

農林水産省 国際地域課 御中

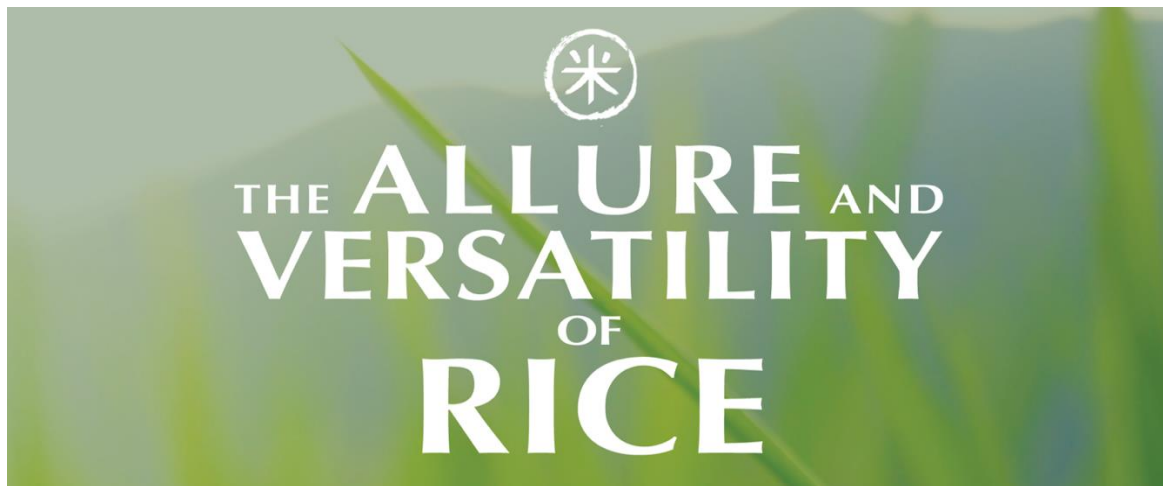
令和 4 年度食産業の戦略的海外展開支援委託事業（英国での海外展開支援）
実績報告書

R4 年度 米・米粉英国プロモーション

1. B2B 対象 PR イベント

《イベントの実施要領》

現地英国・ロンドンの人々に訴えかけるテーマ「The Allure and Versatility of Rice -Umami, Japanese Cooking Techniques, and Culture-」を掲げ、下記日程にて 1 日の日本国産米・米粉のイベントを実施いたしました。



日時： 2023 年 1 月 23 日（月） 15 時-17 時 30 分

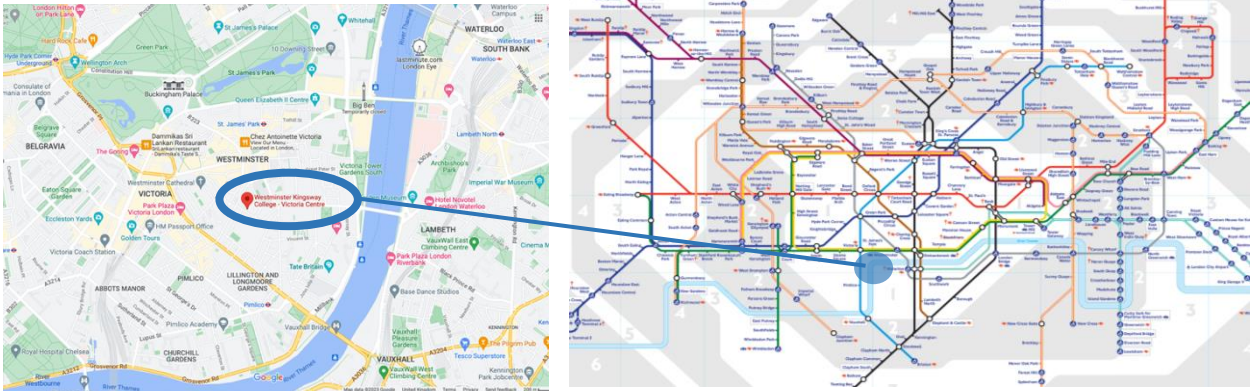
会場： Westminster Kingsway College Victoria Centre,
Vincent Square, London SW1P 2PD

英国ロンドン中心部にあるウエストミンスター地区

対象者：シェフ、ブロガー、インフルエンサー、プレス、フードコンサルタント等約 50 名

イベント内容： 和食親善大使林大介シェフによるセミナー、
林シェフ・フランチェスコシェフによる米・米粉を活用した
調理のデモンストレーション、試食。YouTube ライブ配信あり。

