一月に対象店舗の紹介冊子を発行し、書店やホテル、空港などで無料配布する。

日本人とフランス人の計十人の審査員が七月十九日にパリやニース、ストラスブールなどの主要な日本食レストラン約八十店を訪問。メニューや食材、店の雰囲気、日本的なサービスの有無などを採点した。五十五点満点で二十五点以上の店にマークを交付する。

フランスには日本食レストランと名乗る店が約五百ある。審査は毎年実施し、信頼できるマークを受けられる水準の店にのみ交付する。

【パリ】安藤隆「フラ」

フランスで日本食ブームに乗って内容が伴わない「日本食レストラン」が急増しているを受け、日本は全体の「割程度」のみで、

10月24日（火） 10:30～

前菜：柿とえんがわのみぞれ和え（4人前）

<材料>

柿 1個
平目のえんがわ 1尾分
大根（おろし） 約10cm
あさつき 適量
大葉 適量
一味唐辛子 少々

<土佐酢>

米酢 200ml
だし 200ml
砂糖 大さじ 3
塩 小さじ 2
薄口醤油 大さじ 2
みりん 大さじ 4
日本酒 少々

刺身：平目のうす造りとあんきも（4人前）

<材料>

平目（turbot又はbarbu） 片身分
鮫鱈の肝（foie de morueでも可） 80g
大葉 適量
スライスレモン 数枚
大根おろし 大さじ1
もみじおろし（又は一味唐辛子） 適量
ポン酢醤油 適量



蒸し物：平目の包み蒸し銀あんかけ（4人前）

<材料>

平目	片身分	・銀あん	
木綿豆腐	半丁	だし	400ml
人参	2cm	薄口しょうゆ	大さじ2
きくらげ	2枚	みりん	大さじ2
卵白	1個	片栗粉	適量
片栗粉	少々	あしらいに 味付けしたしいたけ	4枚
大根おろし	適量	絹さや又はいんげん	適量
わさび	少々		

10月24日（火） 14:30～

前菜 : 茶碗蒸し (4人前)

<材料>

たまご	2個
だし	250ml
海老・とり・白身魚・いか	適量
生しいたけ	1枚
ぎんなん	適量
三つ葉	適量
ゆず	少々



揚げ物 : いわし(又はあじ)のはさみ揚げ (4人前)

<材料>

いわし(又はあじ)	(大) 2尾
卵白	少々
きざみあさつき	適量
生姜搾り汁	少々
大葉	10枚
醤油・酒・みりん	各少々
片栗粉	少々

焼き物 : いわし(又はあじ)の姿焼き (4人前)

<材料>

いわし(又はあじ)	(大) 4尾
大根おろし	適量
レモン	½個
レタス	適量
はじかみ	4本

10月25日（水） 10:30～

前菜 : 茄子の田楽焼き（4人前）

<材料>

茄子（種のないもの）	1個
田楽みそ みそ	50g
砂糖	25g
卵黄	1個分
日本酒	適量
みりん	適量
ケシの実	少々

刺身 : 鯛の昆布炙（4人前）

<材料>

鯛	片身分
昆布	20cm
大根	10cm
大葉	4枚
レモン	1個
わさび	適量

焼き物 : 鯛の西京焼き（4人前）

<材料>

鯛	1枚
西京みそ	200g
日本酒	大さじ1
みりん	小さじ2



10月25日（水） 14:30～

前菜 : ふくさ焼き（4人前）

<材料>

魚のあら（鯛、平目の頭など）	適量
たまご	2・3個
日本酒	各適量
みりん	
うすくち醤油	
片栗粉	少々
いんげん	50g

煮物 : さかなのみぞれ煮（2人前）

<材料>

かさご（又はかれい）	1尾
大根おろし	大さじ4
おろししょうが	小さじ2
絹さや又はブロッコリー	適量
だし	400ml
しょうゆ	小さじ3
砂糖	大さじ2
みりん	少々

すし : 鯖とサーモンの押し寿司（4人前）

<材料>

鯖	1尾
サーモン(pavé)	20cm
すし飯	
米	500ml
水	530ml
合わせ酢	米酢 50ml
	砂糖 大さじ2
	塩 小さじ2



食材について

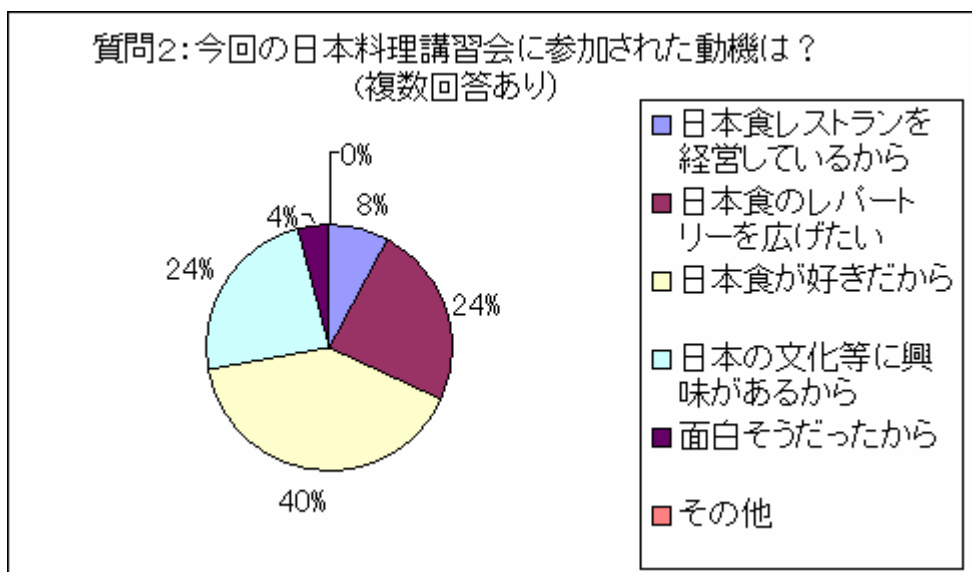
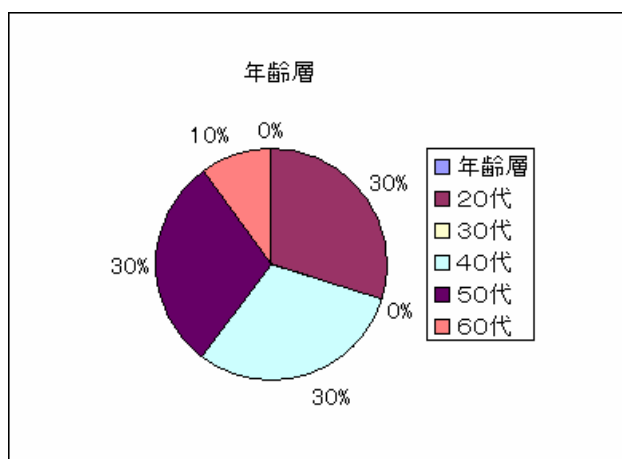
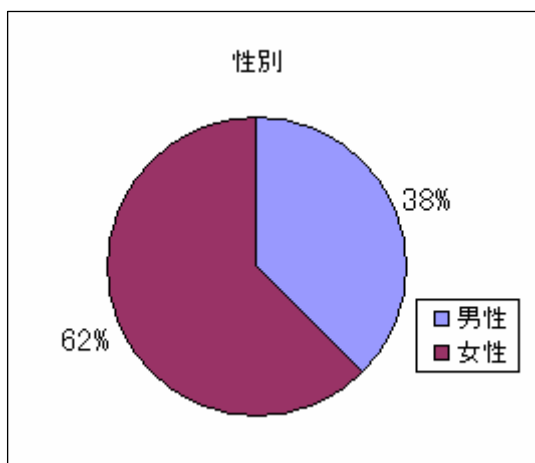
講習会で使用した食材は、ほとんどが現地調達。

