

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。

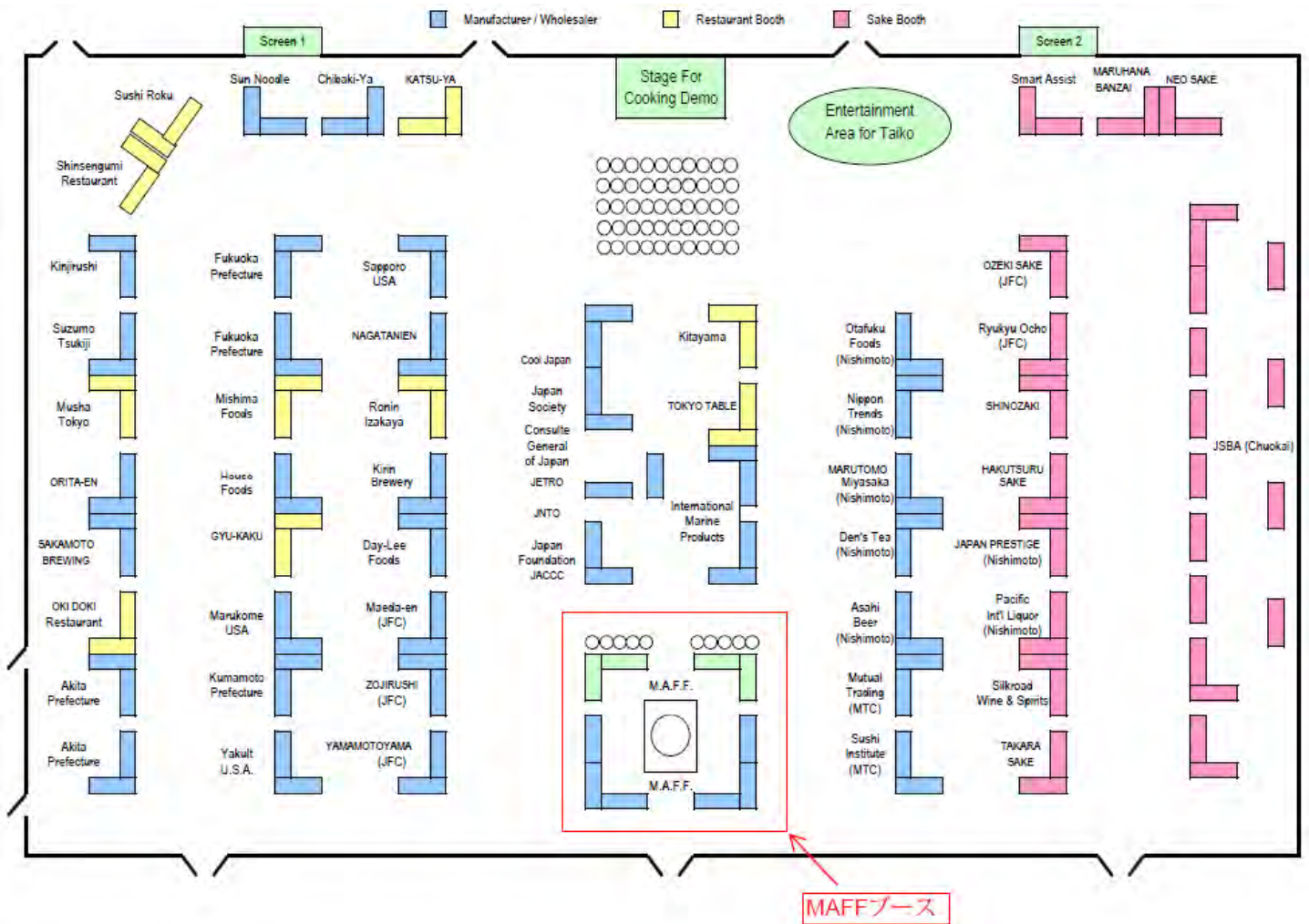
なお、本事業は、農林水産省が株式会社ジェイコムに委託して実施した。

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】



