

## 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)やまも満寿多園



## 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ます。

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

### 【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

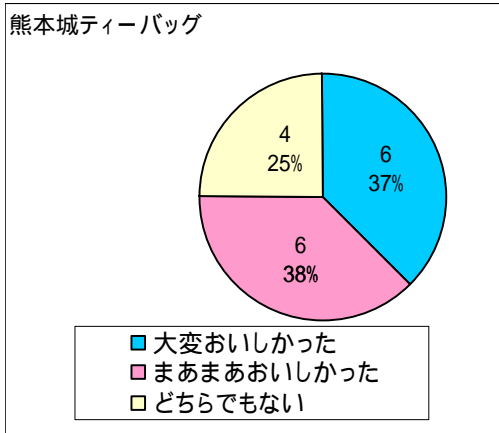


# 7. アンケート結果



Q: おいしいと感じましたか？

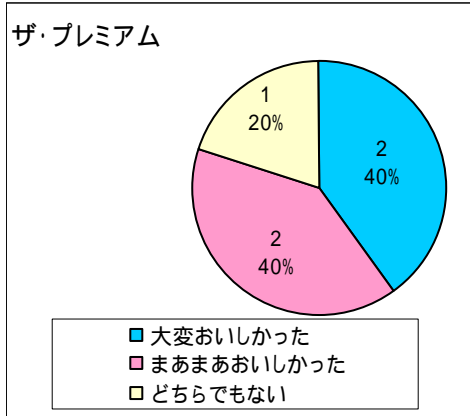
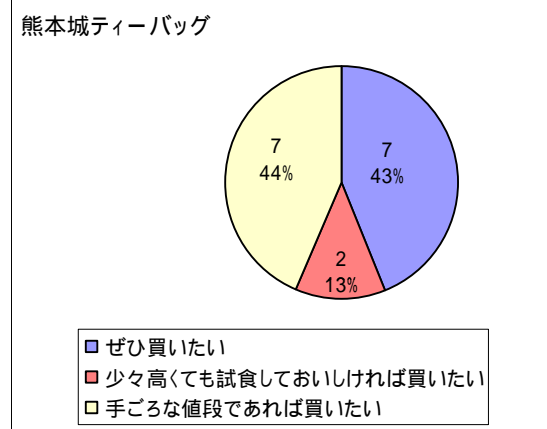
## 【株芳田園】



コメント:

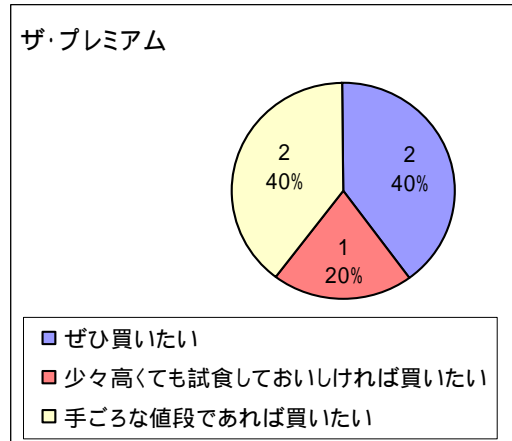
- ・強くない味
- ・飲みやすい味

Q: 今日の食材を買いしたいと思いますか？

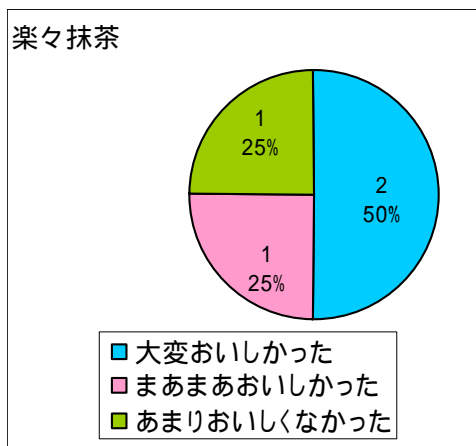


コメント:

- ・素晴らしい！

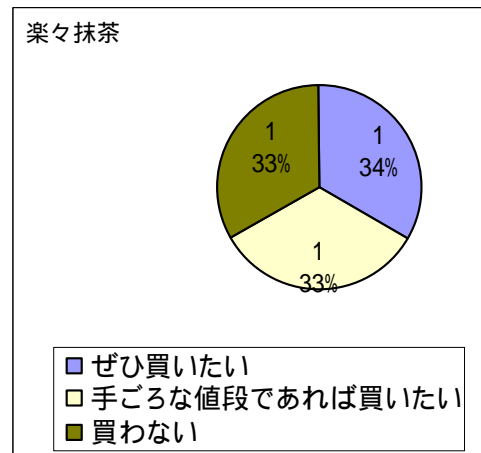


## 【丸七製茶(株)】



コメント:

