

平成20年度
日本食・日本食材等海外発信委託事業
「WASHOKU -Try Japan's Good Food」事業



北海道洞爺湖サミット
国際メディアセンターにおける日本食・日本食材等のPR

実施報告書

平成20年10月

農林水産省大臣官房
国際部貿易関税チーム輸出促進室
(委託先:株式会社 博報堂)

はじめに

平成20年7月7日から9日までの3日間、北海道洞爺湖町においてサミット(主要国首脳会議)が開催されました。日本におけるサミット開催は、平成12年の九州・沖縄サミット以来、8年ぶりとなります。

この北海道洞爺湖サミットには、アメリカや英国などG8各国のほか、環境・気候変動や開発・アフリカなど各テーマの関連会合に中国やインド、南アフリカなど15カ国が招待され、総勢23カ国の参加による過去最大のサミットとなりました。

農林水産省では、外務省との共同事業として平成18年10月に「WASHOKU—Try Japan's Good Food」事業を創設し、在外公館等において現地の要人やオピニオンリーダーなどへの日本食の提供等を通じて、日本の食文化の普及や日本産農林水産物の輸出振興を支援しています。

今回、国内外から数多くのプレス・メディア関係者が集う北海道洞爺湖サミット国際メディアセンター(IMC)を、日本食及び日本食材等の最高のPRの場と捉え、多様なPR施策を展開しました。

この取り組みは、外務省をはじめ全国各地の生産者及び生産者団体、民間企業等の協力を得て実施したものであり、本報告書はその成果を取りまとめたものです。

この報告書が、現在進めている官民連携による総合的な輸出戦略推進の一助となれば幸いです。

平成20年10月

目次

はじめに

【事業の実施概要】

背景・目的	1
実施概要	2
メニュー作成・調理及びフードナビゲーション	3
（参考）海外メディア向けフードナビゲーター紹介ボード	4
事業実施に係る準備経過（ソフト面）	5
事業実施に係る準備経過（ハード面）	7
実施結果の概況	8
（参考）北海道洞爺湖サミットの概要	10
（参考）国際メディアセンター（IMC）の概要	11
（参考）IMCにおける食の提供	12
（参考）事前広報用資料	13

【個別施策の概要】

国際メディアセンターにおける日本食・日本食材等のPR施策	14
提供メニュー、料理テーマとポイント	15
第1日目（7月7日）提供メニュー	16
第2日目（7月8日）提供メニュー	17
第3日目（7月9日）提供メニュー	18
フルーツ及びお茶の提供	19
食材等の提供産地・団体一覧	20
食材等の提供産地の分布	21
食材等の品目及び数量	22
レストラン「ホルン」内PRブースの設置	23
PRブース掲出パネル	24
レストラン「ホルン」内での関連PR展開	26
PR用配布資材一覧	29
フードナビゲーターによるPR活動	30
ホテル内サテライトコーナーの設置	31
IMCザ・メインにおける軽食メニューの提供	32

【報道対応の概況】

報道対応の概況	33
プレス・メディア関係者の感想等	34
掲載記事一覧	35
（参考）現地での取材風景	37
（参考）花きのPR展示	38
（参考）花きのPRボード	39

おわりに

事業の実施概要



■ 背景・目的

- 事業名 平成20年度日本食・日本食材等海外発信委託事業のうち「WASHOKU-Try Japan's Good Food」事業～北海道洞爺湖サミット国際メディアセンターにおける日本食・日本食材等のPRイベント～

- 実施の背景 ☆世界的な日本食ブームやアジア諸国の所得水準向上などにより、日本の高品質な農林水産物・食品の輸出が着実に増加。

【近年の動向】

- ・平成19年の輸出額は、前年比16%増加の4337億円。
- ・輸出の本格的な取り組みを開始した平成16年以降の年平均の伸び率は13.7%。

- ☆このような状況を好機と捉え、攻めの農政の重要な柱として、平成25年までに輸出額を1兆円規模にすることを目標に、官民の連携により総合的な輸出戦略をたてて取り組みを推進。

【我が国農林水産物・食品の総合的な輸出戦略】

- ①輸出環境の整備
- ②品目別の戦略的な輸出促進
- ③意欲ある農林漁業者等に対する支援
- ④日本食・日本食材等の海外への情報発信

- 実施目的 日本産農林水産物・食品の魅力をより多くの海外の人々に効果的に伝えるためには、海外の要人、食のオピニオンリーダー、マスコミ、有名バイヤー等食に関する関係者に日本食・日本食材等の品質、おいしさ、ヘルシーさ、安全性等や日本食文化についての情報を伝え、理解・賛同してもらうことが重要である。

このため、北海道洞爺湖サミットに集まる各国プレス・メディア関係者等に対し、日本食・日本食材等や日本食文化についての魅力を伝え、彼らを通じてその魅力を広く海外に普及させることにより、日本産農林水産物・食品の輸出を振興することを目的とする。

■ 実施概要

- 実施期間 平成20年7月7日（月）～9日（水）
- 実施場所 北海道洞爺湖サミット国際メディアセンター（IMC）
ルスツリゾート内レストラン「ホルン」ほか

●実施内容

①岸朝子氏監修のPRメニューの提供

食生活ジャーナリストとして長年活躍するとともに、TV番組「料理の鉄人」に審査員として出演し、アメリカなど海外での知名度の高い岸朝子氏監修により、輸出重点品目を中心とする旬の高品質な食材を用いたPRメニューを毎食1品提供。

