

農林水産省 国際地域課 御中

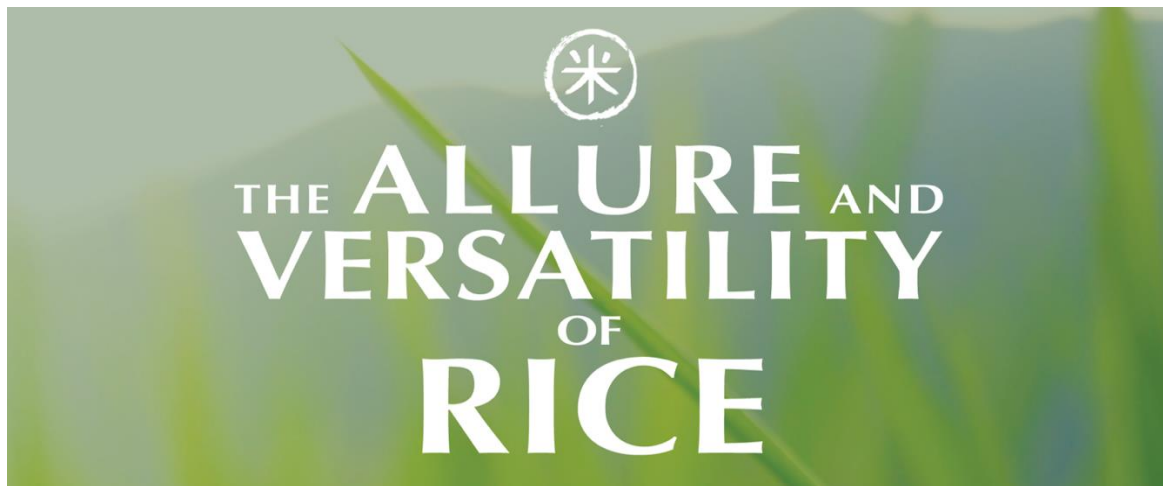
令和 4 年度食産業の戦略的海外展開支援委託事業（英国での海外展開支援）  
実績報告書

## 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

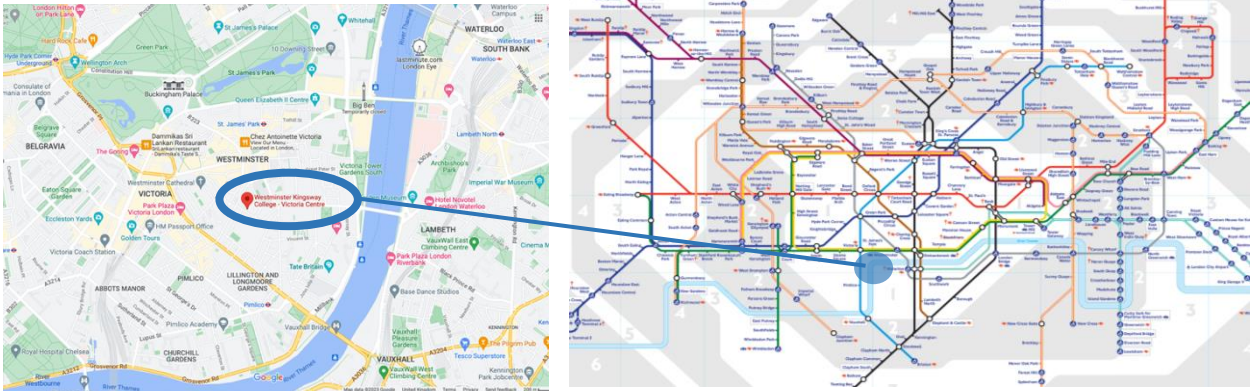
会場： Westminster Kingsway College Victoria Centre,  
Vincent Square, London SW1P 2PD

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》

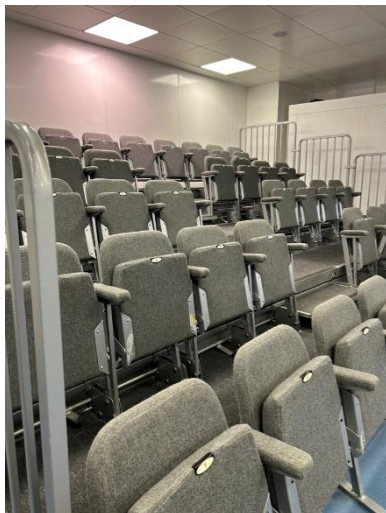


ウェストミンスター キングスウェイ カレッジは、ロンドン市内に 4 校校舎を持つ、100 年以上の歴史のある公立の専門学校。人気セレブリティシェフ、ジェイミー・オリヴァーの出身校でもあり、料理・ホスピタリティを学べるイギリストップの学校として英国内で最も有名である。

<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



**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

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>

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<br>～<br>15:40 | ご挨拶                                                                                                                                           | 農林水産省：笹尾剛<br>Enshu Ltd：大久保里美 |
| 15:40<br>～<br>16:10 | レクチャー「日本米、日本の食文化と旨味」<br>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<br>～<br>16:50 | 日本米を使用した調理のデモンストレーション<br>日本食の調理技術を順につくりながら紹介。<br><b>土鍋炊きご飯</b><br>(煮) 鮭八十八煮(やそはちに)<br>(蒸) 鱈飯蒸し<br>(焼) トリュフ焼きおにぎり<br>(揚) 揚げパフライスのカナッペ<br>来場者試食 | 林大介シェフ                       |
| 16:50<br>～<br>17:20 | ゲストシェフ：フランチェスコ マッツェイ氏との<br>コラボレーションレクチャー<br>日本産米粉を使用したメニューの紹介<br><b>ニョッキのフレッシュトマトとバジルソース</b><br>来場者試食                                         | フランチェスコ マッツェイシェフ<br>林大介シェフ   |
| 17:20<br>～<br>17:30 | 質疑応答                                                                                                                                          | フランチェスコ マッツェイシェフ<br>林大介シェフ   |
| 17:30               | イベント終了<br>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。



《会場風景》



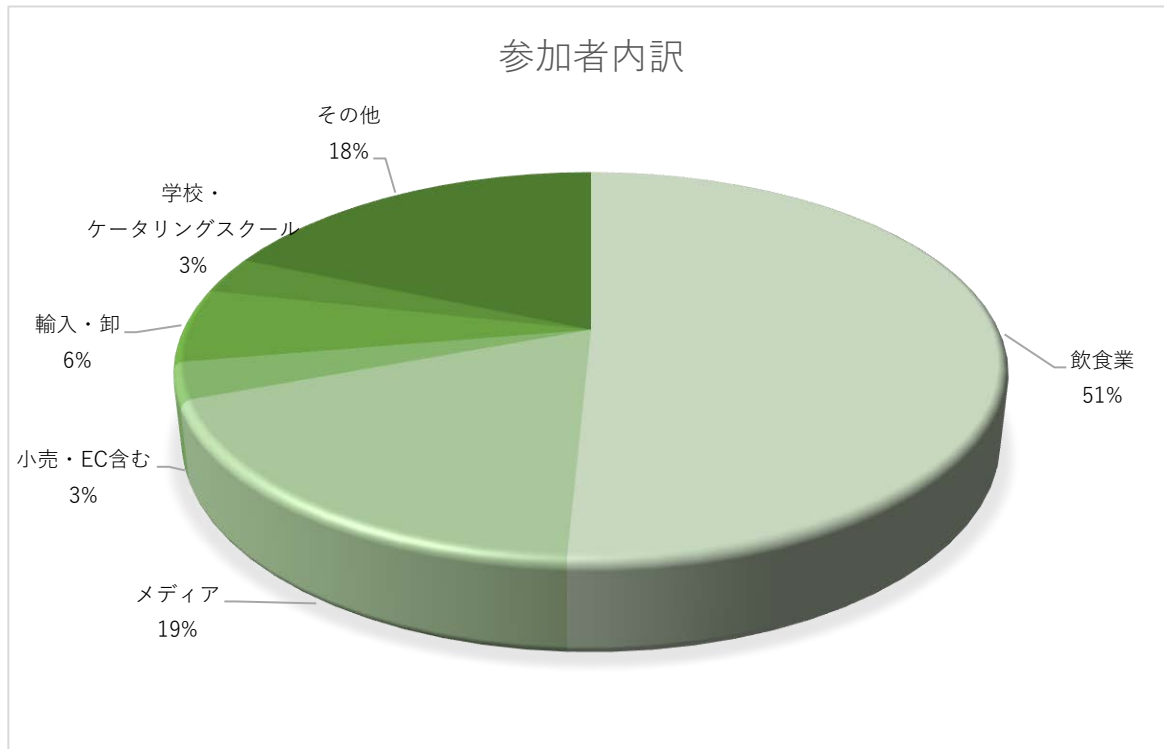


## 《アンケートサマリー》

アンケート対象者：小売、シェフ、ケータリング会社、食品輸入・卸業者、飲食店、インフルエンサー、プレス、メディア、日本企業関係者など来場者。

### 来場者 人数・内訳

予約人数：63 名/来場者人数：52 名/アンケート回答者数：44 名



### 来場者からの声

- ・ 日本人の死生感が日本料理のスピリッツにつながっていること。日本人としても学ぶことが多かったです。もっともっといろいろな方にきいてほしいお話でした。
- ・ ありがとうございます!!
- ・ とても興味深く、もっと日本米について知りたいと思いました。英国の方々に日本米の魅力を紹介したいです。
- ・ 素晴らしいイベントでした。本当にありがとうございました。
- ・ ニョッキはとても粉っぽく、別の米粉を使用した方が良いのではと思った。炊き立てのお米の香りはあまり好みではなかった
- ・ お米の可能性に大変興味を持った。そして、とてもユニークな方法で小麦製品の代用が効くことを学んだ
- ・ とても楽しめました。
- ・ もっと情報をいただきたいです