現地調達の日本国産品 - 日本酒、米酢、みりん、うすくち醤油、醤油、わさび、味噌、精米。

日本から持ち込んだ食材 - ぎんなん、ゆず、しその葉、絹さや。

* 魚、野菜などその他食材はフランス産または外国産。

アンケート結果



1.参加者の職業について

ホテル支配人、作家、レストラン経営者、数学者、料理人、ウエイトレス、主婦

2.気に入ったメニュー

「しそといわしの天ぷら」

(コメント)・とても洗練されている料理だけれど、独特の味わいがある。

・美味しいし、作り方が簡単。

「サーモンのおし寿司」

(コメント)・しその葉のおかげで独特の味わいがった。

「さかなのみぞれ煮」

(コメント)・だしが素晴らしかった。

・美味しいく作るのが簡単。

「茶碗蒸し」

「平目」

(コメント)・魚の様々な部位でいくつも違ったメニューができるから。

3.受講したメニューで今後、活用したいメニュー

「しそといわしの天ぷら」が最も多かった。あとは同数で「サーモンの押し寿司」、
「茶碗蒸し」、「さかなのみぞれ煮」

4.学びたい日本食や取り入れて欲しい食材を聞いたところ、「味噌汁以外のスープ」、「鍋物」、「デザート」、「スープ」などがあり、食材については、「しその葉」、「大根」、「豆腐」、「味噌」などが挙げられた。

5.参加者全員が、今後もこのような講習会開催を望んでおり、「日本食」を自分の生活に取り入れていきたいと回答している。

6.「日本食」を自分の生活に取り入れたい理由として、

- ・日本料理は洗練されているから。
- ・おいしい、健康に良い、(日本食は)スポーツダイエットにも取り入れられている。
- ・健康とダイエットのため。
- ・身体に良い。

(上記以外のコメント)

- ・すでに、「寿司」、「焼き鳥」、「味噌汁」、「豆腐」は取り入れている。
- ・日本食はすでに作っています。



会場



告知



主催者挨拶



真剣な様子



さあ、試食



NHK取材



朝日新聞取材



取材風景



包丁さばきを教える光永講師



見事な包丁さばき



生魚も平気



器用さが勝負の日本料理



お寿司の押さえ方は？



新鮮な素材を活かして

第3章 SIA2007(国際農業見本市)

名 称	パリ国際農業見本市 (SIA) (SIA: Salon International de l'Agriculture)
開催期間	2007年3月3日(土)～11日(日) 9:00～19:00 (但し、9日(金)は、23:00まで開場)
開催場所	パリ市、ポルト・ド・ベルサイユ見本市会場 (パリ市南西部に位置し、地下鉄12号線、ポルト・ド・ベルサイユ下車)
使用ホール	ホール1 - 家畜(牛、豚、羊、山羊) ホール2 - 野菜、果物、庭園など ホール3 - 世界のグルメ ホール4 - 家畜(馬、子馬)、家禽類 ホール7(3フロア) - フランス国内物産展(ワイン、フォアグラ、生ハム、ソーセージ、チーズ、食肉など多数)
外国からの出展国 (ホール3)	11カ国 日本 - お弁当デモ及び販売、日本食販売 スイス - スイス各地域のチーズ、フォンデュレストラン併設 ドイツ - ワイン ロシア - キャビア、いくら、民芸品 イタリア - 生ハム、チーズ、リキュール、アイスクリーム、お菓子類 アルメニア - 水、ウイスキー、ワイン、ジャム、ハーブティ、ビール セネガル - プチトマト、とうもろこし、果物、ジャム クロアチア - ワイン シリア - オリーブオイル、ピーナッツ菓子など コート・ジボアール - コーヒー、ココア、リキュール、チョコレート マリ - コットン、サラダオイル * 国として出展参加はしていないが、外国のメーカー出展あり。 韓国 - 朝鮮人参、ゆず茶、アロエジュース、はちみつなど 中国 - お茶、 ネパール - お茶、 スペイン - 生ハム、ソーセージ、お菓子類、 チュニジア - オレンジなど、 インドネシア - お茶、 ネパール - お茶、 コーヒー * 外国レストランは、7カ国 ブラジル 、 インド 、 オーストリア 、 ベルギー 、 イタリア 、 ドイツ 、 コート・ジボアール
来場者数	650,000人の見込み (2005年は600,000人、2006年は、鳥インフルエンザの影響で500,000人に落ち込んだが、今年を取り戻したとされている。 また、大統領選挙を控えているため、各立候補者がキャンペーンに訪れる姿が目立った。)

出展目的	<ul style="list-style-type: none"> ・パリSIAL2006出展企業の商談フォローアップの実施 ・SIA出展による新規バイヤーの発掘 ・消費者に対するテストマーケティングの実施
出展コンセプト	<p>近年、健康志向の高まりを背景に「日本食」が世界的なブームとなっているが、「日本食」といえば、一般的に「寿司」と認識されている段階である。今回の日本ブースは、「自宅(家庭)でもつくれる日本食」をテーマに、フランス消費者に直接、多様な日本の食材を紹介し、エンドユーザーへの日本食の浸透を図る。</p>
設置場所	ホール3 G27
出展規模	30m ²
出展内容	日本食品物販、お弁当デモンストレーション及び販売(おにぎり含む)
来場者(件)数	約6,000件(購入者、日本食品についてやり取りのあった件数を含む)
招待状発送件数	バイヤー、ディストリビューター(58)、日本食レストラン(50)、大使館、商工会議所等公的機関(10)、JNTO、JAL、パリ日本文化会館など日本文化、観光、学校関係(12)
ブース実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・展示即売 - 出品目リストは、p4、5参照 ・お弁当実演販売、おにぎり販売、焼きうどん販売 ・試飲(日本酒、焼酎、玄米茶) ・試食(あんぱん、そば、おつまみ類、焼きかき餅)



展示販売品目選定方法

ジェイコム、JETRO、コーディネーターの岡部氏との協議で選定した。

選定商品基準：

家庭でも簡単に作れる食材を基本に選定（例：味噌のペースト状のものは避けて、インスタントのみそ汁またはインスタントの生みそ汁を起用）。

インスタント食品だけでなく、日本食として紹介できるもの。

健康志向の高まりを受けて、ヘルシー食の代表とされるもの。

フランスから輸入のオファーがあった場合、輸入規制にひっかからずスムーズに流通できる商品。

*また、今回の展示販売品目に関しては、日本食フェア実施計画段階よりメーカーと進めており、現地ディストリビューターを通して了解を得ている。



展示販売品目リスト

No.	メーカー	アイテム	手配
1	キッコーマン株式会社	醤油、すきやきソース、テリヤキソース、めんつゆ 赤みそ汁、白みそ汁、豆腐みそ汁、ほうれん草みそ汁	JFC
2	森永乳業株式会社	森乳豆腐(絹)、森乳豆腐(もめん)	JFC
3	株式会社山本山	焼き寿司海苔江戸前、玄米茶、緑茶、ほうじ茶、玄米 茶(ティーパック)	JFC
4	エスピー食品株式会社	練りわさびチューブ入り、ベジタブルカレー	JFC
5	大関株式会社	辛丹波本醸造(小コップ1杯を1ユーロで販売)	JFC
6	喜久水酒造株式会社	「信州白峰」	JFC
7	薩摩酒造	「薩摩白波」	JFC
8	日清フーズ	てんぷら粉、讃岐うどん	Miura-ya
9	昭和製粉株式会社	てんぷら粉	Miura-ya
10	出羽製麺	やまいもそば	Miura-ya
11	京家	稲庭うどん	Miura-ya
12	キューピー食品株式会社	胡麻和えドレッシング、和風ドレッシング	Miura-ya
13	ハウス食品	完熟トマトのハヤシライス	Miura-ya
14	大塚食品	ボンカレーゴールド21(甘口)	Miura-ya
15	株式会社永谷園	ふりかけさまざま	Miura-ya
16	株式会社大森屋	緑黄野菜ふりかけ	Miura-ya
17	丸美屋	本かつおふりかけ	Miura-ya
18	三育フーズ	照り焼き野菜ハンバーグ	Miura-ya
19	あけぼの食品	いわし味付け(缶)	Miura-ya
20	株式会社リケン	ふえるわかめ三陸	Miura-ya
21	タカラ食品株式会社	松竹梅 酒パック	Miura-ya
22	なとり食品	ほたてひも、さきいか、パーソナルいかそうめん、ビッグ グかつちゃん、七味かわはぎ	Miura-ya
23	ヤマヒデ	黄金天かす	Miura-ya
24	コリス株式会社	フーセンガム(ピーチ、コーラ、マスカット、グレープ)	Miura-ya