②レストラン「ホルン」内PRブース等の設置

レストラン「ホルン」内に日本食や日本食材等に関する詳細な情報を発信するための専用PRブースを設置。

期間中提供されるメニューや使用した食材等をその時々実物展示したほか、パネルの掲出やPR映像の放映などにより日本食や日本食材等の魅力を紹介。

また、レストラン内の空間をフルに活用し、各生産地のPRポスターを掲示するとともに、パンフレットやDVDを提供。

③フードナビゲーター等による広報活動

食事に訪れたプレス・メディア関係者に対し、岸朝子氏やTV番組「キューピー3分クッキング」等で活躍する栄養士の小川聖子氏及び関係スタッフがフードナビゲーターとなり、食材説明資料などを用いて個別に日本食や日本食材の魅力を紹介。

④ホテル棟内サテライトコーナーの設置

ホテル棟（IMCホテル&コンベンション）内5ヶ所にPRのためのサテライトコーナーを設置し、レストラン「ホルン」への誘導・案内を行うとともに、パンフレット等を置いて日本食・日本食材等をPR。

⑤IMCザ・メインにおける軽食メニューの提供

外務省の協力により、プレスセンター（IMCザ・メイン）において、輸出重点品目の紹介を兼ねて、日本の旬の果実、おにぎり等を提供。

●監修

○岸 朝子 氏

旬の高品質な日本食材を活用し、美味しさや日本らしさ、さらには環境にやさしい料理手法などにも配慮したPRメニューの監修をしていただいた。

同氏の事務所である（株）エディターズのスタッフとともに、外務省で提供する全体メニューとの調整も図りつつ、3日間のメニューを決定しただけでなく、事業実施期間中は、現地会場において精力的に情報の紹介・伝達にも務めていただいた。

プロフィール

- *「食」に関する職業を目指して主婦の友社に入社。料理記者としてスタート。その後、女子栄養大学出版部に移り、『栄養と料理』の編集長を10年間務める。
- *昭和54年、（株）エディターズを設立し、料理、栄養に関する雑誌や書籍を多数企画、編集。
- *TV番組「料理の鉄人」（平成5年～平成11年放送）に審査員として出演。同番組は世界各地で放映され人気を博す。

●協力

小川 聖子 氏

栄養士としての立場から、PRメニューの作成の協力をいただくとともに、事業実施期間中は、岸朝子氏とともに現地会場で食材の説明や、調理方法、商品の特性などについて説明や情報紹介にあたっていただいた。

プロフィール

- *栄養士。神奈川県立横須賀高等学校で非常勤講師を務めた後、フリーの料理研究家として料理講師や新聞コラムの執筆等幅広く活躍。
- *現在、日本テレビのTV番組「キューピー3分クッキング」にレギュラー出演。

●調理

野坂 精二 氏

メニュー調理にあたっては、ルスツリゾート総料理長 野坂精二氏の指揮のもと、会場となるレストラン「ホルン」の調理グループとの万全の連携により、実施していただいた。



Telling the World about Delicious Japan

Food Navigator

Menu Supervisor and Food Navigator

Interested in working in the world of "food," Kishi joined the publish company *SHUFU NO TOMOSHA* starting her career there as a food reporter. Subsequently, she moved to the publishing division of Kagawa Nutrition University and worked for 10 years as the editor of the monthly magazine *Eijo to Ryori* (Nutrition and Cooking). In 1979, Kishi established Editors Corp. and has since planned and edited numerous magazines and books related to food and nutrition.

Kishi served as a Judge on the "The Iron Chef" (*Ryori no Tetsudain*) (From 1983 to 1988) television program and had popularity among many audiences.

Menu Supervisor

**ASAKO
KISHI**



Nutritionist. After working as a part-time instructor her native Yokosuka, Kanagawa Prefecture at Yokosuka Prefectural High School, she embarked on a career as a freelance culinary researcher. Today works extensively in teaching cooking and pens columns in newspapers about cooking. She is also a regular presence on television program "Corporation's 3-minute cooking" by Nippon Television Network.

Food Navigator

**SEIKO
OGAWA**



Master Chef

Master Chef

**SEIJI
NOSAKA**



Reference for Exports of Japanese Agricultural, forestry and fishery products

Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries

**KIYOSHI
NIINA**

Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries

**KYOUSUKE
TAIRA**

Media Contacts

STAFF

**SATORU
MIZUGUCHI**

STAFF

**MIKI
KAMIKUSA**

STAFF

**SHIHO
MAKI**

■ 事業実施に係る準備経過（ソフト面）

- 4 月下旬
 - * 岸朝子氏及び同氏の事務所である（株）エディターズのスタッフとともに事業目標を共有し、メニューづくりのベースとなる方針やテーマ、具体的なメニュー案などについて検討をスタート。
 - * 食のナビゲーターとして、栄養士の小川聖子氏の参加も得て、より総合的に広報活動を行うよう方向付けを行った。

- 5 月上旬
 - * 輸出重点食材を中心にメニューを組み立てることとし、重点食材の効果的な P R のため、日別の重点品目と料理テーマを明確に設定。
 - * また、サミットの検討課題でもある温暖化等の問題にも配慮し、日本の伝統的な調理手法も併せて紹介することと、この点も踏まえて本格的なメニューづくりに着手。
 - * 以降、基本方針やメニュー案などについて、外務省を交え、全体での食の提供計画との調整を実施。

- 5 月中旬
～下旬
 - * 省内各部署からの意見集約結果なども反映しながら、複数の候補案の中からメニューを絞り込み、メニューを確定。
 - ※ 3 日間、朝昼晩 3 食の合計 9 つのメニュー選定にあたっては、それぞれ複数案の準備や、テーマに即した調理方法の検討などの特色づけのため検討期間を要した。

- 6 月上旬
～中旬
 - * メニューの決定を受け、P R 用食材の準備作業を本格化。
 - * 食材の確保に係る調整は、基本的に全国農業協同組合連合会（J A 全農）や日本園芸農業協同組合連合会、（社）日本茶業中央会等の全国規模の生産者団体等を窓口として実施。
 - * また、米粉パンなど食材に応じて民間企業などとの調整も行うなど、最終的には約 3 0 団体との調整を継続的に行った。