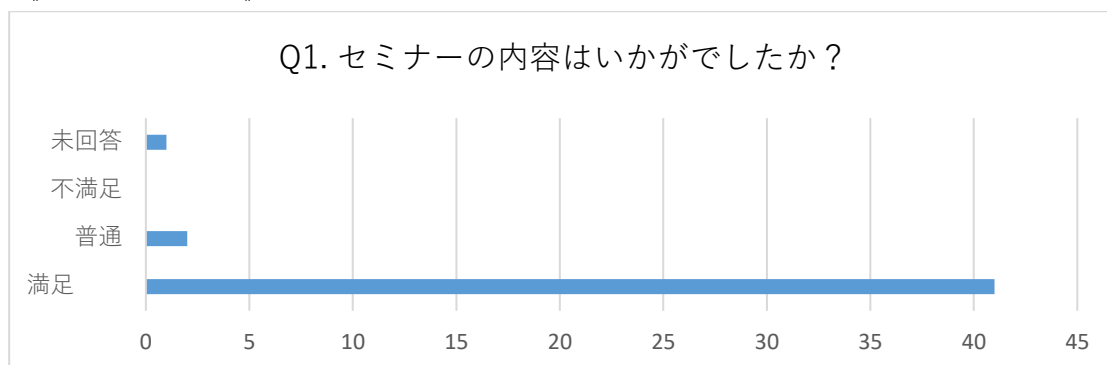


- ・ どこで購入できるのか？
- ・ どの様にそれぞれのお料理が作られているのか、キッチンの中でデモンストレーションしていただきたい。映像（写真ではなく）を表のプレゼンテーションで流してみてもは。
- ・ 素晴らしいセミナーをありがとうございました。
- ・ 次回は私たちの JA のお米を使用していただきたいです。大変寛大なサンプルメニューで、満腹です。ありがとうございました。



