

在ニューヨーク日本国総領事館 主催レセプション

■ 実施国概況

- 首都 : ワシントンD.C.
 時差 : -14時間
 面積 : 371.8万平方マイル(962.8万平方キロメートル、50州・日本の約25倍)
 人口 : 約3億406万人(2008年7月1日付 米国国勢局推定)
 言語 : 主として英語
 宗教 : 主にキリスト教(信教の自由を憲法で保障)
 一人当たりGDP : 46,842ドル(名目 2008年)
 気候 : 広大な国土のため熱帯から亜寒帯まで様々。西部の海岸地帯は海洋性気候で冬と夏の温度差が少なく、特にカリフォルニア州の太平洋に近いエリアは温暖な気候。
 内陸部では大陸性気候となり寒暖の差が激しい。また、大西洋から五大湖周辺に広がる地域の冬は一般的に厳しい。
 食文化 : 牛肉やトウモロコシ、豆、果物、乳製品などの豊富な食材を使ったダイナミックな料理が多い。移民が多く、多民族国家であるため、都市部では世界各国の料理やそれらをアレンジした様々な料理が楽しめる。また、多様な人種・民族に受け入れられるハンバーガーやホットドッグを中心とするファーストフードが発展したが、近年は健康(肥満等)への影響から、ベジタリアンやオーガニック(有機食品)への関心が高まっており、それに伴い、健康的イメージの強い日本食の人気も高まっている。



■ 事業概要

- 実施国(都市) : アメリカ合衆国(ニューヨーク)
 日時 : 2010年2月26日(金) 14:00～17:00
 行事名 : “International Restaurant & Foodservice Show of New York” 関連イベント
 会場 : 大使公邸
 主催 : 在ニューヨーク日本国総領事館、農林水産省
 出席者 : 137名
 メディア関係者、レストラン関係者、ディストリビューター、学術関係者等
 実施概要 : 本事業は、日本から輸入した食材(ぶり、はまち、和牛、長芋、いちご等)を公邸料理人が調理し、試食を実施することにより、日本食材の品質の高さをPRするとともに、2月28日から現地で開催される International Restaurant & Foodservice Show (IRFS)に出展する食材を展示(一部試食)することにより、そのプレイベントとしての事前広報等を目的として実施した。
 会場2階では、公邸料理人の樋口氏による、ぶりの解体から刺身の提供に至るまでの実演を実施し、宮崎県産による和牛のしゃぶしゃぶ、はまちと長芋の煮物及び長野県産の紅ほっぺ(いちご)を提供した。また、1階では日本酒セミナーと焼酎セミナーを行い、関心のある来場者は1階へ移動し、セミナーに参加した。
 日本酒セミナー及び焼酎セミナーともに、約40名程度が参加し、日本酒及び焼酎の基本的な種類、製造方法等について質問が出されていた。
 また、日本酒セミナー及び焼酎セミナー時間中は、常時、試食、試飲等を行い、出展者のブースで商品の説明等を行った。

在ニューヨーク日本国総領事館 主催レセプション

■ 提供メニュー

メニュー	使用食材	食材提供者	生産地
しゃぶしゃぶ	和牛	JA全農ミートフーズ株式会社	宮崎県
ぶり刺身	ぶり	株式会社ビープラスジャパン	愛媛県
はまちと長芋の煮物	はまち	株式会社ビープラスジャパン	
	長芋	セントラル貿易	北海道
日本産果実	いちご(紅ほっぺ)	セントラル貿易	長野県
加工食品	豆腐	男前豆腐店株式会社	京都府
	ゆば	株式会社比叡ゆば本舗ゆば八	滋賀県
	あゆ甘露煮	平松食品株式会社	愛知県
	さんま蒲焼		
	にしんうま煮		
	たこわさ	あづまフーズ株式会社	三重県
	粒っこたこわさ		
調味料	海塩	株式会社沖縄海塩研究所	沖縄県
	天然調味料 鮎	合名会社まるはら	大分県
	吟醸醤油 絹		
	柚子ぽん酢		
柑橘ジュース	みかんしぼり100%ピュアストレートジュース	有限会社M&Eソリューション	和歌山県
	きよみしぼり100%ピュアストレートジュース		
	はっさくしぼり100%ピュアストレートジュース		
日本茶	水出し煎茶	株式会社芳田園	熊本県
	ほうじ茶(冷水/ペットボトル用ティーバック)	株式会社土倉	日本産
	麦茶(冷水/ペットボトル用ティーバック)		
茶道用抹茶(薄茶)	抹茶	株式会社あいや	愛知県
抹茶スムージー			