- 6 月下旬
 - * 最終的な提供可能数量の確認や警備の厳しい I M C 内への配送方法の確認など、納入までの最終調整を実施。

- 7 月上旬
 - * メニューが確定する段階で必要な食材の品目や量が確定するため、調達準備期間が 1 ヶ月と短くなったが、各産地・団体の協力を得て 1 品目の欠品もなく引き渡しを完了。

- 7 月 7 日
～ 9 日
 - * P R メニューを提供。

■ 事業実施に係る準備経過（ソフト面）

● 実施工程

	PRメニューの決定	PR食材の調達
4月	目標共有	
5月	テーマ設定	
	メニュー案検討	
	必要食材の確認	団体への意向確認
	必要数量の確認	
	メニューの確定	
6月		数量・品目の調整
		配送方法等の連絡
7月		食材の納入
		サミットでのメニュー提供

● その他の配慮

*国際メディアセンター軽食コーナーなどでは、国産の間伐材を有効活用した割り箸を提供するなど、資源の有効活用と環境問題への対応等についてもアピール。



国産の間伐材を用いた割り箸

■ 事業実施に係る準備経過（ハード面）

- 4月下旬 ＊サミットを総括する外務省なども交えて調整を重ねながら、P Rブースの設置やP R用資材、サテライトコーナーの設置について検討。

- 5月
～6月上旬 ＊P Rの実施に当たり最も重要な要素となる会場の選定について本格的な調整を実施。

※国際メディアセンターでは、次の5つのレストランが運営され、それぞれの特徴付けも行われた。農水省のP Rはこれらレストランの一角を借りて実施するものであり、レストランの選定は重要な要素となった。

レストラン名	場所	特徴	席数	営業
オクトーバーフェスト コスタ・テラツァ	ノースウイング 1F	洋食スタンダード	266席 80席	24時間営業
雪花亭	ノースウイング 3F	和食バイキング	132席	食事提供時間 のみ営業
ホルン	ハイランドロッジ 2F	本格和洋中	380席	食事提供時間 のみ営業
アラスカ	ハイランドロッジ 3F	本格和洋中	490席	24時間営業

＊出来るだけ多くのプレス・メディア関係者へのP R、注目を得やすい効果的なブース設置などを念頭に、レストラン「アラスカ」を候補として準備を進めていたが、牛肉の炙り握りずしやしゃぶしゃぶなど、調理実演を織り交ぜて注目度を高めることとし、現地調査及び総料理長との打合せを経てレストラン「ホルン」を会場として最終的に決定。

- 6月中旬
～7月上旬 ＊会場選定と同時並行的に進めていたブース資材やP R資材の準備作業を本格化。P Rボードについては農林水産省各部署の協力を得ながら準備・作成するとともに、食材の実物展示やP Rパンフレットの準備などについて全国の各産地とも連動した調整を行いつつ準備を進めた。

- 7月上旬 ＊P Rブースの設置、サテライトコーナーの設置等準備完了。
＊全国各地から届いたP R資材等の配置準備完了。

- 7月7日
～9日 ＊P Rブース等を運営。

■ 実施結果の概況

- 概況
 - * P R会場のレストラン「ホルン」はプレスセンター（IMCザ・メイン）から離れた場所にあり、プレス・メディア関係者の来場に不利な要素もあったが、サテライトコーナーの設置や、関係スタッフがプレスセンターに出向き、積極的に広報活動を行ったこと等が奏効し、期間を通じて昼食及び夕食を中心に延べ1,800名以上のプレス・メディア関係者の来場が得られた。
- P Rメニュー
 - * 会場全体は盛況で、P Rメニューをはじめ、デザートとして提供した旬の果実、日本茶等を味わった来場者の反応は満足度の高いものとなっていた。
 - * 中でも、和牛肉を使った各種メニューは大好評で、和牛肉の持つ輸出潜在能力を改めて確認することとなったほか、全国各地から提供された糖度が高く、外観等の品質が優れた果実は非常に高い人気を得ていた。
 - また、香りの高いほうじ茶などはお土産に持ち帰るプレス・メディア関係者が続出するなど、お茶の商品性の高さも再確認された。
 - * 海外の日本食ブームでは寿司や天ぷらが定番となっているが、和牛肉の炙りを寿司ネタとして用いたり、長いものを天ぷらにするメニューは海外のプレス・メディア関係者にとって新鮮であり、素材の持ち味や食味のすばらしさについて高い評価を得ていた。
- P Rブース
 - * 仕事の合間を見て食事に来るプレス・メディア関係者にとっては食事が主目的であるため、P Rブースでじっくりと映像を見たり、パンフレットを熟読するまでには至らなかったが、情報発信の拠点として、メニュー紹介や実物展示等への関心は得ていた。
- フードナビゲーター
 - * 米国等で知名度の高い岸朝子氏を中心に小川聖子氏なども各テーブルを回り、日本食の特徴や日本食材の持ち味、メニューの特徴などを積極的に説明・P Rしたことにより、実際にメニューを食したプレス・メディア関係者の多くが日本食の栄養バランスの良さや食材の品質の高さなどについての理解を深めていた。
- IMCザ・メイン 軽食コーナー
 - * プレス・メディア関係者の作業現場で簡単に食べられる簡便さもあったが、甘い果実は補充が追いつかないほどの人気を得ていた。

■ 実施結果の概況（日別の状況）

● 7月7日の 実施概況

（人、件）

	提供メニュー	来場者数	資料配布
朝食	長いもとろとろコールドスープ	57	17
昼食	ホワイトアスパラのうにソース	204	61
夕食	長いもの天ぷら	345	103
計		606	181

