



天皇誕生日レセプション

■ 実施国概況

- 首都 : シンガポール
 時差 : -1時間
 面積 : 約 707平方キロメートル
 人口 : 約484万人(2008年政府推計)
 言語 : 国語はマレー語。公用語として英語、中国語、マレー語、タミール語。
 宗教 : 仏教、イスラム教、ヒンズー教、道教、キリスト教ほか
 一人当たりGDP: 38,972ドル(2008年)
 気候 : シンガポールは熱帯性モンスーン気候の常夏の国。一年を通して、最低気温が25度、最高気温が32～33度、湿度は80%を超える高温多湿な気候。日本の夏のような感じだが、朝・晩やスコールの後は気温が下がることが多い。気候変化が少ないので、一年中がベストシーズンと言えるが、11月から1月にかけては雨季に入る。雨季といっても日本の梅雨のように毎日1日中雨が降るわけではなく、30分から1時間程度スコールがあるという程度。



- 食文化 : シンガポールの食文化は、シンガポール人の構成民族を反映した多様なものであり、国際都市の名に相応しく、色々な国の料理を味わうことができる。中国系、マレー系、インド系の料理はもちろん、フランス、イタリアなどの西欧料理やタイ、ベトナム、日本料理等世界中の料理が食べられる。

■ 事業概要

- 実施国(都市) : シンガポール
 日時 : 2009年12月7日 18:30～20:00
 行事名 : 天皇誕生日レセプション
 会場 : フラトン・ホテル・ボールルーム
 主催 : 在シンガポール日本国大使館、農林水産省
 出席者 : 484名

- 実施概要 : シンガポールの政界、官界、経済界関係者、文化関係者、各国外交団、主要日系企業等。
 本事業については、会場となったボールルームに、鹿児島県黒牛によるステーキとかごしま黒豚による「黒豚ばら肉チャーシュー マスタード風味」を提供するカウンター1カ所、ホテルに所属するシンガポール人シェフが新潟県奥阿賀産こしひかりを使用して寿司を握るカウンター2カ所、静岡県産メロン(クラウンメロン)、福岡県産いちご(あまおう)、千葉県産なし(新高なし)による季節の果物を提供するカウンター1カ所、各種日本酒・リキュールを提供するカウンター1カ所を設置し実施した。
 鹿児島県黒牛とかごしま黒豚のカウンター及び寿司カウンター2カ所に本事業の横断幕、果物カウンター及び日本酒・リキュールカウンターの横に、「おいしい」横断幕を掲げたほか、各種パンフレットの配置や米の袋、カットしない果物を展示し、はっぴを着用した館員、館員夫人、公邸料理人、鹿児島県からの参加者2名の計10名が招待客への対応にあたった。
 また、その他の館員についても、予め、「WASHOKU-Try」事業の趣旨、各製品の詳細情報、市場価格等を情報共有し、接客を通じた積極的なプロモーションをお願いし、全館体制で対応した。
 駐シンガポール日本国大使から、レセプションにおける挨拶の中で、本事業にも言及、招待客がこれらの産品を賞味するように促した。続けて、本レセプションにおけるシンガポール側主賓(Guest of Honor)である、ルイ・タックユー情報通信芸術相代理による挨拶が行なわれた後、出席者らが次々と各カウンターを訪れ、試食・試飲を行った。