在ニューヨーク日本国総領事館 主催レセプション

■ 商品POP



Japanese Black Wagyu Beef

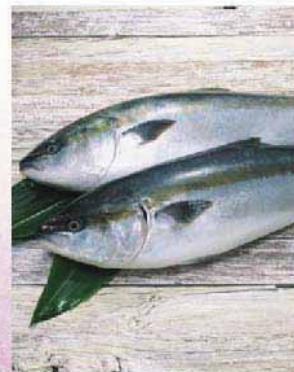
Production area: Japan
Supplier: JA Zen-noh Meat Foods Co., Ltd.

Wagyu refers to all Japanese beef cattle, which produce highly marbled beef, giving it a white-flecked appearance. The meat from *Wagyu* is known worldwide for its astounding tenderness, naturally enhanced flavour and juiciness, which give it a high market value.

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 



Yellowtail "Buri/Hamachi"

Production area: Ehime Prefecture
Supplier: Beeplus Japan Co., Ltd.

In Japan, yellowtail receive a different name such as *buri* (mature yellowtail) or *hamachi* (young yellowtail) as it grew. Thus, it is considered a lucky fish and often served at celebrations. Typical serving methods include *sashimi*, *teriyaki*, *nabe* (*shabu-shabu*), boiled in soy sauce with Japanese *daikon* radish, etc.

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 



Nagaimo Yam

Production area: Hokkaido
Supplier: CENTRAL TRADING CO., LTD

Nagaimo yam is one of the most popular variety of yam in Japan. If you grind *Nagaimo* yams, they will become sticky and if you slice them, you can experience their crisp taste. You can fry them, seute them, and of course, eat them raw. Ground *Nagaimo* yam is also good with noodles or rice.

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 



Strawberry "Benihoppe"

Production area: Nagano Prefecture
Supplier: CENTRAL TRADING CO., LTD

The Japanese strawberry is highly fragrant, and is typically very sweet without being too sour, making it ideal for raw consumption. *Benihoppe* is a large strawberry notable for its bright red skin and red flesh. It is a cultivar that was developed quite recently.

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 



Matcha Green Tea

Production area: Aichi Prefecture
Supplier: AIYA America, Inc.

Matcha is a fine powdered green tea commonly used in *sadou* (the tea ceremony). The young tea leaves are shaded from direct sunlight then steamed and turned into *tencha* (non-ground leaves) by drying without rolling, and finally ground in a stone mill. Its elegant aroma and concentrated sweetness make *matcha* a sheer pleasure to drink, and as the powder is dissolved in hot water, all of the tea's beneficial nutrients can be taken in. *Matcha* is perfect for drawing out the flavors of Japanese confectionery and cuisine including ice cream, gelato, smoothies, lattes and chocolates.

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 



Tofu "Johnny"

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, soft and creamy texture, and its unique packaging.

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 

在ニューヨーク日本国総領事館 主催レセプション

■ 商品POP



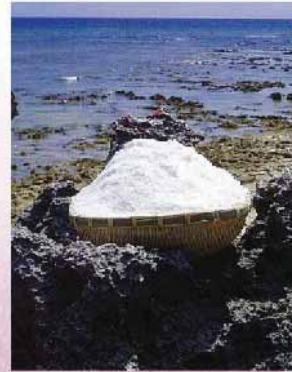
Soy Milk Skin "Toro Yuba"

Production area: Shiga Prefecture
Producer: Hiei Yuba Honpo Yubahachi Co., Ltd.

A high grade soy milk skin favored by the internationally renowned chefs. *Toro Yuba* is uncooked and is popular for its soft, creamy texture. It is generally eaten by itself with *wasabi* (Japanese horseradish) and soy sauce, but also goes well with olive oil or maple syrup.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 



Natural Sea Salt "Aguni Salt"

Production area: Okinawa Prefecture
Supplier: YET, INC.