（※資料配布は説明のうえ、手渡しした数）

- * プレスセンターに近いレストラン「雪花亭」に関係者が集中する傾向が見られたため、レストラン「ホルン」への誘導サインの増設などの対応を実施。
- * また、ホルンでのPR食材の提供に関するアナウンス等にも改良を加えた。

● 7月8日の 実施概況

（人、件）

	提供メニュー	来場者数	資料配布
朝食	帆立の串焼き	24	9
昼食	鮭のルイベ	114	45
夕食	牛乳石狩鍋	412	164
計		550	218

（※資料配布は説明のうえ、手渡しした数）

- * サンプルングにおけるPRメニューの提供予定の説明やプレスセンターなどでの案内、雪花亭でのチラシ配布などにより、次第にリピーターも増加。午後からはかなりの盛況感も見られた。

● 7月9日の 実施概況

（人、件）

	提供メニュー	来場者数	資料配布
朝食	牛肉とごぼうの米粉バーガー	50	25
昼食	牛肉の握りずし	211	105
夕食	牛肉とわかめのしゃぶしゃぶ	388	194
計		649	324

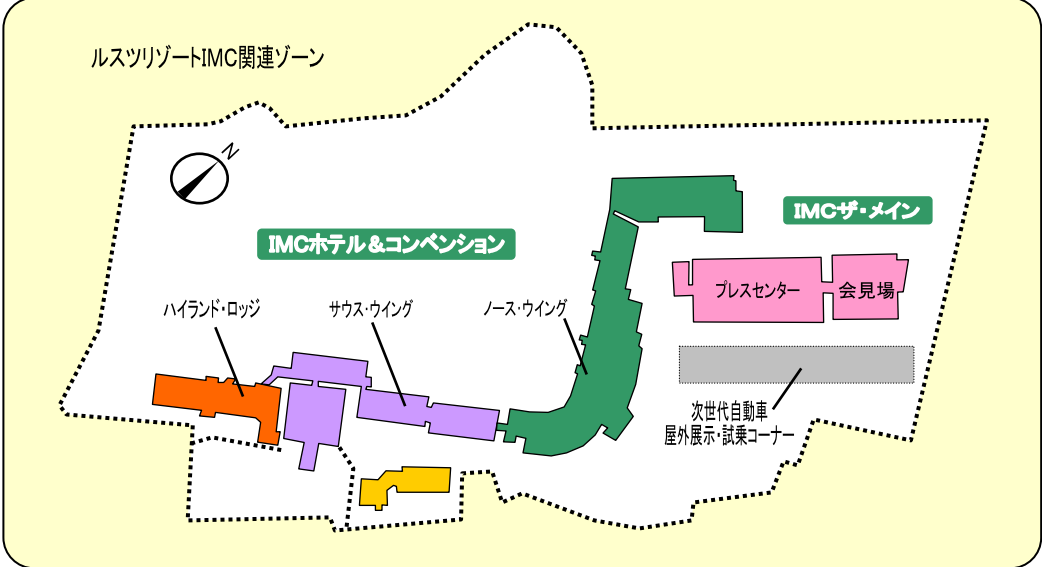
（※資料配布は説明のうえ、手渡しした数）

- * 昼食で提供された「牛肉の握りずし」は、寿司職人によるデモンストレーションもあり、内外のメディアを問わず大好評を博した。
- * 夕食では、サミット終了の開放感もあり、各国のプレス・メディア関係者が食を楽しむ姿が見られ、大盛況のうちに終了した。（3日間の総来場者数1,805人、資料配布件数723件）

(参考) 北海道洞爺湖サミットの概要

正式名称	ロゴマーク
北海道洞爺湖サミット	
開催日時	
平成20年7月7日(月)から7月9日(水)までの3日間	
開催会場	ザ・ウインザーホテル洞爺
ザ・ウインザーホテル洞爺	
参加国等	日本、アメリカ合衆国、英国、フランス、イタリア、ドイツ、カナダ、ロシア連邦、EU
主要議題	世界経済、エネルギー、環境・気候変動、開発・アフリカ、食料安全保障、政治問題等
検討議題別会合(アウトリーチ会合)への招待国等	【アフリカ開発に関する会合】 ＊アルジェリア、エジプト、エチオピア、ガーナ、ナイジェリア、セネガル、南アフリカ、タンザニア、アフリカ連合 【気候変動に関する会合等】 ＊オーストラリア、ブラジル、中国、インド、インドネシア、韓国、メキシコ、南アフリカ
開催地及び主会場	  国際メディアセンター IMCザ・メイン  首脳会議場

■ (参考) 国際メディアセンター (IMC) の概要

設置目的 北海道洞爺湖サミット取材する報道関係者の円滑な取材活動のため、さまざまなサービスと施設を提供。	 IMCザ・メイン
設置場所 ルスツリゾート(北海道虻田郡留寿都村字泉川13番地)	
開設期間 平成20年7月5日(土)正午から7月10日(木)正午まで(期間中24時間運営)	
利用者 国際メディアセンターへのアクセスが許可された北海道洞爺湖サミット取材記者等	
国際メディアセンターの機能・特徴 インフォメーションデスク、代表取材者デスク、共用ワーキングスペース、ブリーフィングルーム、記者会見場(議長会見場、各国首脳会見場)、議長国報道担当官連絡室、各国報道担当官連絡室、サミットフォト室、サミットテレビ(CCTV)、レストラン、ATM、医務室 等	
国際メディアセンターの構成 ・「IMCホテル＆コンベンション」…ルスツリゾートの既存の施設 ・「IMCザ・メイン」…北海道洞爺湖サミットのために環境に配慮して建設された仮設の施設	
	