天皇誕生日レセプション

■ 提供メニュー

提供メニュー	使用食材	食材提供者	生産地
寿司	新潟県奥阿賀産こしひかり	越後ファーム株式会社	新潟県
ステーキ	鹿児島黒牛	南九州畜産興業株式会社	鹿児島県
黒豚ばら肉チャーシュー マスタード風味	かごしま黒豚	南九州畜産興業株式会社	鹿児島県
季節の果物	メロン(クラウンメロン)	ANZI (S) PVT LTD	静岡県
	いちご(あまおう)	ANZI (S) PVT LTD	福岡県
	なし(新高)	日本ブランド農業事業協同組合	千葉県
日本酒	作 雅乃智 中取り	清水醸造株式会社	三重県
	作 槐 源之酒		
	酔夢譚 大吟醸		
	小鼓 路上有花	株式会社西山酒造場	兵庫県
	小鼓 純米吟醸		
	溪流朝しぼり 出品貯蔵酒	株式会社遠藤酒造場	長野県
	秋田のおさげっこ	株式会社エムアンドエム	秋田県
	銀嶺月山	月山酒造株式会社	山形県
リキュール	小鼓 深山ぶどう	株式会社西山酒造場	兵庫県
	銀嶺月山	月山酒造株式会社	山形県
お土産	あんぽ柿	紀北川上農業協同組合	和歌山県





天皇誕生日レセプション

■ 商品POP



Japanese Rice "Niigata Prefecture Oku-Aga Koshihikari"

Production area: Niigata Prefecture
Supplier: Echigo Farm Co., Ltd.

Because of the use of mountain water streaming from the forest with highly rich mineral contents, the flavour and the sweetness are excellent. *Koshihikari* (variety of rice) goes perfectly with strong-tasting foods, and can comfortably hold its own alongside rich-tasting meat and other side dishes. Even when cold, this rice maintains its stickiness and good taste, and is perfect for boxed lunches and rice balls.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



Japanese Beef "Kagoshima Kuroushi" (Kagoshima Black Cattle)

Production area: Kagoshima Prefecture
Supplier: Minami Kyushu Chikusan Kogyo Co. Ltd

A strict commitment to taste and safety defines the raising of *Kagoshima Kuroushi* (Kagoshima Black Cattle), who's delicate and finely-textured flesh and well-balanced marbling are highly praised.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



Japanese Pork "Kagoshima Kurobuta" (Kagoshima Black Berkshire Pork)

Production area: Kagoshima Prefecture
Supplier: Minami Kyushu Chikusan Kogyo Co. Ltd

Since its flavour-including amino acid content is high, *Kagoshima Kurobuta* (Kagoshima Black Berkshire Pork) produces an especially delicious and refined taste. A strict commitment to the taste and safety defines the raising of *Kagoshima Kurobuta*, who's delicate and finely-textured fiber is highly praised.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



Melons "Crown Melon"

Production area: Shizuoka Prefecture
Supplier: ANZI(S) PTE LTD

These melons are grown in glass greenhouses, under strict cultivation management. Only one fruit is left on each vine, and carefully raised to ensure that it receives all the vine's nutrients. The palatability and fragrance of these melons are both fully satisfying. It is best eaten when the bottom becomes soft and elastic.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



Strawberries "Amaou"

Production area: Fukuoka Prefecture
Supplier: ANZI(S) PTE LTD

Amaou strawberries were developed over a period of 6 years, and are a relatively new variety from Fukuoka Prefecture of Japan. The fruit is large and substantial, and is known for its delicious sweetness and juiciness.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



Pears "Niitaka"

Production area: Chiba Prefecture
Supplier: Japan Brand Agricultural Corporation

The fruit, known for its juiciness, almost melts in your mouth leaving a sweet aftertaste and aroma. *Niitaka* pears are also huge, often weighing more than a kilogram. They are often used as an expensive gift.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food





天皇誕生日レセプション

■ 商品POP



Japanese Sake
"Zaku Miyabinotomo
Nakadori"

Production area: Mie Prefecture
Supplier: Shimizu Jozo Co., Sake Brewery

Zaku Miyabinotomo Nakadori is a mellow sake with a relatively complex, layered taste and a pleasant nose. Nakadori refers to the clearest sake extracted during the pressing process. It is generally regarded as the best part of the sake for its well-balanced taste and aroma.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



Japanese Sake
"Zaku Kai
Minamotonosake"

