

米国輸出支援プラットフォーム 事業の概要

2025年5月

JETRO Los Angeles

Japanese Food Expoにおける「自治体パビリオン」の設置

**日本食文化振興協会主催Japanese Food Expo 2025において、道府県等の複数の自治体と連携して地方の魅力を伝える「自治体パビリオン」を設置。
現在、出展自治体を募集中（～6月13日）。**

◆Japanese Food Expo 2025日程◆

2025年11月14日（金曜）

第1部 BtoB 12時00分～15時00分

第2部 BtoC 17時00分～20時00分

2025年11月15日（土曜）

第1部 BtoC 11時00分～14時00分

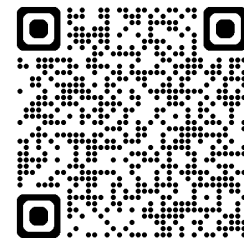
第2部 BtoC 16時00分～19時00分

◆支援内容◆

- ①事前勉強会の開催
- ②Japanese Food Expoにおける「自治体パビリオン」の出展支援
- ③ビジネス関係者向け教育セッションの創出
- ④情報交換会の実施



Japanese Food Expoにおける
自治体出展支援の様子



日系スーパー・ミツワ及びJAPAN HOUSE Los Angelesにおける都道府県等の米国展開支援事業

日系スーパーMitsuwa Market Placeで実施される自治体フェアを側面支援することで、都道府県等の自治体の米国展開をサポートします。また、JAPAN HOUSE Los Angelesにおける自治体プロモーションの実施を支援します。

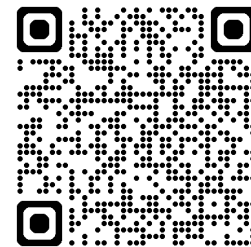
現在、参加自治体を募集中（～6月13日）。

◆支援内容◆

- ①事前勉強会の開催
- ②調査レポートの作成
- ③食育等の体験イベントの実施
- ④ビジネスツアーの実施
- ⑤JAPAN HOUSE Los Angelesにおける自治体プロモーション支援
- ⑥事後報告会の開催



日系スーパー・ミツワの「宮崎県フェア」のため来往した、宮崎県企業に対するビジネスツアーの様子



ご清聴有難うございました。

カナダ・トロントにおける都道府県等の事業展開支援

トロントにおいて、現地スーパー、レストラン、インポーターを対象とした商品プロモーション及び商談会イベントを実施し、都道府県等のカナダでの事業展開をサポートします。また、事業参加者への市場視察、情報提供なども併せて行います。
現在、参加自治体を募集中（～6月27日）。

◆商品プロモーション・商談会イベント概要◆

日時：2025年秋頃を想定（連携自治体と今後調整）

場所：在トロント日本国総領事館公邸を想定

対象：1自治体（5事業者程度）

◆支援内容◆

- ①事前勉強会の開催
- ②市場視察の実施



商品プロモーション及び商談会のイメージ

カナダ・トロントにおける都道府県等の事業展開支援
地域：カナダ（トロント）（〆切：6月27日(金)）

トロントは市の人口で北米第3番目（ニューヨーク、ロサンゼルス、トロントの順）の規模を誇り、移民の受け入れに伴い現在も増加を続けている将来有望なマーケットの一つです。

この度トロントにおいて、現地スーパー、レストラン、インポーターを対象とした商品プロモーション及び商談会イベントを実施し、都道府県等のカナダでの事業展開をサポートします。また、事業参加者への市場視察、情報提供なども併せて行います。

◆基本情報

日時：2025年秋頃を想定（連携自治体と今後調整）

場所：在トロント日本国総領事館公邸を想定

◆スケジュール（予定）

6月上旬 募集開始（6月27日〆切）

7月中旬以降 事業実施

◆募集対象／定員

地方自治体（同関係機関を含む）／1自治体（5事業者程度）

◆対象商品

カナダへ輸出可能な日本産農水産物・食品（各地方の特産品など）

◆支援内容

都道府県等の自治体及び関係する食品事業者のカナダでの事業展開を支援するため、トロントにおいて現地スーパー、レストラン、インポーターを対象とした商品プロモーション及び商談会イベントを実施します。また、当該イベントに参加される自治体関係者及び食品事業者等を対象に、「オンライン事前勉強会」や「市場視察」等を実施します。具体的な支援内容は以下のとおりです。