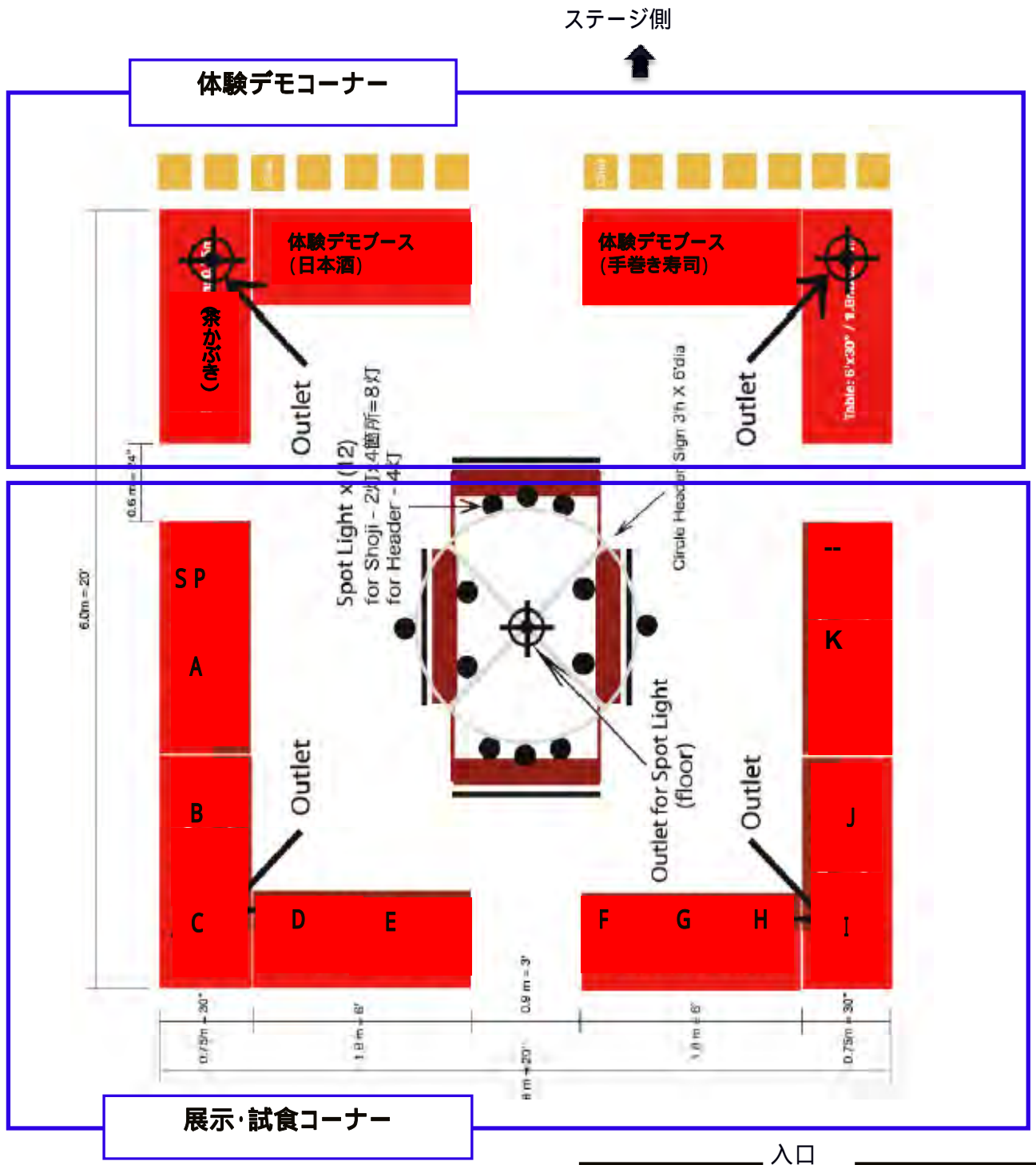
【MAFFブースパース】



2. 実施概要



【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	
					ミネラルウォーター(軟水)	事業費で現地調達	
I	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)