Japan has no salt rock or salt lake resources, so salt has always been made from sea water. Clean sea water is boiled using traditional methods to produce a salt that is rich in minerals. When used for cooking, this salt brings out the best flavors from the ingredients.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 



Stewed Sweet Fish "Ayu Kanro-ni"

Production area: Aichi Prefecture
Producer: Hiramatsu Shokuhin Co. Ltd.

This *kanro-ni* is meticulously made from whole Japanese sweetfish, which has the best flavor to make the perfect *kanro-ni*. The flavor and aroma of the Japanese sweetfish is enhanced by soy sauce and other traditional Japanese seasoning to create a *kanro-ni* that is harmonious in every respect.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 



Broiled Pacific Saury "Sanma Kabayaki"

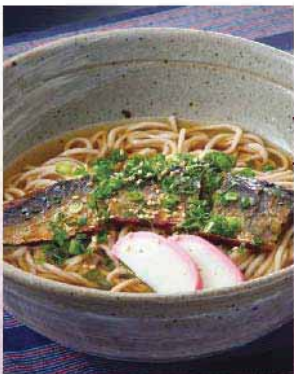
Production area: Aichi Prefecture
Producer: Hiramatsu Shokuhin Co. Ltd.

The Pacific saury is delicately cooked in soy sauce and sugar, a traditional preservation method in Japan. With a *teriyaki*-like taste, this product is a quick, delicious, and nutritious meal served with rice, on crackers, in pasta, or in salads.

* Won the Grand Gold Quality Award of the Monde Selection in 2007 and 2009.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 



Stewed Herring "Nishin Uma-ni"

Production area: Aichi Prefecture
Producer: Hiramatsu Shokuhin Co. Ltd.

Herrings are popular all over the world, and Japanese has had this *umami* for a long time. The herrings, which are baked, boiled, and finished in the *kanro-ni* style, do not only taste delicious by themselves, but also known as "*Nishin Soba*", which *nishin umami* is top on *soba*.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 



Seasoned Raw Octopus with Wasabi "Takowasa"

Production area: Mie Prefecture
Supplier: Azuma Foods Co., Ltd.

Takowasa, or webfoot octopus with *wasabi*, is a popular Japanese dish that is a popular menu item in homes and restaurants alike. Once you've tried this deliciously crunchy raw octopus with eye-watering *wasabi*, you'll be hooked for life.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 

在ニューヨーク日本国総領事館 主催レセプション

■ 商品POP



Seasoned Boiled Octopus with Wasabi "Tsubukko Takowasa"

Production area: Mie Prefecture
Supplier: Azuma Foods Co., Ltd.

Don't fancy raw seafood? Then this is the dish for you! *Tsubukko Takowasa* combines boiled octopus with the dried leaves of stem lettuce to ensure a beautiful crunchy texture. It can be eaten by itself as a side dish or used as a filling for rice balls or a topping for *ochazuke* rice porridge.

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 



Fish Sauce "Ayu"

Production area: Oita Prefecture
Supplier: MARUHARA & Co.

Ayu Fish Sauce uses only *ayu*, sometimes known as Japanese sweetfish, and salt. It contains around twice the savory flavor producing amino acids as soy sauce, so you can sneak a few drops into whatever happens to be on the menu to bring out the flavors and aromas of the food. *Ayu* Fish Sauce is perfect for flavoring or adding a finishing touch to Japanese, French, and ethnic food, and dishes from a variety of other culinary styles.

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 



Soy Sauce "SILK"

Production area: Oita Prefecture
Supplier: MARUHARA & Co.

A new soy sauce that blends the savory taste of fish sauce made of Japanese sweetfish with flavorful 100% fermented soy sauce. The high amino acid content of the fish sauce gives *Silk* a more savory taste and draws out the delicious flavors and aromas of the ingredients in any dish. No other soy sauce comes close to *Silk*'s original flavor, which goes very well with *sashimi*, *sushi*, and *toka*.

