



在トロント日本国総領事館 主催レセプション

実施国概況

- 首都 : オタワ
 時差 : -14時間
 面積 : 約997.1万平方キロメートル(世界第2位、日本の約27倍)
 人口 : 約3,161万人(2006年国勢調査)
 言語 : 英語、フランス語が公用語
 宗教 : ローマン・カトリック教(国民の約半分近く)
 一人当たりGDP : 48,107加ドル(2008年)
 気候 : 広大な国土のため、気候地域はいくつかに分けることができる。太平洋沿岸は降水量が多く、豊かな雨林が広がっている。また、カナディアン・ロッキーは寒さが厳しく、夏でも天気が崩れれば上着は欠かせない。中部の平原地帯では寒暖の差が激しい。五大湖一帯は四季がはっきりと分かれており、それより東では夏は涼しく、冬は比較的温暖。北極圏の極北地方は1年中寒さが厳しい。
- 食文化 : カナダ全土で多くの移民が生活している多民族国家のため食文化も多様で、季節ごと、地域ごとに特産品がある。オンタリオ州のアイスワイン、ケベック州のメイプルシロップ等はよく知られている。また、フランスの文化が根強い東部では、フレンチカナディアンと呼ばれる郷土料理がある。



事業概要

- 実施国(都市) : カナダ(トロント)
 日時 : 平成22年3月7日(日)～9日(火)
 行事名 : CRFA show (Canadian Restaurant and Foodservices Association) における日本産農林水産品及び日本食プロモーションイベント(日本パビリオン「Flavour of Japan」)
 会場 : ダイレクト・エナジー・センター
 主催 : 農林水産省、在トロント日本国総領事館
 出席者 : CRFA showへの来場者は約12,000人
 実施概要 : カナダで最大級の食品産業イベントである、CRFA showショーにJETROトロントセンターが展開する日本パビリオンのデモンストレーションブースにおいて、Try事業として下記の通り試食をし、日本食及び日本食材のプロモーションを行った。
- (1) 3月7日(日)
 サケのちゃんちゃん焼き: 味噌
 タマネギ味噌の野菜ディップ: 味噌
 抹茶ムース: 抹茶
 緑茶: 緑茶
 みかん: みかん
- (2) 3月9日(火)
 タマネギ味噌の野菜ディップ: 味噌
 中華風サラダ: 寒天
 抹茶ロールケーキ: 抹茶
 緑茶: 緑茶
 みかん: みかん
- * 調理は総領事公邸料理人が担当





在トロント日本国総領事館 主催レセプション

提供メニュー

メニュー	使用食材	食材提供者	生産地
玉ネギ味噌で野菜ディップ	味噌	JFC International (Canada) Inc.	長野
サーモンチャンチャン焼き	味噌	JFC International (Canada) Inc.	長野
緑茶	緑茶	JFC International (Canada) Inc.	静岡・長崎
抹茶ロールケーキ	抹茶	JFC International (Canada) Inc.	長崎
抹茶ムース	抹茶	JFC International (Canada) Inc.	長崎
中華サラダ	寒天	北原産業株式会社(寒天本舗)	長野
みかん	みかん	和歌山県農林水産部食品流通課	和歌山

商品POP



Miso (Red Miso, White Miso)

Production area: Nagano Prefecture
Distributor: JFC International (Canada) Inc.

Miso is a traditional Japanese condiment. It is a fermented product made with soy beans, salt, and rice or barley. Miso can be classified a number of different ways: by ingredients, color, taste, and production region. There are said to be thousands of different types of miso in Japan. As a condiment, it complements a wide number of dishes, including soups, sauces, dressings, and marinades. Miso is known as a "functional food product" and is thought to be particularly effective in the prevention of cancer and ulcers, controlling cholesterol, the promotion of anti-ageing, digestion, healing, healthy skin, cerebral metabolic stimulation, the elimination of radioactive substances, and many other benefits too numerous to mention.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



Japanese Green Tea (Sencha)

Production area: Shizuoka and Nagasaki Prefectures
Distributor: JFC International (Canada) Inc.

The most commonly enjoyed variety of Japanese green tea is sencha. The freshly-picked tea leaves are steamed and then dried as they are rolled. After the leaves have been shaped, they are blended to achieve the best flavour for the consumer. In general, sencha is green tinged with yellow and has a well-balanced combination of aroma, umami and bitterness, providing you with a feeling of luxury that increase with the grade of green tea.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



Matcha

Production area: Nagasaki Prefecture
Distributor: JFC International (Canada) Inc.