Production area: Mie Prefecture
Supplier: Shimizu Jozo Co., Sake Brewery

Zaku Kai Minamotonosake is a rather strong-tasting sake, with an extremely well-balanced flavour and savouriness. Light on the palate, this refreshing sake is the perfect accompaniment to any meal.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



Japanese Sake
"Suimutan"

Production area: Mie Prefecture
Supplier: Shimizu Jozo Co., Sake Brewery

Suimutan is notable for its clear, almost-transparent taste. Its mellow aroma and mild taste make for a very smooth-drinking sake.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



Japanese Sake
"Kotsuzumi
rojoh-hana-ari"

Production area: Hyogo Prefecture
Supplier: Nishiyama Shuzojo Co., Ltd

When well known wine critic, Robert Parker, tasted Japanese brands from all over the country, he reserved his highest praise and best marks for this jummai daiginjo-shu. Ten years ago, Parker tasted 216 types of sake and rated Kotsuzumi rojoh-hana-ari as "outstanding".

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



Japanese Sake
"Kotsuzumi
jyunmaiginjo"

Production area: Hyogo Prefecture
Supplier: Nishiyama Shuzojo Co., Ltd

Kotsuzumi is made using the brewery's own well water. This water, which defines the quality of the sake, is featured in a popular Japanese gourmet comic, where it is introduced as being "...a pure water with a full, savoury initial flavour that disappears surprisingly quickly when swallowed, leaving no aftertaste."

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



Japanese Sake
"Keiryu Asashibori
Shuppin Chozoushu"

Production area: Nagano Prefecture
Supplier: Endo Brewery Inc

This sake has received high acclaim in Japan and abroad, winning the International Taste & Quality Institute's Superior Taste Award for the third year in a row in 2009, the Monde Selection Gold Medal, and the Silver Medal at the International Wine & Spirit Competition. It is a full-bodied sake with a 20% alcohol content that incorporates the full essence of Japanese sake.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food





天皇誕生日レセプション

■ 商品POP



Japanese Sake "Akita's Osagekko"

Production area: Akita Prefecture
Supplier: M&M Co.Ltd

Brewed using a revolutionary new method, Osagekko is produced by a group of sake devotees from Akita Prefecture whose self-appointed mission is to introduce the drink's original depth of flavour to the world. Ordinarily, you would choose a sake to suit what you eat, but once you try Osagekko, its subtle charms will convince you that need to choose what to eat based on whether it goes well with Osagekko. Once you taste this sake, there's no going back! Osagekko won the Monde Selection Grand Gold Medal in 2002.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



Japanese Sake "Ginrei Gassan"

Production area: Yamagata Prefecture
Supplier: Gassan Sake Brewery Co., Ltd.

Following traditional techniques, passionate master brewers age the sake in snow-covered cellars to produce Daiginjo, a type of sake that is brewed by low temperature fermentation from raw material consisting of less than 50% polished white rice, malted rice, and water. This fine sake has received high acclaim at contests in Japan and abroad, including the Gold Medal in the Daiginjo B category at the 2006 Joy of Sake Tasting (US).

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



Liqueur "Kotsuzumi miyama-budoh"

Production area: Hyogo Prefecture
Supplier: Nishiyama Shuzojo Co., Ltd

Kotsuzumi miyama-budoh is a liqueur made from polyphenol-rich red wine grapes and grappa, a type of brandy made from grape skins, which is distilled by Nishiyama Shuzojo Co., Ltd. With a low alcohol content of only 8% and no added sugar, it is popular amongst health-conscious women. It contains absolutely no artificial flavourings or colourings.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



Liqueur "Ginrei Gassan"

Production area: Yamagata Prefecture
Supplier: Gassan Sake Brewery Co., Ltd.