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 



Ponzu Sauce "Yuzu Ponzu"

Production area: Oita Prefecture
Supplier: MARUHARA & Co.

This additive-free *ponzu* sauce is made only from carefully selected natural ingredients. Removing the cap waits the pleasant citrus aroma of *yuzu* around the room. *Yuzu Ponzu* is the perfect dipping sauce for *nabe* (Japanese hot pot), *yakiniku* (grilled meat), and similar dishes, and can also be used as a dressing. It also has a low salt content.

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 



"MIKAN-Shibori 100% Pure Juice"

Production area: Wakayama Prefecture
Supplier: Corporation M&E Solution

Mandarin oranges are the most popular fruit in Japan. They have a great balance of sweetness and tartness, and are rich in vitamin C. Among them, *'Arida-Mikan'* mandarin oranges are relatively small in size yet deliciously sweet in taste. Only the tastiest parts of the *'Arida-Mikan'* are used, which means 30-40 *mikans* are required to produce one 900 ml bottle.

* Won the Gold Award of the Monde Selection in 2009

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 



"KIYOMI-Shibori 100% Pure Juice"

Production area: Wakayama Prefecture
Supplier: Corporation M&E Solution

Kiyomi-Shibori is made from 100% pure squeezed *kiyomi* mandarin oranges. A 900ml bottle contains anywhere from 30-40 *kiyomi* oranges. *Kiyomi-Shibori* is all natural with no added sugar and contains 11 to 15 degrees of sugar. It is chilled immediately after squeezing to ensure that vitamins, dietary fiber and other nutrients are not lost, which are good for preventing colds and remedying internal disorders, and keep skin looking young.

* Selected as "40 Export Promising Processed Foods Recognized by the World" in 2009
* Won the Gold Award of the Monde Selection in 2009

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food 

在ニューヨーク日本国総領事館 主催レセプション

■ 商品POP



**"HASSAKU-Shibori
100% Pure Juice"**

Production area: Wakayama Prefecture
Supplier: Corporation M&E Solution

Hassaku oranges are Japanese citrus fruits on a par with grapefruit and pummelo. Its skin and flesh is yellowish-orange. It has very sweet smell and has a hint of bitterness. The fine balance of tanginess and sweetness makes the juice taste pleasant and refreshing.

* Won the Gold Award of the Monde Selection in 2009

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



**Sencha
"Japanese Green Tea
The Premium"**

Production area: Kumamoto Prefecture
Supplier: Yoshidaen Co., Ltd

Sencha is the most commonly enjoyed variety of Japanese green tea. Yoshidaen cold-brewed sencha can be prepared simply by soaking the leaves in water. The tea has an eye-pleasing green color that makes it a popular choice to offer visitors in summer. With its rich, mild flavor, sencha is the perfect everyday drink.

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



**Mugi-cha
"Roasted Barley Tea
for plastic bottle"**

Production area: Japan
Supplier: Tsuchikura Co., Ltd

Mugi-cha, or roasted barley tea is made by brewing barley grain that have been milled and then roasted. In Japan, it is drunk well-chilled in summer. This product uses 100% Japanese barley. Add it to your favorite bottle of mineral water and cool it in the fridge to enjoy anytime.

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



**Houjicha
"Roasted Green Tea
for plastic bottle"**

Production area: Japan
Supplier: Tsuchikura Co., Ltd

Houjicha, or roasted green tea, is a fragrant and refreshing drink made by roasting sencha or bancha over a high flame. This product can be added to your favorite bottle of mineral water and cooled in the fridge to enjoy anytime.

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food





在ニューヨーク日本国総領事館 主催レセプション

■ メニューチラシ

(表面)



CONTACT

Inquiries regarding each item

Japanese Black Wagyu Beef

JA Zen-noh Meat Foods Co., Ltd.
Mr. Takeshi Ikegawa (English/Japanese)
TEL: +81-3-5783-9717 / FAX: +81-3-5783-9724
E-mail: ikegawa@jamf.co.jp

Yellowtail

Beoplus Japan Co., Ltd.
CEO Hiroshi Nii (English/Japanese)
Mobile: 81-87-704-3212
E-mail: nii13pe@yahoo.co.jp