商品リスト

No.	メーカー	アイテム	手配
25	サンヨー堂	栗の甘露煮	Miura-ya
26	カルピス食品株式会社	カルピスソーダペットボトル	Miura-ya
27	サンガリア	ラムネ ボトル	Miura-ya
28	キリン飲料株式会社	午後の紅茶レモン	Miura-ya
29	アサヒ	十六茶、花三味もなか	Miura-ya
30	コクリョウ	かりんとう、すず菓子、栗しぐれ、味好み	Miura-ya
31	井村屋	ミニ小倉ようかん、ミニ抹茶ようかん、ミニ練りようかん	Miura-ya
32	京西陣菓匠宗禅	焼きかき餅	味の素
33	東海漬物株式会社	漬物(男の味)	Miura-ya
34	株式会社ヤマウ	シバ漬、ワカナス	Miura-ya
35	マルコム食品株式会社	生みそ汁	Miura-ya

* 日本酒、焼酎については、ボトル売りの他に、小コップ1杯を1ユーロで販売

日付	物販売上 (ユーロ)	円換算概算 (@155.-)
3/3(土)	284	44,020
3/4(日)	411	63,705
3/5(月)	224.5	34,798
3/6(火)	314	48,670
3/7(水)	315	48,825
3/8(木)	413.5	64,093
3/9(金)	757	117,335
3/10(土)	474	73,470
3/11(日)	635	98,425
合計	3828	593,341



お弁当・おにぎり販売について

- ・販売時間：期間中毎日、基本11：00～15：00（14：00～「Happy hour」とし、値下げ販売）
- ・おにぎり内容：ふりかけ混ぜて三角のおにぎりにし、2個パック（アルミ箔に包む）にして販売
- ・お弁当内容： 一般的なお弁当ケースに下記の種類を入れて販売

3/3～5 ・白飯（ふりかけをまぶしておく）

- ・焼き鳥（3本）またはエビフライ（2本）
- ・さやいんげんのサラダ
- ・お漬物（ナスまたはシバ漬）



3/6～11 ・白飯（ふりかけをまぶしておく）

- ・焼き鳥（3本）またはかきあげ（一つ）
- ・さやいんげんのサラダ（最終日、材料がなくなったのでワカメサラダ）
- ・お漬物（ナスまたはシバ漬）（最終日、大根、白菜の浅漬け）

・材料について

- ・精米は、100%日本国産米（無洗米「あきたこまち」、「あきたこまち」、「コシヒカリ」）
- ・焼き鳥、エビフライは味の素冷凍食品を使用。
- ・かきあげは、素材（こえび、貝柱、にんじん、たまねぎ）は現地で調達し、てんぷら粉は日清のてんぷら粉を使用。
- ・さやいんげんは現地調達、ドレッシングはキューピーのごまだれドレッシングを使用。
- ・ワカメサラダは、リケン社ふるるワカメ三陸とキューピー和風ドレッシングを使用。
- ・お漬物は、ヤマユ社のシバ漬とナスを使用。
- ・おにぎり、お弁当のふりかけは、大森屋の緑黄野菜ふりかけ



精米使用量

換算レート@155.-

日付	精米	おにぎり (@2ユーロ)	お弁当 (@6ユーロ)	売上 (ユーロ)	円換算概算 (@¥155.-)
3月3日(土)	5kg	50(16合)	30(16合)	270	41,850
3月4日(日)	8kg	66(21合)	35(16合)	306	47,430
3月5日(月)	5kg	50(16合)	30(16合)	240	37,200
3月6日(火)	5kg	60(16合)	32(16合)	251.5	38,983
3月7日(水)	5kg	50(16合)	30(16合)	175.5	27,203
3月8日(木)	5kg	50(16合)	40(16合)	286	44,330
3月9日(金)	5kg	50(16合)	55(21合)	*495	76,725
3月10日(土)	8kg	70(24合)	53(21合)	380.5	58,978
3月11日(日)	8kg	50(16合)	88(30合)	674.5	104,548
合計	54kg	496	393	3,079	477,247

* 3月8日(木)は、「国際婦人デー」のため、6ユーロ以上の購入の女性の方へ、精米1カップをお米の炊き方の説明と共に配布した。(10kg)

* 最後の週末(10日、11日)も6ユーロ以上購入者全員へ、精米1カップを配布した。(26kg)

* 3/9(金)は、閉場が23:00であり、お弁当・おにぎり以外に焼きうどんを販売、また、他ブースからケータリング(エビフライと焼き鳥)の注文あり。



日本国産米の一部は全国農業協同組合連合会(JA全農)の協賛

商談関係について

・ SIALのような完全なビジネスベースの出展見本市ではないが、食品業界関係者が多数、来場しているように思われる。食品業界関係者が日本ブースに立ち寄り、品定めを行ない、購入の意思があれば、商談見込みとなるケースがある。

・ 今回は日本としての初出展で試行錯誤であったが、来年、出展する事になれば、メーカーから出展料を取り、デモを主体に各メーカーが商品説明（使用法）を行ない、販売すれば、確実に売上が伸びる。また、フランス消費者の興味をより惹きつけ、試食や使用法の説明を受けて納得して購入され、家庭で利用する機会が増えれば、消費者の裾野が広がるので着実に輸出促進に繋がると思われる。

・ 「日本食材を購入できるお店を教えて欲しい」と尋ねてきた100人以上の訪問者に日本食材店の住所を教えたことで、今後、これらの訪問者は日本食材の購入のリピーターとなり、プチバイヤーとなることが強く予想され、日本からの食品の輸出促進に貢献することが推測される。

SIA出展による新規商談見込み件数は52件

AZ NEGOCE S.A.R.L. (バイヤー)

・ 日本産米に興味を示し、輸出元についての質問（パリでの販売価格等についても熱心に聞いていた）。

・ レストランへ米を卸しているのので、米の入手についての情報が必要とのことであったので、SIALのガイドブックを基にJA全農を紹介した。近日中に問い合わせる意向であった。

レストランシェフ（パリ18区）

・ 米をサラダ料理に使用している。

・ 現在は、中華食材店で精米を購入しているが、もう少し品質の高い精米が欲しいとのことであった。今回、お弁当等で使用の米は、日本産米のJA全農の精米であることを説明し、SIALのガイドブックを渡した。

残り50件については、在仏バイヤー及びディストリビューターへSIAL出展者情報を送付し、SIA出展結果の送付を商談件数としてカウント（送付先リスト別添）。



精米に関して

3/5(月)よりカウンターに精米を積み上げて飾ったところ、購入先の問い合わせと精米の販売をして欲しいという人が多数(100人以上)。一般消費者らしき人には、パリ市内で購入できる日本食材店を紹介し、バイヤーらしき人にはSIALのガイドブックを配布した。但し、日本食材店での販売価格(54ユーロ/5kg)を教えると誰もが驚き、とても買えそうもないという表情であった。

日本産米に実際に触れたり、食べた時のフランス人の感想は、

- ・透明感がある
- ・カマルグ米に比べてニュートラルで甘味がある。カマルグ米は海のそばの湿地帯で作るのでミネラルが多い。」「日本米は歯ごたえがあっておいしい。
- ・日本米のもちもち感について、炊きすぎではないかとの感想。ぱさぱさの米を食べなれていてその方が好きなフランス人女性。
- ・もちもち感が好きな人と好きでない人(食べなれていないせい?)がいる。お米はぱさぱさなものと思っているフランス人には、受け入れにくい部分もあるかもしれない。
- ・あるフランス人女性は、日本米を平素から食べている。日本料理を作る時は日本米を使用。タイ米と使い分けている日本食ファンもいた。



取材について

・SIA（国際農業見本市）は、年に一度、大々的に開催される国民も楽しみにしているイベントで、報道関係に取り上げられることが多く、新聞やニュースを連日賑わせていた。出展企業もお国自慢の家畜の展示や物産販売行い、熱が入っている。また、今年は、選挙戦を控えているため、立候補者が次々にキャンペーンのため、SIAを訪れては、動物を触ったりしてアピール度を高めている光景が新聞やテレビのニュースで頻繁に見られた。