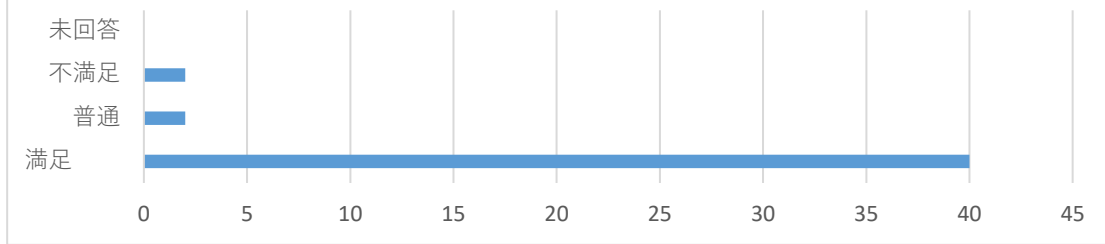
有名シェフたちの記念撮影風景。

#### 《アンケート集計》

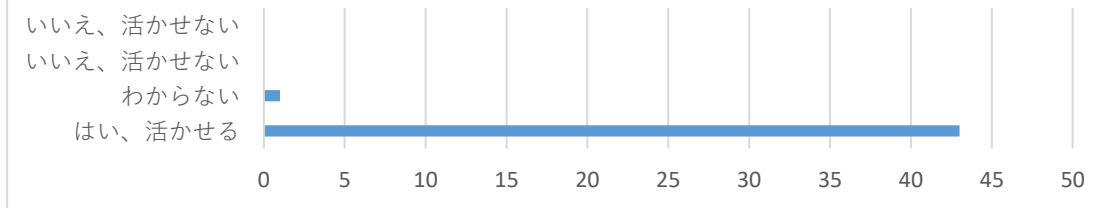




## Q2. セミナーの長さはいかがでしたか？

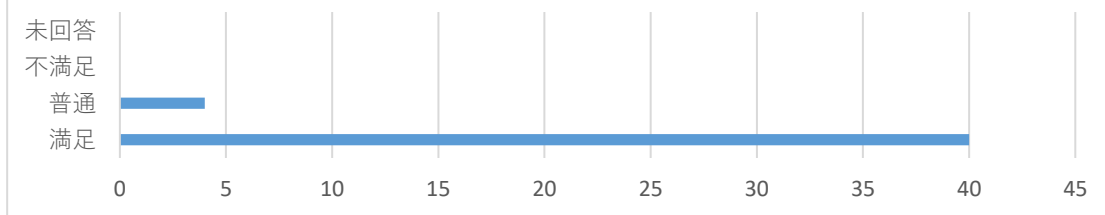


## Q3. セミナーでの学びは今後活かせると思いますか？

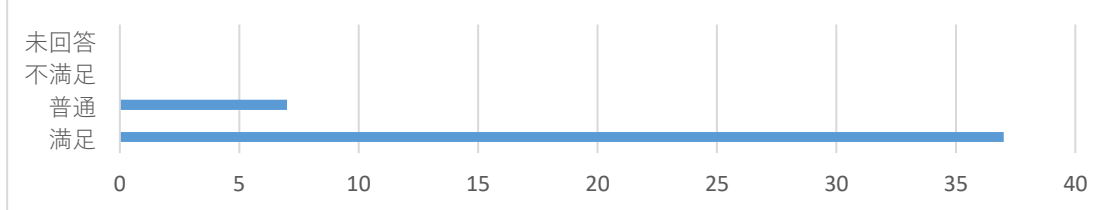


今回試食されたメニューの感想をお聞かせください

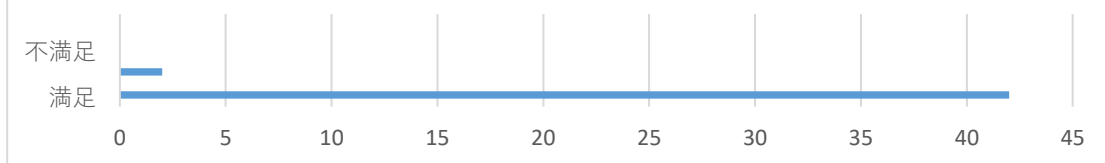
## Q4-1. 土鍋炊きご飯



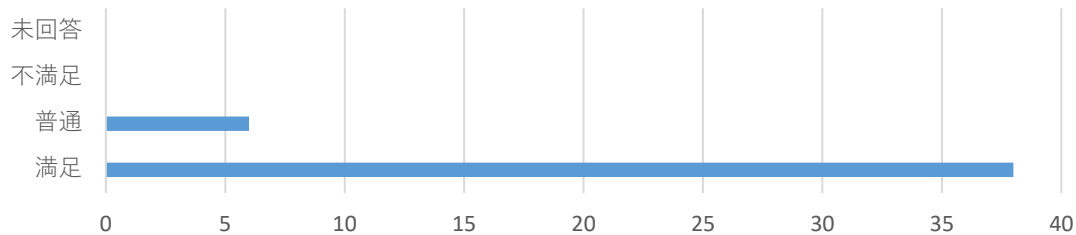
## Q4-2. 鮭八十八煮



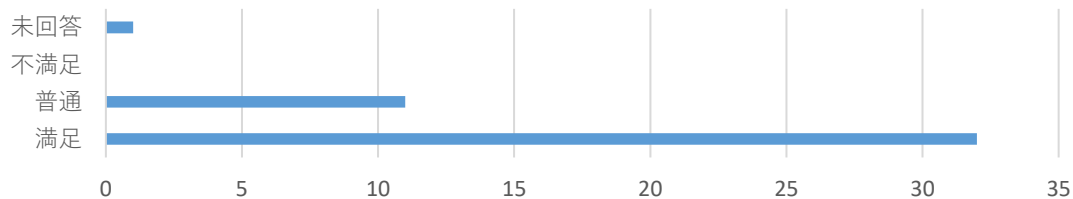
## Q4-3. 鱸飯蒸し



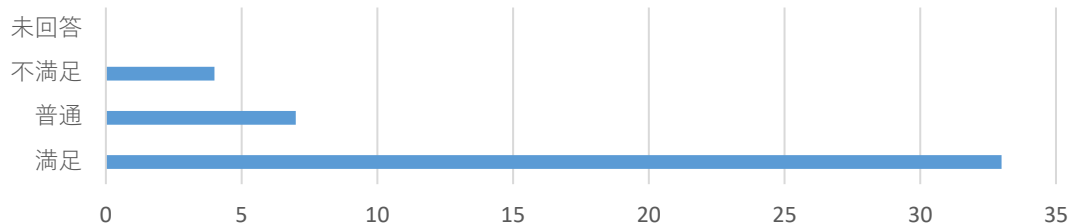
Q4-4. トリュフ焼きおにぎり



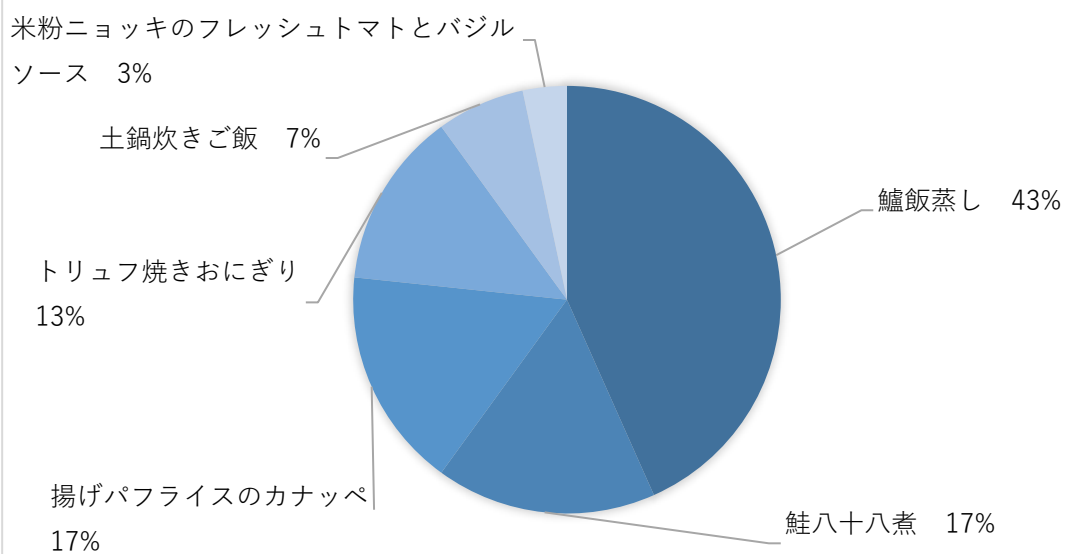
Q4-5. 揚げパフライスのカナッペ

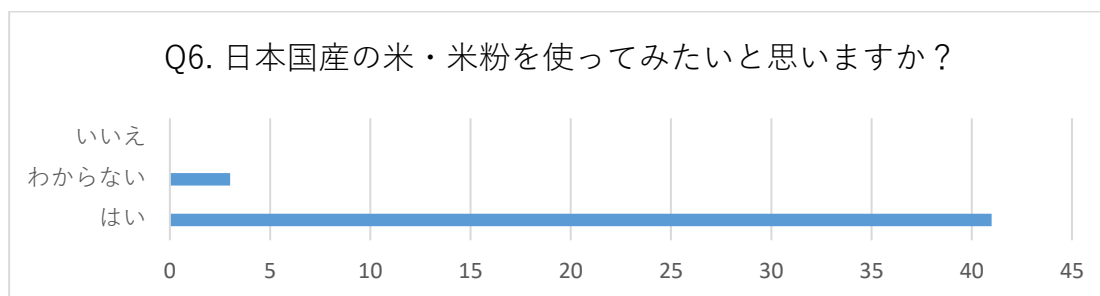


Q4-6. 米粉ニョッキのフレッシュトマトとバジルソース



Q5. 最も印象に残ったメニューは何でしたか？





## 理由

- ・ いつも日本米を使用しています。
- ・ 日本居酒屋店に勤めている為
- ・ 弊社のベーカリーで、米粉 100%のパンを、グルテンフリーの商品として作ってみたい。弊社は日本のパン屋なので、グルテンフリーのオプションとして第一に米粉を使用できるのであれば最適だから
- ・ とても興味深いと思いました。たくさんいいアイデアを学んだ
- ・ 既に日本米は使用していましたが、米粉はまだだったので、今後使用を検討していきたい
- ・ 今の勤め先で使用しています。
- ・ 個人的に、日本米が他のお米よりも好きです
- ・ 既に日本米は使用していましたが、米粉はまだだったので、今後使用を検討していきたい
- ・ 今の勤め先で使用しています。
- ・ 個人的に、日本米が他のお米よりも好きです
- ・ 日本米の香りは素晴らしく、大変おいしかった
- ・ グルテンフリーというのがよかった
- ・ 美味しい
- ・ 私は日本人です
- ・ 毎日使用しています
- ・ もっと新しいメニューやレシピを学びたいと思った
- ・ 多用途に長けている
- ・ 良い量の澱粉質があると思う
- ・ 健康的
- ・ とてもいいと実感したから
- ・ グルテンフリーとして、小麦粉の代用に良いと思ったから
- ・

## 《お土産》

飲食業界で活躍されている方々に日本食についての理解を深めていただくため、調理方法と一緒に米・糎など米関連製品を林シェフのセレクトで準備したところご好評いただきました。



### Yutaka Premium Akitakomachi Rice 150g

YK70034A

Origin: Akita Prefecture

Ingredients: Rice 100% (Short Grain).

**Product Description:** Grown in Akita prefecture in Japan. Akita Komachi rice is a premium rice variety known for its fresh sweetness in flavour and the perfect amount of moisture & stickiness to complement the many flavours of Japanese cuisine. Maintaining its flavour even when cold, this rice is also great for bento boxes and rice balls. Vacuum sealed to ensure long lasting freshness and conveniently packaged with individual snap open packs. Yutaka Akita Komachi rice is pre-measured & washed, ready for immediate cooking.

#### How to cook:

1. Hold the rice pack on each end and put pressure on the middle of the pack to snap open and release rice into a heavy based saucepan.
2. Add 200ml of water to the saucepan and allow rice to soak for 15-30 minutes. Bring to the boil and simmer for approx. 12 mins with the lid on.
3. Turn off the heat and leave to stand with the lid on for 10 minutes, before serving.



### Yutaka Organic Tamari Soy Sauce GB-ORG-05 150ml

YK30880

Origin: Toyama Prefecture

Ingredients: Organic Soybean (45%), Water, Salt, Alcohol.

**Product Description:** Naturally fermented for 8 months. Gluten free and suitable for vegetarians.

#### For Soy Honey and Ginger Dressing:

- 2 tbsp rice bran oil
- 2 tbsp Yutaka Organic Tamari Soy Sauce
- 1tbsp Yutaka Rice Vinegar
- 2 tsp clear honey
- 1/2 tsp ginger, grated
- 1grated lime zest and juice
- Pinch of salt

To make the soy honey and ginger dressing, combine all the seasonings with the ginger and lime in a mixing bowl.



### Yutaka Dashi Kombu - Seaweed 30g

YTK246P

Origin: Hokkaido Prefecture

Ingredients: Kelp Laminaria japonica (Saccharina japonica).

**Product Description:** Ingredient for making mild and umami rich dashi stock with subtle sweetness, the foundation of Japanese dishes. It tastes great as pickles by cutting thinly, or added to make pickles.

#### How to make Dashi Kombu Stock:

1. Soak the 10g of Yutaka Dashi Kombu in 500ml of water for 30 minutes.
2. Simmer for a few minutes until the air bubbles start to appear then remove the dashi kombu.
3. Add the dashi kombu stock to your Japanese cooking such as: udon/ soba noodles with soup, miso soups, hot pot or stews.



### Wadakyu Katsubushi - Bonito Flakes Standard 40g

K2009B

Origin: Spain

Ingredients: Skipjack tuna (Katsuwonus Pelamis) (Fish) (100%).

**Product Description:** Conveniently packaged with 40g for single use, the top selling product from Wadakyu Europe makes umami rich dashi stock, the foundation of Japanese dishes. The manufacturer's unique manufacturing method made it possible for the same quality Hana-katsuo as Japan to be enjoyed in Europe.

#### How to make Katsubushi DASHI stock:

1. Boil 1L of water and put 40g of Katsubushi and simmer for 1min.
2. Turn off the heat and wait for 2-3 min. Drain Katsubushi with a sieve, and keep stock. Store the used Katsubushi in the fridge for making a second batch or for other cooking methods.
3. Drain excess liquid & refrigerate used Katsubushi to make a second batch of stock.
4. Use within 24 hours.



### Aichi Malted Rice - Kome Koji 200g

J1372

Origin: Aichi Prefecture

Ingredients: Rice (99.99%), Koji Mold.

**Product Description:** A quick and convenient way of making fermented food such as miso paste, amazake (sweet mild sake), shio koji (salted rice malt), soyoyu koji (soy rice malt) etc.

#### How to make Shio-koji (salted rice malt):

1. Loosen one packet of Aichi Koji (200g) and transfer into a container.
2. Add 70g of salt and mix.
3. Add 330ml of water and mix further.
4. Mix evenly so that the malt is soaked under the water. Close the lid and ferment at room temperature.
5. If the gas caused by fermentation lifts up the lid, remove the gas inside container and put the lid back on.
6. Ferment the malt for about a week by stirring the malt once a day. It is ready for use when the malt becomes soft. Then store the malt at fridge.

#### Note

- Shio-koji lasts longer if mixed time to time and its moisture is kept even.
- Needs to make Shio-koji once again if it starts to taste sour.



### Takara Hon Mirin - Sweet Seasoning 13.6% 600ml

U0553

Origin: Kyoto Prefecture

Ingredients: Water, Glutinous Rice, Rice Koji, Distilled Alcohol (sugar cane), Glucose syrup Alc, 13.6% Vol.

**Product Description:** 100% made in Japan with carefully selected koji, the most important ingredient of Hon Mirin. Adds sweetness, umami, depth of flavour and a gloss to dishes and enhances the original flavour of the ingredients.

Alc: 13.6%

#### Teriyaki Chicken for 2

##### Ingredients

- Chicken thigh 300g
- Peppers 2 pcs
- Salt and peppers as required

##### Sauce

- Plain flour 1tbsp
- Cooking oil as required
- Hon Mirin 3tbs
- Soy sauce 1tbs

#### How to cook

1. Pierce the skin of chicken a few times by fork. Sprinkle salt and pepper on chicken. Cover chicken with plain flour.
2. Cut peppers into cubes and cook with a small amount of oil. Set aside.
3. Heat cooking oil in a saucepan and start cooking the chicken from the skin side in a sauce pan. Lower the heat till the skin gets crispy. Thoroughly cook the entire chicken. Remove the excess oil from the pan with kitchen towel if needed.
4. Make sauce by mixing Hon Mirin and soy sauce. Add sauce to (3). Cut chicken into a bite size.
5. Serve (4) to a plate. Pour the sauce on top and chicken and add peppers on side.



### Rinkosan Black Vinegar 360ml

E1255

Origin: Akita Prefecture

Ingredients: Water, Rice (35%) Acidity 4.2%.

**Product Description:** Premium black vinegar made mainly from rice, together with rice koji and sake. Compared with other black vinegar, the flavour is sweeter and less bitter, suitable for many variety of dishes.

#### Stewed Chicken Wings with Black Vinegar for 2

##### Ingredients

- 6 Chicken wings
- 4 Boiled eggs
- 6 Shishito peppers

##### Soup

- 5 tablespoon "Rinkosan black vinegar"
- 5 tablespoon Soy sauce
- 2 tablespoon Sugar
- 1/2 cup Water
- 1 teaspoon Grated ginger

##### How to cook

1. Put the ingredients for "seasoning soup" in a pot and bring to a boil over medium heat.
2. When the seasoning soup comes to a boil, add chicken wings and cook over medium heat for 15 minutes.
3. Add the boiled egg and simmer a little longer. When the liquid has evaporated, add the Shishito peppers and heat through.

#### Cooking Tips

- Rinkosan black vinegar and soy sauce are a perfect match and can be seasoned to go with rice or as a snack with beer!
- Simmering mellows out the acidity of the black vinegar. When the liquid has reduced, turn the chicken wings and boiled egg over several times while simmering, so that all the flavours soak in.
- Boiled eggs become hard when overcooked, so it is recommended that the whites be just coloured.

#### Contact:

##### Tazaki Foods Limited

12 Innova Way,  
Enfield,  
EN3 7FL

Tel: 020 8344 3000

Website: [www.tazakifoods.com](http://www.tazakifoods.com)

E-mail: [info@tazakifoods.com](mailto:info@tazakifoods.com)



日系商社タザキフーズのご厚意により、来場者へはお茶を提供しました。

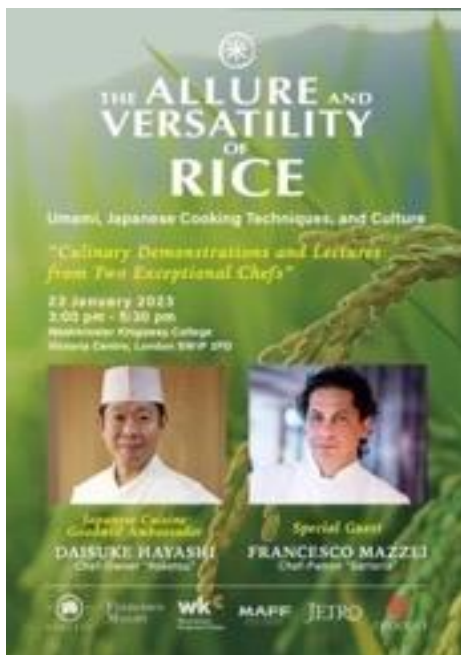


## 《PR 販促資料》

環境に配慮した PR バッグを準備し、お土産を入れてお持ち帰りいただいた後にも活用いただく工夫をいたしました。



## 招待状



## 配布パンフレット



農水省様とご相談の上、稲穂の美しさを強調するようなデザインに仕上げました。



### Introduction

## TODAY'S CHIEF-LECTURER



**DAISUKE HAYASHI**  
Japanese Consul General Ambassador

Daisuke Hayashi (known as the renowned Japanese ryteer restaurateur in Kyoto for his age of gastronomy as a protégé of the pioneer chef Kunio Maeda), and is now at the forefront of the next generation of Japanese chefs applying a modern, progressive approach to a gastronomic culture.

