

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)

南カリフォルニア日米協会創立100周年記念事業
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

【はじめに】

アメリカ合衆国各地にある日米協会のうち、南カリフォルニア日米協会は、1909年(明治42年)に、日米の経済、文化、政治及び個人相互の友好関係構築を目的に設立され、2009年(平成21年)に100周年を迎えた。

このため、本日米協会の創立100周年記念事業の幕開けイベントとして、2009年(平成21年)3月5日に、日本食文化振興協会(JFCA)と南カリフォルニア日米協会の共催により「Japanese Food & Sake Festival 2009～南カリフォルニア日米協会創立100周年記念～」が開催され、日本食・日本酒の紹介とともに、本日米協会の創立100周年を祝ったところである。

我が国農林水産物・食品の輸出促進を図るためには、世界各地で開催される「食」に関するイベントに積極的に参加し、来場者に直接、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・日本食材のファンの裾野を拡大することが重要である。

このような認識の下、農林水産省は、「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)」により、本イベントに参加し、日本食材等・日本食文化の総合的なPRを実施したところである。

本報告書は、その実施内容をとりまとめたものであり、関係各位にとって参考となれば幸いである。

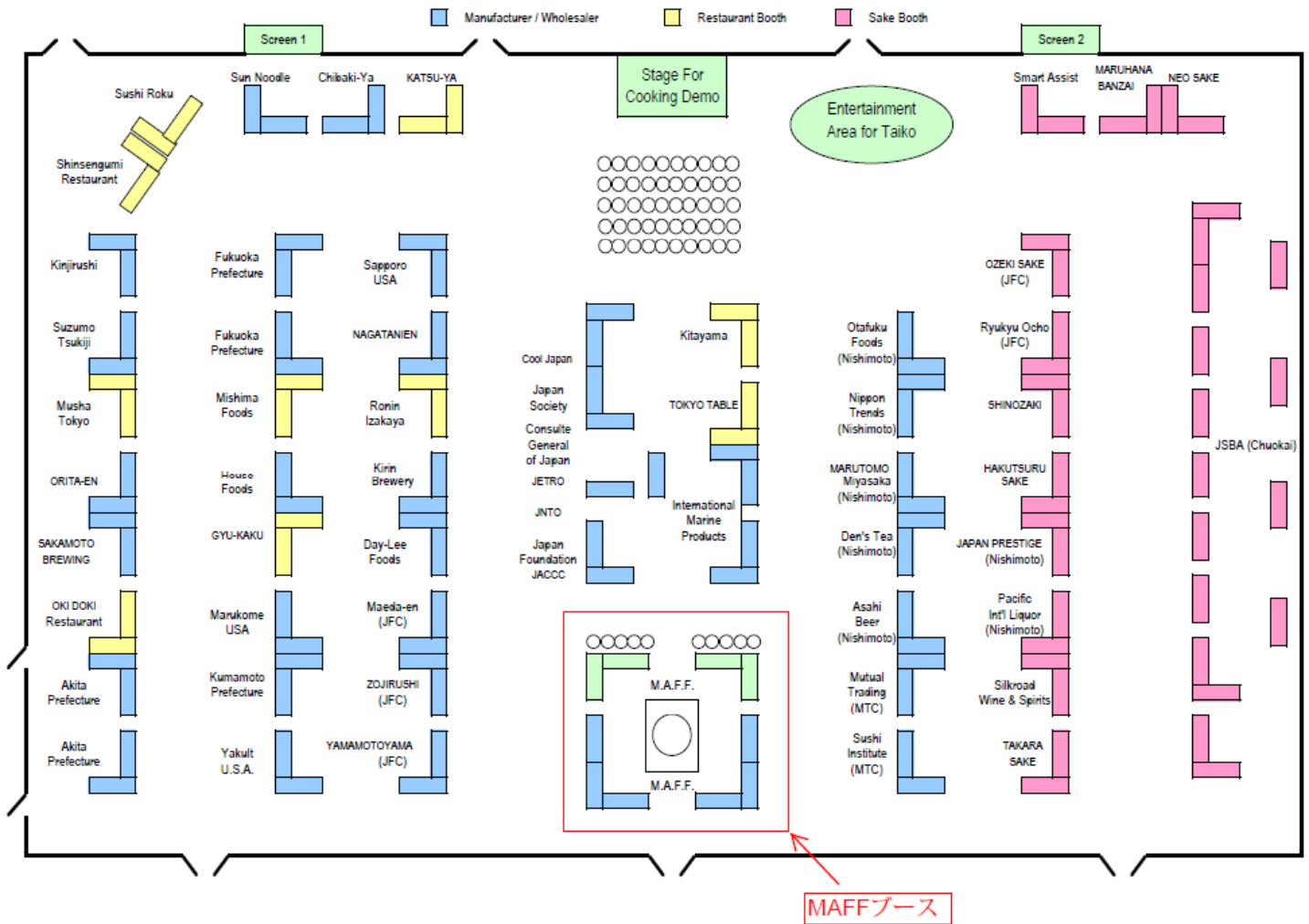
なお、本事業は、農林水産省が株式会社ジェイコムに委託して実施した。

平成21年3月

2. 実施概要



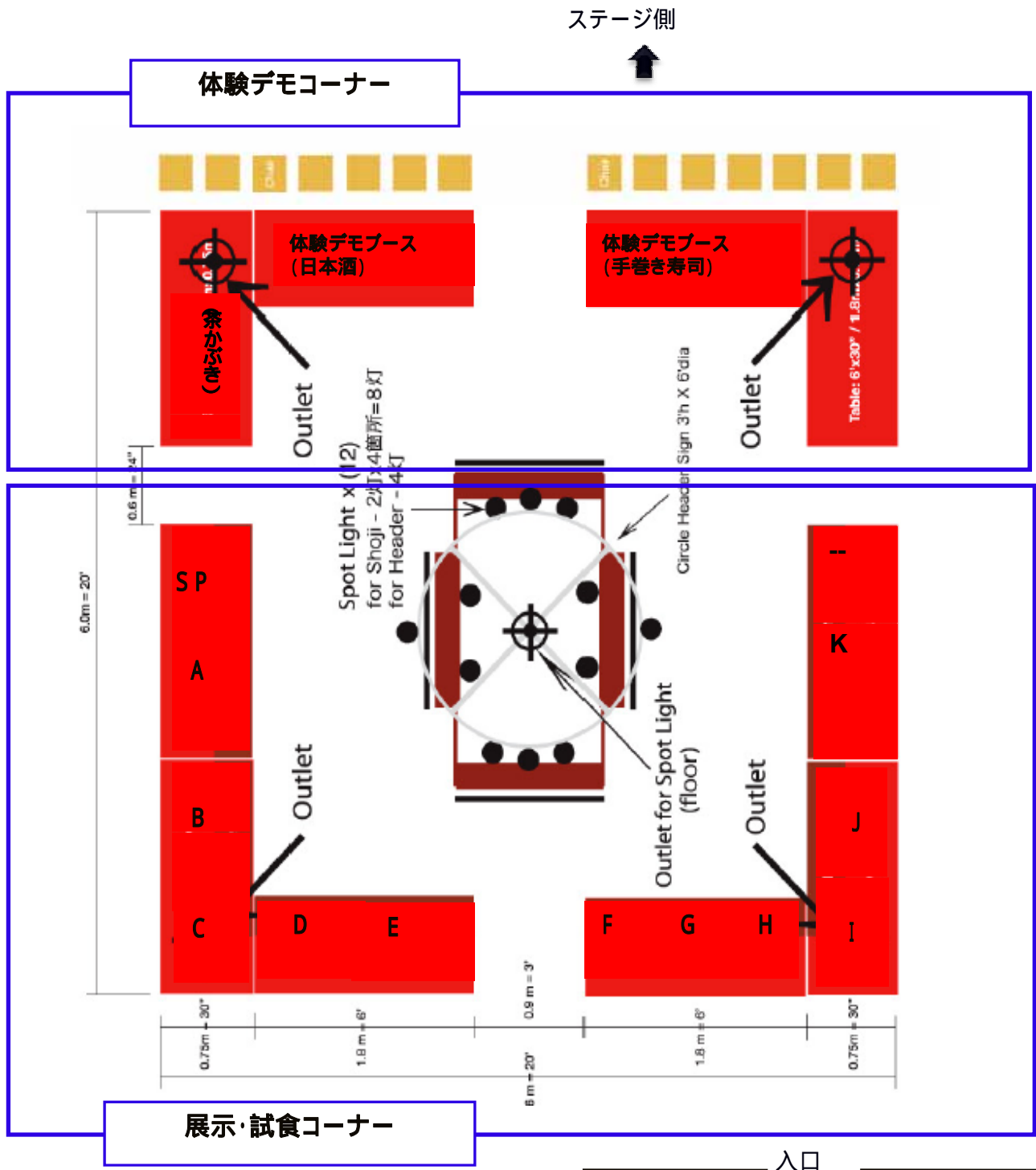
【会場レイアウト及びMAFFブースロケーション】



【MAFFブースパース】



【MAFFブース内レイアウト】



体験デモブース: 手巻き寿司、茶かぶき、日本酒講座
 スペシャルブース: 具だくさん味噌鍋

2. 実施概要



【出品者一覧】

	テーブルNo.	出品者名	品目	商品	産地
1	A	ひかり味噌(株)	味噌	味噌汁の達人(白・合わせ・オールナチュラル-白) USDA認定無添加有機味噌 Kosher認定有機味噌 ゆずこしょう	長野県
2	B	男前豆腐店(株)	豆腐	風に吹かれて豆腐屋ジョニー	京都府
3	C	ラメールソフィア(株)	海苔	有明海一番 新海	佐賀県
4	D	(有)深見梅店	梅干し	フルーツ梅干し	和歌山県
5	E	杉本製茶(株)	お茶	煎茶 ほうじ茶 玄米茶	静岡県
6	F	(株)まるゑい	お茶	伊勢かぶせ茶(ペットボトル) 伊勢焙じ茶(ペットボトル)	三重県
7	G	(株)芳田園	お茶	Japanese Green Tea The Premium(ティーバッグ) 熊本城ティーバッグ	熊本県
8	H	(株)やまま満寿多園	お茶	緑茶(粉茶ティーバッグ 竹)	静岡県
9	I	丸七製茶(株)	お茶	楽々抹茶	静岡県
10	J	薩摩酒造(株)	焼酎	さつま白波(いも) 黒白波(いも)	鹿児島県
11	K	(株)協同商事コエドブルワリー	ビール	COEDO瑠璃-Ruri- 333ml瓶 COEDO伽羅-Kyara- 333ml瓶 COEDO白-Shiro- 333ml瓶 COEDO漆黒-Shikkoku- 333ml瓶 COEDO紅赤-Beniaka- 333ml瓶	埼玉県

2. 実施概要



【出品者毎の提供方法】

テーブル No.	出品者名	出品物	提供量	提供方法	調達食材	調達方法	備考