日本ブース取材

日付	メディア	社名・番組名	主な質問内容
3月4日(日)	新聞	日本農業新聞	日本ブース体制 出品商品について 客の反応 お弁当の反響について レストラン認証制度とSIA出展の関連性など。
3月6日(火)	ラジオ	Soleil FM (アルル地方)	日本ブースコンセプト 日本と仏の農業の違い 日本の農業では輸出と輸入はどちらが多い？
3月6日(火)	ラジオ	ペリゴール地方のラジオ局	日本人は普段、何を食べているか？ 海藻(わかめ)の専門市場があるのは本当か？ 七味や山椒といった調味料は使うのか？ 代表的な日本の家庭料理のレシピは？ 日本料理とはどういうものか？
3月7日(水)	雑誌	Planete Japon	・SIA出展理由 ・お客の反応 ・日本として初出展だが今後も継続するか？ ・日本の農業はアクティブですか？
3月7日(木)	カルチャー誌	BSD	2007年フランスでワールドカップ開催に伴い、出場国を集めてフードイベントを予定。チャリティイベントとして日本の参加が可能かどうかなどをヒアリング
3月8日(木)	テレビ	Public SENAT	(会場のスタジオからの生中継) スタジオのカウンターにお弁当、おにぎり、日本酒、精米、酢、醤油を置き、紹介。 ・日本の農業について ・日本米と仏米の違い ・お酒について

制作物及び配布物

1	日本食材レシピカード	8種類×5000枚 10種類×1200枚	制作・配布 (一部JETRO負担)
2	「おいしい」ロゴシール	大2000枚 小2000枚	制作・配布 純日本製品に貼布 (JCOM負担)
3	日本ブース広告ポスター	200枚	関係各所へ送付 ブースに貼布 希望者へ配布 (JETRO負担)
4	SIALガイドブック		出品目について問合せがあった場合、 輸出元を紹介するため配布
5	日本食紹介パンフレット (フランス語版)	1000部	農水省ご提供 配布
6	寿司キーホルダー		JA全中ご提供 国際婦人デーで10ユーロ以上購入の 女性にプレゼント。 最終の週末に購入者へプレゼント
7	「おいしい」ストラップ		JA全中ご提供 10ユーロ以上購入者へプレゼント



ポスター制作について



* 日本国農林水産省の助成による事業と記載

ポスター掲載のロゴについて

株式会社ジェイコム： 事業主体

JETROパリセンター： 現地協力

Yokoso Japan (JNTO)： 現地パリにおいて、日本をPRするイベントを実施する場合、資金面は別として、JETROとJNTOはお互いに宣伝しながら日本食をPRしていくことに同意。また、仏新聞紙「Le Monde」の日本特集に日本食を紹介する記事があり、レストラン推奨制度についての記事掲載をJNTOが「Le Monde」に働きかけた。

JAL： パリ認証レストランのスタンプラリーがあり、日本 - フランス間の航空チケット（ペアで5組）を提供。また、2006年5月、フランス人ジャーナリスト約5名を招待する際、航空チケットを提供。

日本食材レシピカード(両面印刷・8種類)

表・田楽レシピ 裏・味噌の紹介



Dengaku

1 Tofu, 1 aubergine
ingrédients pour la préparation : 2 c.s. d'akamiso, 2 c.s. de miso, 1 c.s de sake, 2 c.s; de sucre, 1 oeuf

Faire mijoter et pétrir tous les ingrédients de la préparation jusqu'elle brille. Couper le tofu et l'aubergine en cube et griller les la surface badigeonnée de sauce de soja, et tartiner les de la pâte de préparation à la fin de cuisson.

■ Astuce

Avec le miso, vous pouvez préparer une excellente marinade. Pétrir les viandes coupées en morceau dans la préparation avec le miso, le mirin, le sucre et la sauce de soja, et les laisser mariner au moins pendant une demi-journée avant de les griller.



■ Pâte de soja Miso

Le Miso (prononcé "misco") est un aliment salé et il se présente sous forme d'une pâte fermentée, fabriqué à partir d'un mélange de graines de soja, sel et d'un ferment appelé "koji" (Aspergillus). le miso peut être employé comme un assaisonnement dans les soupes (miso shiru), ou comme une base pour la confection de sauces (miso dare), ou encore pour la préparation de plats cuisinés. Le Miso ayant un goût très prononcé et très salé, il doit être dilué avec du mirin, ou du bouillon pour la consommation courante.

Il en existe différentes variétés selon les ingrédients utilisés, la couleur et la région de production : en voici quelques exemples :

Aka miso (miso rouge) : Avec une texture très épaisse, l'akamiso est une variété plus salée.

Shiro miso (miso blanc) : Plus doux que l'akamiso, le shiromiso peut être incorporé dans la préparation des vinaigrettes, des sauces, ou des soupes.



表・そば 裏・みりんの紹介



Bukkake Soba

(pour 4 personnes)
300g de soba séché, 2 verres de tsuketsuyu (à diluer dans 2 verres de dashi)
Condiments (gingembre, ciboulette, sésames, wasabi, radis blanc rapé, shiso, etc)

Faire cuire les nouilles dans l'eau bouillante jusqu'à qu'elles soient juste tendres. Rincer les bien sous un filet d'eau froide et égoutter les. Dans un bol, mettre les nouilles, saupoudrer les condiments et versez -y le tsuyu froid (tsuketsuyu coupé de dashi).

■ Astuce

On peut trouver le dashi tout prêt en poudre, en granulés ou sous la forme de concentrée (à diluer ou non) dans les épiceries asiatiques. Il suffit d'ajouter de l'eau (chaude ou froide) selon vos goûts ou le type de plat.



■ Sake pour la cuisine / Mirin

Le mirin est un vin de riz (sake) doux utilisé uniquement pour l'assaisonnement dans la cuisine japonaise. Comme le sake utilisé également pour donner la saveur ou la douceur, le mirin enlève les effluves de viandes ou de poissons. Comparé au sucre, on peut obtenir l' "umami", un goût de rondeur avec le mirin. Le Hon-mirin est fabriqué avec du riz gluant cuit, fermenté par un koji additionné de shochu.

■ Quelle est la différence entre le mirin et le sake ?

Le sake permet de rendre plus tendre les ingrédients pendant la cuisson, tandis que le mirin les durcit. Si vous assaisonnez un plat avec le sake et le mirin, il faut mettre le mirin à la fin, afin de donner un goût sucré et faire brüler les ingrédients.



日本食材レシピカード(両面印刷・8種類)

表・なます 裏・酢の紹介



Namasu

1/4 de radis blanc (daikon), 1 carotte, 4 abricots
ingrédients pour la préparation de la sauce : 1 c.s.
de su, 6 c.s. de bouillon (dashi), 1 c.s. de mirin,
1 c.s. de sauce de soja



Couper le radis blanc, et la carotte en longues
lanières fines (2mm), et les abricots en dés.
Mélanger les avec du sel jusqu'ils soient tendres.
Laver et égoutter les bien. Mélanger cette préparation
de sauce avec les légumes et les abricots.

■ Astuce

Pour préparer le gingembre mariné (gari), une garniture
de sushi, émincez très finement 500g de gingembres
frais et les faire bouillir pendant 5 minutes et égoutter
les. Laissez les mariner dans le vinaigre doux (bouillis
et refroidis avec 2 verre de su, 1 verre de sucre et 1/2
verre d'eau) pendant 24h. Vous pouvez les conserver
dans le réfrigérateur pendant 2 ou 3 semaines.



■ Vinaigre Su



Dans la cuisine japonaise, on utilise le su (prononcé
"sou"), le vinaigre de céréales (riz, farine, orge, maïs
etc.) notamment le vinaigre de riz obtenu par la
fermentation de riz (idéal pour la préparation de riz de
sushi). Le vinaigre de céréales est largement utilisé
comme condiment ou pour faire la marinade ou pour
supprimer l'odeur de poisson. Avec son pouvoir
stérilisant, on peut garder longtemps des poissons ou
des légumes marinés avec ce vinaigre de céréales.