① オンライン事前勉強会の開催

商品プロモーション及び商談会イベント開催に先立ち、カナダ・トロントにおける食品市場の理解促進を目的とし、JETROや在カナダ食品事業コンサルタント等を講師とした「事前勉強会」を開催します。カナダ、特にトロントのマーケット事情に即したアドバイスを提供するとともに、意見交換を行います。

② 市場視察の実施

当該イベントへの参加に合わせて渡加される自治体関係者及び食品事業者等を対象に、トロントの日系及び現地系小売店、輸入卸等食品関係事業者を訪問する「市場視察」を開催します。

◆予算感一覧

本予算事業で負担するものの他、自治体等負担となる費用を一覧として取りまとめると以下のとおりとなります。

※商談会イベント及び市場視察の場所はいずれもダウンタウンを想定しています。

項目	費用
イベント実施費	本事業予算により負担
市場視察	本事業予算により負担
事前勉強会	本事業予算により負担
通訳費	本事業予算により負担
試食サンプル、試食用消耗品	実費
試食サンプル等輸送費	実費
渡航費・宿泊費・食事代・市内交通費（市場視察での移動費除く）	実費

◆応募要件

- ・ 県産農林水産物・食品のうち、カナダへ輸出できる商品の選定及び集約を行うこと
- ・ 一自治体につき、上記分野における自社商品・製品についてカナダ市場での販路開拓に取り組んでいる又は今後取り組みたいと考えている事業者 5 社程度招へい可能なこと。
- ・ 上記事業者との連絡調整が可能なこと。

※知事など、トッププロモーションを実施する等のケースは優先的に採択

◆募集〆切

2025 年 6 月 27 日(金)

◆お申込み方法

別添リンク申込みフォームに必要事項を記入のうえお申込み下さい。追って担当からご連絡いたします。

※お問合せのある方につきましては、申込みフォームに問い合わせ欄がございますので、そちらからお気軽にお問合せ下さい。

※先着順で順次調整させていただきます。

<申込みフォーム>

<https://forms.office.com/r/paeadX38Sg>

当地における地方自治体プロモーション2024①

長野県観光・食PRセミナー&レセプション 2024年11月1日@在ロサンゼルス総領事公邸



長野県ベンダーによる県産品の提供



公邸料理人による県産食材を用いた郷土料理
(左：信州和牛、右：信州サーモン)



阿部長野県知事による冒頭挨拶



マルコメUSA 青木社長による挨拶



公邸中庭でのウェルカムレセプション



観光セミナーの様子（公邸内）

当地における地方自治体プロモーション2024②

鳥取県観光プロモーションイベント 2024年10月14日@ジャパンハウスLA



平井鳥取県知事と曽根総領事



地の日本酒の紹介



鳥取県産品の紹介

青森県むつ市 食・観光プロモーションイベント Mutsu Experience Showcase in L.A. 2024年10月17日@ジャパンハウスLA



山本むつ市長によるむつ市の紹介



下北半島特産品の紹介



下北半島特産品の試食プレート

当地における地方自治体プロモーション2024③

鹿児島県観光プロモーションイベント Kagoshima Flavours Unveiled 2024年10月25日@ジャパンハウスLA



県内事業者による鹿児島県特産品の紹介



塩田鹿児島県知事ほか県ご担当者様
と集合写真



鹿児島県特産の工芸品の紹介

大分県観光プロモーションイベント 2024年10月17日@ジャパンハウスLA



観光プレゼンテーション



イベントで振舞われた大分県産食材を
用いた料理と地酒



桑田副知事による大分県観光プロモーション

ロサンゼルスにおける日本食・日本産酒類プロモーションイベント①

JAPAN・O～Japanese Food Showcase 2024～ (日本産冷凍食品商談会) 2024年9月25日@ジャパンハウスLA

- 日本全国の優れた冷凍技術や高品質な冷凍食品の魅力を伝え、米国市場への継続的な輸出促進へ繋げることを目的としたイベント
- 魚肉ソーセージ、すり身魚、ベジバーグ、ヴィーガン弁当、冷凍寿司、魚介ラーメン、冷凍おにぎりなど、17種類の冷凍食品が紹介
- 主催：KKTエンタープライズ、J-MADE、Fresh Foods Master
(協力：当館、JETROロサンゼルス)



主催者：KKTエンタープライズ



日本の生産者による
オンラインでの商品説明



冷凍食品試食会の様子①



冷凍食品試食会の様子②

「あしやの給食」Movie & Bites 2024年12月14日@ジャパンハウスLA

- 当地統一学校区関係者や学校長、教師、当地食品関係者、他国総領事等を招聘し、①映画「あしやの給食」の上映、②日本の給食制度に関するプレゼン、③レストランシェフによる給食メニューの試食会を実施。
- 当館のほか、Q & B Foods、Yalult USAによる協力有。