SP	農林水産省 (MAFF)	具だくさん味噌鍋	約800名分	具だくさんの味噌鍋を調理して提供	ホタテ(日本産)	すし学校シェフ	食材はなるべく日本産かつ輸出重点品目を活用した。
					長いも(日本産)	すし学校シェフ	
					うどん	すし学校シェフ	
					味噌(ひかり味噌(株)提供)	すし学校シェフ	
					ごま油	すし学校シェフ	
					真鯛(日本産)・ごぼう・大根・人参・シメジ・絹さや・東京ねぎ・三つ葉・一味・昆布(日本産)・かつお節(日本産)・みりん・酒・薄口醤油	すし学校シェフ	
A	ひかり味噌(株)	味噌汁の達人(白・合わせ・オールナチュラル-白)	各1ケース	ゆずこしょう風味魚介類マリネ(セビーチェ)	海老、玉ねぎ、きゅうり、トマト、ゆずこしょうソースなど	出品者が調達	
		USDA認定無添加有機味噌, Kosher認定有機味噌, ゆずこしょう	各1ケース				
B	男前豆腐店(株)	風に吹かれて豆腐屋ジョニー	100パック	メイプルシロップをかけスイーツ仕立てて提供	豆腐	別事業と一括輸送	
				アボカド等をトッピングしたサラダとして提供	メイプルシロップ	出品者が現地調達	
					アボカド(5個)、さしみ醤油(1本)	事業費で現地調達	
C	ラメルソフィア(株)	有明海一番新海 海苔	4切/袋 × 300袋 ディスプレイ用: 桐箱-6箱	オードブルとして提供	海苔	日本から発送	お福のパフォーマンス 
D	(有)深見梅店	フルーツ梅干し	60g × 12 × 3ケース	クラッカーに梅干しをすりつぶしたものをのせて提供	フルーツ梅干し	日本から発送	最高級紀州うす塩梅干しモンドセレクション2008年最高金賞受賞
					クラッカー200枚	事業費で現地調達	

* 自社プロモーターが居ない出品者テーブルでは、事務局員がプロモーターを担当した。

2. 実施概要



テーブル No.	出品者名	出品物	提供量	提供方法	調達食材	調達方法	備考
E	杉本製茶(株)	煎茶	500杯分	お湯で煎じて提供	お茶	別の事業と一括輸送	*World Tea Championshipのブレンド緑茶部門で最優秀賞を獲得した玄米茶、日本茶部門でトップ5に選ばれた煎茶、ほうじ茶、ティーバッグや粉末、茶葉の提供が可能。
		ほうじ茶			ミネラルウォーター(軟水)	事業費で現地調達	
		玄米茶					
		抹茶ヨーグルト		ヨーグルトに抹茶粉末を混ぜて提供	出品者が調達		
F	(株)まるゑい	伊勢かぶせ茶(ペットボトル)	120本	そのまま提供	お茶	日本から発送	
		伊勢焙じ茶(ペットボトル)	120本				
G	(株)芳田園	熊本城ティーバッグ	1500個	お湯で煎じて提供	お茶	日本から発送	芳田園会員制英語サイトより業務用通販を展開中。メール登録会員のみの販売となる。
		ザ・プレミアム	200個		ミネラルウォーター(軟水)	事業費で現地調達	
					お茶菓子	日本から発送	
H	(株)やまま満寿多園	粉茶ティーバッグ竹	10gティーバッグ×100袋	1のプラスチック容器に10gティーバッグを1個入れ、500mlのお湯を注ぎ2分浸出させ提供	お茶	日本から発送	
	丸七製茶(株)	楽々抹茶	25缶(500杯分)	シェイカーで作り、抹茶を試飲	抹茶	日本から調達	
					ミネラルウォーター(軟水)	出品者が現地で調達	
J	薩摩酒造(株)	さつま白波	各1-2本	そのまま出品する焼酎をお湯割り、水割り等で提供	さつま白波	アメリカ国内から発送	
		黒白波			黒白波	事業費で現地調達	
					氷&Box		
K	(株)協同商事エドブルリー	ビール	72本×5種類	冷やして提供	ビール	日本から発送	
-	広報資料・アンケートコーナー	農林水産省作成の広報資料(パンフレット、DVD、携帯ストラップ、アンケート等)の配布等					