Matcha is a fine powdered green tea commonly used in sadou (the tea ceremony). The young tea leaves are shaded from direct sunlight and steamed in the same way as for gyokuro, then turned into tencha (non-ground leaves) by drying without rolling, and finally ground in a stone mill. Its elegant aroma and concentrated sweetness make matcha a sheer pleasure to drink, and as the powder is dissolved in hot water, all of the tea's beneficial nutrients can be taken in. Matcha is perfect for drawing out the flavours of Japanese confectionery and cuisine.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food



Agar (Strip Agar)

Production area: Nagano Prefecture
Producer: Kitahara Co., Ltd.

Agar is a gelatine made from seaweed. Thus, it is a food product rich in calcium and iron and contains no calories. It is particularly noteworthy for containing the most dietary fibre of any food product. This makes agar a very appealing product for the modern person, who has a diet heavy in high-calorie animal products, and who finds it difficult to get enough dietary fibre.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU
Try Japan's Good Food





在トロント日本国総領事館 主催レセプション

商品POP



開催の様子



会場の様子(デモンストレーション)



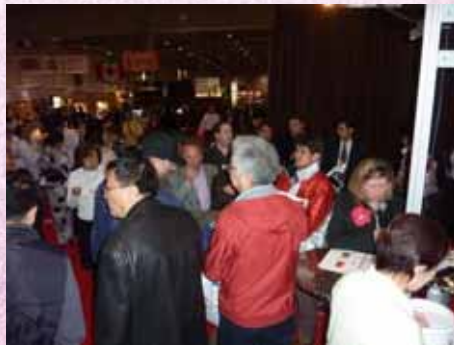
会場の様子(アンケート)



会場の様子(試食)



会場の様子(ブース)



会場の様子(試食)



会場の様子(デモンストレーション)

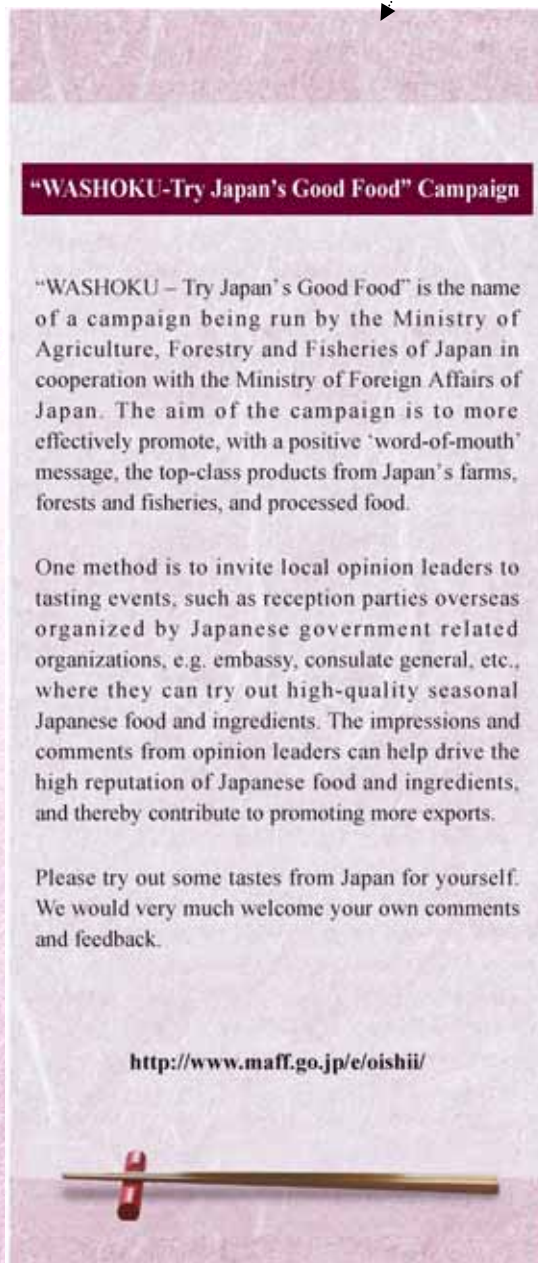




在トロント日本国総領事館 主催レセプション

メニューチラシ

(表面)





在トロント日本国総領事館 主催レセプション

メニューチラシ

(中面)





在トロント日本国総領事館 主催レセプション

招待者の反応・評価

総合評価

今回の事業は、食品展示会のデモンストレーションブースでの実施であったため、ゆっくりアンケートに答えるためのスペースや時間の制約があり、不十分な回答があったため、有効な回答をいただいたものを選び集計した。