総領事夫人による日本の学校給食
制度に関するプレゼンテーション



実際に提供された給食メニュー



会場の様子（映画上映前）

ロサンゼルスにおける日本食・日本産酒類プロモーションイベント②

高知県産高級日本酒セミナー兼テイastingイベント 2025年1月27日@UKAレストラン&ジャパンハウスLA

- 当地で酒類を取り扱う卸売業者や小売業者向けに、高知県産を中心とした日本酒のセミナー及び試飲会
- 第1部：高知県産日本酒の魅力発信、研究開発等のセミナー
- 第2部：日本全国の日本酒の試飲会&ペアリング
- 主催：高松国税庁、高知県（協力：当館）



総領事挨拶の中で、伝統的酒造りの
ユネスコ無形文化遺産登録が語られた



上東博士による土佐酒の特徴や
酵母の研究開発等の講演



高級日本酒試飲会の様子



Taste of Home/International Comfort Food 2025年2月11日@ジャパンハウスLA

- 日本、モロッコ、ブラジルの各国で愛されるComfort Foodの背後にある思い出や物語を語り、各国の伝統料理を参加者に提供するイベント
- 集金された会費は、ハリウッド商工会議所財団を通じて、2025年1月のロサンゼルス山火事に対応した消防士へ寄付
- 主催：三菱UFJ銀行（協力：当館、ハリウッド商工会議所財団）



ブラジルのComfort Foodの紹介



モロッコのComfort Foodの紹介



日本のComfort Foodの紹介



試食の様子（日本食ブース）

天皇誕生日祝賀レセプション@総領事公邸における日本製品のプロモーション

●日時：令和7年2月27日

- 南カリフォルニア州を中心とする政治・経済界関係者や日本にゆかりのあるゲスト約420名を招待し、天皇誕生日祝賀レセプションを開催。当地日系食品メーカーによるお好み焼き、明太子スパゲッティー、唐揚げ、ビール、乳酸菌飲料といった日本食ブースの出展があったほか、参加者へのお土産として青汁、お茶の提供を実施。
- 当地レストランの寿司職人が目の前で寿司を握る「ライブ寿司」を行い、鰯、真鯛、カンパチ等の日本産水産物が振舞われた。
- 令和6年12月の「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録を受け、日系食品商社より全国各地の日本酒の提供・プロモーションが行われた。
- 地方自治体ブースとして栃木県が出展。日本酒をはじめとする県産品のほか、伝統工芸品や観光プロモーションが行われた。



自治体ブースにおける県産品、伝統工芸品、観光プロモーション（栃木県）



日本産水産物の魅力発信に向けた当地寿司職人による「ライブ寿司」



伝統的酒造りのユネスコ登録を踏まえた日本酒のプロモーション



日系食品メーカーによる日本食材を用いた日本料理の提供

大阪・関西万博2025パビリオン「EARTH MART」啓発イベント

- 日 時：2025年5月1日（木） ● 場所：ジャパンハウス・ロサンゼルス
- タイトル：Expo 2025, Osaka, Kansai, Japan EARTH FOODS 25 ～Future of Global Food Sustainability～
- 主 催：公益社団法人2025年日本国際博覧会協会、ジャパンハウス・ロサンゼルス（協力：当館）
- 目 的：大阪・関西万博2025のパビリオン「EARTH MART」及び日本が培った食材や食の知恵・技術のリスト「EARTH FOODS 25」を紹介し、日本の食文化・伝統発信や世界の食課題への対処、食の持続可能性について普及を促進するもの



曽根総領事が「大阪・関西万博2025」について説明



EARTH MARTプロデューサー・小山氏と
Food Tech専門家・外村氏のトークセッション



「EARTH FOODS 25」を用いたオリジナルお弁当の試食

2025年度の輸出促進関係の活動予定（在ロサンゼルス総領事館）

1. 農林水産物・食品輸出促進アドバイザー事業の活用【新規】

- 当地法律事務所にて業務委託契約を行い、以下の課題解決策を実施
 - ◆ カリフォルニア州法「Proposition65」に関する課題解決
 - ◆ 米国税関・国境警備局（CBP）との関係構築（新政権下の相互関税対応含む）