- ・ホットの方が良い



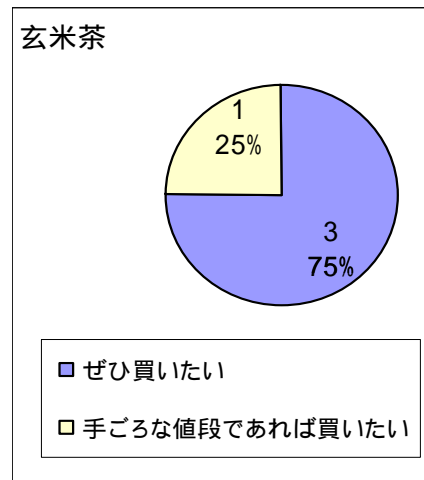
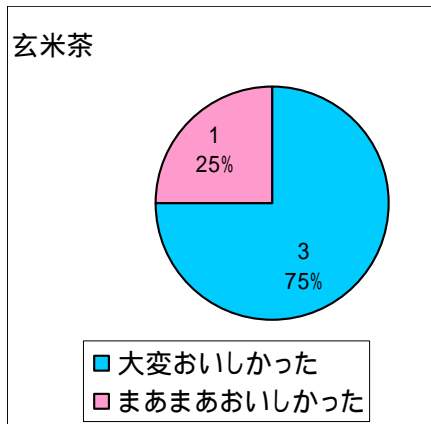
# 7. アンケート結果



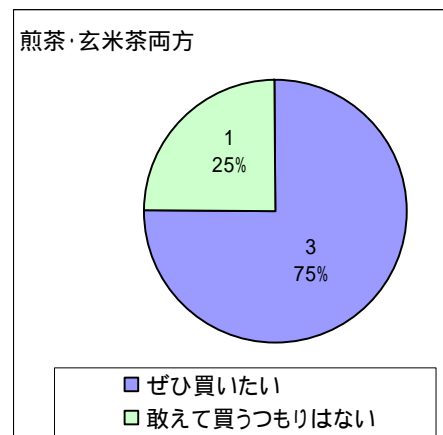
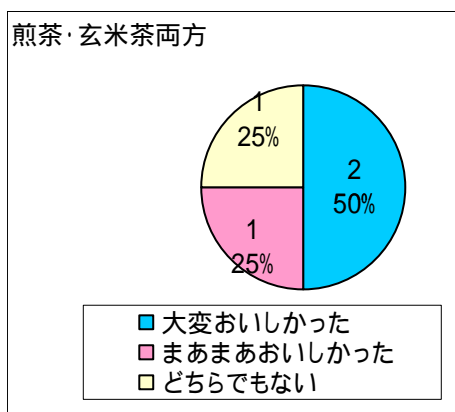
Q: おいしいと感じましたか？

Q: 今日の食材を買いしたいと思いますか？

## 【杉本製茶 (株)】

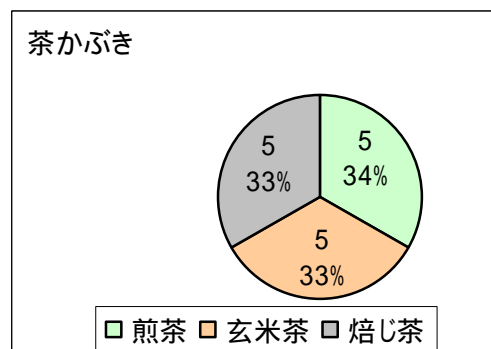


煎茶、焙じ茶のみ試食した人(各1名): いずれも大変・まあまあおいしかった/手ごろな値段であれば買いたいと回答



## 【茶かぶき】

Q: 一番好きなお茶はどれですか？



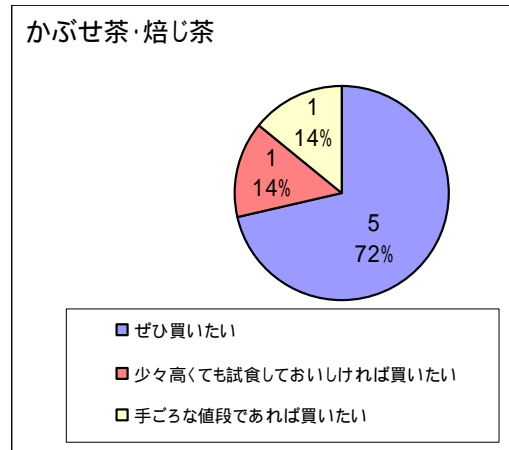
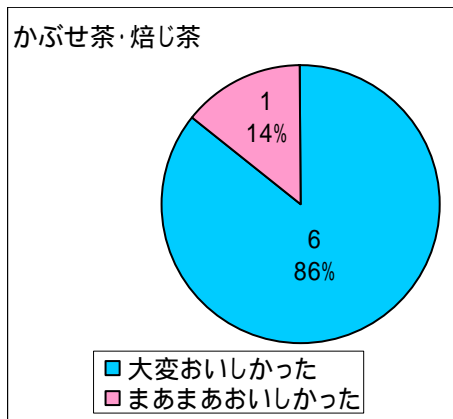
## 7. アンケート結果