(参考) I MCにおける食の提供

食の提供
国際メディアセンター(IMC)では、『IMCゲストへの最良の食の提供』をメインテーマに、ホテル内5ヶ所のレストランにおいて食を提供。
レストランの開設期間
平成20年7月6日(日)から7月10日(木)まで
レストランの特性・概要
【オクトーバー・フェスト／コスタ・テラツァ】 *スタンダードな洋食を提供するカフェテリアスタイルのレストラン。 *24時間営業で、IMCザ・メインからのアクセス性も良く、気軽に利用できるのが特徴。 【雪 花 亭】 *豊富な和食メニューをバイキングスタイルで提供する和食専門レストラン。 *日本の技術と職人技が融和する寿司ロボットの実演なども実施。 【ホルン】 *全国各地の良質な食材を用い、和・洋・中の豊富なメニューを提供するレストラン。 *IMCザ・メインからは距離があるものの、広い空間で、快適に食事出来るのが特徴。 【アラスカ】 *24時間営業で、和・洋・中の豊富なメニューを提供するレストラン。 *作業をしながら食事出来るよう配慮されたメニューの提供やワーキングスペースの併設が特徴。
IMCザ・メインと各レストランの位置関係

『北海道洞爺湖サミット国際メディアセンターにおける日本食・日本食材等のPR』 (「WASHOKU-Try Japan's Good Food」事業)

★日本食材及び日本の食文化の魅力をPR

北海道洞爺湖サミットの開催期間中、取材拠点となる国際メディアセンター(IMC)で、外国プレス・メディア関係者等に旬の高品質な日本食材等を用いた日本食を提供し、日本の食材及び食文化の魅力を広く海外に発信します。

サミットの機材搬入である通関手等の関係との関わりを考慮し、日本の伝統を継承した料理についても紹介します。



★PRイベントの概要

実施期間: 平成20年7月7日(月)～7月9日(水)
実施場所: 国際メディアセンター(ルスツリゾートホテル内)
(北海道虻田郡青森郡村字泉川13番地)

レストラン「ホルン」(ハイランドロッジ棟)

1. 旬の高品質な日本の食材を用い、その魅力を最大限引き出した日本食を日替わりで提供
2. PRブースを設置し、パネル又は映像等により日本食・日本食材等の魅力を紹介

プレスセンター「IMC ザ・メイン」

輸出重点品目を使用した軽食などを提供



ホテル棟内
サテライトコーナーを設置し、PRブースの案内やパンフレット等を置いて日本食・日本食材等を紹介

★メニュー監修者

岸 朝子(きし あさこ) 氏

- ・「食」に関する職業を目指して、主婦の友社に入社。料理記者としてスタート。
- その後、女子栄養大学出版部に移り、『栄養と料理』の編集長を10年間務める。
- ・昭和54年、(株)エディターズを設立し、料理、栄養に関する雑誌や書籍を多数企画、編集。
- ・TV番組「料理の鉄人」(平成5年～平成11年放送)に審査員として出演。視聴者の人気を博す。



個別施策の概要



国際メディアセンターにおける日本食・日本食材等のPR施策

実施場所		
北海道洞爺湖サミット国際メディアセンタールスツリゾート内レストラン「ホルン」他		
PRの実施期間		
平成20年7月7日(月)朝食から7月9日(水)夕食まで		
PRの実施施策		
施策1		『岸朝子氏監修のPRメニュー提供』 レストラン『ホルン』において、岸朝子氏監修による旬の高品質な食材を用いたメニューを毎食一品提供。
施策2		『ホルン内PRブース設置』 レストラン『ホルン』内に、日本食及び日本食材に関する情報を提供するPRブースを設置し、パネルや映像、食材の実物展示などによりその魅力を紹介。
施策3		『フードナビゲーターによるPR活動』 食事に訪れたプレス・メディア関係者に対し、パンフレットやDVDを提供した他、フードナビゲーターの岸朝子氏、小川聖子氏及び関係スタッフが食材説明資料などを用いて個別に日本食や日本食材の魅力を紹介。
施策4		『ホテル棟内サテライトコーナーの設置』 ホテル棟(IMCホテル&コンベンション)内5カ所に、PRのためのサテライトコーナーを設置し、ホルンへの誘導・案内を行うとともに、パンフレット等を置いて日本食・日本食材等を紹介。
施策5		『IMCザ・メインにおける軽食メニューの提供』 外務省の協力により、プレスセンター(IMCザ・メイン)内の軽食コーナーにおいて、輸出重点品目の紹介を兼ねて日本の旬の果実、おにぎり等を提供。