Comme sauces à base de su, on trouve la sauce
Ponzu qui mélange le jus de yuzu (agrumes), le mirin
et le bouillon, dans lequel on trempe les viandes ou
les légumes de la fondue japonaise (nabe, ou
shabu-shabu), et encore sushi-su (mélange de sucre,
sel, mirin) à incorporer au riz de sushi.

Grâce à son acidité moins prononcée que les
vinaigres occidentaux, le su peut être utilisé seul
comme vinaigrette pour des légumes ou des fruits.



表・唐揚げ 裏・醤油の紹介



Kara-age de poulet

(pour 4 personnes)

16 ailes de poulet
ingrédients pour la préparation :
1 œuf, 1 c.s de sauce de soja, 1 c.s de saké,
sel, poivre, sucre



Mélanger les ailes et tous les ingrédients de la
préparation et laisser reposer au moins 30 minutes
Saupoudrer légèrement de la farine sur les ailes
et les faire frire jusqu'ils obtiennent une couleur
dorée (la température de huile doit rester basse,
environ 170 °)

■ Astuce

Pour des brochettes de poulet, faire mijoter à feu
doux 8 c.c de sauce de soja, 2 cc de mirin,
1c.c de sucre pendant 2 min et laisser refroidir.
Tremper y des morceaux de poulet coupés en dés
et les cuire dans une poêle



■ Sauce soja Shoyu



La sauce soja (Shoyu en japonais) est un condiment
indispensable à la cuisine japonaise. Elle est
fabriquée à partir d'un mélange de graines de soja
fermentées, d'une céréale torréfiée, d'eau et de sel
marin. Riche en acides aminés libres, la sauce soja a
une saveur assez prononcée et salée. Il y a 3 grandes
familles de sauce soja :

Kôikuchi : La sauce de soja la plus traditionnelle et la
plus répandue (90% de fabrication de sauce soja).
Elle peut être utilisée dans de nombreuses
préparations en cuisine.



Usukuchi : Par rapport au Kôikuchi, la sauce de soja
Usukuchi est moins colorée et parfumée, mais un peu
plus salée. Utilisée pour les fonds de cuisson.

Tamari : Fabriquée sans ajout de céréales, Tamari a
une saveur et une couleur très intenses, et elle est
idéale pour les sashimi, les sauces
d'accompagnement des grillades ou pour les
marinades.

■ Ne pas la confondre avec la sauce soja chinoise
Fruitée mais plus salée, la sauce chinoise n'a pas la
même saveur que la japonaise, elle contient un
colorant au goût de caramel dans ses ingrédients.
Certaines sauces soja chinoises sont composées d'un
mélange de sauce soja fermentée et de sauce soja
chimique.



日本食材レシピカード(両面印刷・8種類)

表・お茶の入れ方 裏 茶葉の紹介

<p>■ Thé vert japonais Cha</p> <p>■ Comment préparer du thé vert ?</p> <p>Les points importants sont les suivants : la température de l'eau, la dose de thé, le temps d'infusion et la façon de verser le thé infusé.</p> <p>Gyokuro (3 personnes) Mettre 10 g (2 c.c) de feuilles de thé Gyokuro dans une théière. Verser d'abord l'eau bouillante dans les tasses pour refroidir jusqu'à 50-60° et la remettre dans la théière et attendre 2-3 minutes.</p> <p>Sencha (3 personnes) Mettre 6g (1 c.c) de feuilles de thé sencha dans une théière. Verser l'eau chaude (65-70°) et attendre environ 1 minute. Verser le thé dans les tasses de manière à obtenir une couleur homogène jusqu'à la dernière goutte. Vous pouvez aussi verser une seconde fois de l'eau chaude (80°) pour un deuxième service.</p> <p>Bancha, hojicha (3 personnes) Mettre 10 g (2 c.c) de feuilles de thé Bancha dans la théière. Versez l'eau bouillante dans la théière, laissez 30 secondes et servez.</p>  	<p>■ Thé vert japonais Cha</p> <p>Le thé vert est la boisson la plus consommée au Japon depuis l'époque d'Edo. Le thé vert contient en abondance et de façon équilibrée des vitamines. Après la cueillette, les feuilles de thé vert sont séchées, chauffées très rapidement à très haute température pour bloquer la fermentation. Elles sont ensuite roulées puis séchées plusieurs fois à la vapeur. Selon la partie des plantes, le moment de la cueillette et les méthodes de létrissage, de torréfaction ou d'étuvage, il existe diverses variétés de thé vert.</p> <p>Gyokuro : Thé vert de qualité supérieure. Les feuilles de thé sont recouvertes pendant la culture afin de les protéger d'une exposition au soleil trop forte.</p> <p>Sencha, Bancha ou Hojicha : Très les plus courant, leur qualité et leurs propriétés varient grandement.</p> <p>Genmaicha : Thé vert mélangé à du riz grillé.</p> <p>Maccha : Thé vert en poudre utilisé essentiellement pour la cérémonie de thé japonaise, mais il est aussi utilisé avec des aliments comme la pâtisserie japonaise (wagashi), ou la crème glacée.</p>   
--	--

表・スパイス:わさび、とうがらし 裏・スパイス:しそ、ゆず

<p>■ Epices japonaises</p> <p>Contrairement aux épices occidentales utilisées pour la cuisson des aliments, les épices japonaises sont principalement utilisées pour agrémenter les plats au moment de les déguster. Elle sont disposées sur la table comme le sel ou le poivre.</p> <p>■ Wasabi Le wasabi est une plante de la famille des Brassicacées, originaire du Japon, dont on utilise uniquement la racine. C'est une sorte de raifort vert, au goût extrêmement fort mais moins agressif en bouche que le raifort occidental. Posé sur le bord des sashimis, un peu de wasabi peut être délayé dans de la sauce soja, ou déposé sur une lamelle de poisson. On peut trouver dans les rayons des épicerias asiatiques le wasabi en poudre dans de petites boîtes en métal (à délayer avec un peu d'eau pour obtenir une pâte), ou toute prête en tubes.</p> <p>■ sansho Appelé "poivre japonais", le sansho (sous forme de poudre en général) est un condiment utilisé pour les grillades littéraires d'anguille ou de poulet.</p> <p>■ Shichimi Le shichimi (littéralement les "sept épices" en japonais) contient du piment, du sansho, des graines de sésame, des graines de chanvre, des graines de pavot, de l'algue, et parfois de l'écorce de yuzu et du shiso. Il est excellent pour accompagner les sobas (dans une soupe) ou aussi pour les yakitori.</p>    	<p>■ Epices japonaises</p> <p>■ Shiso Le Shiso, ou <i>Perilla frutescens</i>, appartient à la famille de la menthe. Il en existe deux variétés : l'une verte et l'autre rouge. Achiyo (vert), très parfumée, à la fois arisée, méisée ou atomée, peut être utilisée en feuille entière comme garniture pour le sashimi, ou comme ingrédient pour le tempura. Akaisho (rouge) dont toutes les parties de couleur violet vif (tiges, feuilles et fleurs) sont entièrement comestibles et son odeur boisée sert surtout à colorer les tsukemonos (légumes marinés).</p> <p>■ Yuzu, sudachi Sudachi, petit citron vert, a une saveur comme celle du lime ou de la mandarine mais sans amertume ni acidité agressive, on utilise son jus pour parfumer les poissons grillés ou la fondue japonaise (nabe).</p> <p>Le yuzu, un agrume jeune, plus gros que le sudachi, a un arôme puissant floral ou boisé. On utilise surtout son zeste en le découpant en aiguille pour glisser ses notes douces d'agrumes dans les soupes ou les sauces.</p>   
--	--

日本食材レシピカード(両面印刷・8種類)

