

2.B2C 対象 レストランフェア

《実施要領》

コンセプト: 新規オープン店、英国人シェフ、新星店

目的: 魅力的で創作性あふれるシェフの作品を通じ、日本食レストランコミュニティの枠外にてできる限り日本米を宣伝すること。

キャンペーンは以下の5店舗で実施。内訳はレストラン4件、ベーカリーが1件。

今回の事業やキャンペーンを各事業者に提示した際、どのシェフも大変協力的で、事業の依頼を快諾いただいた。

キャンペーン内容詳細: 最低2週間のプロモーションキャンペーン期間中、日本米や日本米から作られた米粉を使用し、最低1種類のキャンペーン商品を提供。

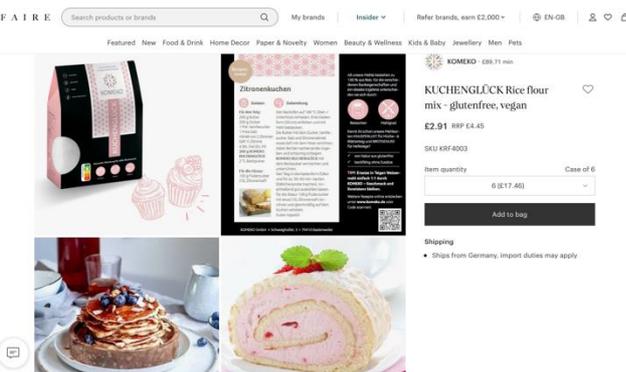
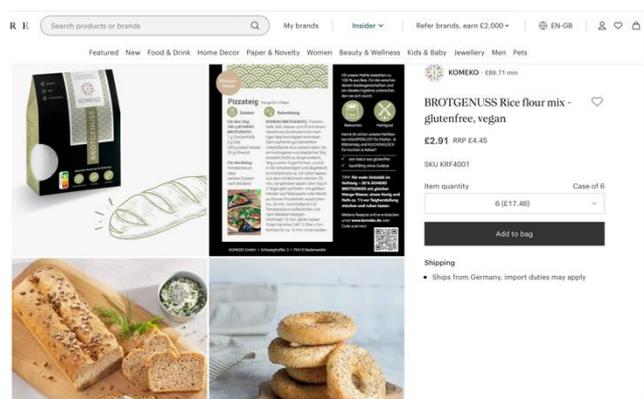
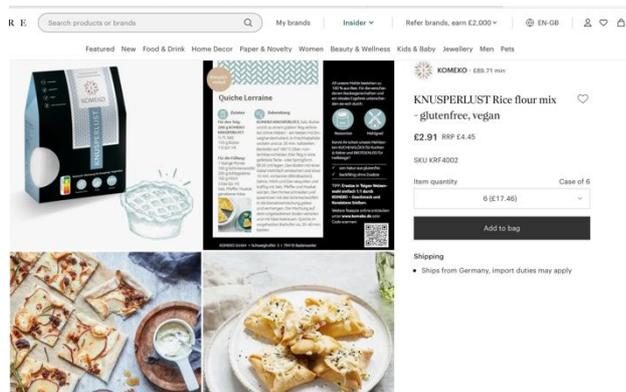
キャンペーン期間中、各レストランへはインフルエンサーやジャーナリストに食事をしてもらい、レポートとしてインスタグラム、ブログなどで報告。PRと集客につなげる様、拡散。

メニュー開発時の米と米粉の原材料コストは予算でカバー。商品が正式に販売となつてからは、各事業者より取引先から購入。日本米であれば、米の種類は指定なし。米粉は農水省からご指定いただいた鹿児島の小城製粉のドイツ現地情報人より購入。イギリスでの通販サイトもあり。

(<https://www.faire.com>)

各飲食店には、メニュー上での MAFF のロゴの提示や、JFOODO お米のウェブサイトリンクへ誘導するなどを依頼。

○販売先ウェブサイトより抜粋



《レストラン紹介》

参加店舗 紹介 & 感想（順不同）



1) Evernight

Unit 1A, 3 Ravine Way Embassy Gardens, London SW11 7BH

<https://evernightlondon.co.uk>

業務形態: レストラン

今、開拓が進んでいるロンドン南西部のバタシー・ナインエルムズエリアに位置する。

こちらは、現在は若者や家族連れにも人気で、レストラン激戦区にもなりつつあるのではとわれ始めているエリアでもあり、Evernight は、さまざまな日本料理の技術を利用しながらもイギリス国内の食材を取り入れたモダン居酒屋レストランとして、日本の居酒屋文化に敬意を払いつつ、日本の多様な地域の料理をインスピレーションとしている。

基本はシェアリングをコンセプトにし、個室ではおまかせの鮨コースの提供もおこなっている。日本酒、焼酎、ワインは、提供される料理に合わせ、ソムリエによって選んでもらえます。