Nagaimo yam, Strawberry

CENTRAL TRADING CO., LTD
Mr. Akira Sekiguchi (English/Japanese)
TEL: +81-3-3552-6906 / FAX: +81-3-3553-1058
E-mail: central@bocci.co.jp
WEB: www.bocci.co.jp/

Matcha Green Tea

Aiya America, Inc.
Ms. Fumi Sugita (English/Japanese)
TEL: 310-212-1395 / FAX: 310-212-1386
E-mail: fumi@aiya-america.com
WEB: www.aiya-america.com

Tofu

OTOKOMAE TOFU INC.
Mr. Masaya Oogami (Japanese only)
TEL: +81-71-42-4511 / FAX: +81-71-42-5211
E-mail: johnny@otokomae.jp
WEB: www.otokomae.com

Soy milk skin

Hiei Yuba Honpo Yubachichi Co., Ltd.
Mr. Shinya Yamamoto (Japanese only)
TEL: +81-77-522-7398 / FAX: +81-77-525-7128
E-mail: sales@hieiyuba.co.jp
WEB: www.hieiyuba.co.jp
http://www.yamaahonpo.com/index_jp.htm

Natural Sea Salt

YELINC.
Mr. Yoshitaka Tsurue (English/Japanese)
TEL: 562-682-7111
E-mail: kosowaltj@yahoonet.jp

Stewed Sweet Fish, Broiled Pacific Saury, Stewed Herring

Hiramatsu Shokuhin Co., Ltd.
Mr. Kenzoku Hiramatsu (English/Chinese/Japanese)
TEL: +81-533-73-2468 / FAX: +81-533-76-2170
E-mail: horon@bektokame.ne.jp
WEB: www.bisyoku.com/

CONTACT

Inquiries regarding each item

Seasoned Raw Octopus with Wasabi, Seasoned Boiled Octopus with Wasabi

Azuma Foods Co., Ltd.
Mr. Keira Onodera (English/Japanese)
TEL: +81-59-396-5580 / FAX: +81-59-396-5588
E-mail: asia@azumafoods.co.jp
WEB: www.azumafoods.co.jp

Fish Sauce, Soy Sauce, Ponzu Sauce

MARUHARA & Co.
Mr. Masayuki Hara (Japanese only)
TEL: +81-973-23-4143 / FAX: +81-973-23-8859
E-mail: hara@hita.net
WEB: www.soysource.co.jp

MIKAN Orange Juice, KIYOMI Orange Juice, HASSAKU Orange Juice

Corporation M&F Solution
Mr. Kingo Yamamoto (Japanese only)
TEL: +81-73-456-1751
E-mail: kingoyamamoto@hotmail.com
WEB: www.jtw.zagac.jp/efcut508

Sencha

Yoshidaen Co., Ltd.
Mr. Yukaya Yoshida (English/Japanese)
TEL: +81-967-72-0123 / FAX: +81-967-72-0720
E-mail: y.yoshida@ochanoyoshidaen.jp
WEB: www.ochanoyoshidaen.jp

Mugi-cha, Houjicha

Tsuchikura Co., Ltd.
Mr. Teppi Tsuchikura (English/Chinese/Japanese)
TEL: +81-11-811-5121
FAX: +81-11-811-5146
E-mail: t-tsuchikura@tsuchikura.co.jp
WEB: www.tsuchikura.co.jp

* If you are interested in purchasing any of the items introduced today, please contact the above.

Inquiries regarding today's event: Consulate-General of Japan in New York
Economic Division
TEL: 212-418-4447
FAX: 212-319-4196
E-mail: washoku@ny.cgj.org

The Ministry of Foreign Affairs of Japan

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



在ニューヨーク日本国総領事館 主催レセプション

■ メニューチラシ

(中面)



(短冊)

16. Ponzu Sauce "Yuzu Ponzu"



This additive-free ponzu sauce is made only from carefully selected natural ingredients. Renouncing the cap wall's the pleasant citrus aroma of yuzu around the room. Yuzu Ponzu is the perfect dipping sauce for mabe (Japanese hot pot), yakimiku (grilled meat) and similar dishes, and can also be used as a dressing. It also has a low salt content.