World Tea Championshipとは、北米市場において市販されているお茶の中から最も高品質で味の良いお茶を選ぶコンテストであり、受賞者は年に1回開催されるWorld Tea Expoにて決定・表彰される。

2. 実施概要

【体験デモコーナースケジュール】

Time	実施事項	担当	備考
15:10 ~ 15:30	日本酒講座	酒ソムリエ + プロモーター1名(補佐)	薩摩酒造も協力
15:50 ~ 16:10	茶かぶき	プロモーター2名	参加者10名以上
16:45 ~ 17:15	寿司学校	Katsu-ya調理人 + プロモーター1名(補佐)	参加者10名以上
17:30 ~ 17:50	日本酒講座	同上	同上
18:00 ~ 18:30	寿司学校	同上	同上
18:50 ~ 19:10	茶かぶき	同上	同上
19:20 ~ 19:40	日本酒講座	同上	同上

日本酒講座(酒カクテル)

茶かぶき



寿司学校(手巻き寿司体験)



2. 実施概要



【メインステージを活用したPR活動】

1. アメリカで日本食・日本食材等の伝道師として活躍されているレストランKatsu-ya オーナーシェフ、上地氏による鯛づくし(姿造り、変わり造り、和え物)クッキングデモショー

*上地勝也氏:ロサンゼルスにおけるマスターシェフの一人に数えられる。Sushi Institute of America の創設者であり、日本食レストラン協会会長でもある。



2. 吉田ソースの吉田氏による“吉田ソースの意外な使い方の紹介”として、グルメチキン、麻婆豆腐、グルメドレッシングをデモンストレーション

雲田康夫理事長(2008年日本食海外普及功労者表彰受賞者)のジョイントにより、会場がより和やかになった。

*吉田潤喜氏:米国生まれの日本の味として愛される吉田ソースの創始者。2005年には、Newsweek Japanの「世界が尊敬する日本人100」の一人として選ばれた。



<Japanese Food & Sake Festival ステージイベントプログラム>

第一部(15:00~17:00)

15:15~15:35 「三味線パフォーマンス」by Mike Penny (主催:日米協会・国際交流基金・JNTO)

15:45~16:45 クッキングデモ by すし六/刀 Chef Shima (主催:日本食文化振興協会(JFCA))

第二部(17:00~20:00)

17:15~18:00 クッキングデモ By Katsu-ya Chef Uechi (主催:農林水産省)

18:15~19:15 クッキングデモ by 吉田氏 with 雲田理事長(主催:農林水産省)

19:30~19:50 「三味線パフォーマンス」by Mike Penny (主催:日米協会・国際交流基金・JNTO)

三味線パフォーマンス



クッキングデモ (Chef Shima)



3. 制作物



【ポスター・チラシ類】

ポスター (300枚制作) 兼チラシ <表>



チラシ (1万枚制作) <裏>



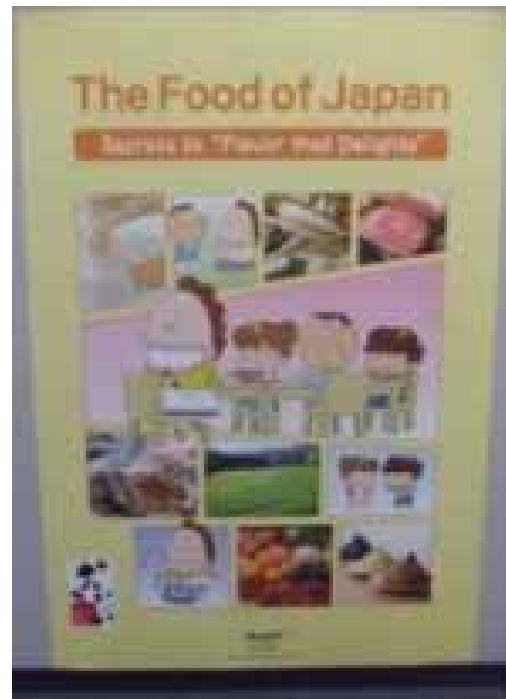
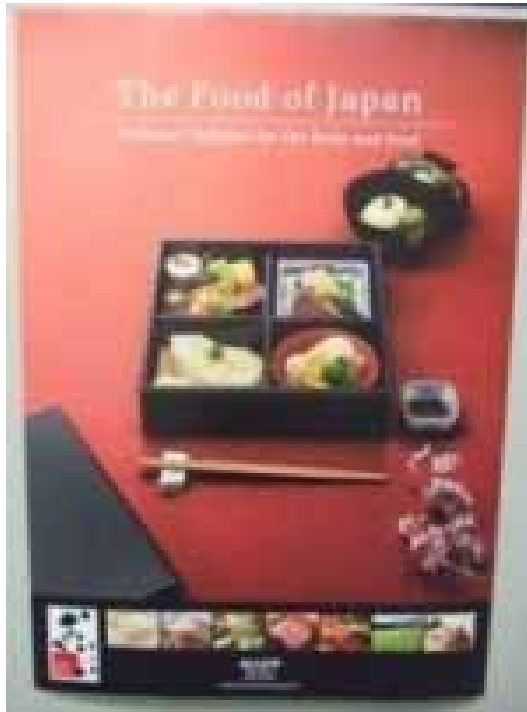
ポストカード (1万枚制作)



* ポスター、チラシはデモンストレーションや試食を前面に押し出し、“興味が惹かれるもの”となるよう努めた。

3. 制作物

農水省作成ポスターの掲示



広報セット(約300セット)
体験デモ参加者、アンケート協力者に提供



農水省作成DVD(ステージの入れ替え時を利用し、
他スポンサー同様、大型スクリーンで上映)



3. 制作物



レシピ付きチラシ (300部制作) <表>

Miso Hot Pot with Red Sea Bream and Vegetables

— Recipe —



Ingredients

- ① Red sea bream 1 piece
- ② Washed burdock root 1 slice
- ③ Onion 1 slice
- ④ Potato 1 slice
- ⑤ Carrot 1 slice
- ⑥ Water yam 1 slice
- ⑦ Potatoes 1 slice
- ⑧ Winter yam 1 slice
- ⑨ Spring onions 1 bunch
- ⑩ White miso 1 cup
- ⑪ Water 1 cup
- ⑫ Soybean paste 1 cup
- ⑬ Soybean oil 1 cup

Sauce

- ① Red sea bream 1 piece
- ② Miso paste 1 cup
- ③ White miso 1 cup
- ④ Light soy sauce 1 cup
- ⑤ Soybean oil 1 cup

Method

1. Cut the dried radish and carrots into thin rectangles and boil. Chop fish and other vegetables into small pieces.
2. Make the soup stock in a pot using the dried bonito flakes and hoto, then add all the other season ingredients, excluding the soybean oil and hoto.
3. Add all the ingredients to the soup pot in ①, and boil. Drizzle in the soybean oil in the last moments and serve. Garnish with the minced herbs.