2. 地方自治体による県産品等プロモーションイベントの実施

- 2025年は現時点で4県のプロモーションイベントを開催予定。

3. ロサンゼルス輸出支援プラットフォーム協議会の開催

- 米国新政権下における相互関税等の影響を踏まえ、当地食品関係事業者と日本側政府（PF事務局、農水省、JETRO本部を想定）で意見交換を実施。
- オンラインで開催予定

4. 天皇誕生日祝賀レセプション@総領事公邸における日本食普及の取組

- 公邸料理人を活用した日本食メニューの提供
- 日系食品メーカー、食品商社による日本食材を用いた日本料理、酒類等の提供

5. その他（いずれも詳細未定）

- 学校給食への日本食材導入
- 日本料理シェフの日本ツアー（東北地方）の企画
- ネットワーキングレセプションでの日本食PR等

B向けの普及活動 シェフ養成機関への和牛コース設置

- ◆ フィラデルフィアのドレクセル大学において、2023年に設立した将来シェフになる学生や事業者を対象とした日本産和牛のアカデミックコースを継続。2024年秋に6コマの講義・実習を実施（事業者が参加しやすくなるよう短期集中型に改善）。
- ◆ 日本産和牛に関する知識や取扱い技術に関する教育に加えて、卸売価格の幅、コスト計算、価格設定などの考え方にも触れ、ビジネス目線でも有益な講義内容にすることで、より実用的な日本産和牛の教育環境を整備した。また、教材の提供、日本人講師の派遣などで岩手牛肉輸出コンソーシアムと連携し、コースを充実化。
- ◆ さらに、2024年5月に同大学が開催する卒業生を対象としたディナーイベントにおいて、日本産和牛の紹介・説明、前年受講生によるプレゼンテーション、試食提供を行うことで、①受講者によるアウトプットの機会提供、②レストラン・ホテル等で活躍する卒業生への日本産和牛のインプット、③卒業生の受講促進に取り組んだ。

【事業の目的（ねらい）及び必要性】

日本産牛肉の年間輸入量の伸び悩んでいること、輸入・流通の大部分がロイン系部位であること、NYなど主要消費地におけるロイン系部位の需要の頭打ちを受けて、新たな消費地の開拓とともに非ロイン系部位の需要創出が必要。地方都市において事業者や将来のシェフを教育し、日本産和牛の取扱い拡大を図る。

【事業概要】

●場 所：ドレクセル大学（フィラデルフィア）

●日時・内容（日時はいずれも2024年）

- 5月14日 大学ディナーイベントにおける受講生プレゼン、試食提供
- 10月21日 和牛の基礎知識（消費と生産の傾向、格付けシステム、銘柄）
- 10月22日 和牛の解剖学・調理技術、解凍技術、日本人講師によるカット講習（特別講師：日本食肉学校 佐俣宏紀氏）
- 10月28日 和牛の栄養と調理方法、メニューへの活用法、メニュー設計法
- 11月04日 メニュー設計及び価格設定のワークショップ、試験
- 11月11日 調理実習、修了証の交付

【事業の成果及び所感】

- 生徒の段階から日本産和牛の非ロイン系部位に触れてもらうことで「身近な高級食材」として啓蒙ができた。
- 養成機関側の知識・技術の強化にもつながり、関係構築・維持により日本産和牛の教育機能を持続できた。
- 和牛コース終了後に和牛の取扱いを決めたシェフ・流通関係者がいるなど、即効性のある成果も得られた。
- 米国では「ロイン系」食肉文化でそもそも使わない「非ロイン系」には不慣れで、結果として非ロイン系はほぼ見られず、非ロイン系部位の需要創出は容易ではない。日本産和牛の非ロイン系部位を馴染みのある食材にするために今後も地道な教育活動の継続が重要。

B向けの普及活動

シェフ養成機関への和牛コース設置

開講式の挨拶（ジェトロNY）



講義の様子



受講者が開発したメニュー



食肉学校講師による部位の説明



カッティングデモの様子



修了証書授与の様子



B向けの普及活動

商売目線と牛教育活動モデル化プログラム（目的・方法）

01 目的

新たな消費地の開拓に向けた日系輸入事業者及び米系食肉卸売事業者と連携した教育活動のモデル化

02 目標

- ✓ **レストラン・精肉店の知識・技術の向上と商流の構築**
参加するレストランや精肉店に日本産和牛に関する知識・技術を学んでもらい、日本産和牛の取扱いを検討してもらうこと
- ✓ **米系食肉卸の知識・技術の向上**
米系食肉卸が顧客であるレストランや精肉店に対して、日本産和牛に関する知識・技術を自力で説明できるようになること