表・日本酒 裏・焼酎の紹介

<h3>■ L'alcool japonais : Sake</h3> <p>En japonais, le mot "sake" (prononcé saké) désigne en général toutes les boissons alcoolisées. Le mot sake, pris au sens strict désigne l'alcool à base de riz fermenté, les japonais l'appellent nihonshu ou seishu. Le sake japonais est un "vin" de riz pouvant atteindre les 15° et 16°, il ne faut surtout pas le confondre avec l'alcool de riz chinois très fort (40°) qui est souvent servi à la fin du repas dans les restaurants chinois.</p> <p>Il existe quatre grandes catégories de sake en fonction de leur composition (sake non filtré, ou non pasteurisé etc.). Pour le sake de qualité supérieure, il y a une sorte d'appellation contrôlée en fonction du degré de polissage et de l'ajout ou non d'alcool :</p> <p>junmai-shu pur riz, sans alcool ajouté</p> <p>honjozo-shu ajout d'alcool distillé avant la filtration</p> <p>ginjo-shu polissage de 60%, à fermentation lente à basse température</p> <p>daiginjo-shu polissage de 35% à 50%, à brassage artisanal, mais ajout d'alcool</p> <p>Junmai-daiginjo-shu comme "daiginjo" mais sans aucun ajout d'alcool. C'est le sommet de l'art du brassage, avec un bouquet subtil mais aromatique, une saveur fruitée complexe.</p> <p>■ Comment le boire ? La dégustation du sake est tout un art mais sans aucune règle définie. On peut le déguster froid (entre 5° et 12°) pour mieux décoder ses arômes ou à température ambiante ou tiède (réchauffé au bain-marie, environs 45°). Cependant il est vrai que les meilleurs sakes sont très souvent servis très frais.</p>   	<h3>■ L'alcool japonais : Shochu</h3> <p>Le shochu est une sorte d'eau-de-vie japonaise, fabriquée à partir de plus de soixante matières premières. Les matières plus répandues sont le blé, les patates douces, le riz.</p> <p>Il existe deux sortes de shochus : "shochu oturu", distillé plusieurs fois et utilisé surtout pour les cocktails ou base de liqueur, et "shochu karu" ou shochu authentique, distillé qu'une fois, ce qui permet de préserver les arômes des matières premières.</p> <p>On le fabrique depuis le XVème siècle principalement dans plusieurs régions dans le sud du Japon (Kyushu, Oitaïve). Depuis quelques années la consommation de shochu a connu une très forte augmentation, cet alcool est autant apprécié que la bière et le sake.</p> <p>■ Alcools de la même famille Limeshu (liqueur de prunes, à base de shochu), Chu-hai (cocktail avec shochu, soda et jus de fruit)</p> <p>■ Comment le boire ? Contrairement aux autres eaux de vie, on peut l'apprécier à différents moments d'un repas (avant, après ou au cours de repas). Le shochu se sert à toute température et de différentes manières ; coupé d'eau chaude ou froide, avec des glaçons, sec ou versé avec de la glace pilée.</p>   

有識者コメントについて

会期中、食品業界関係者が多数来場されたと思われるが、在仏日本人や訪仏日本人のSIA出展についてのコメントの抜粋

日本食レストラン価値向上委員会 副委員長 秋山利明氏

ちゃんとした日本食の普及が重要であり、フランス人が持っている（日本食の）間違った認識（例：中華料理店で出されるSAKE（アルコール度数40度以上のもの）が日本酒と思っている。）を正すには、まず、一般消費者への普及が大切である。あらゆるチャンスをつかまえて、「日本食」の認知度を高めることに力を入れるべきである。今回の（SIA）出展は、非常に有意義である。

ふうどりーむず株式会社 副社長 長谷川氏

SIAは、地方者が中心の見本市で日本食がどういうものかをニュースでは知っているが、実際、目にするのは初めてという人もいるので、（日本食を）知ってもらうには良い機会である。現在は、世界同時化の時代であり、SIAで食したものが話題になり、ひとつたいで話しているうちに底辺（裾野）が広がっていく。それが重要なことである。

今回、SIA出展は初めてであるが、今後のために日本ブースとしては、フランス、イタリア、スイス等は地方色豊かな食品が出店されているように、日本も地方色を出して欲しい（地方の特産品など）。

お弁当実演販売も良いことだが、日本食の広め方として、コンビニのようなコーナー作り（おでんコーナー、おにぎりコーナーなど）の方法もある。

商談に結びつけるためには、

- ・日本食とはこういうものであると品揃えを並べるだけでは、フランス人にはピンとこないので、出品コンセプトを精査し、毎回、テーマを決めて売りたいものを絞る。
- ・メインのメーカーに来てもらい、作り方、食べ方、日本家庭での料理の出し方などのデモンストレーションを行なう。

日本のイメージは、ソニーやトヨタ等で象徴されるように技術のイメージが強いので、日本の食品技術（BIOテクニク）などを披露するのもおもしろく、フランス人の興味を沸き立たせる。

JFCヨーロッパ 社長 清松直之氏、JFCフランス 高橋直裕氏

(今回出品の半分をJFCから仕入れている)

消費者の反応(反響)が予想以上で、フランス人の日本食に対する関心や販売意欲に非常に驚いている。実際、こんなに売れるとは思わなかった。次回、出展するのであれば、今年の実績をもとに体勢を整えて協力したい。例えば、みそ汁を販売するのであればデモ用のプロモーターを派遣することも考慮したい。

今回のSIA出展は、フランス人の消費者へのアピールに最高の形で行なっていると思う。消費者への浸透がディストリビューターにとっても必要不可欠であり、日本からの輸入増に繋がる。

日本が国をあげて、出展してくれば非常に嬉しいことである。

JFC フランス代表 小川俊之氏

日本食流通事業を行なっているので、(日本食の)普及には取組んでいるが、公的な支援を得て普及に力を注いで頂けるのは心強い。今回の出展にあたっての選定品目は、フランス人が簡単に家庭で調理できるものであり、フランス人に使ってもらいたい意図で選んでいる。輸入量を増やすためにもまずはフランス人に日本食を広めていきたい。

伊勢丹パリオフィス 輸出担当者 黒部響子氏

外国ブースの中では、取扱商品が一般的で良く、乾麺とめんつゆをセットで紹介して販売しているのも良いアイデアと思う。

SIAのような海外の見本市に積極的に参加することが最終的には輸出促進に繋がるに違いない。

ブースについては、スペースが広ければコーナー毎にデモを多くすれば面白いのではないか?例えば、素材や調味料を見せながら、「うどんコーナー」、「お好み焼きコーナー」、「焼き鳥コーナー」などを行なうなど。

料理研究家 平野由希子氏

SIAへの日本ブース初出展であるが、「お弁当」という切り口が面白く、メニューも品数が少ない中にもさやいんげんの胡麻和え、エビフライという品目の選択は、フランス人の嗜好を捉えている。

今回の出展は、輸出促進に貢献していることには間違いなく、日本食ブームとともに健康志向の高まりは今後ますます増加していくことは疑いようがない。

日本の野菜料理は季節感があり、とても種類が豊か。日本の食文化とともに豊富な料理レシピを広く知ってもらうことは、販売促進ひいては輸出促進に繋がると思われる。

消費者のコメント

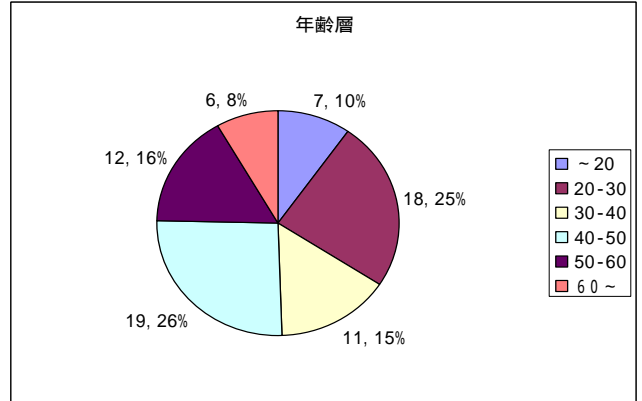
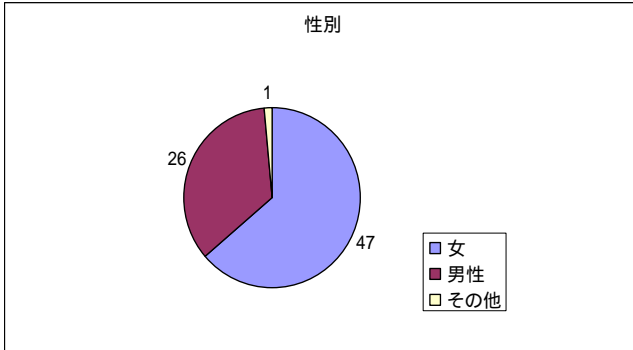
日本ブースに訪れた消費者（購入者）から日本食に関する質問やコメントについてフロントに立って対応していたアシスタントを通して集約した。