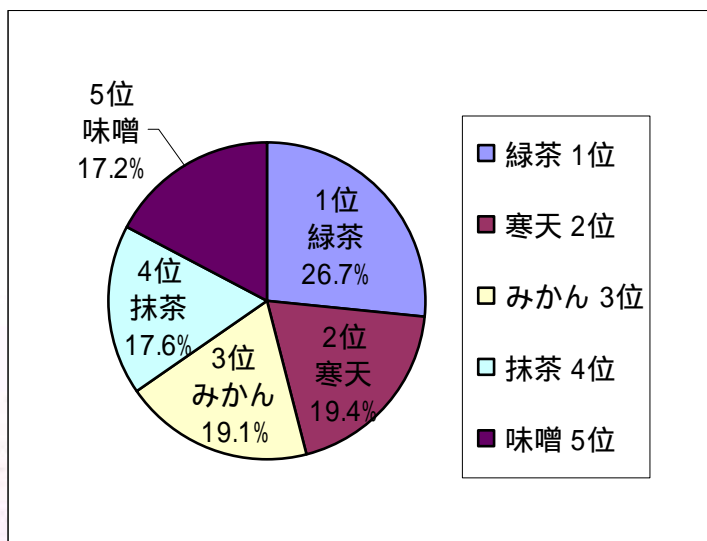
今回提供した食材については、総じて好評でいずれの食材も購入したいとの評価であった。

購入したい食材の1位が緑茶、2位が寒天という結果は、ヘルシーという点を重視していることが理由と考えられる。

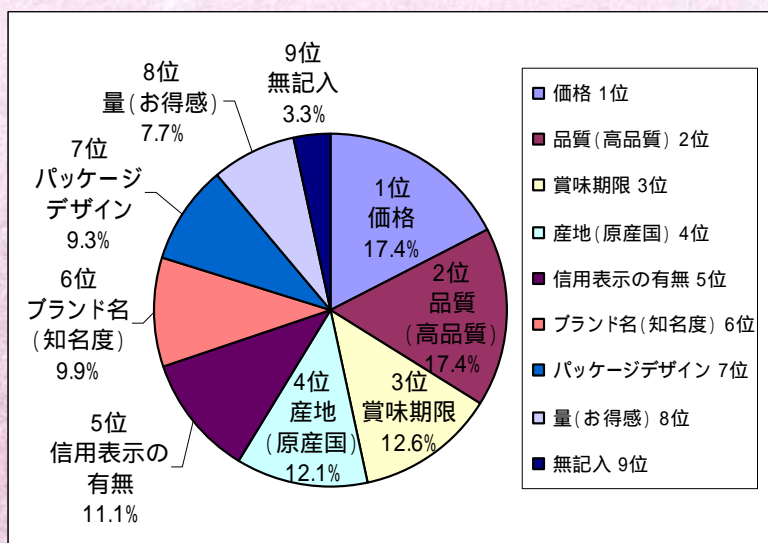
一方、食材を購入する際に重視する点を尋ねる質問では、価格と品質が同率で1位となっており、品質を重視しつつも、現実的には価格も大きな要素であることが伺える。

アンケート結果より

Q. 提供された日本食材で購入したいと思った商品



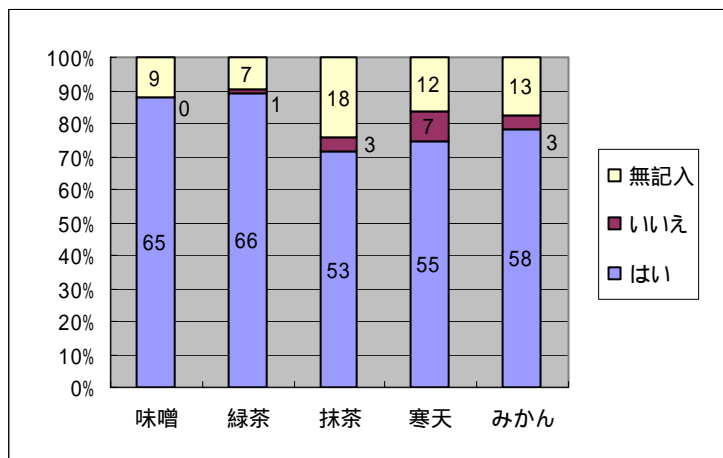
Q. 食材を購入する際に重視する順位





在トロント日本国総領事館 主催レセプション

Q. 提供された日本食材が現地で受け入れられると思うか



受け入れられないと思われる要因の商品別評価

緑茶…無回答
 抹茶…無回答
 寒天…なじみがない
 (調理法がわからない)
 しょっぱすぎる、その他
 みかん…無回答

・今回試食された食材は、いずれの食材についても受け入れられるという回答が多数を占めた。受け入れられないという回答のうち、「寒天」についてのコメントでは、どういものなのかわからないという回答があり、こういった食材については原料や製造方法を示し、ローカロリーの食品であることをきちんと説明することが大切であると感じた。