Ginrei Gassan liqueur is made from organic hardy kiwifruit. It can be stored at room temperature, but is best drunk chilled, either on the rocks or diluted with soda or water. Some health-conscious drinkers even enjoy it with soy milk. It can be used to flavour sweets or as a replacement for wine when cooking.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food

■ POPカード



Semi-dried Persimmon "Anpo-Gaki"

Production area: Wakayama Prefecture
Supplier: Kihoku Kawakami Agricultural Cooperative Association

Seedless persimmons from Wakayama Prefecture have been dried to produce this fruity confectionary, with moist, tender, and mildly sweet centres. Ready to eat and can be served like Wagashi (Japanese-style sweets). Also delicious served with yogurt.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food





天皇誕生日レセプション

■ メニューチラシ

(表面)



"WASHOKU-Try Japan's Good Food" Campaign

"WASHOKU – Try Japan's Good Food" is the name of a campaign being run by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan in cooperation with the Ministry of Foreign Affairs of Japan. The aim of the campaign is to more effectively promote, with a positive 'word-of-mouth' message, the top-class products from Japan's farms, forests and fisheries, and processed food.

One method is to invite local opinion leaders to tasting events, such as reception parties overseas organized by Japanese government related organizations, etc., where they can try out high-quality seasonal Japanese food and ingredients. The impressions and comments from opinion leaders can help drive the high reputation of Japanese food and ingredients, and thereby contribute to promoting more exports.

Please try out some tastes from Japan for yourself. We would very much welcome your own comments and feedback.

<http://www.maff.go.jp/e/oishii/>

CONTACT

Inquiries regarding each item

Japanese Beef, Japanese Pork

Minami Kyushu Chikusan Kogyo Co. Ltd
Mr. Gohi Yaekura (Japanese/English)
TEL: 81-986-76-1200 / FAX: 81-986-76-4954
E-mail: yaekura@nanchiku.co.jp
WEB: <http://www.nanchiku.co.jp/>

Japanese Rice

Echigo Farm Co., Ltd
Mr. Hiromitsu Konyo (Japanese Only)
TEL: 81-3-5322-3033 / FAX: 81-3-3344-0598
E-mail: konyo-echigo-farm@nifty.com
WEB: <http://www.echigo-farm.com/>

Melons, Strawberries

ANZI (S) PVT LTD
Mr. Kenichi Sugano (Japanese/English)
TEL: 65-6774-6676 / FAX: 65-6774-6656
E-mail: suganoka@singnet.com.sg

CONTACT

Inquiries regarding each item

Pears

Japan Brand Agricultural Corporation
Mr. Masayuki Sato (Japanese Only)
TEL: 81-3-3790-7014 / FAX: 81-3-3790-7015
E-mail: sato-decapon1@rh3.so-net.ne.jp
WEB: http://www.jbac.or.jp/english_index.htm

Zaku Miyabintomo Nakadori, Zaku Kai Mizumotomatsuke, Suimotzu

Shimizu Jozo Co., Sake Brewery
Mr. Shinichiro Shimizu (Japanese/English)
TEL: 81-59-385-0011 / FAX: 81-59-385-0511
E-mail: shimizu@daikokuya.co.jp
WEB: www.suzukagawa.com

Kotsuzumi rojoh-hana-ari, Kotsuzumi jyunmaiginjo

Nishiyama Shuzojo Co., Ltd
Mr. Yoshiro Inagami (Japanese/English)
TEL: 81-795-86-0331 / FAX: 81-795-86-0202
E-mail: y.inagami@kotsuzumi.co.jp
WEB: <http://www.kotsuzumi.co.jp/>

Keiryu Asashibori Shuppin Chozoushu

Endo Brewery Inc
Mr. Hidesaburo Endo (Japanese/English)
TEL: 81-26-245-0117 / FAX: 81-26-245-1477
E-mail: info@keiryu.jp
WEB: www.keiryu.jp

Akita's Osageko

M&M CO. LTD
Ms. Ai Sasaki (Japanese/English)
TEL: 81-18-862-9287 / FAX: 81-18-862-9297
E-mail: trade@mandm-akita.com
WEB: www.mandm-akita.com