17. "MIKAN-Shibori 100% Pure Juice"



Mandarin oranges are the most popular fruit in Japan. They have a great balance of sweetness and tartness, and are rich in vitamin C. Among them, "Aomori-Mikan" mandarin oranges are relatively small in size yet deliciously sweet in taste. Only the tastiest parts of the "Aomori-Mikan" are used, which means 30-40 millions are required to produce one 500 ml bottle.

18. "KIYOMI-Shibori 100% Pure Juice"



Kiyomi-Shibori is made from 100% pure, sweet Aomori mandarin oranges. A 500ml bottle contains anywhere from 30-40 Aomori oranges. Kiyomi-Shibori is natural with no added sugar and contains 11 to 15 degrees of sugar. It is chilled immediately after squeezing to ensure that vitamins, dietary fiber and other nutrients are not lost.

19. "HASSAKU-Shibori 100% Pure Juice"



Hassaku oranges are Japanese citrus fruits on a par with grapefruit and pummelo. Its skin and flesh is yellowish-orange. It has a very sweet smell and has a hint of bitterness. The fine balance of tanginess and sweetness makes the juice taste pleasant and refreshing.

20. Sencha "Japanese Green Tea The Premium"



Sencha is the most commonly enjoyed variety of Japanese green tea. Yuzu-cream cold-brewed sencha can be prepared simply by soaking the leaves in water. The tea has an eye-pleasing green color that makes it a popular choice to offer visitors in summer. With its rich, mild flavor, sencha is the perfect everyday drink.

21. Mugi-cha "Roasted Barley Tea for plastic bottle"



Mugi-cha, or roasted barley tea is made by brewing barley grain that have been milled and then roasted. In Japan, it is drunk well-chilled in summer. This product uses 100% Japanese barley. Add it to your favorite bottle of mineral water and cool it in the fridge to enjoy anytime.

22. Houjicha "Roasted Green Tea for plastic bottle"



Houjicha, or roasted green tea, is a fragrant and refreshing drink made by roasting sencha or bancha over a high flame. This product can be added to your favorite bottle of mineral water and cooled in the fridge to enjoy anytime.

"WASHOKU-Try Japan's Good Food" Campaign

"WASHOKU – Try Japan's Good Food" is the name of a campaign being run by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan in cooperation with the Ministry of Foreign Affairs of Japan. The aim of the campaign is to more effectively promote, with a positive "word-of-mouth" message, the top-class products from Japan's farms, forests and fisheries, and processed food.

One method is to invite local opinion leaders to tasting events, such as reception parties overseas organized by Japanese government related organizations, e.g. embassy, consulate general, etc., where they can try out high-quality seasonal Japanese food and ingredients. The impressions and comments from opinion leaders can help drive the high reputation of Japanese food and ingredients, and thereby contribute to promoting more exports.

Please try out some tastes from Japan for yourself. We would very much welcome your own comments and feedback.