Temaki-zushi (Hand-rolled sushi) Spicy Tuna Roll

— Recipe —



Ingredients

- ① High grade Japanese rice 1 cup
- ② Spicy tuna 1 cup
- ③ Spicy vinegar 1 cup
- ④ Sesame oil 1 cup
- ⑤ Sesame seeds 1 cup

Method

1. Combine vinegar, sugar and salt in a pot and heat, taking care not to burn the mixture.
2. Wash the rice well, and then cook in a rice cooker.
3. Pour the spicy vinegar from ① into the cooked rice and allow to sit for about 1-2 minutes, then mix the rice with a fan. Mix the spicy vinegar into the rice using a rice scoop, until the rice develops a shine (up to 4 minutes). Do not let the rice dry out.
4. Chop tuna finely with a knife. Mix the tuna, oil and chopped spring onions together, add some mayonnaise to taste if desired.
5. Cut the large liver into halves (optional).
6. Place one sheet of laver onto your palm and spread some vinegar hot over 2/3 of the laver from the edge.
7. Place the some spicy tuna mixture in the center of the rice and roll (take care to roll too much rice or spicy tuna mixture).

CONTACT

Inquiries regarding each item

A Hikari Miso International, Inc.
 10, Yatsuyuki Bldg. TEL: 310-629-0809 FAX: 310-629-0392
 E-Mail: hikari@japanesefoods.com

B OTOKOMAE TOFU INC.
 TEL: +81-771-42-4511 FAX: +81-771-42-5211
 E-mail: otokomae@otokomae.jp

C LA MERE SOPHIA Co., Ltd.
 Multiple Products TEL: +81-5-6778-7833 FAX: +81-5-6778-7878
 E-mail: sophia@la-meresopha.com

D FUKAMI Co., Ltd.
 No. 100-100-100 TEL: +81-75-74-5843 FAX: +81-75-74-72301
 E-mail: fukami@fukami.co.jp

E SUGIMOTO USA, INC.
 No. 100-100-100 TEL: 206-774-8856 FAX: 206-774-3859
 E-mail: info@suginotosusa.com

F MARUEL, Inc.
 Multiple Products TEL: +81-59-323-3000 FAX: +81-59-323-3000
 E-mail: info@maruel.com

G YOSHIDA-EN Co., Ltd.
 Multiple Products TEL: +81-467-75-9159 FAX: +81-467-75-0730
 E-mail: yoshida-en@yoshida-en.com

H YAMAMA MASUDAEN CO., LTD.
 TEL: 868-71-4487
 E-mail: info@masudaen.com

I MARUSHICHI Tea PROCESSOR CO., LTD.
 International Product TEL: +81-64-643-2421 FAX: +81-64-644-4422
 E-mail: maru@marushichi-group.jp

J Satsuma shuzo Co., Ltd.
 International Product TEL: +81-99-573-1231 FAX: +81-99-573-0334
 E-mail: info@satsumashuzo.com (No. 100-100-100)

K Kyodoshoji Corporation Limited COEDOBREWERY
 No. 100-100-100 TEL: +81-49-244-8941 FAX: +81-49-244-6356
 E-mail: coedo@coedobrewery.com

WASHOKU ENTERTAINMENT!

March 5th, 2009

11:30pm - 5:00pm
 5:00pm - 8:00pm

Hyatt Regency Orange County <http://www.maff.jp/washoku/>

レシピ付きチラシ<内>

A Hikari Miso International, Inc. Miso



B OTOKOMAE TOFU INC. Tofu



G YOSHIDA-EN Co., Ltd. Japanese Tea



H YAMAMA MASUDAEN CO., LTD. Japanese Tea





Welcome to MAFF Booth

MAFF booth will present exciting demonstrations and be offering various Japanese food ingredients and beverage.

C LA MERE SOPHIA Co., Ltd. Laver



D FUKAMI Co., Ltd. Pickled Tuna



I MARUSHICHI Tea PROCESSOR CO., LTD. Japanese Tea



J Satsuma shuzo Co., Ltd. Shochu



E SUGIMOTO USA, INC. Japanese Tea



F MARUEL, Inc. Japanese Tea



K Kyodoshoji Corporation Limited COEDOBREWERY Beer



SP MAFF Miso Hot Pot Demonstration



3. 制作物



茶かぶき資料

GUESS THE TEA QUIZ!

1) What kind of tea do you like the best?

2) Match the photos to the correct descriptions given below.

A



Sencha

B



Genmaicha

C



Houjicha

A tea made from Sencha or Bancha combined with roasted rice, and has a distinctive savory aroma.

Well-roasted Sencha or Bancha. It has a savory aroma and clean taste that lends itself well to drinking after meals.


The representative and most popular Japanese tea, using leaves from the first harvest. The higher the grade, the more delicious the tea, with the fragrance of soft leaves.

味噌POP (全国味噌工業協同組合連合会提供)

MISO


What's MISO?
Miso through the ages
Types of Miso
The wonders of Miso
Cooking with Miso

Miso is Japan's traditional seasoning and health food. Made from fermented soybeans washed into a thick paste, the many health benefits of miso have been well documented in scientific studies. Fermented, refined grains have more miso than any other grain, giving it a special reputation as a uniquely healthy and versatile health food.










Japan Miso Promotion Board
5-8-8, 801, Tsukiji Chuo-ku, Tokyo 104-0045 JAPAN
Tel. +81-3-5565-4441-3
Fax. +81-3-5363-0454
<http://www.miso.or.jp>

The Good for your health wonders of Miso

The Japanese have long known about miso's remarkable health benefits. Recent research has found that the benefits of miso come not only from the restriction in the soybeans, but also from other ingredients that arise from the actions of aspergillus and other molds used in the fermentation and aging processes.



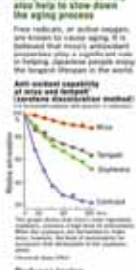
- Protein
- Vitamins E
- Saponin
- Tyrosin inhibition
- Ischaemic
- Leu-5flin
- Choline
- Natural pigments
- Dietary fiber
- Vitamin B1
- Vitamin B2
- Prostaglandin E
- Fatty acid
- Minerals

Eat miso every day for better health.

Miso soup helps prevent gastric disorders.
Studies indicate that those who regularly have miso soup are less susceptible to gastric cancer and suffer less from stomach disorders such as gastritis, gastric ulcers or duodenal ulcers. Miso is rich in digestive enzymes and provides protective action for the stomach lining. Studies have also shown that a daily intake of miso soup also helps to prevent breast cancer.

Lab tests have also shown that miso helps to prevent colon cancer in lab rats and heart cancer in lab mice.