Ginrei Gassan

Gassan Sake Brewery Co., Ltd.
Mr. Junichi Suzuki (Japanese/English)
TEL: 81-237-87-1114 / FAX: 81-237-87-1163
E-mail: gassan@jun.ne.jp

Kotsuzumi miyama-budo

Nishiyama Shuzojo Co., Ltd
Mr. Yoshiro Inagami (Japanese/English)
TEL: 81-795-86-0331 / FAX: 81-795-86-0202
E-mail: y.inagami@kotsuzumi.co.jp
WEB: <http://www.kotsuzumi.co.jp/>

Inquiries regarding today's event: Embassy of Japan in Singapore
Mr. Hidenori Motokawa
TEL: 65-6417-3400
FAX: 65-6733-1039
E-mail: hidenori.motokawa@mofa.go.jp

* If you are interested in purchasing any of the items introduced today, please contact the above.

The Ministry of Foreign Affairs of Japan
MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
<http://www.maff.go.jp/olohishi>

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food





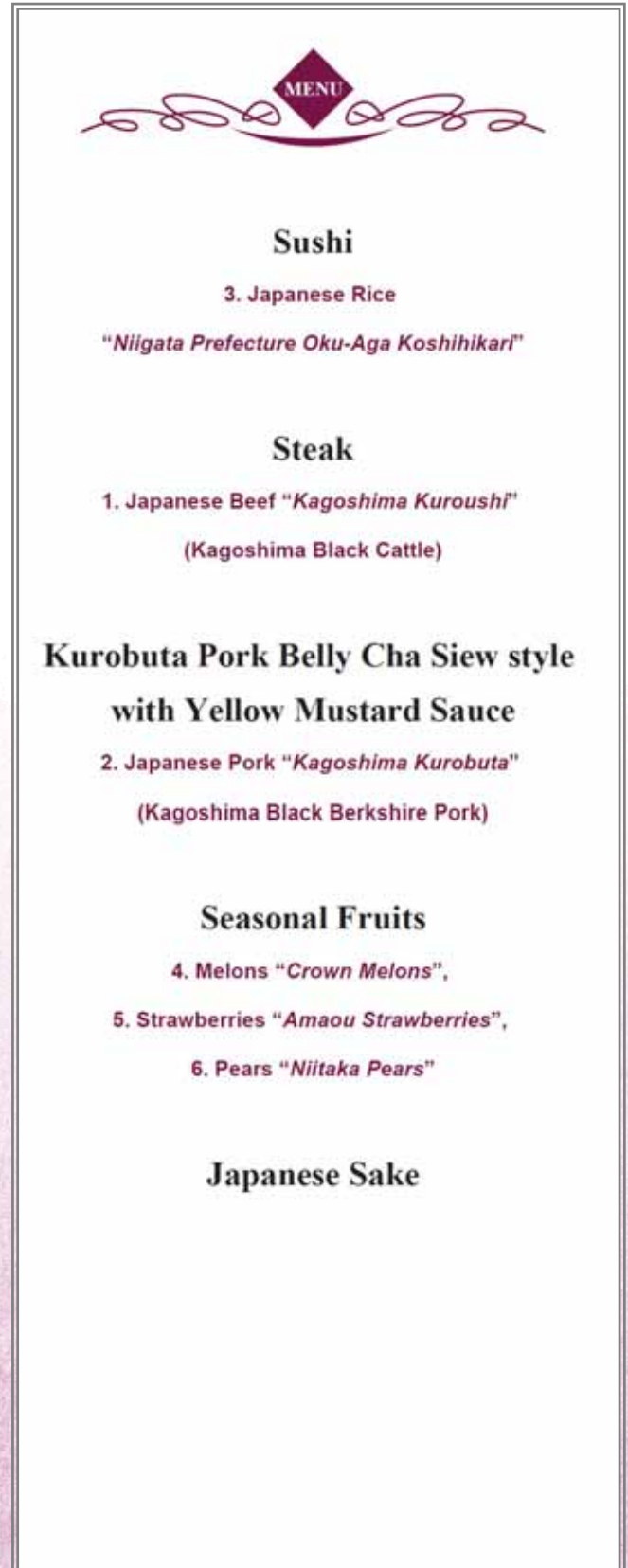
天皇誕生日レセプション

■ メニューチラシ

(中面)