<http://www.maff.go.jp/e/oishii/>

在ニューヨーク日本国総領事館 主催レセプション

■ 開催の様子



大使による挨拶



Try展示コーナー



Try試飲コーナー



抹茶の試飲



公邸料理人によるぶり解体ショー



ぶり刺身の試食



公邸料理人による和牛しゃぶしゃぶの実演



酒サムライTimothy Sullivan氏による
日本酒セミナーの様子



Try試食コーナー



会場の様子



いちごの試食



アンケートの様子



在ニューヨーク日本国総領事館 主催レセプション

■ 招待者の反応・評価

総合評価

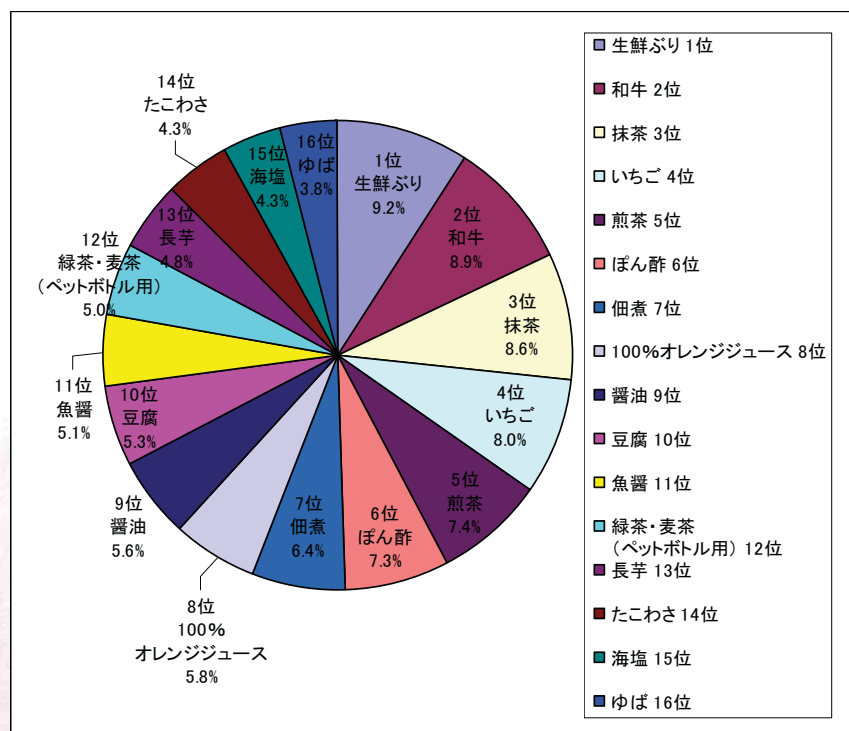
アンケート結果及びヒヤリング結果から、当日実演を行った品目(生鮮ぶり・和牛・いちご)の人気の高かったことが明らかになった。

なお、今回のアンケートは、品目数が多かったこともあり、順位を記入していただく質問に対して、順位ではなく、購入したいと思った商品にチェックをつける招待者が多くいた。以下の結果は、順位を記入いただいたもののみ集計している。

また、今回は提供食材が多かったため、招待客全員が全ての食材を試食したわけではなく、一部の食材を試食し、アンケートに回答いただいた招待客が多くいた点を予めご了承ください。

アンケート結果より

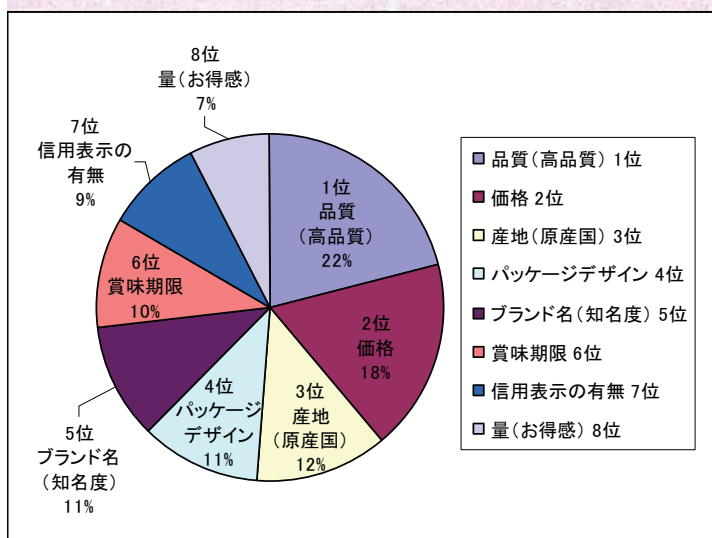
Q. 提供された日本食材で購入したいと思った商品



16品目ある中で、一番人気の高かったのが、解体ショーを行った「生鮮ぶり」であった。新鮮かつ、さばきたてのぶりの人気は高く、試食開始後10分で試食品がなくなるほどの人気であった。また、2番目に人気の高かったのは、しゃぶしゃぶの実演を行った「和牛」であり、3番目は、抹茶を使った抹茶スムージー及び茶道用抹茶(薄茶)の2種のドリンクを提供した「抹茶」、4番目は色・形、大きさ、甘さ等で評判が高かった「いちご(紅ほっぺ)」であった。

食材を購入する際に重視する項目としては、品質・価格が上位(1位・2位)を占め、次いで産地(原産国)が重視されることから、高品質でかつ良心的な価格設定をすることはもとより、高品質で健康的なイメージの強い「日本産」であることを全面的に打ち出すことも重要であることが伺える。