キャンペーン商品： カニの焼きおにぎり

この料理の主な目的は、滋賀県産のコシヒカリを強調することです。ふわふわで香り高く、一口目はほのかな旨味と甘みがある。そして、柑橘類の皮とコリアンダーの種で貝油を作り、マヨネーズのベースとして使用しました。そのマヨネーズに、仕入れたコック蟹を丸ごと使った蟹味噌を合わせた。おにぎりには、蟹身、芽ねぎ、とび子、塩昆布、マイヤーレモンの塩漬け、そしてマヨネーズを混ぜ合わせ、おにぎり型に形成。豚の背脂と割ったカニの甲羅から抽出したオイルを塗り、軽く炙って焦げ目をつけてから海苔と共に提供。

キャンペーン実施日数： 2023年1月31日から2月16日（18日間）

キャンペーン商品販売数量： 109 皿

来店インフルエンサー数： 3名



| DINNER | |
|---|-----|
| House Pickles | 3.5 |
| Chicken Kaarage | 3.8 |
| Oyster, Tosazu & Tapioca | 6.5 |
| Sweetbread Curry Katsu Bun | 8.0 |
| Scabass Hosomaki | 9.0 |
| Aburi Crab Onigiri (In Collaboration with MAFF) | 9.0 |
| Pork & Hispi Gyoza, Grilled Clementine Pomz | 9.0 |
| Chawanmushi, Smoked Eel & Pumpkin Miso | 15 |
| Cured Brill, Nori Dressing & Kumquat | 13 |
| Sabazushi & Persimmon Karashi | 12 |
| Yellowtail & Trout Sashimi | 17 |
| Otoro Sashimi, Chutoro Tartare & Akami Maki | 39 |
| Chicken Meatball & Cured Yolk | |
| Kanruri Kosho & Garlic | |



DORIAN

2) Dorian

105, 107 Talbot Rd, London W11 2AT

<https://www.dorianrestaurant.com>

業務形態: レストラン

農場やデパートから直接仕入れた新鮮な食材のみを使用するモダンブリティッシュスタイルのビストロで料理は季節感を大切にし、料理の風味を引き出すために何が出来るかというのがヘッドシェフのこだわりです。料理の風味とバランスを最大限に引き出すことを常に心がけています。

キャンペーン商品：鳩の米粉焼き

クラシックにモダンなひねりを加えた二つの素晴らしい食材を中心に、うずら料理で勝負。うずらを日本の米粉で揚げ、うずらに信じられないほど軽くサクサクカリカリした食感を出しており柑橘類とコンフィニクのアリオリを添えたブラウンバターソースを表面に塗り提供。米粉のおかげで、なんとと言っても衣の軽さが魅力。農産物の風味を最大限に表現するため、できる限りシンプルに仕上げたのがこの料理。

キャンペーン実施日数：2023年2月1日から2月16日（17日間）

キャンペーン商品販売数量：75 皿

来店インフルエンサー数：4 名





Happy Sky Bakery

3) Happy Sky Bakery

94 Askew Rd, London W12 9BL

<https://www.happyskylondon.com>

業務形態: ベーカリー、カフェ、仕出し

手作りと優しさ、そして伝統的な技術を兼ね備えてパンを製造。いくつもの受賞歴を誇る日本人パン職人もとこ McNulty 氏のベーカリーは週二日の開店日には長蛇の列が絶えません。彼女の生涯をかけたパン製作の情熱と技術や材料の探究により、店内にはいろいろな種類の素晴らしいパンが並びます。防腐剤を一切添加しない日本のペストリーや惣菜パンなども製造しており、素材が良ければ、食べ顧客にも健康効果があると信じ、乳用児からお年寄りまでが安心して食べられるような優しさは、パンを手にとった際に伝わってきます。

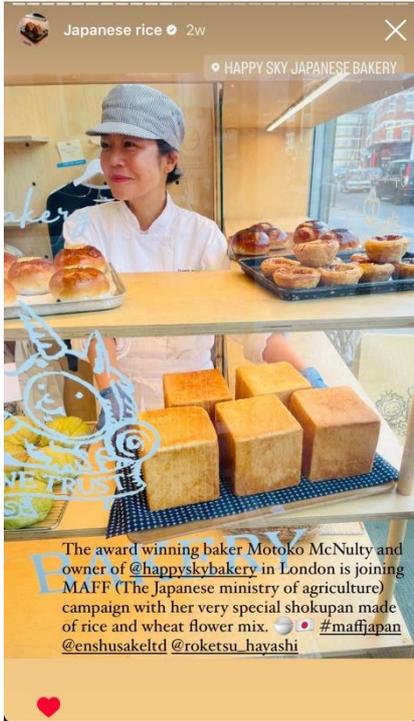
品質を確保するため、温度と湿度に注意し毎日少しずつ焼き方を変えているのも特長です。