(短冊)





天皇誕生日レセプション

■ お酒チラシ

WASHOKU
Try Japan's Good Food

Today's Japanese Sake

The varieties of sake

Ginjoshu Sake made using white rice which has been milled so that 60% or less of the grain remains. It also contains rice koji and water, and may contain all of these ingredients plus brewing alcohol. It is characterized by a fruity, somewhat floral bouquet and a clear, crisp flavor. If the rice is polished down to 50% or less, the sake is called *Dai-ginjoshu*.

Junmaishu Sake made only from white rice, rice koji, and water. It tends to have a mellow bouquet and a rich, smooth flavor.

Namazake Sake that is not heated for pasteurization after the final mash is pressed. It is characterized by a light, fresh flavor.

MAFF
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
農林水産省

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food





天皇誕生日レセプション

■ 開催の様子



寿司カウンター



黒毛和牛を使ったステーキカウンター



果物カウンター



寿司カウンター



「黒豚ばら肉チャーシュー マスタード風味」
を提供するカウンター



果物カウンター





天皇誕生日レセプション

■ 実施結果

招待者の反応

(1) 牛肉・豚肉:

今回紹介した「WASHOKU-Try」事業の品目の中では、最も人気を集め、長蛇の行列ができ、招待客の評価は総じて高かった。ただし、牛肉について、「少々脂っこい。赤身はないのか(年配の方)」や「刺身があると良いのだが」との声も聞かれ、霜降りに拘らない様々な部位や料理の紹介が、今後の同産品販売・輸出促進にあたって課題となった。

(2) 日本産米:

寿司ネタの種類が少なかったものの、2カ所に設置された寿司カウンターには長蛇の列が出来、招待客に好評であった。寿司のシャリとして供したため、日本産米の良さを知ってもらえるのか不安もあったが、「米によって寿司がこんなにも変わるものなのか」との感想も聞かれた。また、寿司カウンターに平積みしていた日本産米を紹介するパンフレットを手にする招待客も多く、日本産米の良さを十分に訴求できた。

(3) 果物:

日本産果物の品質の高さは、かなり認知されているようで、招待客の期待も高かったようだが、その期待を裏切らない品質であった。メロン、いちご、なし、いずれの品目についても、「甘みの強さ」に感銘を受ける招待客が多く、特にいちごについては、「このような甘いいちごは初めて食べた。今晚、夢に見そうだ」との声も聞かれた。

一方、値段の高さを指摘する声もあった。

(4) 日本酒:

「辛口・甘口」と、好みを言ってくる招待客や、「北の方の酒がおいしいと聞いているので、それを注いで欲しい」などと言う招待客もあり、日本酒の人気は定着しつつあることが伺われた。また、「こんなにも多くの種類の日本酒があって、味も様々であることに驚いた」、今日は多くの日本酒を試飲できて、感激した」という招待客もあり、多種多様な日本酒について、受け入れられる素地のあることが伺われた。

(5) あんぽ柿:

「WASHOKU-Try」事業コーナーとは別に、紀北川上農業協同組合より、「世界が認める輸出有望加工食品40選」に選出されたあんぽ柿を無償提供いただき、招待客全員への土産として配布したところ、大変喜ばれた。

■ 大使館 所感

今回、「WASHOKU-Try」事業を中核として、地方自治体や当地日系食品会社の協力を仰ぐことにより、様々な形で、日本の農林水産物・食品の品質の高さを招待客へ訴求することができた。