In 2008, Daisuke was responsible for the Japanese WFP event at the United Nations, after moving to the US. He has been actively involved in activities as vice chairman of Japanese cultural academy (JCA) to enlighten the world about Japanese food and First Class on that matter from Europe. In 2009, he was awarded the prestigious Japanese Cuisine Goodwill Ambassador by the Japanese government.

### Introduction

## GUEST CHIEF



**FRANCESCO MAZZEI**  
Chef owner of Santeiro restaurant, author of "Mediterranean Italian" books

Born in Calabria, Francesco grew up with a deep understanding and love of its traditional culture and food, after attending culinary college. He has spent most of his life at a number of prestigious institutions, including The Dorchester in Mayfair and Michelin-starred La Terrazza del Eden in Rome.

In 2008, Francesco earned several winning restaurant Likings in the City of London, championing Contorno, Pugliese, Sicilian, and Southern Italian dishes. In 2014, he joined Santeiro restaurant in Mayfair as chief patron, and released his first cookbook, "Mediterranean: Southern Italian cuisine". More recently, Francesco has made appearances in a number of television programs, and was appointed Master of Taste for the 2018 edition of House of France, in 2018 the President Sergio Mattarella awarded him the OMRI (Order of Merit of the Italian Republic).

**Presentation**  
**HOW TO KNOW TASTE/ DELICIOUSNESS OF RICE?**

■Based on Traditional Ranking System on taste/deliciousness of Japanese Rice (From 1871, 2022 is the 51th)

**20 Experts**  
 • Selected and trained from Japan Grain Inspection Association

**6 points**  
 evaluated to help rice distinguished high quality  
 • Appearance, aroma, taste, stickiness, hardness, overall evaluation

**Scoring**  
 • Each point is comparatively scored  
 • "O (name), Good or Bad in three stages (s1-s2-s3)

**Ranking**  
 MJ Special A/B/A  
 Distinguished Quality

14

THE ALLURE AND  
VERSATILITY  
OF  
RICE

*From Japan to UK, the secret of rice will be revealed in London on 23<sup>rd</sup> January 2023.*

**The Allure and Versatility of Rice:  
Umami, Japanese Cooking Techniques, and Culture**



Run in collaboration with the Japanese government, this event will feature culinary demonstration and lecture from Daisuke Hayashi — chef-owner of acclaimed Kaiseki restaurant Roketsu, and Japanese Cuisine Goodwill Ambassador — giving guests a chance to understand more deeply the role and enduring appeal of rice within Japanese cuisine.

**Rice – the Essential ingredient of Washoku**

Rice is a food essential in describing the dinner table of the Japanese people, and *Washoku* (literally ‘Japanese cuisine’, but in reality, a broader and important cultural concept). Rice, which some call the foundation of the Japanese diet, is the backbone of *Washoku*, performing the key role of supporting other dishes. Indeed, that the word for rice in Japanese expresses both ‘cooked rice’ and the concept of ‘a meal’ is evidence of its central and enduring position in Japan’s food culture.

Admired for its appearance, good taste, and high quality, Japanese rice is now eaten widely around the world.

Another distinctive feature, and wonder, of rice is its ability to be transformed into other fantastic foodstuffs. When fermented, rice can produce Japanese sake, or condiments such as rice miso, soy sauce and mirin. Rice bran, leftover from the polishing process, can be mixed with salt and water, a mixture which can be used for pickling. Coarsely ground rice flour lends itself to make traditional treats such as sweet dumplings, rice cakes, jellied bean paste, and rice crackers, while finely ground rice flour – enabled by modern milling techniques – finds applications in bread, cookies, pasta, cakes, tempura flour, and noodles. Naturally gluten-free, rice flour has further drawn attention in international markets as a substitute for wheat flour. The wonder of rice flour lies in the ability to take in the high nutritious value of rice, with its excellent balance of amino acids, through different ways than eating rice. To eat rice is to savor Japan. Simple but profound, it is full of possibilities, as well, for a variety of cuisine.



**MAFF**  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



**JFOODO**



THE ALLURE AND  
VERSATILITY  
OF  
RICE

## Seminar & Demonstration Event

**Where:** [Westminster Kingsway College — Victoria Centre, Vincent Square, London. SW1P 2PD.](#)

**When:** 23 January 2023, 3pm-5:30pm

**Seminar:** Fascinating lecture about Japanese cooking technique, secret of Umami, culture, cooking demonstration, and food tasting, taught by **Daisuke Hayashi**, head chef of Roketsu restaurant and the winner of The Minister's awards for overseas promotion of Japanese Food. Minister's Awards for Overseas Promotion of Japanese Food.

Also, eye-opening cooking demonstration lead by our guest chef, **Francesco Mazzei**, Head chef of Francesco Mazzei restaurant and the author of Mezzogiorno: Southern Italian Cooking book. He will share what non-Japanese cuisine can benefit this high-quality Japanese rice or Japanese rice products into western cuisine.

### Sneak peak of tasting dishes:

Prepared by leading chef Daisuke, using traditional Kaiseki cooking techniques

- Crystal pot steamed rice
- **Simmered:** Salmon simmered in dashi and rice
- **Steamed:** Steamed seabass stuffed with sticky rice in chrysanthemum leaf sauce
- **Grilled:** Toasted rice ball with truffle
- **Fried:** Puffed rice cracker canape



**Leading chef**

**Daisuke Hayashi**

Chef-owner of Roketsu Restaurant  
Japanese cuisine Goodwill ambassador

<https://www.roketsu.co.uk>

Chef Daisuke has been awarded The Minister's Award for Overseas Promotion of Japanese Food from The Government of Japan recently. The prestigious award is one of the most highly regarded for people promoting Japanese culture overseas. He has been trained at Kikunoi in Kyoto prefecture, and his proven cooking techniques have been appreciated by many customers. His cuisine is based on dashi and the flavours of the seasonal ingredients themselves. Hayashi is one of the only masters of the Kaiseki tradition globally and the first to bring this spectacular and lesser-known form of Japanese dining to London at Roketsu which opened in December 2021.



**MAFF**  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



**JFOODO**

THE ALLURE AND  
VERSATILITY  
OF  
RICE



**Guest Chef**

**Francesco Mazzei**

Chef Patron at Sartoria

Author of *Mezzogiorno: Southern Italian*

<http://www.cheffrancescomazzei.com>

Born in Calabria, Francesco grew up with a deep understanding and love of Italy's exceptional culture and food. After attending catering college, he has since worked globally at a number of prestigious institutions, including The Dorchester in Mayfair and Michelin-starred La Terrazzo dell' Eden in Rome.

In 2008, Francesco opened award-winning restaurant L'Anima in the City of London, championing Calabrian, Puglian, Sicilian, and Sardinian dishes. In 2015, he joined D&D's restaurant Sartoria in Mayfair as chef patron, and released his first cookbook, *Mezzogiorno: Southern Italian cooking*. More recently, Francesco has made appearances in a number of television programmes, and was appointed 'Master of Taste' for the 2016 edition of House of Peroni. In 2019 the President Sergio Mattarella awarded him the OMRI (Order of Merit of the Italian Republic).

---

For further information, please contact

Satomi Dosseur

[satomi@enshusakeeducator.uk](mailto:satomi@enshusakeeducator.uk)

Official Japanese Food Supporter; Store Certification Program  
Taste of Japan; Your Guide to Local Authentic Japanese Food Culture  
Japanese Regional Cuisines; Histories and recipes



**MAFF**  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



**JFOODO**



## 《ライブ配信とメディア》

Youtube ライブ配信 アーカイブ

<https://www.youtube.com/watch?v=l3xj-knaytg>

### メディアの反応

【ロンドン時事通信】

<https://www.jiji.com/jc/article?k=2023012400607&g=int>

【Yahoo!ニュース】

<https://news.yahoo.co.jp/articles/68fa4ebf8a41b00a4756f0a9c4aa1ca5fb9fea6d>

【TBS テレビ】

<https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/290553?display=1>



国連薬物犯罪事務所が報告書

## 「紛争地の農民に選択肢なく」

【バンコク時事】国連労働犯罪事務所(UNODC)は、ミャンマーで2001年2月のクーデター後、麻薬の原料となるケシの栽培が増しているとする報告書を発表した。UNODCは「政変、経済や治安、統治が混乱し、紛地の農民はケシ栽培に専らむか選択肢がない」と分析している。

報告書によると、22年のケシの栽培面積は400平方キロで、前年53%増。14年以降は減少が続いたが、21年は微増、22年は大幅増となった。22年の収穫量は同88%増の7000トンの見込み。

UNODCは、ケシの栽培増加は「ミャンマーが直面する危機と直結している」と指摘。「代わりの手段がなく、経済が安定しなければ、栽培は増え続けるだろう」と警告している。

1月31日、信毎夕刊総合面

ミャンマーで  
ケシ栽培急増

【バンコク時事】国連薬物犯罪事務  
(UNODC)は、ミャンマーで



告発されたのはアレのお笑い番組の構想。俳優、脚本家のミョン・スベロバコさん43。自作的「子守歌」をYouTubeで公開した。3人の子どもの母が最年長の子は若き若き戦場に行き、2番目の子技術者は欧州に逃げて「裏切りの子」になり、「カフエラとチースゲーキで国を売ったりはしない」と志願内容した。長男は戦死したと嘆息。公開後4日で視聴回数が10万を超え、「天才的」なとコメントが書き込まれた。

## ロシア芸能人に強



でギョリー 番組を持っていた人ア  
ディコ・ダ・ウィーン・モルガト・さん  
44や、女性歌手・ネトル・カニ・さん  
24がモスクワなどで今年1月以て  
降に定まっていたコンサートは中  
止になった。2人とも作敵に反対  
を表明していたという。

ベレン、歌手ワレリー・メラツ  
ギン・さん57も1月初旬にババの  
コンサートでウクライナ民族主義  
者のスロウ・ガンをお口にしたこと  
を批判を受け、ロシア国内の演説が  
相次いで中止に追い込まれている。

