

令和6年1月22日

ベルリン農業大臣会合の機会を捉えたホタテ等の日本産食品のPRイベント  
“Discovery of Japanese SEAFOOD” 概要

現地時間1月19日（金）午後6時から2時間、ベルリン農業大臣会合の機会を捉えたホタテ等の日本産食品のPRイベント“Discovery of Japanese SEAFOOD”をドイツ・ベルリンで開催し、ホタテ等の日本産食品の魅力発信を行いました。概要は以下のとおりです。

- 1 小川農林水産審議官は、本イベントに参加した食品流通業者、レストラン関係者に対する挨拶において、高品質で美味しい日本産食品の紹介を行いました。また、今般の北陸地方、能登半島地震へのお見舞いメッセージに対する感謝の意を表しました。本イベントでは、被災した石川県の日本酒を提供しました。
- 2 ミシュランガイド二つ星「Lorenz Adlon Esszimmer」（ロレンツ・アドロン・エッシマー、ホテル・アドロン・ケンピンスキーのダイニングルーム）の料理長 Reto Brändli（レト・ブレンドリ）氏の考案した料理、ホタテ貝のポワレ〜しいたけ出汁とともに〜、ブリのタルタル〜日本の香りを添えて〜を提供しました。レト・ブレンド氏に会場で調理実演をしていただき、食材としての日本産ホタテ、ブリの魅力について御説明いただきました。また、和牛、たいを使用した料理、日本酒、日本茶も提供しました。
- 3 イベントでは、販路拡大に向けた取組として、日本産水産物を取り扱っている在ドイツの食品流通業者（Fujita 社、Rungis 社等）を紹介し、今後の取扱いに関心のある現地レストラン関係者との交流の機会を設けました。



小川農林水産審議官による  
乾杯挨拶



レト・ブレンドリ氏による  
調理実演





レト・ブレンドリ氏による料理（ホタテ・ぶり）



日本酒提供の様子

**【来場者からのコメント】**

**【卸関係者】**

ホタテの料理がおいしく、特に食感が印象的だった。

現在和牛を取り扱っているが、日本産ホタテも是非検討したい。  
(すでに日本産以外は取り扱っているが、日本産に興味があった。)

**【メディア】**

ホタテの料理がおいしく、特に食感が印象的だった。

**【飲食関係者】**

特にぶりが美味しかった。また、お酒と一緒に味わえたことが嬉しかった。

**【小売事業者】**

すべての食材のレベルが高かった。日本酒も一緒に味わえたことが良かった。また、ビュッフェで提供されていた、たいの料理も最高だった。

**【“Discovery of Japanese SEAFOOD” 開催概要】**

日 時 : 令和6年1月19日(金) 18:00~20:00 (現地時間)

会 場 : Hotel Adlon Kempinski (ホテル アドロン ケンピンスキー)

参加者 : 在ドイツの食品流通業者、レストラン関係者、インフルエンサー、  
メディア関係者

主 催 : 農林水産省、在ドイツ日本大使館

紹介した日本産食品: ホタテ(北海道)、ぶり(鹿児島)、たい(愛媛)、和牛(鹿児島)、  
日本酒(福島、石川、熊本、岩手、宮城、山形)、日本茶(静岡、  
福岡、宮崎、鹿児島)

(内容についてのお問い合わせ先)

農林水産省 輸出・国際局 輸出企画課 須田、桑田(内線:4032) TEL:03-6738-7899

(別 紙)

提供した日本酒一覧

福島県	人気一 スパークリング 純米吟醸 (人気酒造株式会社/純米吟醸)
石川県	竹葉 生酏純米 奥能登 (数馬酒造株式会社/純米酒)
熊本県	千代の園 大吟醸 エクセル (千代の園酒造株式会社/大吟醸)
岩手県	南部美人 (株式会社 南部美人/特別純米)
宮城県	浦霞 No. 12 (株式会社佐浦/純米吟醸)
山形県	白露垂珠 ラ・スプレンドィダ 純米大吟醸 (竹の露合資会社/純米大吟醸)