Reduces cancer mortality rate by 30% in mice.



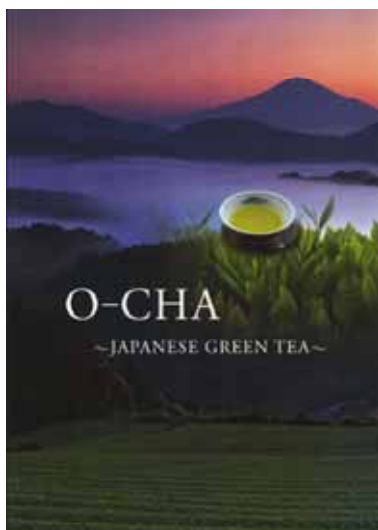
Prevents high blood pressure and stroke.
Miso is rich in magnesium and potassium, which can serve as an effective counter against excessive sodium intake.

Improves brain circulation.
Miso's ability to clean the arteries helps the circulatory system in miso purge harmful bacteria and toxins from the circulation.

Improves brain circulation (SHIBATA 1998)
Miso is rich in ingredients that work to dilate high blood pressure and arteries, as well as improve the brain microcirculation and reduce body fatness.

● Miso is rich in healthy ingredients

お茶POP (静岡県提供)



【商品POP】

Miso

Production Area: Nagano Prefecture
 Producer: Hikari Miso International, Inc.



Hikari Miso has the largest share in the category of healthy, safe Organic *Miso* (no additives) in Japan. It received the ISO9001(International Organization for Standardization, Quality Management Standard) and ISO22000 (Food safety) certifications early on, and there is also a quality assurance system in place. We provide wide range of products with English labeling for export to the USA that meet the USDA ORGANIC, Kosher and other product requirements. We have staff stationed on location in the USA, ready to directly provide product information and engage in business discussion.

Tofu

Production Area: Kyoto Prefecture
 Producer: OTOKOMAE TOFU INC.



Otokomae Tofu brings you a delicious, nutritious *tofu* made from Japan-grown non-GM soybeans and highly concentrated soy milk. Enjoy the rich taste of soy, as well as its unique packaging.

Laver

Production Area: Saga Prefecture
 Producer: LA MERE SOPHIA Co., Ltd.



"*Shinkai* <La Mere Nouveau>" laver comes from the *Ariake* Sea, which produces excellent quality seaweed, in *Saga* Prefecture, which has the highest production of seaweed in Japan. Seaweed masters selectively choose from a selection from the first pick of the highest quality new shoots that have satisfied the "seaweed taste appraisal system", finely chop it, then painstakingly dry and roast each piece, as would a master craftsman of *washi* paper.

Pickled Ume

Production Area: Wakayama Prefecture
 Producer: FUKAMI Co., Ltd.



The winner of the Monde selection grand gold medal prize in 2008.

Japanese Tea

Production Area: Shizuoka Prefecture
 Producer: SUGIMOTO USA, INC.



Sugimoto USA Green Tea is produced by *Sugimoto Sencha* in *Shizuoka*, winner of the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries Award. We are proud to provide three different varieties of tea, which include *Sencha*, *Hojicha*, and *Genmaicha*, which was the winner of the Green Blended/ Flavored Category at the 2008 World Tea Championships.

Japanese Tea

Production Area: Mie Prefecture
 Producer: MARUEI, Inc.



This product was produced using only the highest quality tea leaves from *Mie* Prefecture, and focusing on "high quality", "genuine taste" and "differentiation from existing products". The plastic bottled teas on display today are only a fraction of our product range. We are happy to assist you in producing any product you request. Please feel free to send any requests by email via our website: <http://www.greentea.gr.jp>
Matcha • *Genmaicha* • *Konacha* • Greentea-aulet

【商品POP】

Japanese Tea

Production Area: Kumamoto Prefecture
 Producer: YOSHIDA-EN Co., Ltd.



Since the inauguration of business in the 10th year of *Meiji*, Yoshidaen Co., Ltd., has inherited our tradition and technique from our ancestors of tea craftsman, and people have kept drinking throughout the ages. We hope you enjoy drinking our various tea products for your teatime comfort.

Japanese Tea

Production Area: Shizuoka Prefecture
 Producer: YAMAMA MASUDAEN CO., LTD.



YAMAMA MASUDAEN CO.,LTD. handles the production of tea from the farm right through to the finished product. We earned ISO14001 (International Organization for Standardization, environmental management system) in 2003 as well as JAS (Japanese Agricultural Standard) organic recognition and NOP (National Organic Program, USA) recognition on each stage of the production process. We are honored to deliver safe and genuine products with a delicious taste and fragrance to you.

Japanese Tea

Production Area: Shizuoka Prefecture
 Producer: MARUSHICHI Tea PROCESSOR Co., LTD.



In a Japanese tea ceremony, *Matcha* tea is mixed with a bamboo whisk then poured, however MARUSHICHI Tea PROCESSOR CO., LTD. has successfully launched "Rakuraku Matcha (*Matcha* tea)", a freeze-dried *Matcha* tea which can be simply stirred, allowing you to enjoy genuine *Matcha* tea without the need bamboo whisk. It's perfect for a catering business or at home. "Rakuraku Matcha" can be enjoyed hot and chilled. You may find it even tastier if you shake to create a foam before drinking.

Shochu

Production Area: Kagoshima Prefecture
 Producer: Satsuma Shuzo Co., Ltd.



This *Shochu* is made from fresh locally grown sweet potatoes and traditional techniques, and great care by professional *Sake* maker, *Toji Kurashio*.

Beer

Production Area: Saitama Prefecture
 Producer: Kyodoshoji Corporation Limited
 COEDOBREWERY



The Premium Craft Beers from Japan COEDO is one of the world's top quality beers. It is brewed by 7 beer masters in the town of *Kawagoe*, *Saitama* Prefecture in Japan, which earned itself the nickname "*Ko-Edo*", or "Little *Edo*" by handed down the traditions of *Edo* to today. COEDO was awarded first prize, the Grand Gold Medals at Monde Selection, and three stars from prestigious chefs and sommeliers at the International Taste & Quality Institute in Europe.

4. イベントの様子

ポスター掲載とチケット販売



チラシの設置



MAFFブースランドマーク



ひかり味噌(株)

男前豆腐店(株)



(株)協同商事コエドブルワリー

(株)やまま満寿多園



4. イベントの様子

味噌鍋食材(日本産品各種)



ラメールソフィア(株)
(お福さんによる試食品の提供)

味噌鍋試食品



丸七製茶(株)



寿司学校(手巻き寿司体験)



寿司学校(手巻き寿司体験)

杉本製茶(株)



4. イベントの様子

酒ソムリエによる日本酒講座



味噌&味噌鍋コーナー



(株)芳田園



薩摩酒造(株)



茶かぶき体験



(有)深見梅店



(株)まるゑい&杉本製茶(株)



試食品準備中のプロモーター



【所感】

この事業は、南カリフォルニア日米協会創立100周年記念事業の一環として、南カリフォルニア日米協会とJapanese Food Culture Association (JFCA)が共催するイベント「Japanese Food & Sake Festival 2009」の中での実施であったため、現地「Japanese Food & Sake Festival 2009」事務局との綿密な事前調整のもと、事業を推進した。