- ・玄米茶は普段からよく飲んでいる。香りが良い。BIOに興味があるので玄米茶を利用することにしている。
- ・玄米茶は、おいしいが飲みなれない、特別な味。普段、ハーブティしか飲まない人にとっては、想像よりも軽い繊細な感じである。
- ・玄米茶は、穀物とうもろこしを炒ったような感じでおいしい。
- ・緑茶は落ち着いて静かになる感じがする。（この仏人男性は、モロッコのハーブティ（ミンティ）を好んで飲んでおり、刺激の強いものが好きとのこと）
- ・日本酒について、中華系の日本食レストランで飲む「SAKE」は、アルコール度数が高い（40度）ものでそれと比べると日本酒は、アルコール度数が低くて「薄くて水みたい」、「おいしくない」との反応があった。日本酒はローズ色なのになぜ透明なのか？という質問も多く、紹興酒や桂花陳酒と間違っている人が多い。
- ・本当の日本の酒は、中華系日本食レストランのものではなくて「コレ！」だと周知させるために日本ブースを出展しているんだねとの感想があった。
- ・日本酒について、喉越しは軽い（濃くない）けれど、味が続く（口の中に香りが広がる）との意見あり。
- ・フランス人は強い酒を好む。ワインは味が口の中にある感じがするので好きだが、日本酒は、味が少ない（軽い）
- ・焼酎について、あまり知られていない。日本酒（15度）よりも度数の高い焼酎（25度）を好む人が多い。
- ・日本のビールを売って欲しい。
- ・わさびについて、お寿司以外の用途を聞いたり、買った寿司に添える。生肉のマリネに醤油と混ぜて使用。パリのレストランのスウェーデンシェフがわさびを使うレシピがあり、自分も使いたかったので買った。
- ・わさびという名前を聞いたことがあったので試してみたかった。
- ・地方から出てきた人々は、入手が難しいためなのか、2~3本まとめて買う。
- ・家庭でお寿司を作るのでわさびを購入。わさびは美味しくて辛さを感じない。
- ・わかめのバリエーションがないかとの質問
- ・ふえるわかめの購入者は、沖縄の食をテーマにしたテレビ放送をみたので買いに来た。
- ・商品についての使用方法、レシピ、開封後の保存方法、賞味期限の質問が多数。輸出する場合、メーカーでフランス語の説明を添付する必要がある。
- ・日本食が健康にどのように良いのかを知りたい。

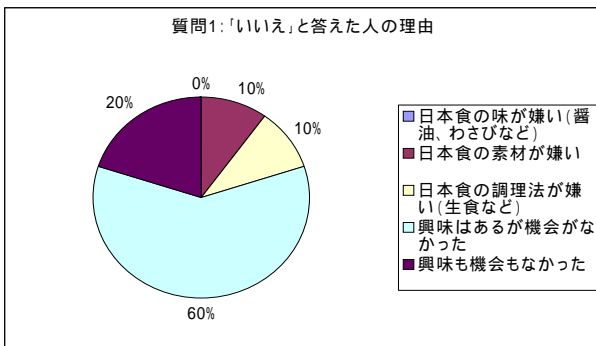
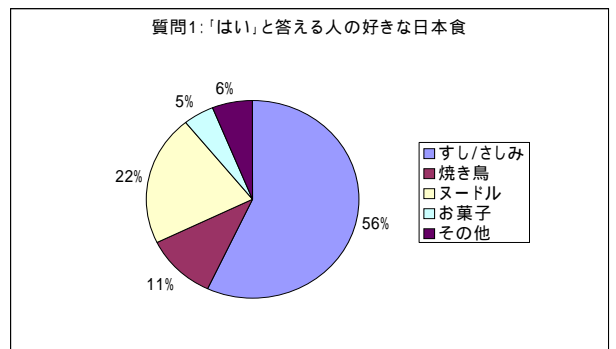
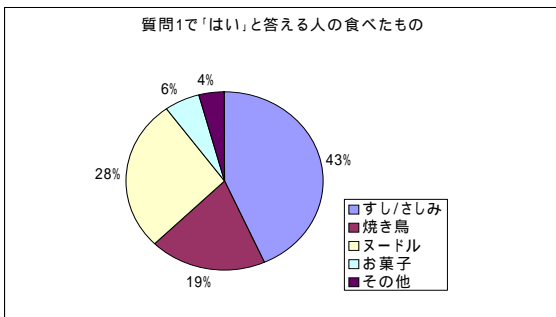
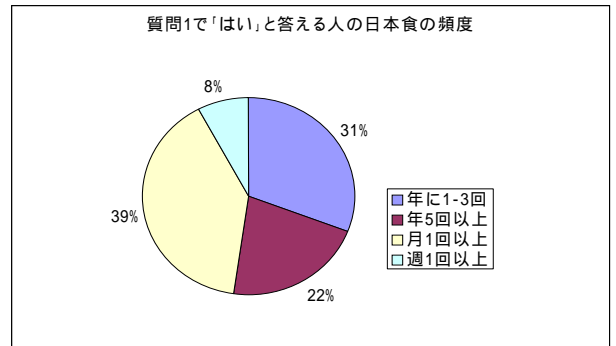
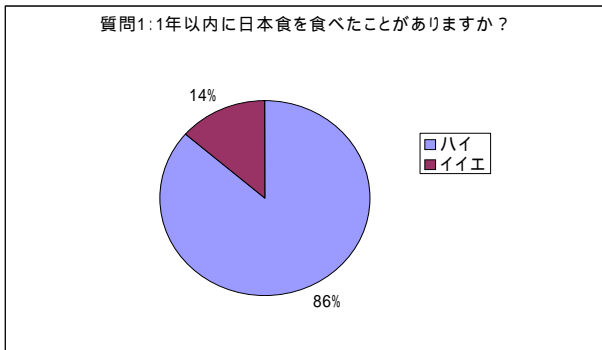
- ・今回の日本ブースはパリのどのお店が出展しているのか？という質問が多く、パリ市内に店を持っていないことを説明すると、是非、開いて欲しいとの意見。
- ・日本食材店の住所を教えて欲しい（トータル100人以上と思われる）
- ・だしの作り方を教えて欲しい（多数）
- ・てんぷら粉について説明すると、一度試してみると言って2袋購入。
- ・弘前のりんごは売っていないのかとの質問
- ・着物や日本のコスチュームはないのかとの質問
- ・たくさんのフランス人が日本食に興味を持っているので、SIALに日本ブースを出展したのは、とても良いことで嬉しい。



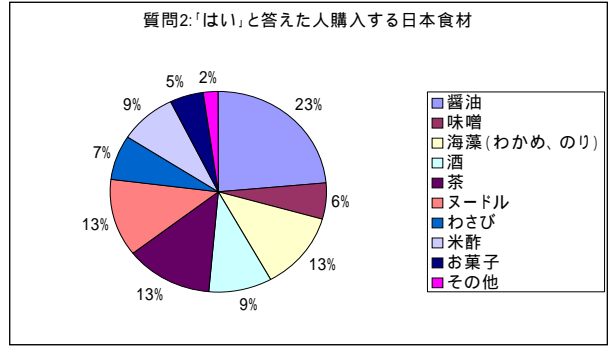
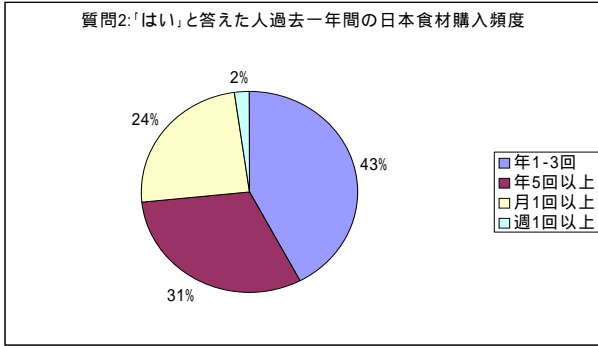
開催期間中のアンケート回答は下記の通り。