提供メニュー、料理テーマとポイント

実施日	提供メニュー		料理テーマとポイント	
7月7日	重点食材	長いも、ホワイトアスパラ、果物	テーマ	『クール・アース』 健康にも環境にもやさしい野菜料理
	朝食	長いもとろとろコールドスープ	1日目は、『野菜』をメイン食材とする料理を提供。 野菜は、低脂肪・低カロリーかつ栄養バランスの良い食文化として注目を集める“和食”の献立を支える重要な食材。 日本の「長いも」は薬膳料理の食材として台湾や米国に輸出されていますが、今回、長丁場の会議に備え、スタミナ食としても重宝される「長いも」を中心に、ダンで旨味を引き出す手法や、火を極力通さず素材の持ち味を引き出す手法により、日本の野菜の美味しさを余すことなく伝えることとした。 また、海の幸と山の幸を組み合わせるという日本料理の楽しみ方もあわせて紹介。	
	昼食	ホワイトアスパラのうにソース		
	夕食	長いもの天ぷら		
	デザート	旬の果物盛り合わせ (メロン、さくらんぼ等)		
7月8日	重点食材	鮭、帆立貝、牛乳、果物	テーマ	『森は海の恋人』 山と海の食のループ
	朝食	帆立串焼き	2日目は、『魚介類』をメイン食材とする料理を提供。 四方を海に囲まれ、豊富な水産資源に恵まれている日本では、新鮮な魚介類が楽しめる刺身や寿司などの代表的な料理のほか、鍋物など多様な調理手法で味わう独自の食文化が発展。 シンプルな手法で素材本来の味を楽しむメニューや、郷土料理をアレンジしたメニューの提供により、日本ならではの魚介類の味わい方を紹介。 また、全国各地で豊かな海を育てるための植林活動が行われており、料理には、こうした活動に取り組む漁業者の熱い思いも込められている。	
	昼食	鮭のルイベ		
	夕食	牛乳石狩鍋		
	デザート	旬の果物盛り合わせ (もも、ハウスみかん等)		
7月9日	重点食材	牛肉、米、果物	テーマ	『米は日本食材の主役』 和牛肉には目に見える旨みの模様
	朝食	牛肉とごぼうの米粉バーガー	3日目は、『米』と『牛肉』をメイン食材とする料理を提供。 日本の主食である米は、肉や魚介類、野菜などとの相性も抜群の食材であり、米を基本とした日本料理は、栄養バランスに優れている。 米と和牛を様々な形でアレンジした料理を組み合わせることで、日本の米と和牛の美味しさを余すことなく伝える。 また、3日間を通じて日本の旬の果物をふるまい、高品質かつ糖度が高く美味しい日本の果物の素晴らしさを体験していただいた。	
	昼食	牛肉握りずし		
	夕食	牛肉とわかめのしゃぶしゃぶ		
	デザート	旬の果物盛り合わせ (ぶどう、なし、りんご等)		
全期間中	飲物	緑茶 ほうじ茶	全期間を通じて、緑茶とほうじ茶をふるまった。 日本茶の味の良さだけでなく、日本茶のもつ機能的な効果などの素晴らしさもあわせて紹介。	

第1日目（7月7日）提供メニュー

メニューボード

July.7

Main Ingredients
Nagaimo (yam), white asparagus, fruit

“Cool Earth” Vegetable Dishes: Good for Your Health and the Environment

Breakfast
7:00~10:00
(Dessert)

**Nagaimo (yam)
Cold Soup**

Recipe:
A soup made by adding a dash of dashi soup base to grated nagaimo and flavored with soy sauce and salt. Could have the power to inhibit the maximum intake of heat from food. Mostly dried ingredients including yam, seaweed and mushrooms are used to make dashi stock. In Japan, asparagus has long been revered for helping to soothe stomach and was given to mountain climbers. However, it is used as an ingredient in Japanese cuisine—a health-promoting staple of food preparation that played a significant role in the development of Japanese cuisine. With the Hokkaido Tsubota Group's focus on being a mountainous landscape, this is dashi that you won't want to miss.

Lunch
12:00~13:00
(Dessert)

**White Asparagus
with Sea Urchin
Sauce**

Recipe:
This local specialty adds asparagus, a gift from the land, with sea urchin, the sea, that of sea urchins. White asparagus has a short harvesting period, coming into season at the beginning of summer. This is a food valued for its early arrival as its early and refreshing flavor. Combining this white asparagus with sea urchin, with its abundance of protein and fat, makes for an absolutely satisfying marriage that you will undoubtedly enjoy.

Dinner
18:00~22:00
(Dessert)

**Nagaimo (yam)
Tempura**

Recipe:
Nagaimo prepared in the well-known tempura cooking style to offer a flavorful treat that is distinctly different from breakfast. Frying it with dashi and sweetened soy sauce in and enhances the nagaimo's natural flavor.

Dessert Seasonal assortment of fruit

Refresh yourself with dessert from our assortment of high-quality and very sweet seasonal fruits.

Inquiries regarding foodstuffs (Vegetables)

Contact person: Shiga Tsubota Project Promotion Section General Planning Dept.
General Information of Agricultural Cooperative Association,
Tel: 03-3245-1123 E-mail: tomoda-shiga@comnet.ne.jp

PMFF

Contact person: Riji Tsubota Japan Fruit Growers Cooperative Association
Tel: 03-5432-5428 E-mail: tsubota@fruitgrowers.or.jp

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

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

提供メニュー

朝食



●長いもとろとろコールドスープ

長いもをそのまますりおろしたものに、繊細な旨みをもつダシを加え、醤油と塩で味付けをしたスープ。

長いもは、日本では古くからスタミナ食として親しまれていることから、長丁場の会議に備える最初の一品として提供。

昼食



●ホワイトアスパラガスのうにソース

シャキシャキとした歯応えとさわやかな風味が魅力のホワイトアスパラガスに、たんぱく質や脂肪が豊富なウニを組み合わせた一品。

海の幸と山の幸の組合せを楽しんでもらう料理として提供。

夕食



●長いもの天ぷら

長いもを、おなじみの和食“TEMPURA”にした料理。

素材本来のおいしさを短時間でギュッと閉じ込めながら、海の幸の海苔と組み合わせで揚げることで、より風味を高めた一品。

第2日目（7月8日）提供メニュー

メニューボード

July.8

Main ingredients
Salmon, scallops, milk, fruit

“The Sea Yearns for the Forest” The Virtuous Loop that Connects the Mountains and the Sea

Breakfast
7:00~10:00
(Dessert)

Scallops roasted on a skewer

Recipe
Scallops and slightly green peppers roasted on bamboo skewers. Draped with a layer of soy sauce for flavoring it is just the way to enjoy them. While simple in preparation, this dish's flavor is exciting! In fact, as it resembles perfectly the vibrant colors of the natural ingredients.
These dishes highlight the forestry efforts that are being undertaken enthusiastically by Ishikari local areas in the interest of protecting coastal waters to restore old-growth forest between great mountains and sea through shared rich food. Fishermen at Rikuu Lake in Ishikari is no exception. Please participate in today's delicious dishes knowing that they are linked by fishermen and local residents' love for nature.