カリフォルニア地区には既に多くの日本企業が進出しており、日本食レストランも2000店を越えると言われている。日本人シェフ・日本人オーナーの店も数多く存在するため、日本食のレベルも非常に高い。

この地域で更に深く日本食・日本食文化を浸透させるため、メインステージでは、現地で人気の高い日本食レストラン「Katsu-ya」のオーナーシェフ上地氏によるクッキングデモ、アメリカンドリームの特徴と言われている吉田ソース創始者の吉田氏によるクッキングデモに日本食海外普及功労者表彰受賞者である雲田氏がジョイントするステージプログラムを実施し、来場者の興味を惹きつけた。

また、農林水産省(MAFF)ブースについては、日本的な格子柄のデザインで装飾し、外観を目立たせることによって来場者を惹きつけることができた。MAFFブース内は「展示・試食コーナー」と「体験デモコーナー」に分け、「展示・試食コーナー」では輸出意欲の高い企業11社の商品を展示し、来場者に試食・試飲いただいた。また、限られたスペースの中で各社、オリジナリティ溢れるパフォーマンスを行うなどにより自社の商品のPRをしていただいた。さらに、このコーナーではSushi Chef InstituteのAndy松田シェフのご協力のもと、日本食材を多数使用した「具だくさん味噌鍋」を提供しただけでなく、味噌の詳細がわかるパンフレットを配布する等して、日本食材の魅力をPRした。

「体験デモコーナー」では、出品企業からご提供いただいた食材を活用したメニューを、来場者が楽しみながら体験していただけるよう工夫した。レストラン「Katsu-ya」の調理人による「寿司学校」、現地で活躍されている酒ソムリエ(松本祐司氏)による「日本酒講座」は、開催時間外でも次々と来場者が詰め寄り、シェフ、ソムリエと直接会話していただく等して、手巻き寿司や日本酒(焼酎)に関する理解を深めていただいた。「茶かぶき」では日本産の煎茶、玄米茶、ほうじ茶の味をそれぞれ体験していただき、好みの味をヒヤリングしただけでなく、各種お茶の説明とそれに合う日本茶をマッチングすることで、楽しみながら知見を深めることができるクイズ方式を採用した。

既に日本食は健康であるとのイメージが定着しているが、更に日本食のヘルシーさを訴求すべく各商品のPOPの説明事項としては健康的要素を多数盛り込んだ。

当日は、多数のマスコミが来場し、このイベントに対する注目度が伺えた。また、単に一般消費者を対象としたイベントに終始せず、第一部では、業者を対象としたことが功を奏し、具体的なビジネストークの場面も頻繁に見かけられ、輸出に繋がる“きっかけ”が掴めたという手応えがあったことから、出展企業にもメリットがあったことが認められる。日本産農林水産物・食品の輸出促進のためには、このようなイベントを一過性のものではなく継続的に実施することが重要であると考えられる。

掲載記事：『Yahooニュース』平成21年3月6日
『時事ドットコム』平成21年3月6日
『日本農業新聞』平成21年3月7日

6. メディア・プレスを通じた広報活動



1. 現地情報誌への広告掲載

Japanese Food & Sake Festival 2009主催者が作成するチラシにジョイントし、南カリフォルニア日米協会創立100周年記念行事の一環であることを強調した。

広告掲載誌

LA Times	米系メジャー新聞(日刊)
OC Metro	米系メジャー有料マガジン(日刊)
Japan Up!	米系フリーマガジン(月刊)
世界日報	中国系メジャー新聞(日刊)
台湾日報	台湾系メジャー新聞(日刊)
Daily Korea	韓国系メジャー新聞(日刊)
羅府新報	日系米人向けメジャー新聞(日刊)
インターネット(HP)	Japanese Food & Sake Festival公式HP

2. 現地メディア・プレス向けプレスコンファレンス(2009年2月3日実施)

在外公館、Japanese Food & Sake Festival 2009主催者と協力し、イベント前及び終了後の記事掲載を要請するため、地元メディア・プレスへのプレスコンファレンスを行った。

【ホスト:伊原総領事、挨拶:南カリフォルニア日米協会のダグラス・アーバー理事長
参加メディア・プレス:アメリカ18社, アジア6社, 日本16社】

【実施所感】

昨年(前回)に比べ約2倍近いプレスを集めることが出来た。

今回のイベントのセールスポイント

- 前回に比べイベントの規模が約1.5倍となること
- MAFFブースの出展
- 「Katsu-ya」の上地氏/吉田ソースの吉田氏によるステージプログラムなどを前面に打ち出したプレゼンテーション

を挙げ、昨年(前回)との違いを強調した結果、翌日にLAタイムスを筆頭に韓国系、中華系の各メディア、WEB上で記事紹介が取り上げられ、入場券の販売が伸び始めた。

特にプレスコンファレンスの後半、総領事公邸の中庭で行ったレセプションの際の上地氏による「手巻き寿司」の体験デモ(イベント当日と同じものを実施)や「輸入和牛のしゃぶしゃぶ」は好評を博し、本物の日本食・日本食材のクオリティの高さや、日本人シェフによる食の安全性を意識した食材の取扱い方や捌き方がプレス各社の強い関心を集めていたのが印象的だった。

【提供食材・食品】

まぐろ、鯛などを中心とした「手巻き寿司」:100人分

同、「握り寿司」:100人分

輸入和牛のしゃぶしゃぶ(ポン酢):100人分

6. メディア・プレスを通じた広報活動



【プレスコンファレンスの様子】

南カリフォルニア日米協会 アーバー理事長
による開会の挨拶



JNTO (日本政府観光局)

JFCA 雲田理事長へのインタビュー



コンファレンス会場の様子



「Katsu-ya」の上地氏による手巻き寿司の試食



ガーデンレセプション風景



きき酒体験

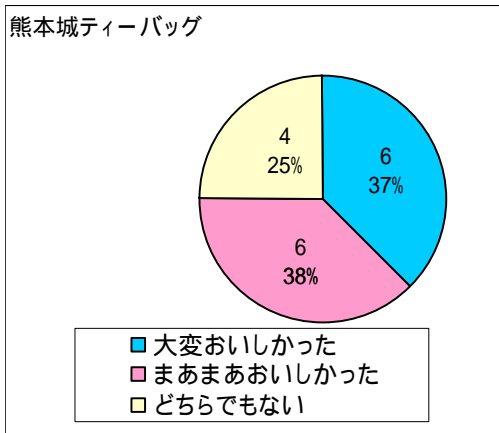


7. アンケート結果



Q: おいしいと感じましたか？

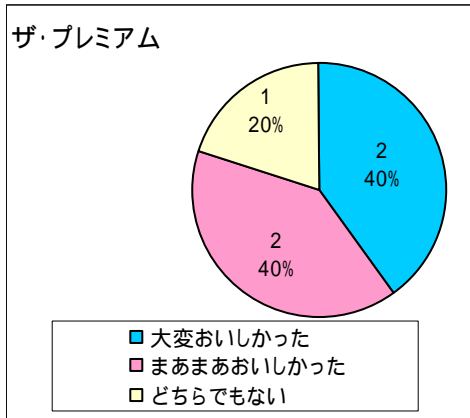
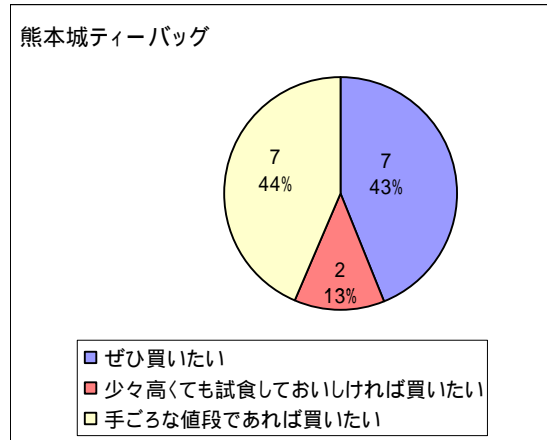
【株芳田園】