軸に残り期間を取って線で結んだもので、「利回り曲線」とも呼ばれる。通常は残り期間が長いほど利回りは高くなるた  
を描く。日  
え込むため

日本産のコメ 英へ売り込め！

和食料理人ら 講義交えPR



【ロンドン時事】日本のコメや米粉を使った料理を  
メの魅力をアピールする農林しんだ。

水庫主催のベントが、英ロンドで開かれた。地元のレストン経営者や料理人ら約50人が招かれ、日本の食文化やうま味に関する講義に聴き入り、目の前調理された

「甘くてふっくらして、張りがある。これが日本コメの特長です」。ロンドン日本食店「露結」のオーナーエフ・林大介さんが説明する。参加者はうなずきなが

**THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS**

日本産のニメを使った料理を披露する日本食店「露結」のオーナーシェフ、林大介さん(右から3人目)＝ロンドン(時事)

炊きたてのご飯を頬張った。  
講義後の質疑応答では「どの

ようにコメを洗えばいいのか「最も優れた銘柄は何か」といった質問が飛び交った。

の有名シェフ、フランチエス  
コ・マッツエイさんも参加

使ったニヨツキを作る様子を披露。「米粉は扱いやすく、味わるいも楽しめる」と、和食

以外での活用方法をアピールした。

英政府が昨年6月、日本産食品の輸入規制を撤廃したこと  
がイベントのきっかけ。これ

までは和牛や日本酒がPRの中心だったが、「日本の主食であるコメをもっと海外に売

り込みたい」(輸出・国際地域課)としている。

10

◆◆ 大した小物

英マンチェスターの女性が、  
ヘーパーで買ったイチゴのパ  
ックからヤモリを見つけた。  
約4800キロ離れたエジプト  
からイチゴと一緒に運ばれた  
みられるが、元氣そうだと

◆◆◆ 相当な大物

米フロリダ州沖で12歳の少年が3層超のホオジロザメを釣り上げた。約45分にわたるリメとの格闘を振り返り「本当に怖かった」と話した。地

釣りが大好きだという少年。これまでは約63歳の獲物が最大だった。一緒に船に垂つていた母親は「船の外に飛び出してしまわないように必死に息子の体を押さえた」。すぐにサメは海に放したという。

## ニュースの鍵

イールドカーブ

日本国債など債券の利回り、償還（払い戻し）までの残り期間の関係を示すグラフ。縦軸に利回り、横

軸に残り期間を取って線で結んだもので、「利回り曲線」とも呼ばれる。通常は残り期間が長いほど利回りは高くなるた  
を描く。日  
を込むため

[illegible]



software firm Salesforce on Monday.  
It recently won a board seat at Pinterest Inc. when the company added Elliott portfolio manager Marc Steinberg as a director.

which manages bigger funds including the \$1 billion Prosperity7 fund.

The kingdom's Public Investment Fund recently increased its stake in gaming giant Nintendo Co., while

Terra Drone generates much of its revenue by helping companies map forest terrain and inspect pipelines, storage tanks, flare stacks and other hard-to-access equipment.

## Japanese rice promoted in London

LONDON (Jiji Press) — Japan's agriculture ministry held an event to promote Japanese rice in London on Monday.

Some 50 participants including local restaurant owners and chefs listened to a lecture on Japanese food culture and the "umami" savory taste, and enjoyed just-cooked rice and dishes using rice flour.

Japanese rice is sweet, puffy and elastic, Daisuke Hayashi, owner-chef of Roketsu, a Japanese restaurant in London, said at the event.

During a question-and-answer session, participants asked how to wash rice and what the best rice brand is.

Elsewhere in the event, famous Italian chef Francesco Mazzei demonstrated how to make gnocchi with rice flour, instead of wheat flour.

Rice flour is easy to handle and



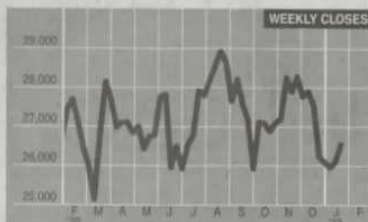
Jiji Press  
Daisuke Hayashi, third from right, owner-chef of Japanese restaurant Roketsu, cooks a dish using Japanese rice at an event in London on Monday.

tasty, he said.

The event came as the British government scrapped in June last year its import restrictions on some Japanese foods imposed after the March 2011 meltdowns at Tokyo Electric Power Company Holdings, Inc.'s tsunami-hit

Fukushima No. 1 nuclear plant.

Wagyu Japanese beef and sake have so far been promoted. "We want to sell rice, Japan's staple food, further in overseas markets," an official of the Japanese ministry said.



FTSE

-27.31

Close 7,757.36



### TOKYO

| YEN (selling rate)  | WED    | TUE    |
|---------------------|--------|--------|
| U.S. (\$)           | 131.40 | 131.42 |
| Canada (\$)         | 99.08  | 99.17  |
| Mexico (peso)       | 7.93   | 7.93   |
| Britain (£)         | 164.54 | 165.48 |
| Euro (euro)         | 143.44 | 143.27 |
| Switzerland (franc) | 142.26 | 142.38 |
| Sweden (krona)      | 13.18  | 13.15  |
| Denmark (krona)     | 19.38  | 19.36  |
| Norway (krona)      | 13.51  | 13.60  |
| Australia (\$)      | 94.14  | 93.70  |
| New Zealand (\$)    | 85.43  | 85.59  |
| China (yuan)        | 19.52  | 19.55  |
| Hong Kong (\$)      | 17.08  | 17.08  |
| Singapore (\$)      | 99.62  | 99.79  |
| Thailand (baht)     | 4.07   | 4.06   |
| Indonesia (rupiah)  | 1.00*  | 0.99*  |
| Philippines (peso)  | 2.55   | 2.55   |
| India (rupee)       | 1.75   | 1.75   |
| Pakistan (rupee)    | 0.72   | 0.72   |
| Saudi Arabia (rial) | 35.59  | 35.59  |
| S. Africa (rand)    | 9.07   | 9.08   |
| S. Korea (won)      | 10.77* | 10.80* |
| Taiwan (\$)         | 4.31   | 4.31   |

Foreign exchange quotations posted weekday morning by MUFG Bank. (\*denotes 100 units). The New Taiwan dollar quotation is a reference rate as posted by Mizuho Bank.

### NEW YORK

| DOLLAR              | TUE      | MON      |
|---------------------|----------|----------|
| Japan (¥)           | 130.08   | 130.68   |
| Canada (\$)         | 1.3362   | 1.3367   |
| Britain (£)         | 0.8108   | 0.8085   |
| Euro (€)            | 0.9187   | 0.9209   |
| Switzerland (franc) | 0.9230   | 0.9226   |
| Sweden (krona)      | 10.2008  | 10.2564  |
| Australia (\$)      | 1.4186   | 1.4243   |
| New Zealand (\$)    | 1.5061   | 1.5431   |
| China (yuan)        | 6.7845   | 6.7845   |
| Hong Kong (\$)      | 7.8301   | 7.8309   |
| Singapore (\$)      | 1.3196   | 1.3192   |
| Thailand (baht)     | 32.73    | 32.74    |
| Indonesia (rupiah)  | 15151.52 | 15151.52 |
| Philippines (peso)  | 54.77    | 54.48    |
| India (rupee)       | 81.613   | 81.496   |
| Saudi Arabia (rial) | 3.7546   | 3.7540   |
| S. Korea (won)      | 1233.81  | 1232.29  |
| Taiwan (\$)         | 30.27    | 30.34    |
| Brazil (real)       | 5.1426   | 5.1995   |
| Denmark (krona)     | 6.6349   | 6.6608   |
| Mexico (peso)       | 18.8041  | 18.8141  |
| Norway (krona)      | 9.8602   | 9.8343   |
| *Russia (ruble)     | 69.4444  | 68.9774  |
| S. Africa (rand)    | 17.1703  | 17.2148  |

\* denotes the Russian Central Bank rate. The foreign exchange rates are quoted as of 3 p.m. Eastern time from Moneyline Telerate Markets and other sources.

## ◎日本のコメ、英で売り込み=有名シェフも腕前披露

23/01/24 14:08 NG064

【ロンドン時事】日本のコメの魅力をアピールする農林水産省主催のイベントが23日、英ロンドンで開かれた。地元のレストラン経営者や料理人ら約50人が招かれ、日本の食文化やうま味に関する講義に聴き入り、目の前で調理されたコメや米粉を使った料理を楽しんだ。

「甘くて、ふっくらしていて、張りがある。これが日本のコメの特長です」。ロンドンの日本食店「露結」のオーナーシェフ、林大介さんが説明すると、参加者はうなずきながら炊きたてのご飯を頬張った。講義後の質疑応答では「どのようにコメを洗えばいいのか」「最も優れた銘柄は何か」といった質問が飛び交った。

イベントにはイタリア料理の有名シェフ、フランチェスコ・マツツエイさんも参加し、小麦粉の代わりに米粉を使ったニョッキを作る様子を披露。「米粉は扱いやすく、味わいも楽しめる」と、和食以外での活用方法をアピールした。

農水省の担当者によると、英政府が昨年6月、日本産食品の輸入規制を撤廃したことがイベントのきっかけ。これまでは和牛や日本酒がPRの中心だったが、「日本の主食であるコメをもっと海外に売り込みたい」（輸出・国際局国際地域課）としている。（了）



日本産のコメを使った料理を披露する日本食店「露結」のオーナーシェフ、林大介さん（右から3人目）  
= 23日、ロンドン（時事）

※本印刷物は時事通信社 iJAMPサービスから印刷されました。

Copyright JJJI PRESS Ltd. All Rights Reserved.



