

## **実施内容詳細**

日 程 | 8/14(木)11:30~12:00

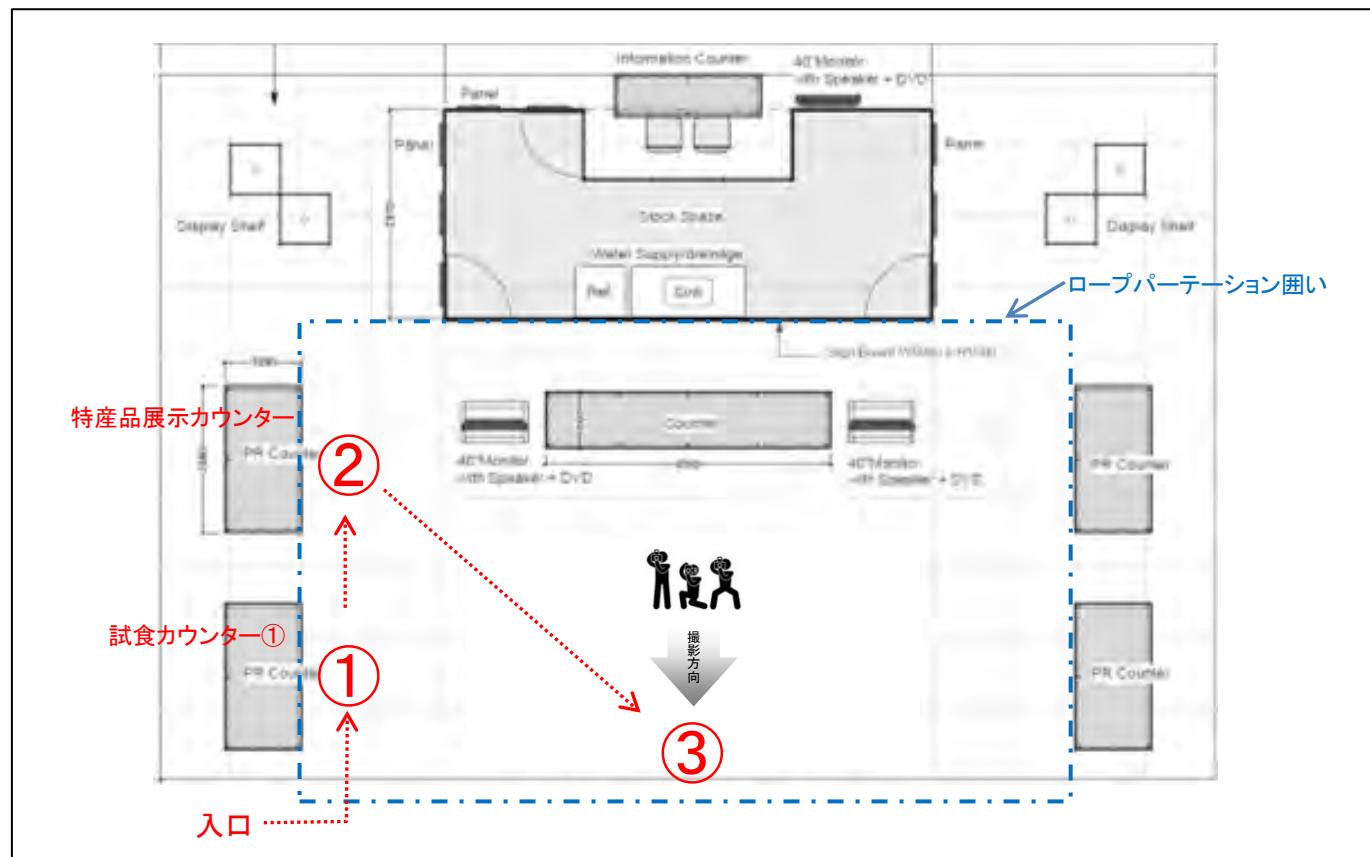
| 訴求ポイント | 農林水産省、林芳正大臣のブース来訪時、メディアにとって活用しやすいシーンを想定したフォトセッションの場を提供し、多くの媒体への露出を狙った。

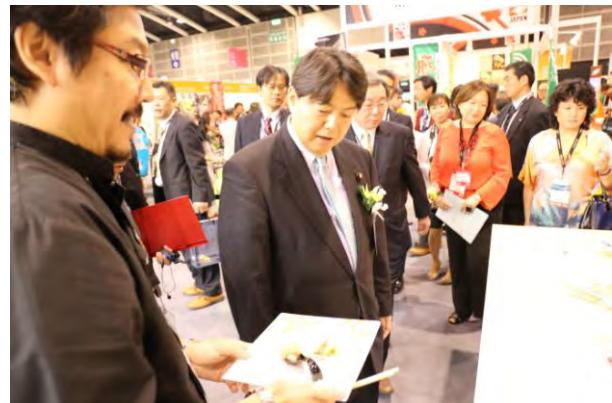
| 実施内容 | 1)オープニングプログラム内の調理デモメニューと日本酒セミナーで使用の日本酒を試飲提供した。(下記図①にて)

2)特產品を展示したカウンターを用意し、紹介した。(下記図②にて)

3)囲み取材(下記図③にて)