質問1 一年以内に日本食を食べたことがありますか？

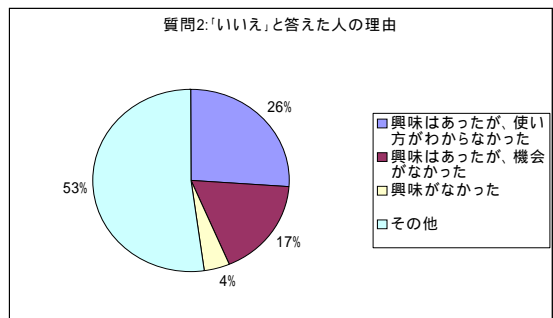


質問2 一年以内に日本食材を買いましたか？

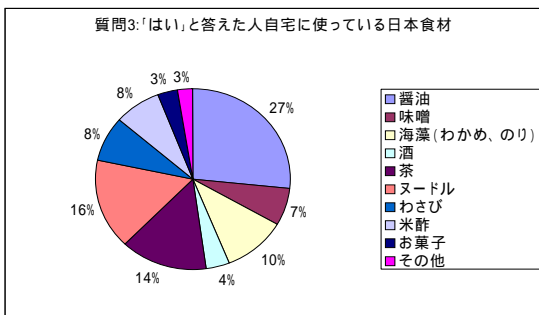


(購入した食材を使って)どのように調理しましたか？

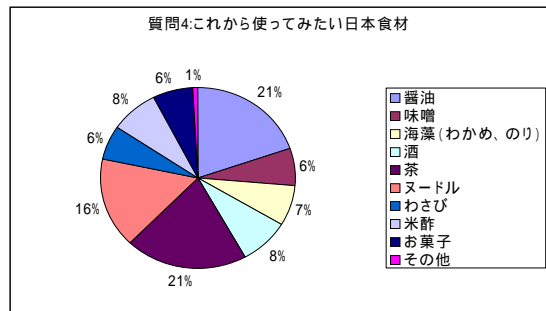
- ・麺を湯がく
- ・アジア料理として醤油を使用する。
- ・出来合いのものを購入する。
- ・酒を温める
- ・天ぷらにする。
- ・スープにする。
- ・サラダにする。
- ・寿司として食べる。
- ・鶏肉と一緒に調理する。
- ・日本酒を食前・食後酒として飲む。
- ・日本人妻がフランス食材とミックスして料理する。



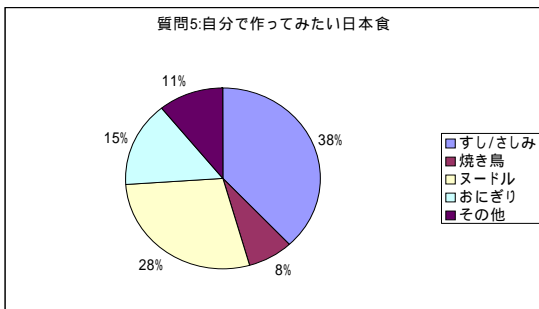
質問3 現在、家に日本食がありますか？



質問4 これから使ってみたい日本食材



質問5 どの日本食を自分で作れそうですか？(作ってみたいですか?)



その他:

- ・天ぷら、味噌汁、しゃぶしゃぶ、カレー、親子丼

第4章 総括

SIAL2006総括

日本ブース全体の商談件数（名刺交換含む）

1722件

商談成立件数

177件

出展企業の商談に関しても仕法が様々で、事前準備(招待先の狙い)を整えて臨んだ企業には商談成立数に満足感が伺える。

成立見込み数

200件

代理店申込み件数

73件

日本ブース出展の有効性

近年、高まりを見せている世界的な「日本食ブーム」をブームで終わらせるだけでなく、根付かせるためにはこのような国際食品見本市の出展が非常に有効です。

すでに世界に普及している「寿司」、「焼き鳥」、「天ぷら」だけでなく「日本食」の素材、食品技術の説明も日本ブース出展により紹介することができました。

所感

今回のSIAL出展は日本としては2回目である。隣接の韓国ブースは今回で8回目であり、ブースの見せ方、商談スペースの取り方等々に過去に培った努力が伺えた。今後、日本も出展継続することで、過去の経験を活かしたブース作りバイヤーの動線作りが出来るに違いないと思います。

最近の世界的な健康志向、見直されている食生活を考えると、今こそ日本が世界の食品業界の舞台に上がる時が来ているように感じます。ヨーロッパへの輸出は何かと規制が厳しく、また遠路のため輸出品目にも限りがあるように思いますが、輸出可能な品目と外国人が必要としている品目を合致させて日本企業等に情報発信すれば、食品業界の輸出は益々伸びることと思います。

日本料理講習会統括

日本料理講習会開催の有効性

料理デモンストレーションとは違い、日本食材の扱い方や包丁さばき、日本料理に合った器の盛付けなどを実際に触れて学んでもらうことで、より日本料理に対する知識を増やし、さらに興味を沸き立たすことができた。受講者は日本料理講習会開催の継続を強く望んでおり、定期的に行なう機会があればさらに日本人が食す日本食を広めることができる。

今後の日本料理講習会のあり方

対象者別（シェフ、レストラン関係者と一般者）に分けて定期的を実施すれば、それぞれのニーズに答えた日本料理講習会を実施することができ、使用食材の説明や入手方法等も同時に紹介すれば、一家庭に「1本の醤油」や「味噌パック」「1本の酢」などを常備することも考えられ、結果的に日本食の普及になり輸出促進が拡大されることが期待できる。

所感

受講者は、日本料理店（と思われる）のシェフ及び見習い、ウェイター等様々な方であった。複数回受講者もいた。また地元の主婦も参加されたが、「和食に非常に興味があり、真の日本料理を学びたい」とのコメントを頂いた。実際に包丁やまな板を使っての実技指導や普段お目にかからないレシピ内容は非常に意義があったと考える。

また、意外にもすでに家庭で日本食を作っている方もおられたり、「味噌汁意外のスープ」を学びたい人などかなりの日本通も参加されているのは驚きであり、むしろそのような方たちに日本食について多くを学んで頂き、その方たちからフランス人へ伝播していけばさらなる日本食ファンが増えていくのではないのでしょうか？

いずれにしても、今後も海外においては今回のような日本料理の実技指導（料理講習会）を含めた日本食の普及活動は重要だと認識した。



SIA2007総括

商談見込み件数

52件 - うち、50件は、バイヤー（ディストリビューター）へのSIAL出展企業情報及びSIA出展結果情報を提供

今回のSIA（国際農業見本市）出展結果（販売実績や値ごろ感など）をSIAL出展者に現地マーケット情報としてSIA実施報告書及び新たなバイヤー情報を送付し、海外販路創出拡大の機会として頂きます。また、在パリの日本食材店にも同様の情報を送り、日本からの輸入品目の増加を見込みます。

在仏バイヤー（ディストリビューター）等からの日本企業（SIAL出展企業）へオファーがあることを期待します。

SIA出展の有効性

SIAL出展は、企業間の商取引が目的であり、メーカーもバイヤー（ディストリビューター）も継続品目や売れると思われる品目の商談を行い、成立させているが、一般消費向けのSIAに出展することにより、在仏バイヤー（ディストリビューター）が、実際、フランス人消費者が何を欲しているかを感じ取ることができる。これを元に、次回のSIAL2008やその他ヨーロッパ各地で開催される国際見本市においてメーカーとバイヤー（ディストリビューター）がお互い求めている商品について展示・商談を進める形になり得ます。

SIAL出展企業でSIAへも出展しているフランス企業も多数あり、各企業とも両方に出席することで相乗効果を図っています。

所感

フランスを始めヨーロッパで輸出促進を図るには、じっくりと裾野を広げ根付かせることが大切です。それは、ヨーロッパの民族性に関係があるかもしれないが、マスコミに踊らされることなく自己の志向を重要視し、商品等を見極めている。良い例が服飾関係のブランドであり、100年くらいの歴史を持つ老舗が今もなお健在であり続けています。

一度、浸透、根付くと継続している可能性が高いように思われる。ヨーロッパの健康志向は、さらに高まっており、パリ市内ではジムも増え、また、ブローニュの森や大きい公園ではジョギング姿が目立つようになっていきます。

日本食 = 健康というイメージをそのまま定着させていく手段を今後、工夫して進めていきたいと思えます。