Lunch
12:00~13:00
(Dessert)

Salmon Ruibe

Recipe
Salmon is the quintessential symbol of Hokkaido seafood and a gift of the surrounding waters.
Here it is prepared in ruibe-style. The word ruibe (meaning "stone leaf") comes from the language of Ainu people, the indigenous people of northern Japan. Ruibe is frozen, dried salmon that is fermented as it is about to freeze it is avoided.
Enjoy this with just a touch of soy sauce and let this ruibe add the salmon diet taste you by everyone--we highly recommend it.

Dinner
18:00~22:00
(Dessert)

Ishikari Milk Nabe (pot)

Recipe
Ishikari is the name of the longest river in Hokkaido. Ishikari nabe is a Hokkaido specialty that prepares for salmon--from the head, organs to the tail--to be used in a nabe with vegetables and fermented white radish (daikon) or fermented soybean paste.
Tonight's dinner is a variation of Ishikari nabe that adds some milk for the perfect complement to this dish, making the fish and vegetable flavors in a perfect delicious balance.

Dessert Seasonal assortment of fruit

Refresh yourself with dessert from our assortment of high-quality and very sweet seasonal fruits.

Inquiries regarding foodstuffs

Seafood Contact person: Genki Takayama Marketing and Sales Promotion Department Ishikari Fisheries Cooperative Association E-mail: z-takayama@ycomnet.ne.jp

PNR Contact person: Ryūji Takayama Agria Public Co., Ltd. E-mail: takayama@riki-shimizu.co.jp



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

提供メニュー

朝食



●帆立串焼き

帆立貝柱とシトウを竹串にさして、醤油をぬり、焼き鳥風に仕上げた料理。
シンプルな料理であるが、素材の持ち味が最高に引き出された一品。

昼食



●鮭のルイベ

新鮮な鮭の身を凍らせ、溶けかけたところを食べる料理。
北海道を代表する海の幸「鮭」を味わう上で欠かせない一品として提供。

夕食



●牛乳石狩鍋

鮭を身だけでなく、頭や内臓まで余すところなく使い、野菜と一緒に味噌仕立てにした北海道の郷土料理「石狩鍋」をベースにした料理。
相性の良い牛乳を加えてアレンジすることで各素材の持ち味を引き出した一品。

第3日目（7月9日）提供メニュー

メニューボード

July.9

Main Ingredients
Wagyu, Japanese Beef, rice, fruit

Japan's staple food, rice, goes splendidly with meat, seafood or vegetables and as the culinary centerpiece of Japanese food culture it is one of the key factors behind the stellar nutritional balance of Japanese cuisine.

On this day we will be offering dishes featuring wagyu, Japanese beef, and rice arranged in a variety of forms that all do an equally powerful job of demonstrating the superb deliciousness of Japanese rice and beef.

Rice: The Centerpiece of Japanese Cuisine -MEETS- Wagyu, Japanese Beef: Marbling that Even Pleases the Eye

Breakfast 7:00~10:00 (Dessert) Wagyu, Japanese Beef and Burdock Root Rice-powder Burger <u>Recipe</u> The hamburger Japanese style--soft-sweet belted beef on a rice-powder bun. This is a novel way to combine the ordinary chemistry of rice and beef for your enjoyment.	Lunch 12:00~13:00 (Dessert) Wagyu, Japanese Beef Hand-rolled Sushi <u>Recipe</u> The beef is lightly marinated to suit the meat's flavor, thinly sliced and arranged in accordance with Japan's aesthetic tradition. The light touch of the rice combines with and takes to the heart of the burger to yield a subtle but powerful taste that you are sure to enjoy.	Dinner 18:00~22:00 (Dessert) Wagyu, Japanese Beef and Wakame Seaweed Shabu Shabu (sliced beef dipped in boiling water) <u>Recipe</u> Thirty sliced beef combined with dried wakame seaweed enjoyed when cooking lightly by soaking in boiling water. This is a dish that is sure to be enjoyed as it brings together the best of shabu shabu combining it with the savory flavors of beef.
--	---	---

Dessert Seasonal assortment of fruit

Refresh yourself with dessert from our assortment of high-quality and very sweet seasonal fruits.

Inquiries regarding foodstuffs

Rice and Meat Contact person: Ritsyo Taniuchi, Project Director, National Center for Food Safety and Food Quality, Tokyo
Tel: 03-3245-1123 E-mail: taniuchi@nccs.ac.jp

Fruit Contact person: Iyori Takemura, Japan Fruit Growers Cooperative Association
Tel: 03-5499-5423 E-mail: takemura@jfrg.co.jp

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

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

提供メニュー

朝食



●牛肉とごぼうの米粉バーガー
甘辛く煮た和牛肉を、米の粉で出来た米粉パンにはさんだ和風ハンバーガー。
米と和牛肉の相性の良さを、新しい食べ方で再発見してもらうための一品として提供。

昼食



●牛肉握りずし
サッと表面を炙って旨みを閉じ込めたステーキ肉を薄切りにして、日本の伝統食である寿司にアレンジした一品。

夕食



●牛肉とわかめのしゃぶしゃぶ
薄くスライスした和牛肉と保存食にもなる塩蔵わかめをサッと熱湯にくぐらせて食べる料理。
しゃぶしゃぶという食べ方の楽しみも再認識してもらうための一品。