《会場詳細》

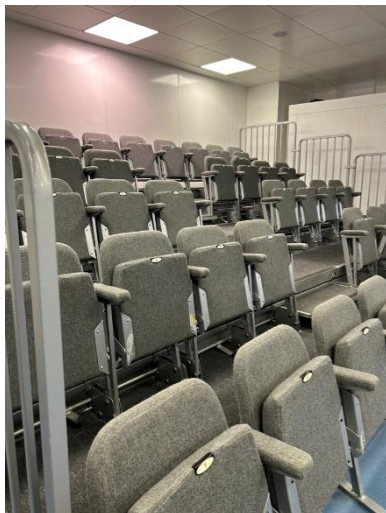


ウェストミンスター キングスウェイ カレッジは、ロンドン市内に 4 校校舎を持つ、100 年以上の歴史のある公立の専門学校。人気セレブリティシェフ、ジェイミー・オリヴァーの出身校でもあり、料理・ホスピタリティを学べるイギリストップの学校として英国内で最も有名である。

<http://www.westking.ac.uk>



デモキッチン付のスタンド式教室は、視線を妨げることなく聴講可能。



《セミナー内容》

対象品目:日本産米、米粉および米関連商品

Today's Chef-Lecturer

**DAISUKE
HAYASHI**

Chef-Owner "Roketsu"
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador



となった「露結（ろけつ）」にて日々、季節感あふれるお料理の数々をお客様に提供されている。<https://www.roketsu.co.uk>

総合アドバイザー（メニュー開発/講演/デモンストレーションなど担当）:「露結」

林 大介 オーナーシェフ・日本食普及親善大使。日本文化を海外に発信した人物に与えられる敬意ある章の一つ、農林水産省-日本食海外普及功労者彰を 2022 年 12 月に受彰。

京都・菊乃井で修行を積み、確かな調理技術と感性で、多くのお客様から高い評価を得ている。林シェフの料理は、出汁と季節の食材そのままの味を生かしている。世界でも数少ない京懐石の巨匠の一人であり、現在は予約の取れない人気店

Today's Special Guest

**FRANCESCO
MAZZEI**

Chef Patron at Sartoria
Author of Mezzogiorno: Southern Italian



ゲストシェフ：フランチェスコ・マッツェイ。 ロンドン中心地の仕立て屋が並ぶ有名な通り Savile Row (サヴィル・ロウ) にある高級イタリアン「Sartoria (サルトリア)」率いる有名シェフ。

イタリアのカラブリアに生まれたマッツェイ氏は、イタリア独自の卓越した食文化と食への深い理解や愛情をもって育った。料理を本格的に学ぶため、ケータリングスクールに通い、のちに、ロンドンの一等地、メイフェアの The Dorchester ホテルや、ローマのミシュランスターレ

ストラン、La Terrazzi dell' Eden など数多くの有名なレストランの数々で、確実にキャリアを積んできた。2015 年には、大手レストラングループの D&D の手がけたレストラン、「Sartoria (サルトリア)」のシェフ・パトロンとして務める。南イタリアの料理本、Mezzogiorno: Southern Italian cooking の著者。テレビにも数多く出演し、2019 年には、セルジオ・マッタレラ大統領より、イタリア共和国功労勲章の授与を受けている。

<http://www.cheffrancescomazzei.com>

《セミナー内容とスケジュール》

式次第

時間	内容	担当者
15:00	開場	
15:30 ～ 15:40	ご挨拶	農林水産省：笹尾剛 Enshu Ltd：大久保里美
15:40 ～ 16:10	レクチャー「日本米、日本の食文化と旨味」 お米や日本の食文化、そして旨味の重要性と日本特有の旨味がもたらす健康効果についてなど PPT スライドを使用しレクチャー	林大介シェフ
16:10 ～ 16:50	日本米を使用した調理のデモンストレーション 日本食の調理技術を順につくりながら紹介。 土鍋炊きご飯 (煮) 鮭八十八煮 (やそはちに) (蒸) 鱸飯蒸し (焼) トリュフ焼きおにぎり (揚) 揚げパフライスのカナッペ 来場者試食	林大介シェフ
16:50 ～ 17:20	ゲストシェフ：フランチェスコ マッツェイ氏との コラボレーションレクチャー 日本産米粉を使用したメニューの紹介 ニョッキのフレッシュトマトとバジルソース 来場者試食	フランチェスコ マッツェイシェフ 林大介シェフ
17:20 ～ 17:30	質疑応答	フランチェスコ マッツェイシェフ 林大介シェフ
17:30	イベント終了 アンケートのお願いと締めのご挨拶	

MC：ヘンリー・ソログッド(日英バイリンガル)

過去の経験から、最も飲食関係者が来場しやすい月曜日・午後の開催といたしました。