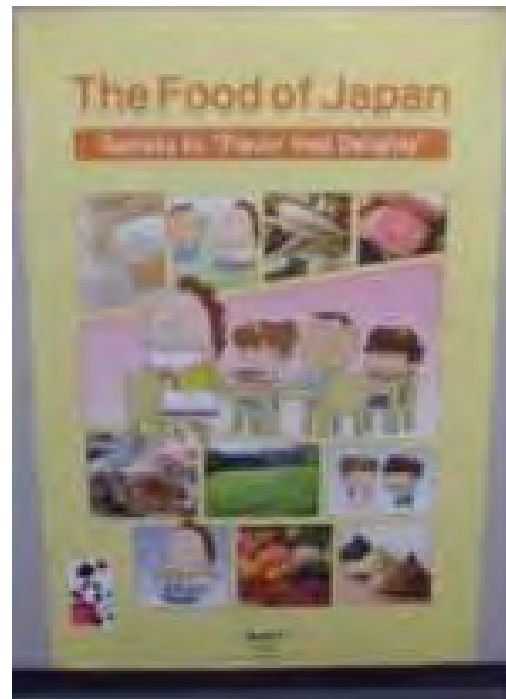


* ポスター、チラシはデモンストレーションや試食を前面に押し出し、“興味が惹かれるもの”となるよう努めた。

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

— 3 items —

Ingredients

- #Red sea bream 1 piece
- #Shiitake mushrooms 2 pieces
- #Washed broccolini 1/2 bunch
- #Canton radish 1/2 piece
- #Cabbage 1/2 bunch
- #White radish 1/2 bunch
- #Winged radish 1 bunch
- #Mitsuba herb 1 bunch
- #Water spinach 1 bunch

Seasoning

- 2 cups Miso paste
- 4 tablespoons Soy sauce
- 1/2 cup Mirin
- 1/2 cup Sake
- 1/2 cup Sugar

Method

1. Cut the salmon, radish and carrots into fish rectangles and lock. Chop fish and other vegetables into small pieces.
2. Make the soup stock in a pot using the dried bonito flakes and herbs, then add all the other season ingredients, excluding the essence of red bean.
3. Add all the ingredients to the soup pot in (1), and boil. Drizzle in the essence of red bean in the last moments and serve. Garnish with the mitsuba herbs.

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

— 2 items —

Ingredients

- #High grade Japanese rice 1 cup
- #Sushi vinegar 1/2 cup
- #Sushi rice 1 cup
- #Sushi nori 1 sheet

Preparation (rice)

1. Combine vinegar, sugar and salt in a pot and heat, bring over heat to boil the mixture.
2. Wash the rice well, and then cook in a rice cooker.
3. Pour the sushi vinegar from (1) into the cooked rice and allow to sit for about 1-2 minutes, then mix the cooked rice with a fan, mix the sushi vinegar into the rice using a rice scoop, until the rice becomes a shiny (up to 4 minutes). Do not let the rice dry out.

Preparation (the roll)

1. Chop tuna finely with a knife. Mix the tuna, chili oil and chopped spring onion together, add some mayonnaise to taste if desired.
2. Cut the large nori into halves (yodan-ji).

Assembling the Tenmaki-zushi

1. Place one sheet of nori into your palm and spread some vinegar (not over 1/2 of the nori from 2/3 edge).
2. Place the same spicy tuna mixture in the center of the rice and roll (make sure to roll too much rice or spicy tuna mixture).

CONTACT

Inquiries regarding each item

A Hikari Miso International, Inc.
Miso
TEL: 310-600-0809 FAX: 310-620-0292
E-Mail: hikari@japanesefoods.com

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

C LA MERE SOPHIA Co., Ltd.
Laver
TEL: +81-5-6778-7833 FAX: +81-5-6778-7874
E-mail: sophia@lameresopha.com

D FUKAMI Co., Ltd.
Fukidama Ume
TEL: +81-773-74-2845 FAX: +81-773-74-2201
E-mail: con@fukami.co.jp

E SUGIMOTO USA, INC.
Japanese Tea
TEL: 206-774-8856 FAX: 206-774-9859
E-mail: info@suginotousa.com