■ フルーツ及びお茶の提供

フルーツ

全国の産地から提供された旬の高品質な果実をビュッフェ形式で提供。

提供道県：北海道、青森県、山形県、山梨県、静岡県、愛知県、和歌山県、
広島県、香川県、愛媛県、佐賀県

提供品目：メロン、さくらんぼ、ハウスみかん、もも、ぶどう、なし、りんご、いちじく



緑茶・ほうじ茶

社団法人日本茶業中央会の協力により、各産地から提供された緑茶とほうじ茶をルスツリゾート内の全レストランで提供。

一番摘みの茎を炭火の短時間焙煎方式により香ばしさと旨みを凝縮した「棒ほうじ茶」は、香ばしくすっきりした味わいで海外のメディア関係者にも評判に。



高い人気を集めた「棒ほうじ茶」



昔のお茶のポスター柄を再現したポストカードも配布

食材等の提供産地・団体一覧

食材区分	種類	産地県	提供団体等名
米・米製品	米	新潟県	全国農業協同組合連合会(JA全農)
	米粉パン	北海道	株式会社おこめ安心食品
野菜	長いも他	北海道	ホクレン農業協同組合連合会
	ごぼう	群馬県	全国農業協同組合連合会(JA全農)
	ホワイトアスパラガス	北海道	株式会社ホクレン通商
肉類	和牛肉	群馬県	JA全農ミートフーズ株式会社
魚介類	鮭、帆立貝、うに他	北海道	北海道漁業協同組合連合会
果実類	メロン	北海道	夕張市農業協同組合(JA夕張市)
		静岡県	静岡県温室農業協同組合
		愛知県	豊橋田原広域農業推進会議 愛知みなみ農業協同組合(JA愛知みなみ) 豊橋農業協同組合(JA豊橋)
	さくらんぼ	北海道	北海道果樹協会
		山形県	山形県 さがえ西村山農業協同組合(JAさがえ西村山)
	ハウスみかん	愛知県	あいち知多かんきつ出荷組合
		香川県	香川県農業協同組合(JA香川県)
		愛媛県	宇和青果農業協同組合(JA宇和青果)
		佐賀県	佐賀県 唐津農業協同組合(JAからつ)
	もも	山梨県	山梨県農畜産物販売強化対策協議会 山梨県果実輸出促進協議会
		和歌山県	和歌山県農水産物・加工食品輸出促進協議会 紀の里農業協同組合(JA紀の里)
	ぶどう	山梨県	山梨県農畜産物販売強化対策協議会 山梨県果実輸出促進協議会
		広島県	広島県果実農業協同組合連合会(JA広島果実連) 福山市農業協同組合(JA福山市)
		佐賀県	佐賀県 佐賀県農業協同組合(JAさが)
	なし	佐賀県	佐賀県 伊万里市農業協同組合(JA伊万里)
	りんご	青森県	津軽みらい農業協同組合(JA津軽みらい)
	いちじく	愛知県	豊川宝飯地区農産物輸出研究会
牛乳・乳製品	牛乳	北海道	ホクレン農業協同組合連合会
豆腐	豆腐	北海道	札豆食品株式会社
お茶	緑茶・ほうじ茶	静岡県 京都府 鹿児島県	社団法人日本茶業中央会
花き	胡蝶蘭	栃木県	FAJ輸出協議会((株)フラワーオークションジャパン内)
	グラマトフィラム	高知県	
情報提供	果樹全般	—	日本園芸農業協同組合連合会
	お茶全般	—	財団法人世界緑茶協会

■ 食材等の提供産地の分布



■ 食材等の品目及び数量

食材	種類	産地	品種等	総計
米・米製品	米	新 潟 県	コシヒカリ	60キロ
	米粉パン	北 海 道	北海道産ゆきひかり	300個
野 菜	長いも	北 海 道		70キロ
	ホワйтアスパラガス	〃		34キロ
	にんじん	〃		10キロ
	ししとう	〃		3キロ
	きゅうり	〃		10キロ
	ミニトマト	〃		6キロ
	セロリ	〃		10キロ
	ねぎ	〃		10キロ
	生しいたけ	〃		6キロ
	みつば	〃		3キロ
	ごぼう	群 馬 県		10キロ
肉 類	和牛肉(牛コマ肉)	群 馬 県	上州和牛	30キロ
	和牛肉(ステーキ用)	〃	上州和牛	24キロ
	和牛肉(しゃぶしゃぶ用)	〃	上州和牛	24キロ
魚 介 類	鮭(石狩鍋用)	北 海 道		60キロ
	鮭(ルイベ用)	〃		15キロ
	帆立貝	〃		25キロ
	うに	〃		3キロ
	わかめ	〃		9キロ
果 実 類	メロン	北 海 道	夕張(キングメロン)	168キロ
		静 岡 県	アールスメロン	
		愛 知 県	アールスメロン	
	さくらんぼ	北 海 道	佐藤錦	28キロ
		山 形 県	紅秀峰	
	ハウスみかん	愛 知 県	宮川早生	80キロ
		香 川 県	小原紅早生	
		愛 媛 県	宮川早生	
		佐 賀 県	宮川早生	
	もも	山 梨 県	日川白鳳、夢しずく	90キロ
		和 歌 山 県	日川白鳳	
	ぶどう	山 梨 県	ピオーネ、巨峰	140キロ
		広 島 県	ピオーネ、安芸クイーン、ゴルビー	
		佐 賀 県	巨峰	
	なし	佐 賀 県	幸水	50キロ
	りんご	青 森 県	ふじ	100キロ
	いちじく	愛 知 県	榊井ドーフィン	13キロ
牛 乳	牛乳	北 海 道		36リットル
豆 腐	豆腐	北 海 道	道産大豆木綿	100丁
お 茶	緑茶・ほうじ茶	静 岡 県	煎茶	8500パック
		京 都 府	深蒸煎茶	9000パック
		鹿 児 島 県	棒ほうじ茶	3240パック

PR展示

花 き	胡蝶蘭	栃 木 県	kinu pink candy 他	15鉢
	グラマトフィラム	高 知 県	HIHIMANU 他	15鉢