03 方法

- ✓ **講義**
日本産和牛の基礎、格付け、他国産Wagyuとの違い、ロイン系とロイン系以外の部位の魅力の講義
- ✓ **カッティング・デモンストレーション**
カッティングが難しいロイン系以外の部位のカッティング技術に関する説明
- ✓ **試食・レシピ紹介**
ロイン系部位とロイン系以外の部位の食べ比べ
協力シェフによるレシピ紹介・試食
- ✓ **商談会**
日本産和牛に興味を抱いたレストランや精肉店との商談会

プログラムのポイント

商売目線でのセミナー

日本産和牛の美味しさやその背景のみ説明するのではなく、「儲かる食材」であることを説明することが重要。

- ✓ ロイン系部位を使ったメニューの例
- ✓ ロイン系以外の部位を使ったメニューの例
- ✓ 歩留まりを高くするためのカッティング・調理技術
- ✓ 最も利益を出しやすいブロック肉の使い方

食肉卸売事業者の知識・技術の向上

レストランや精肉店の知見・技術の向上だけではなく、米系食肉卸売事業者の知見・技術の向上も狙い。

- ✓ セミナーで得た経験を顧客への営業活動に活用
- ✓ 復習用の撮影動画や教材を提供

日系輸入事業者と米系食肉卸売事業者とが 連携した教育活動を実施

B向けの普及活動

商売目線和牛教育活動モデル化プログラム（開催地）

➤ 和牛が普及し始めている機運が高まった地域の中から選択して開催

➤ フィラデルフィアでは、シェフ等養成機関との連携（ドレクセル大学和牛コース）を実施済み

➤ 参加バイヤー数：217名

➤ 成約件数：34件

01 ボストン（マサチューセッツ州）

※6月28日実施

済

02 ダラス（テキサス州）

※9月11日実施

済

03 シャーロット（ノースカロライナ州）

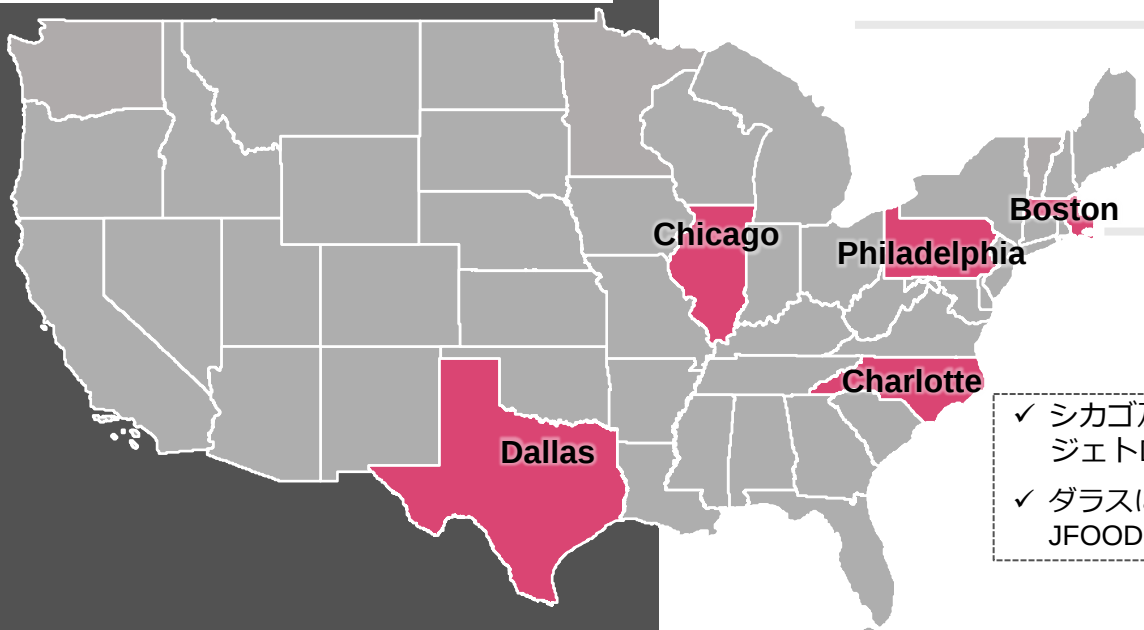
※10月22日実施

済

04 シカゴ（イリノイ州）

※2025年1月24日実施

済



- ✓ シカゴ及びボストンについては、ジェトロ事業「サンプルショールーム事業」と連携。
- ✓ ダラスについては、JFOODO事業「サポーター店事業」との連携。