キャンペーン商品: 米粉食パン Rice flour Shokupan

キャンペーン実施日数: 2023年2月10日から2月25日(16日間)

キャンペーン商品販売数量: 110斤

来店インフルエンサー数: 3名



Japanese rice • 2w

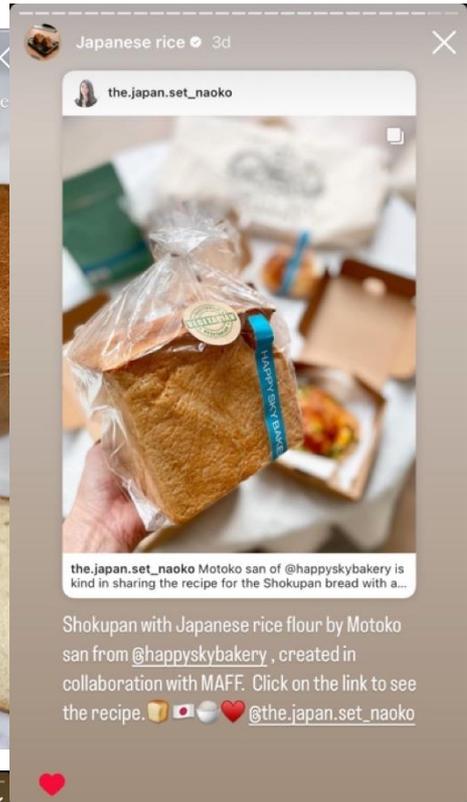
HAPPY SKY JAPANESE BAKERY

The award winning baker Motoko McNulty and owner of @happyskybakery in London is joining MAFF (The Japanese ministry of agriculture) campaign with her very special shokupan made of rice and wheat flower mix. #maffjapan @enshusakeltd @roketsu_hayashi



Japanese rice • 2w

According to Motoko san, thanks to the Japanese rice flour addition to the mix, the shokupan is crispier on the outside and fluffier on the inside. @happyskybakery #maffjapan @enshusakeltd @roketsu_hayashi



Japanese rice • 3d

the.japan.set_naoko

the.japan.set_naoko Motoko san of @happyskybakery is kind in sharing the recipe for the Shokupan bread with a...

Shokupan with Japanese rice flour by Motoko san from @happyskybakery, created in collaboration with MAFF. Click on the link to see the recipe. 🇯🇵 🇸🇯 🇬🇧 🇺🇸 @the.japan.set_naoko



Japanese rice • 2w

happyskybakery

@HAPPYSKYBAKERY

Rice flour x T65 Shokupan loaf

We will SHARE Our Recipe with U Sooooooooon

@LUXEAT

Crispy on the outside and fluffy on the inside, shokupan made with rice flour available at The Happy Sky Bakery for the two next weekends only. In collaboration with MAFF (The Japanese ministry of agriculture). @enshusakeltd @roketsu_hayashi

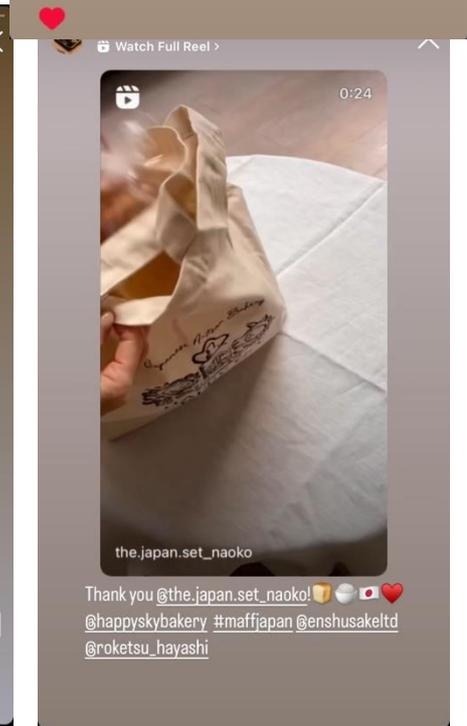


Japanese rice • 6d

londoneater

Shokupan, 10% rice flour 90% T65 @happyskybakery @maffjapan @luxeat

Shokupan made with Japanese rice flour by Motoko san from @happyskybakery in collaboration with MAFF (The Japanese ministry of agriculture). @enshusakeltd @roketsu_hayashi Thank you Kang @londoneater for the review!



Watch Full Reel >

0:24

Thank you @the.japan.set_naoko! 🇯🇵 🇸🇯 🇬🇧 🇺🇸 @happyskybakery #maffjapan @enshusakeltd @roketsu_hayashi