Embassy of Japan UK

@JAPANinUK

Japan government organization

Top chefs HAYASHI Daisuke & Francesco Mazzei gave a lecture on the "Allure and Versatility of Rice" sponsored by @MAFF\_JAPAN  
Participants learned innovative ways to use flavoursome Japanese rice and had tasting opportunities. Find out more:  
[hospitalityandcateringnews.com/2023/01/umami-...](https://hospitalityandcateringnews.com/2023/01/umami-...)  
#JapanUK



5:30 pm · 24 Jan 2023 · 704 Views

## 《PR イベント全体報告》

ロンドンでは料理人たちの交流の場・機会がパリほどは多くないと事前に伺っていたこと、また販路開拓の裾野を広げていくためにも、集客対象をできる限り日本人以外のシェフとし、幅広い層まで声がけをしたところ、故エリザベス 2 世女王陛下から大英帝国勲章を授与されたインド人のセレブリティシェフや有名レストランのトップシェフたちなど、錚々たる顔ぶれのシェフが一堂に会してくださったことが今回のイベントの良かった点です。

メディアにおいても、日系は時事通信、TBS、英系では FOOD52 をはじめとする有名フードジャーナリストやインフルエンサーなどもご来場されました。

早めにご到着された方、迷われて遅れて到着された方々、当日のノーショウもありましたが最終的にはちょうどよい形で満員御礼の状態となり、JETRO、JFOODO、JNTO、全農など日系企業および関係者は補助席をご案内することになり申し訳なかったのですが、報道の際にも盛況ぶりがうかがわれたのではないかと思います。

会場に参加した来場者の他、ライブ配信にてイベントの様子が閲覧可能となり、イギリス全土の有名料理学校の学生たちへも配信があった模様です。参加者たちは日本食の技術を見て、実際に試食してインスピレーションを得た方が多かった様に見受けられました。

今回、日本食以外の料理ジャンルの方にアプローチしたことにより、今後日本米や日本の米粉がもっと多くのバラエティーに富んだ飲食店でも使用されることを目標とし、今後も販路開拓を目指します。パリでは、今アフリカ系と和食とのフュージョン料理がトレンドです。

## 《改善点・提案》

日本国の威信をかけ輸出重点品目かつ国の礎でもあるお米のプロモーションを展開するには、有名シェフ・メディア等のお力添えが必要です。当初の計画通り、立地・アクセスに配慮した上でもネームバリュー・歴史のある、スタッフサポートのしっかりした会場を利用されることをお勧めしたく存じます。今回は、会場の設備と大きさが不十分であり、お客様、シェフたちに諸々のご迷惑をおかけしてしまったことは痛恨の極みでした。

- ・ 座席は 48 ありましたが、一部破損があり、使用できない席がありました。
- ・ ライブ配信用のカメラの設置なども大変難しく、メディア関係者には、小空間の中で撮影をしていただくことになりました。
- ・ 林シェフによるプレゼンテーション中はスライドを見やすくするために照明を落とす必要があったが、その際、同時進行で行っていた料理のデモンストレーションが大変見づらいという状況になってしまいました。会場ではなんとかありましたが、ライブ配信の映像では手元が暗く、作業内容があまり確認できなかったのではないかと懸念しております。
- ・ 調理場の設備は、冷蔵庫が動いていない、調理器具が実習用の基本的なものしかない等今回の様な 2 大有名シェフをお迎えしたお米 PR イベントの調理の場としてはあまり適切とは言えませんでした。



## 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。

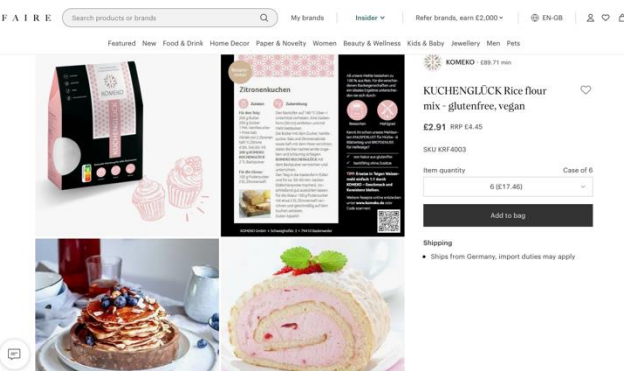
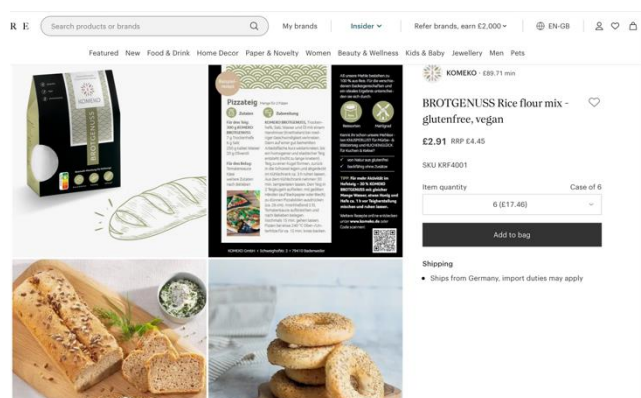
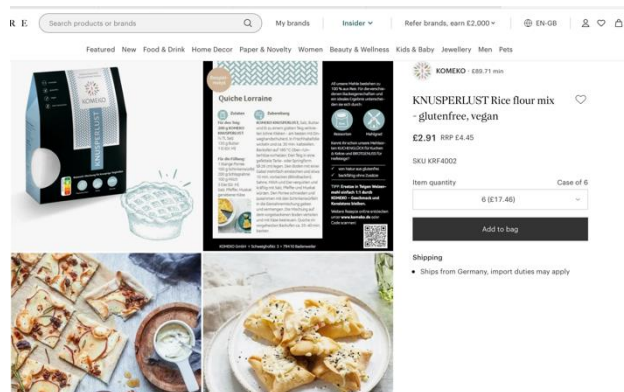
キャンペーン期間中、各レストランへはインフルエンサーやジャーナリストに食事をしてもらい、レポートとしてInstagram、ブログなどで報告。PRと集客につなげる様、拡散。

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言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。

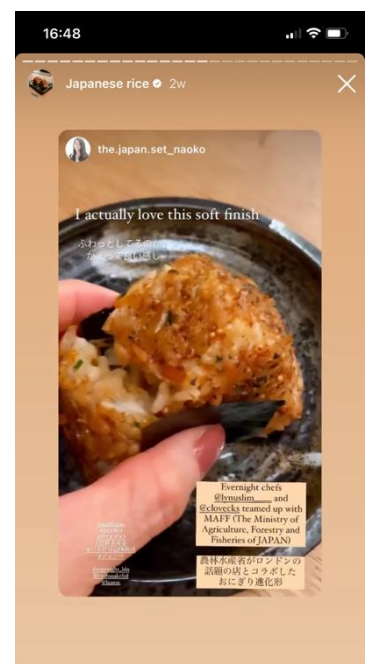
#### キャンペーン商品： カニの焼きおにぎり

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





# 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でき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ン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。

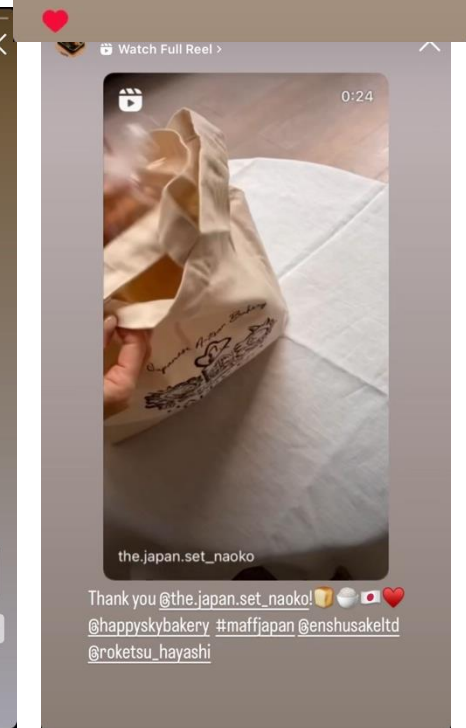
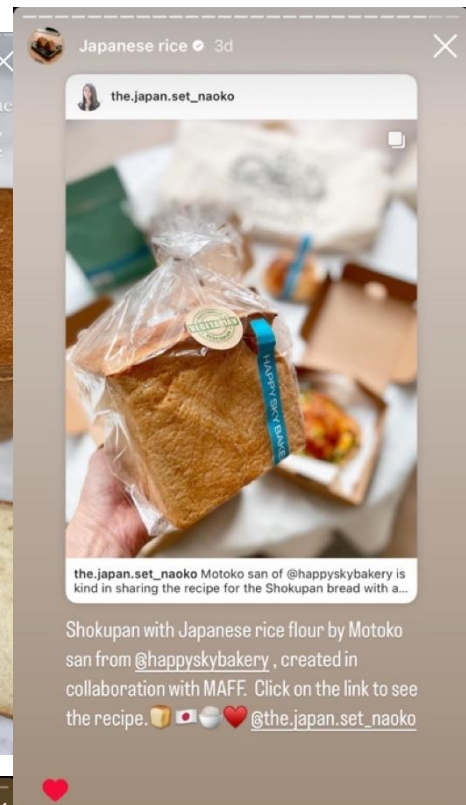
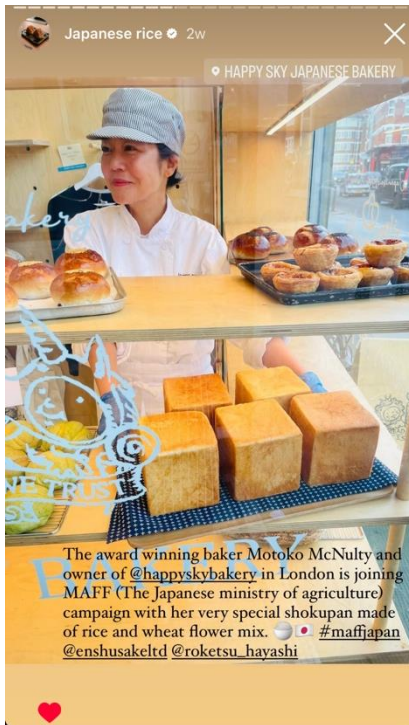
品質を確保するため、温度と湿度に注意し毎日少しずつ焼き方を変えているのも特長です。

**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





#### 4) Oxeye

Embassy Gardens, 14 New Union Square, Nine Elms,  
London SW11 7AX

<https://oxeyerestaurant.co.uk>

ヘッドシェフのSven Hanson Britt氏は、2021年にロンドンの南西のナインエルムズにレストランをオープン。この高級レストランにはメインダイニングとペストリールームにそれぞれ6つのテーブルしかなく、英国内の食材に焦点を当てたテイastingメニューを提供している。



Svenは世界を旅して得たインスピレーションをもとに、英国内の食材をふんだんに料理へ織り込む。また、彼の妻であり、Cartografie Chocorates の共同創設者である柴田佳恵氏の日本の香りと技術もブレンドしている。このレストランをオープンする前には、ロンドンのリッツホテルで5年勤め、わずか18歳で見習いを終えた後、異例のSous Chefへ昇進。その後も、世界的にも有名な数多くのレストランでキャリアと技術を磨き現在に至る。