・「味噌」については、受け入れられないという回答がゼロであったのは、試食メニューが現地の人の嗜好に合っていたためと考えられ、調理方法により十分アピールできることが伺える。

・受け入れられる理由としては、ヘルシーだからという理由が最も多く、ついで味、安全性が続いた。また、「みかん」については、種がないから良いというコメントもあった。

Q. 日本食材・日本食を購入または食する場所

【レストラン】

Ichiban Sushii(2), Takesushi, Asahi, MEGA, Nami, Hong Kong, Ajisai, SAKURA, Yasaka, Toro Sushi4

【スーパー】

T&T(10), Loblaws(4), Asian Mart, Sandown Market(2), No Frills(2), Sanko(2), Quinie Global Food(2) Heisei Market

Poong Nyun Market, Longos, Metro, B・trust, Whole Foods

【ホテル】

Fairmont Royal York(2)
 Prince Hotel, Hotell Nikko

【その他】

中華街にて

Q. 試食した食材以外で食べてみたい日本食品

酒(2)、わさび(2)、白桃のアイス(2)、枝豆、海苔、かつおぶし、和牛(神戸牛)、サーモン、魚貝類、野菜、山形さくらんぼ、ケーキ

アンケート回収枚数74枚

男性	39名	20歳未満	1名	政府及び関係機関関係者	6名
女性	26名	20～29歳	17名	食品関係業者	32名
無記入	9名	30～39歳	15名	メディア関係者	2名
		40～49歳	17名	その他	14名
		50～59歳	15名	無記入	20名
		60歳以上	1名		
		無記入	8名		



在トロント日本国総領事館 主催レセプション

実施結果

招待客の反応

試食に対する来場者の反応は、おかわりを求める者もみられるなど総じて好評で、時に列をなし、客足もとぎれることがなかった。特に味噌メニューのレシピを求める声が多かったほか、寒天についてはカロリーが低くヘルシーである点が多く、来場者の関心を捉え、みかんもその甘みに多くの来場者が驚くなど非常に好評であった。

総領事館 所感

(1) 今回実施の場となったCRFA Showは、来場者数が12,000人を超え、一般消費者から業界関係者まで幅広い層が来場するカナダでは最大級の食品産業イベントである(当館は昨年もCRFA ShowにてTry事業をしている)。今回もJETROトロントセンターが主体となって日本パビリオン「Flavour of Japan」を展開し、パビリオンには日本及び当地から7企業が出展、また、今年はデモンストレーションブースが2ブース分に拡大された。

(2) 当地で月刊誌出版などを行っているToronto Life Publishing Companyは同社Web Siteにて、本年のCRFA Showには12のトレンドがあったとし、その5番目に“Tea was being used as an ingredient in baked goods”と評しているところ、これは当館が試供した抹茶ロールケーキのことを指していると思われる。
また、来場者から味噌、抹茶等の販売先等に対する問い合わせが多くなることが予想されたことから、「The Food of Japan」等のパンフレットや、各素材、商品、取扱店舗等の情報を封入した当館の広報・文化センター(JIC)のロゴ付き手提げ袋を事前に200部用意したところ、初日(7日)の途中段階で配布が終了したため、9日用に急遽100部用意し、こちらも好評につき早々に配布完了となった。

(3) デモンストレーションブースでは各出展企業による試食会のほか、別途当地レストラン協会と当館で寿司の試食を共催した(当館が協会会員の情報資料を封入したJIC手提げ袋200部を配布)。レストラン協会は寿司の試食において出展企業の食材を用いた巻物をサンプリングしたほか、他の出展企業のデモンストレーションの調理を担当し支援を行った。

(4) JETROトロントセンターの実施したアンケートでは、(一部未回答なるも)各社から「役に立った」との回答を得、来年に向け多くの要望・アイデアが提案されているほか、Try事業との連携に興味を持つ企業もあり、また、レストラン協会からも今回の試食実施で改めて手応えを得たとの回答が得られた。昨年のTry事業及び日本パビリオンの実施から構築された協力関係から、政府系機関、出展企業、レストラン協会間の相互支援体制がより強固かつスムーズとなり、結果日本産農林水産品の輸出促進・和食文化の普及に大きく寄与したと考える。
このような取組を毎年地道にかつ発展的に実施することで、今後より大きな成果が期待できると強く実感されたところである。