コメント:

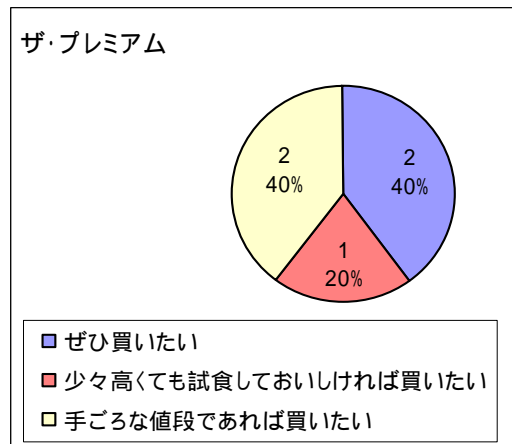
- ・強くない味
- ・飲みやすい味

Q: 今日の食材を買いしたいと思いますか？

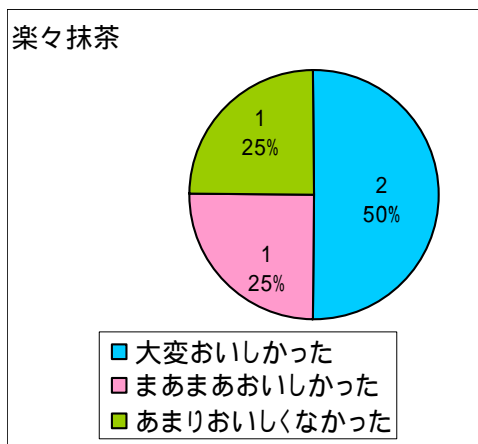


コメント:

- ・素晴らしい！

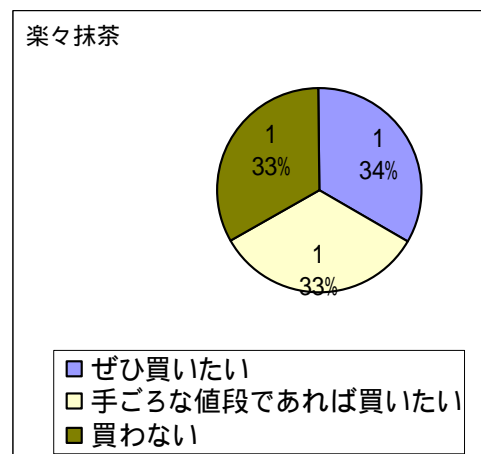


【丸七製茶(株)】



コメント:

- ・ホットの方が良い



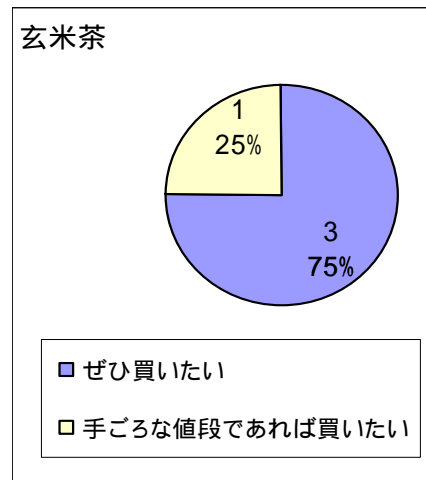
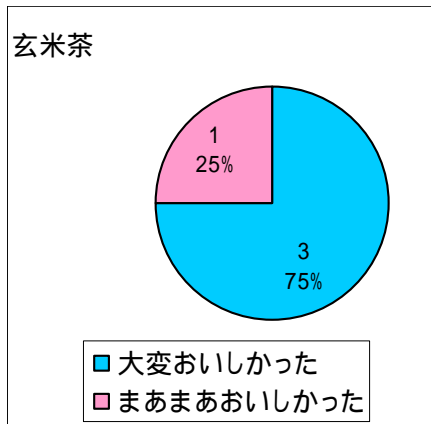
7. アンケート結果



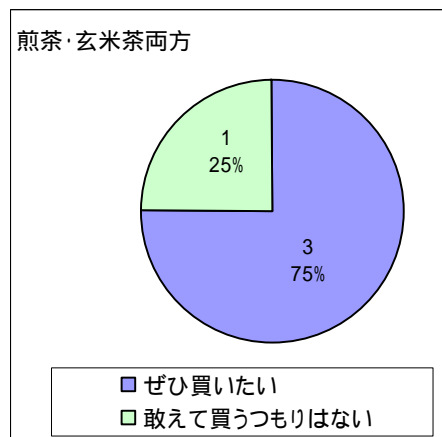
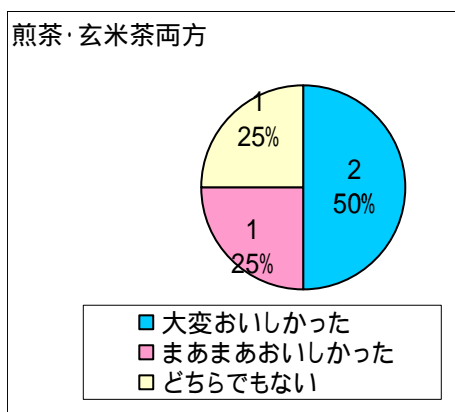
Q: おいしいと感じましたか？