**キャンペーン商品：**スコットランド産手長海老の土鍋

**キャンペーン実施日数：**2023年2月21日から3月7日  
(15日間)

**キャンペーン商品販売数量：**80皿

**来店インフルエンサー数：**2名



## **The Dysart**

135 Petersham Rd, Richmond TW10 7AA

<https://www.thedysartpetersham.co.uk>

リッチモンドのピーターシャムにある大きな窓と天然素材の木を使ったテーブルが美しい、素朴な雰囲気です。とても落ち着く感じのする家族経営のレストラン。

マネージングダイレクターのバーニー、そして料理長のケネスが経営の舵を取り、2019年にはミシュラン一つ星を獲得しておりスペース、時間、豪華さ、快適さと言った真のホスピタリティで、最高品質の地元の食材だけでなく、遠方からの最高級の特製食材なども積極的に使用しお客様を迎えています。

**キャンペーン商品：**1)カリカリすし飯と、オークニー諸島産ホタテ、ペリゴールのトリュフ  
2)牛テールのリゾット  
3)ライスプディングのシャーベット

ヤマザキ米、“えみのきずな”は、炊き上がっても一粒一粒がしっかりと保持されているので、」カナッペに使用。このヤマザキ米は、1999年、2009年に農林水産省から授与された賞を含む、多数の賞を受賞しているので、今回はこのブランドを使用。

温かいカリカリのすし飯を作り、味醂でマリネしたオークニー産のホタテ、ペリゴールの黒トリュフをトッピング。

2品目は、金太郎寿司の短粒米を使用します。牛テールのリゾット。

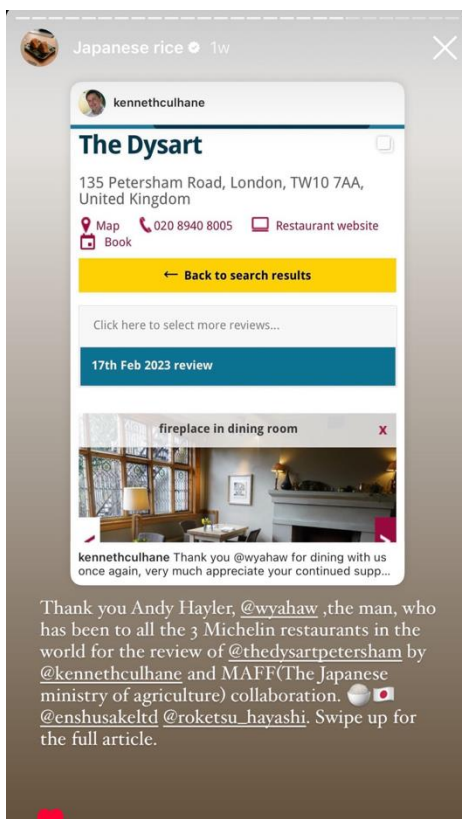
そしてデザートの前には、ヤマザキもち米を使用したライスプディングのシャーベット。地元のメドラーベイクドヨーグルト、ライスプディング、ヨークシャーバーブ、エクストラバージンオリーブオイルを添える。

**キャンペーン実施日数：**2023年2月14日から2月28日（14日間）

**キャンペーン商品販売数量：**コースメニューは221皿、合計486皿（コースメニューとアラカルトメニュー込み）

**来店インフルエンサー数：**3名





## The Dysart

135 Petersham Road, London, TW10 7AA, United Kingdom

Map
 020 8940 8005
 Restaurant website
 Book

[← Back to search results](#)

|                      |                      |                      |                      |                      |                      |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 17th Feb 2023 review | 18th Feb 2022 review | 12th Jun 2021 review | 24th Jul 2020 review | 04th Jul 2020 review | 13th Mar 2020 review |
| 15th Nov 2019 review | 14th Nov 2018 review | 15th Dec 2017 review | 15th Sep 2015 review | 04th Mar 2014 review | 03rd Jan 2014 review |

- British cuisine
- Average Price **£85**
- Price I paid **£**
- Value for money **£££££**
- Overall rating **16/20**

《レストランキャンペーン サマリー》

| 事業社名<br>業態              | メニュー                                | 開始日                 | 日数 | 販売数量                        | インフルエンサー        |
|-------------------------|-------------------------------------|---------------------|----|-----------------------------|-----------------|
| レストラン Evernight         | カニ焼きおにぎり                            | 1月31日<br>～<br>2月16日 | 18 | 109 皿                       | Naoko Jeffrey   |
|                         |                                     |                     |    |                             | Londoneater     |
|                         |                                     |                     |    |                             | Luxeat          |
| レストラン<br>Dorian         | 鳩の米粉焼き                              | 2月1日<br>～<br>2月16日  | 17 | 75 皿                        | Bruce Palling   |
|                         |                                     |                     |    |                             | Richard Bagnold |
|                         |                                     |                     |    |                             | Luxeat          |
|                         |                                     |                     |    |                             | Londongastroboy |
| パン屋<br>Happy Sky Bakery | 米粉食パン                               | 2月10日<br>～<br>2月25日 | 16 | 110 斤                       | Naoko Jeffrey   |
|                         |                                     |                     |    |                             | Londoneater     |
|                         |                                     |                     |    |                             | Luxeat          |
| レストラン<br>Oxeye          | スコットランド産<br>手長海老の土鍋                 | 2月21日<br>～<br>3月7日  | 15 | 80 皿                        | Londongastroboy |
|                         |                                     |                     |    |                             | Luxeat          |
| レストラン<br>The Dysart     | 1) カリカリすし飯<br>とオークニー諸島産<br>ホタテ      | 2月14日<br>～<br>2月28日 | 14 | コース<br>メニュー<br>221 皿        | Andy Hayler     |
|                         | 2) ペリゴールの<br>トリュフと<br>牛テールの<br>リゾット |                     |    | 合計<br>486 皿                 | Yuka Hasegawa   |
|                         | 3) ライスプディング<br>のシャーベット              |                     |    | コース<br>メニューと<br>アラカルト<br>込み | Luxeat          |

## 《インフルエンサーやメディアのプロファイル》

Instagram

Q Search



luxeat

Follow

Message

1,628 posts

93K followers

2,882 following

Aiste Miseviciute  
Journalist  
[www.luxeat.com](http://www.luxeat.com)

### Luxeat

<https://www.luxeat.com>

リトアニア出身の元スーパーモデルでもあり、世界の食品大使でもある。スーパーモデルというバックグラウンドを持ちながら、食通でも有名。“誰がモデルは食べないと言った？”という内容の、彼女の初のブログ記事は大きな話題となった。日本を含む、世界のトップシェフとの繋がり、彼女自信の信頼性にもリンクしている。Luxeat にて、世界中の最高のレストランで食事体験や食文化を常に見出し、評価することに加え、ヨーロッパ全土でさまざまな食のイベントも実施している。

今回のキャンペーンにおいて、彼女の協力を得ることができたことは、大きな強みとなった。彼女の知識とネットワーキング、そして影響力の大きさは今までの類似した事業においても、全く例を見ないレベルの成功へと導くことが可能となった。

今回、レストランキャンペーンでは全体の監修を兼ね、全ての店舗へ足を運び、キャンペーンの写真撮影や、ブログへの投稿記事に必要な情報収集なども積極的に行い、各事業者との連携を図った。

素晴らしい人間性と、一途な食へ対する理解が、世界中の有名シェフからも一目置かれる存在であると実感。今事業のマーケティングの大きな歯車として、尽力された。

Instagram

Q Search



the.japan.set\_naoko

Follow

Message

576 posts

2,294 followers

2,263 following

Naoko Jeffries / Japanese food  
FOOD JOURNALIST  
Ex-Editor of Japanese Food Magazine  
For Collab DM or link ↓  
ジェフリーズ清水直子  
在英フードジャーナリスト  
日本の食、文化、人(英語&日本語)  
日本料理アカデミー英語版  
記事・プロモーションの依頼↓  
[thejapan.set.com/category/about/](http://thejapan.set.com/category/about/)

### Naoko Jeffries

<https://thejapan.set.com/category/about/>

#### フードジャーナリスト

THE JAPAN SET 創設者

長年に渡り、関西の日本食雑誌の編集者として勤務。その後、ロンドンを拠点にフリーランスフードジャーナリストとして活動。現在は日本食文化を英語で世界に発信することに努めている。

今回のキャンペーンでは、2件のレポートをInstagramにて拡散いただいた。

Instagram

Q Search



**londoneater**

Follow

Message

6,086 posts

48K followers

2,549 following

**kang.**

Kitchen/Cooking  
essential consumption only. in london mostly.  
[londoneater.com](http://londoneater.com)

## Londoneater

<http://londoneater.com>

2008年よりレストランについてのブログを開設。

現在までに、3300万回以上のページアクセス数を記録。Kang氏がこのブログを開設したのは何を食べたかの忘備録というのが起点。現在では、英国で最も有名なインフルエンサーの一人。

今回のキャンペーンでは、2件のレポートをInstagramにて拡散いただいた。

Instagram

Q Search



**brucepalling**

Follow

6,038 posts

4,357 followers

2,889 following

**Bruce Palling**

Food Wine Travel Arts  
[www.gastroenophile.co.uk](http://www.gastroenophile.co.uk)

## Bruce Palling

<https://www.gastroenophile.co.uk>

ファイナンシャルタイムズやアメリカのDeparturesなどにも食事のレポートを投稿。自身のブログ、Gastroenophileにもさまざまなレストランのレポートを投稿。50年以上の実績と信頼があるフードライターの一人。今回のキャンペーンでは、1件のレポートをInstagramにて拡散。

Instagram

Q Search



**londongastroboy**

Follow

Message

777 posts

81K followers

813 following

**LONDON GASTRO BOY**

Digital creator

FOOD | DESIGN | TRAVEL

📱 Content | Photography | Styling | Partnerships

📍 London + Beyond

✉ DM | [londongastroboy@gmail.com](mailto:londongastroboy@gmail.com)

[linktr.ee/londongastroboy](https://linktr.ee/londongastroboy)

## Londongastroboy

<https://linktr.ee/londongastroboy>

“今最も注目のトップ10フードインスタグラマー”の一人としてさまざまなプラットフォームで選ばれたこともある、有名なインフルエンサー。美的にかなりこだわる美しい写真を使用し、家庭用のクッキングBOXから、高級レストランまでさまざまな食のレポートを手がける。