F MARUEL, Inc.
Japanese Tea
TEL: +81-59-328-3030 FAX: +81-59-328-3000
E-mail: info@maruel.com

G YOSHIDA-EN Co., Ltd.
Japanese Tea
TEL: +81-467-75-6123 FAX: +81-467-75-0730
E-mail: yoshi@yoshida-en.com

H YAMAMA MASUDAEN CO., LTD.
Japanese Tea
TEL: 88-71-4487
E-mail: info@masudaen.com

I MARUSHI Tea PROCESSOR CO., LTD.
Japanese Tea
TEL: +81-64-643-8421 FAX: +81-64-644-4422
E-mail: maruki@marushitea-group.jp

J Satsuma shuzo Co., Ltd.
Shochu
TEL: +81-98-578-1231 FAX: +81-98-578-0334
E-mail: info@satsumashochu.com (in Japanese language)

K Kyodoshoji Corporation Limited COEDOBREWERY
Beer
TEL: +81-49-244-8941 FAX: +81-49-244-8256
E-mail: coedog@coedobrewery.com

Look, Listen, Taste, Feel and Have Fun!

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
農林水産省

100

WASHOKU ENTERTAINMENT!

March 5th, 2009

3:00pm - 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

C LA MERE SOPHIA Co., Ltd.
Laver

E SUGIMOTO USA, INC.
Japanese Tea

F MARUEL, Inc.
Japanese Tea

WELCOME TO MAFF BOOTH

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

MAFF Booth 1
MAFF Booth 2

G YOSHIDA-EN Co., Ltd.
Japanese Tea

H YAMAMA MASUDAEN CO., LTD.
Japanese Tea

I MARUSHI Tea PROCESSOR CO., LTD.
Japanese Tea

J Satsuma shuzo Co., Ltd.
Shochu

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

Miso is Japan's traditional seasoning and health food. Much from fermented soybeans combined with a thick paste, the many health benefits of miso have been well demonstrated in scientific studies. Roasted, steamed grains have been added, combining with a special preparation for a uniquely healthy and nutritious miso soup.

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




Japan Miso Producers' Assoc.
5-1-10, 8th Tokyo Chuo-Bu Building, 1-1-1, Nishi-Shinjyuku, Shinjyuku-Ku, Tokyo, 163-0292, Japan
Tel: +81-3-3347-0000
Fax: +81-3-3347-0000
http://www.jmiso.or.jp

Good for your health The 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 soybeans in the miso, but also from other ingredients that are used in the fermentation and aging processes.

Eat miso every day for better health.

Miso soup helps prevent genetic diseases.

Studies indicate that those who regularly have miso soup are less susceptible to genetic cancer and suffer less from stomach diseases such as gastritis, gastric cancer or intestinal cancer. Miso is rich in digestive enzymes and antioxidant compounds that help the stomach lining. Studies have also shown that a daily intake of miso soup also helps to prevent breast cancer.

Low blood level also shows that miso helps to prevent colon cancer in old men and have cancer in old mice.

Special cancer prevention for the brain.

Miso is rich in healthy ingredients

- Flavonoid
- Vitamin E
- Selenium
- Trypsin inhibitor
- Inulin
- Choline
- Natural pigments
- Dietary fiber
- Vitamin B1
- Prostaglandin G
- Fatty acid
- Minerals

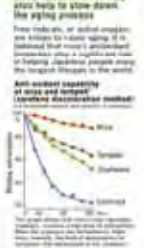
Prevents high blood pressure and stroke

Miso is rich in magnesium and potassium, which can act as an effective counter against the rise in blood pressure.

Improves brain circulation

Miso is rich in arginine, which would improve high blood pressure and stroke. It will also improve the brain circulation and reduce body pain.

Anti-oxidant properties of miso and soybean lecithin (unsaturated fat)



Reduces fatness

Miso always has contained the ingredients that are known to be effective in reducing fatness and obesity.

Daily intake of miso may even help to slow down the aging process

Free radicals, or oxidant agents, are known to cause aging. It is believed that miso's antioxidant properties may help to slow down the aging process in the body.

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 *Arake* 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 Kuroshio*.

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.