Q: 今日の食材を買いしたいと思いますか？

【杉本製茶 (株)】

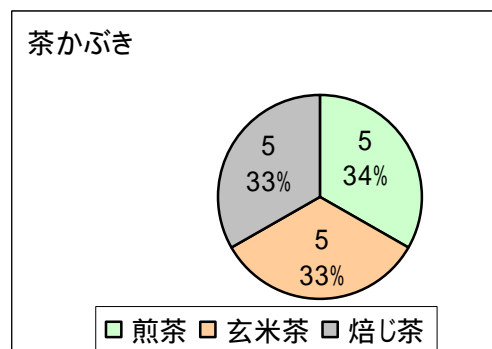


煎茶、焙じ茶のみ試食した人(各1名): いずれも大変・まあまあおいしかった/手ごろな値段であれば買いたいと回答



【茶かぶき】

Q: 一番好きなお茶はどれですか？

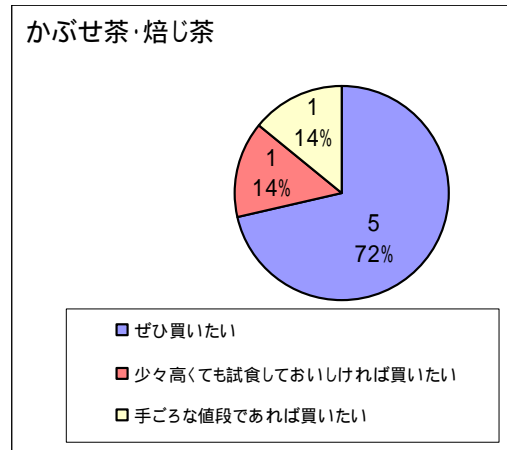
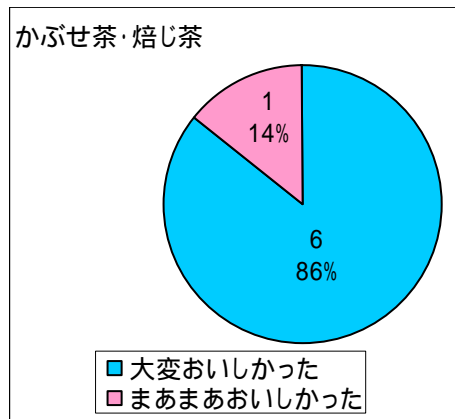


7. アンケート結果

Q: おいしいと感じましたか？

Q: 今日の食材を買いしたいと思いますか？

【株まるゑい】

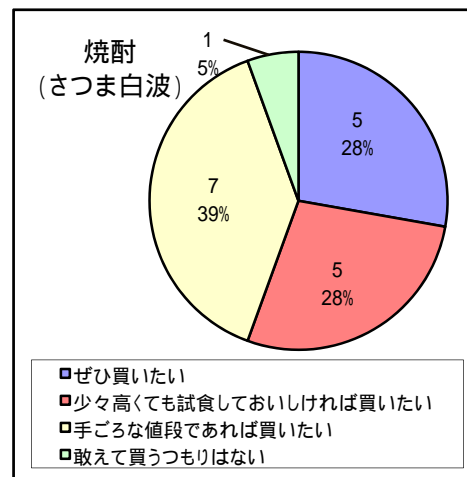
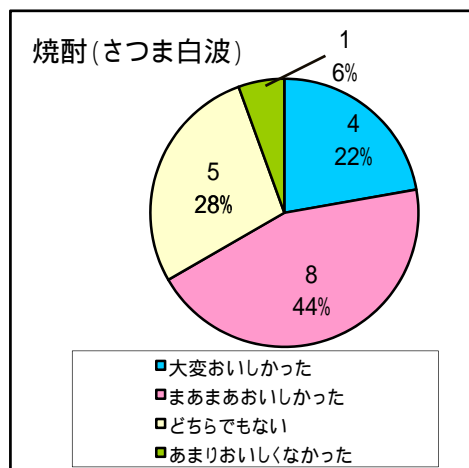


かぶせ茶、焙じ茶のみ試食した人(各1名): いずれも大変おいしかった/是非買いたいと回答

コメント:

・どこで買えますか？

【薩摩酒造(株)】



コメント:

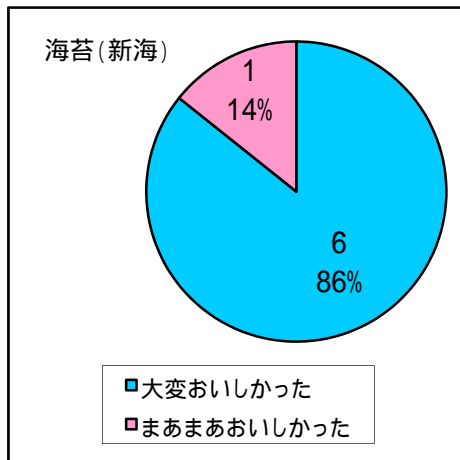
・大変好ましいが、やや強め。
・特別な機会には購入するかも

* ひかり味噌(株)、男前豆腐店(株)、(株)やまも満寿多園、(株)協同商事コエドブルワリーは、アンケート回収分は無かったものの、各自社プロモーターが来ており、盛んな売り込みや、直接商談に繋がるような会話がひんぱんに持たれていた。

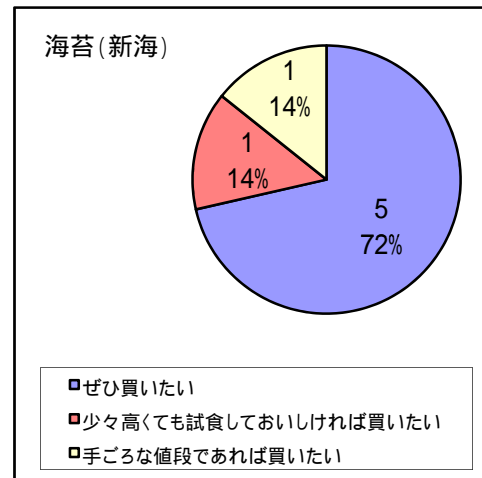
7. アンケート結果

Q: おいしいと感じましたか？

【ラメールソフィア (株)】



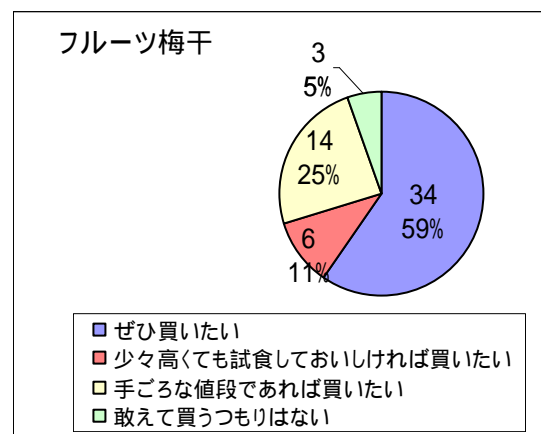
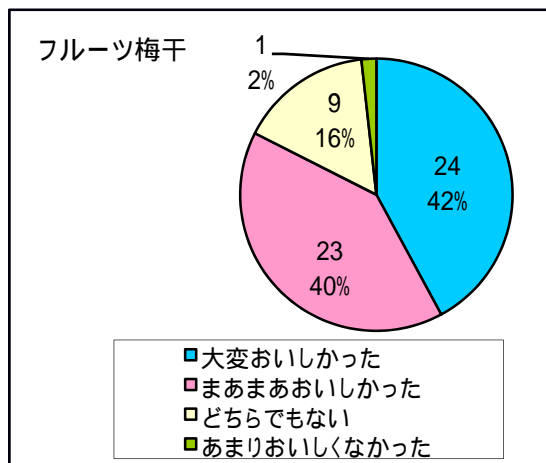
Q: 今日の食材を買いしたいと思いますか？



コメント:

- ・繊細でおいしい。
- ・プロモーターが良かった。

【(有) 深見梅店】



コメント:

- ややしよっぱいがおいしかった。
- 甘いと思ったが、そうでなかった。にもかかわらずおいしかった。
- 強い味でなく、食べやすかった。
- 見栄えが良い。
- デザートとしてもピリッとした食べ物としても良い。
- しょっぱい。
- おいしかった、ありがとう。
- 本当においしかった。
- 風味が良い。