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】

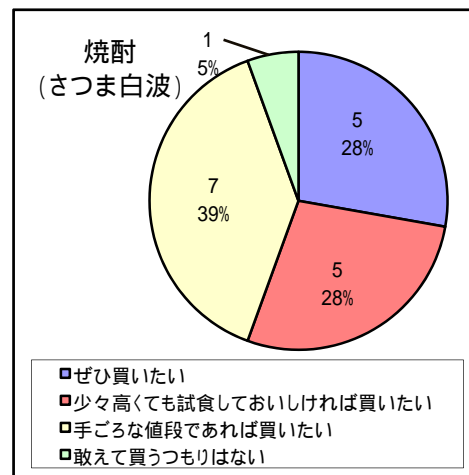
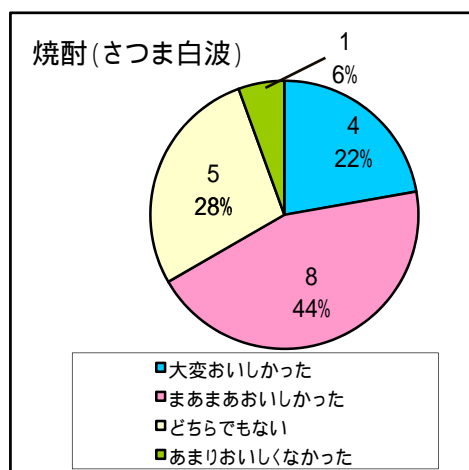


かぶせ茶、焙じ茶のみ試食した人(各1名): いずれも大変おいしかった/是非買いたいと回答

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

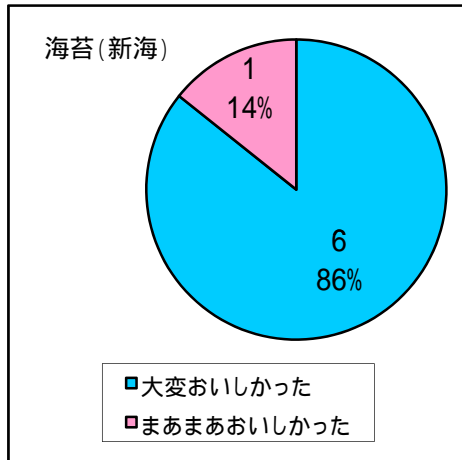
\* ひかり味噌(株)、男前豆腐店(株)、(株)やまも満寿多園、(株)協同商事コエドブルワリーは、アンケート回収分は無かったものの、各自社プロモーターが来ており、盛んな売り込みや、直接商談に繋がるような会話がひんぱんに持たれていた。

## 7. アンケート結果

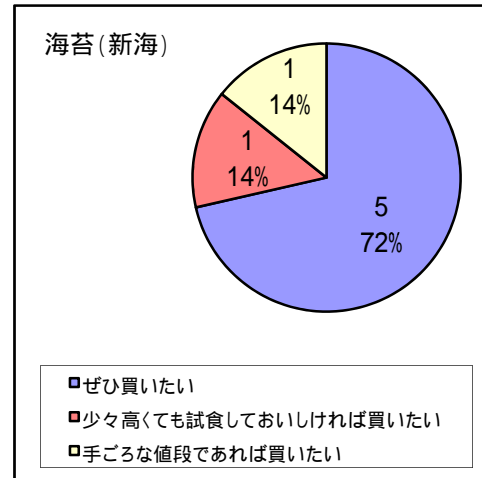


Q: おいしいと感じましたか？

### 【ラメールソフィア (株)】



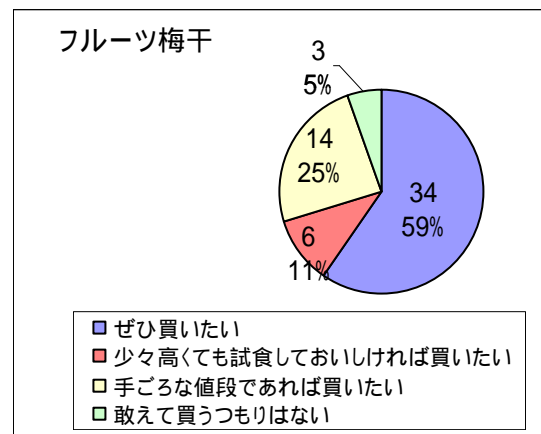
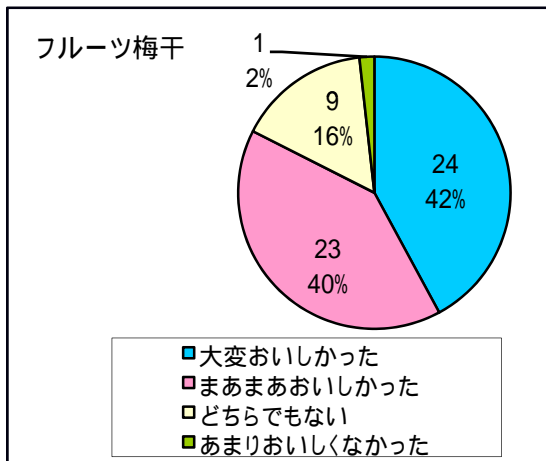
Q: 今日の食材を買いしたいと思いますか？



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。
- しよっぱい。
- 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。