今回のキャンペーンでは、2件のレポートをInstagramにて拡散いただいた。

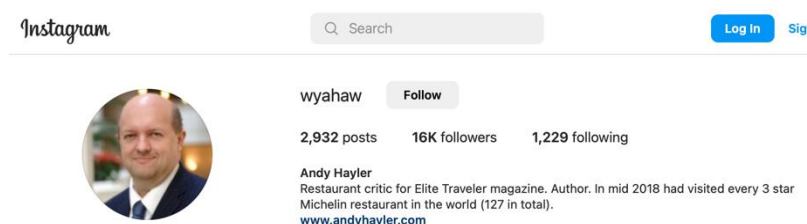




## Richard Bagnold

<https://linkr.bio/rich.bagnold>

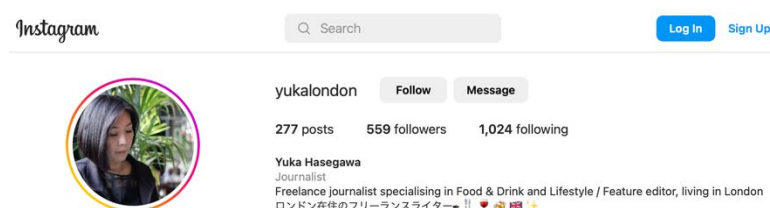
ロンドンで仕事をする事になり、このロンドン生活中、ミシュランの保湿器のレストランを検索、食事をしたことがきっかけで、レストラン紹介のブログを開設。その後、レストラン探求の趣味が高じて今度はロンドンだけでなく、英国全ての星付きレストランを訪れ、それぞれの紹介をする様になった。2019年のミシュランガイドにも彼の投稿があり、今回のキャンペーンでは1件のレストランで食レポ。



## Andy Hayler

<https://www.andyhayler.com>

The London Transport Restaurant Guide の著者でもあり、さまざまな出版物のフリーランスのフードライターを務める。BBC の有名料理コンテストショー Masterchef: The Professionals では、ゲスト批評家をも努めた。週に 3-6 回はレストランで食事をし、2004 年には当時、世界の 3 ミシュランスターレストラン全てを制覇。この彼のニュースは台湾、オーストラリア、フランスでも報道されたほどで著者も 3 冊に及ぶ。今回のキャンペーンでは、1 件のレポートをInstagramと自身のウェブサイトにて拡散いただいた。彼の投稿を見たレストラン関係者数名よりこの事業に関わりたいという連絡が相次いだ。



## Yuka Hasegawa

ロンドン在住のフルタイムフード＆ライフジャーナリスト。編集者。

1990年代に渡英以来、女性誌、食関係の雑誌やメディアに向けて、人物インタビュー、飲食、ライフスタイル、最近はサステナビリティをテーマに寄稿している。

2007年に、SSI 唎酒師を、2014年に WSET Level2 in Wines を取得。ロンドン・英国の飲食関係の情報に精通し、食のトレンドに関する記事を日本の各誌に連載中

英国内のレストランへも数多く足を運び、取材する機会も多いため、さまざまなシェフともつながりがある。今回は、1件のレストランにて食事してもらい、今回のお米事業を近々発売予定の月刊 専門料理に掲載予定。

## 《レストランキャンペーンにおける、インフルエンサーやメディアのエンゲージ》

Luxeat Aiste Mlseviclute

<https://www.luxeat.com/blog/the-allure-and-versatility-of-japanese-rice/>

<https://www.luxeat.com/blog/shokupan-with-rice-flour-by-the-happy-sky-bakerys-motoko-hida-mcnutty/>

<https://www.andyhayler.com/restaurant/dysart-arms>

Naoko Jeffries

<https://www.instagram.com/reel/CopHCosoZyp/?igshid=YmMyMTA2M2Y=>

[https://www.instagram.com/p/CpPuodtlhf\\_/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link](https://www.instagram.com/p/CpPuodtlhf_/?utm_source=ig_web_copy_link)

Londoneater

<https://www.instagram.com/p/CpFOoluNCSc/?hl=en>

Bruce Palling

[https://www.instagram.com/p/Co9TKKslJyw/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link](https://www.instagram.com/p/Co9TKKslJyw/?utm_source=ig_web_copy_link)

Gastroboy

<https://www.instagram.com/p/CoxOtn1IXet/?igshid=YmMyMTA2M2Y=>

[https://www.instagram.com/p/CpXONC7odko/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link](https://www.instagram.com/p/CpXONC7odko/?utm_source=ig_web_copy_link)

Richard Bagnold

<https://www.instagram.com/p/CoxJ4dHIRWo/?igshid=YmMyMTA2M2Y=>

Andy Hayler

<https://www.andyhayler.com/restaurant/dysart-arms>

Yuka Hasegawa

月刊 専門料理（寄稿・出版待ち）

<https://www.fujisan.co.jp/product/757/>

### 《レストランキャンペーン全体報告》

どの事業者においても、こちらの依頼に大変興味を持っていただき、大変協力的でした。キャンペーン対象を日系としなかったことが幸いしたのか、柔軟な発想でメニューの発案に取り組んでいただき、さらにインフルエンサーのアイステ氏からのアプローチも大きな追い風となり、この事業に取り組むことを大変光栄に受け止めてくれていたと見受けられました。

キャンペーン用に準備されたメニューも大変人気で、日本食でないレストラン側にとっても日本米を使用したことで、今後また日本米を使用してもらう大変良いきっかけになったことは、今後の需要の伸び、日本からの輸出につながると考えられるため幸いでした。

インフルエンサーの中には超有名なジャーナリスト、アンディ氏もいたことから、彼らの投稿を見た飲食店関係者からこの事業に関わりたいとの申し出があったほどで、メディアへの露出頻度と規模、インフルエンサーの効果も大きかったといえます。今後も、このような日本食材を日本食店以外の飲食店で拡散できるのが望ましいと考えます。さまざまな分野で活躍する人物に協力を得られ、現地レストランに精通するネットワークも活用した“魅力的なキャンペーン”とインフルエンサー達からも賞賛されたのは、良い方向性に導くことができた結果です。

ロンドンにおけるこれまでの類似した事業は、日本食材を日本食店のみ（外資含む）でPRすることが多く、なかなか“日本食”の枠から出る事ができていないのでは？と判断し、パリでの実績を横展開すべく、現地のミシュランスターシェフ、新星のシェフ達へお声がけをしたところ、和やお米の縛りやこだわりに捉われすぎない想像豊かなアイディアに恩恵を受けることができました。レストランとの良い相互連携を取り、影響力のある人物をマーケティングに起用したことにより、インフルエンサー同士の繋がり、インフルエンサー対レストラン、レストラン対農水省との信頼関係を構築できることになったキャンペーンとなりました。

## 《JAL機内食での米粉麺キャンペーン全体報告》

林大介シェフの監修されているJALロンドン・東京便の特別機内食で米粉麺を使用した海鮮あんかけそばが2023年2月中に提供されました。林シェフのご尽力はもちろんのこと、農水省様ならびに全米輸様のご協力を得て、岐阜県の米粉麺メーカーからロンドンまで迅速に出荷いただいたことで実現しました。

<https://press.jal.co.jp/ja/release/202301/007187.html>

**MAFF**



**JAL JAPAN AIRLINES**

令和 5 年 1 月 31 日

農 林 水 産 省

(一社) 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

日本航空株式会社

2023年2月1日～28日までの間、JALのロンドン発羽田行のファーストクラスおよびビジネスクラスにおいて、日本製米粉麺を使ったメニュー「海鮮あんかけ米粉そば」を提供します。

これは、米粉製品の輸出拡大に向け、農林水産省と認定農林水産物・食品輸出促進団体の（一社）全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会が連携し、JALの欧州発日本着ファーストクラス・ビジネスクラス機内食監修シェフであり、英国で活躍される日本食料理人 林大介氏（日本食普及の親善大使）のご協力の下、米粉麺PRイベントの一環として実現しました。

当メニューを監修した林大介氏によると「米粉麺は、コメの風味も感じられ、小麦粉の麺とは違った美味しさがある。米粉麺特有のモチモチの触感があり、他の料理への応用も色々と考えられそう」とのこと。

日本産米100%使用の日本製米粉麺を使ったグルテンフリーメニューとなっており、多くの方に米粉麺の魅力を伝え、米粉の一層の需要拡大、輸出拡大につながることを期待しています。



(林大介氏)



### おすすめの一品

#### 海鮮あんかけ米粉そば

～林シェフ監修メニュー～

厳選した日本産米100%使用の日本産米粉麺で、グルテンフリーの方にもお楽しみ頂ける一品です。

以下、多くのメディアでも取り上げられて、反響の大きさがうかがえます。



<https://www.jiji.com/sp/article?k=000000783.000030684&g=prt>  
[https://www.nikkei.com/article/DGXZRSP648502\\_R30C23A1000000/](https://www.nikkei.com/article/DGXZRSP648502_R30C23A1000000/)  
<https://www.jacom.or.jp/nousei/news/2023/02/230202-64430.php>  
<https://www.aviationwire.jp/archives/269762>  
<https://travel.watch.impress.co.jp/docs/news/1475772.html>  
<https://travelspot.jp/577757/>  
<https://news.yahoo.co.jp/articles/e0402112ceb8b60fe11c235b70aef42b68b66ea0>  
<https://www.oricon.co.jp/pressrelease/1432483/>  
[https://www.kk-bestsellers.com/articles/-/press\\_release/1819025/](https://www.kk-bestsellers.com/articles/-/press_release/1819025/)  
<https://news.jorudan.co.jp/docs/news/detail.cgi?newsid=PT000783A000030684>  
<https://www.jwing.net/news/61646>  
<https://news.nissyoku.co.jp/news/honmiya20230201023032418>  
<https://b2b-ch.infomart.co.jp/news/detail.page?IMNEWS4=3780982>  
<https://newspicks.com/news/8061492/>

### 《全体まとめ》

英国における日本の米・米粉の市場は、まだまだ広がっていくと考えられます。

ひとつは、スシに代表される和食の人気、それに伴う日本食店の出店拡大、ランチなどでの定番化が見られているためです。また日本国産米、そして米粉も米粉麺も、和食だけでなく幅広い料理でアレンジが可能であることが今回のフェアでいろいろな異ジャンルのレストランの方にもご実感いただけたに違いありません。料理人同士の交流なども通じ、和食の文化・テクニックが広がり、フュージョン料理として、新たな息吹となることが期待できます。

食の都パリでは、寿司職人不足をカバーすべく、MAKIというロール寿司が流行っています。

こちらでは、日本産の高級なお米・海苔を使用し、食材の品質の高さで勝負しています。

米系の食品や調味料も、フレンチをはじめとする異ジャンルレストランのトップシェフたちが定番として組み込んでいることからまだまだヘルシーでおいしい日本食ブームは続きます。

パリでは様々なフェア実施実績がありますが、ロンドンではまず小さく生んでこれから大きく育てていく、成功事例を横展開して広げていく手法を活用できれば、まだまだ販路開拓と輸出拡大につながっていくに違いありません。

以上