Q. 食材を購入する際に重視する順位



Q. 試食した食材以外で食べてみたい日本食品

まぐろ:1、かつお:1、季節の魚:1、魚貝類:1、その他:1
海苔:3、デザート:3、味噌:2
玄米茶、豆製品、唐辛子、和三盆、果物、季節の野菜、
寿司、柚子胡椒、ピーナッツソース

アンケート回収枚数59枚(回収率43%)

男性	23名	無記入	9名	政府及び関係機関関係者	2名
女性	32名	10～19歳	1名	食品関係業者	10名
無記入	4名	20～29歳	5名	メディア関係者	24名
		30～39歳	20名	その他	5名
		40～49歳	13名	無記入	18名
		50～59歳	8名		
		60歳以上	3名		



在ニューヨーク日本国総領事館 主催レセプション

■ 実施結果

招待客の反応

当日提供した食材については、いずれも好評であり、短時間で試食品がなくなった。特に、ぶりの刺身、いちご(紅ほっぺ)は好評であり、極めて短時間のうちに試食品がなくなった。来場者の感想の中には、いつも食べているYellow Tailとは全く違っており、「どこで食べることができるのか」、「紅ほっぺは、なぜあのように大きくて甘く作ることができるのか」等の反応があり、日本食材の人気の高さを示していた。

また、Try試食コーナーにて提供した佃煮やたこわさ、豆腐、とろゆば等の加工食品の人気も高く、招待客は何度もコーナーに来ては、共に提供した醤油や魚醤、海塩、ぽん酢等、バラエティーに富んだ調味料をかけて、味の違いを楽しんでいた。

Try試飲コーナーにおいては、抹茶を使ったドリンク2種、水出し煎茶、柑橘ジュース3種、ペットボトル用冷茶(麦茶、ほうじ茶)を提供し、各種ドリンクの美味しい飲み方や原料の違いを説明し、招待客は興味深くその説明に耳を傾けていた。

■ 総領事館 所感

本事業では、冒頭、大使から現在の我が国の農林水産物の輸出の状況や政府の輸出振興への取組み、本事業の趣旨、内容等について挨拶を行い、その中で、

- ①政府として、2020年までに農林水産物の輸出総額1兆円を目指し取り組んでいるが、現在のところ目標額の半分程度しか達成していないこと
- ②流行発信の中心地であるニューヨークで認められることが、全米のみならず世界への情報発信に繋がることから、ニューヨークでの評判は非常に重要であること

等を述べるとともに、米国が我が国農林水産物の輸出先の第2位であるが、第1位が中国の一都市である香港であり、米国への輸出が一都市にも及ばないことを述べた時には、会場から大きな反応があった。また、IRFSにおいて、全米で最大規模のジャパンパビリオンを設置したことにも触れ、当日はその一部の商品に触れる機会があること等も述べた。

本事業は公邸の1階と2階を利用し、1階をセミナールームとして活用し、酒サムライのTimothy Sullivan氏による日本酒セミナー、当日の司会も行った焼酎プロモーターの坂本ゆかり氏による焼酎セミナーを行い、2階では、公邸料理人による料理の提供とTry事業試食・試飲・展示コーナーにおける日本からの提供品目の試食・試飲を始め、JETROや自治体国際化協会、日系食品輸入商社であるJFC、共同貿易及びセントラル貿易、和菓子店の源吉兆庵、日本から日本酒造組合中央会のブースを設置し、試食及び試飲を行った。

日本食材はいずれも好評であり、日本食材の品質の高さをPRするという目的は達成したと思われる。

■ メディア反応

・2010年3月2日(火) デイリー・サン・ニューヨーク「日本食文化の普及でイベント」

■ トピックス

- ・いちご・長芋については、事前にアメリカ植物検疫当局の輸入許可証を取得する必要がある。
- ・和牛については、対米輸出食肉取扱施設(認定加工場)からの出荷が条件となる。
- ・ぶり・はまちについては、対米輸出水産食品取扱認定施設(最終加工施設)からの出荷が条件となる。