### ■内覧導線





## ■総括

林農林水産大臣のMAFFブース来訪のタイミングに合わせ、日本食の試食、日本酒の試飲、日本の特産品の展示、そして囲み取材を実施。

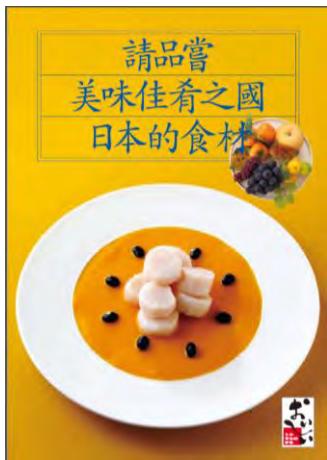
林大臣の動向への関心が高いことが予想されたため、急遽多くのプレスの滞留が可能な撮影ポイントに立ち位置を変更して囲み取材を行った。

MAFFブースでの試飲、試食のシーンはメディア(とりわけHKTDC主催のオープニングイベントからの  
帯同プレス)からの興味が集中し、効果的な画作りと画の提供が出来た。

# オープニングプログラム

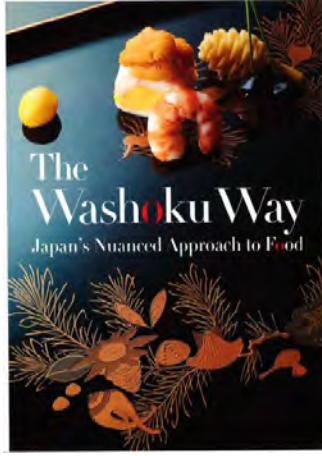
日 程	2014年8月14日(木) 12:45～13:30(45分)
訴 求 ポ イ ント	メディアを招待して行われる特別プログラム。 旬なスタイルの調理メニューのデモンストレーションと日本酒セミナーを通じ、 ペアリングなど食と日本酒との独自の関係を広くアピール。
実 施 内 容	香港で流通している被災地の食材を用いたメニュー開発とその調理デモを実施。 デモで紹介したメニューはデモ参加者に提供。 ※岩手県、宮城県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県の食材を使用した。  日本酒セミナーではペアリングの話を中心に説明し、調理デモで紹介したメニューと共に日本酒を提供。
講 師	《調理デモンストレーション》 <b>KEI san</b> :料理研究家・焼酎利酒師・焼酎品質鑑定師 北海道出身／香港在住。 香港で高品質な日本食材を取り扱うエキスパート。 鋭い目で食材選び、ユニークなレシピを紹介している。 数年前から様々なメディアで料理デモや食に関連するプログラムに登場している。  《日本酒セミナー》 <b>百瀬 あゆち</b> :酒サムライ・酒師 神奈川県平塚市出身。現在は香港在住。Momose Co. Limited代表。 2011年1月、レストランコンサルティング会社Momose Co. Limitedを香港に設立。 現地のレストランコンサルティング、スタッフトレーニング、PRなどを中心に活動。 ランカイフォンで地酒専門のバー「地酒処吟」の経営も行う。
メ ニ ュ ー	《調理デモンストレーション》 ・蒸し日本海鮮三昧の広東風 香港でお馴染みの“蒸し魚”料理を、日本産の食材でアレンジした。 愛媛県産の新鮮な刺身グレードの“クエ”をスライスし、岩手県産のホタテを巻く。 昆布を敷いた皿の上にのせ蒸気が上がった鍋に入れて蒸す。 仕上げは、鹿児島県産の熱した椿油と、千葉県産の醤油をかけて仕上げた。旨味が詰まった 昆布の磯の香りが“蒸し魚”をより一層引き立てる一品。  ・薄切り白金豚のニンニクソースがけ 中国料理の「雲白肉」はお酒にも合い、日本人も大好きな一品。 今回使用するのは、岩手県花巻市の大農が育てた「白金豚」。 「白金豚」は通常レストラン販売だけで、香港では特別に紹介されている。 深い旨味が特徴の白金豚を、スロークックで火を通し、ハムに近い様な上品な食感を目指す。 スライスした肉に、ニンニクソースをかけ、日本全国生産一番の豊橋市の食用花などと一緒に 食べていただく見た目もとても華やかな一品。
	《日本酒セミナー》 ・栃木県 凰凰美田 純米吟醸生 ・群馬県 群馬泉 特別純米

## ■リーフレット



既存リーフレット「召し上がり 美味の国 日本の食材」  
サイズ:A4 カラー出力/ホチキス止め  
※オープニングプログラムにてプレスに配布。

## ■書籍



平成25年度、広報メディア・WEB等を活用した日本食文化の魅力発信、理解促進事業(日本食・食文化を体系的にまとめた書籍)において、電通が制作に携わった書籍  
※オープニングプログラムにてプレスに配布。

## ■料理レシピ(A4ヨコ)

**廣東風清蒸日本海鮮三昧**  
Steamed Japanese Three Tastes Seafood in Guangdong Style

在香港十分有名的是一道以日本海鮮為主的食譜清蒸。  
先將海鮮用料切碎後，切片後包裹在魚子醬沾的紙立頁，  
紙立頁上用中式醃漬煮熟，然後淋上濃厚昆蟲油和豉油雞油  
(茶花籽油)及干薑粉的醬油底味。這次石斑變上一層樓，  
吸收了濃厚的旨味UMAMI極致。今次石斑變上一層樓，  
100%日本海鮮的中日料理，令人嚮往！

**四川風味豚肉**  
Shirokabutu in Sichuan Style

中國料理中「蜀食」是日本人極喜愛的添料料理之一。  
今次用的是有名的四川泡菜，由於它有著「白金蔥」，  
在香濃的香氣中帶有酸味，但卻小酸不酸。  
白金蔥的份量十分鮮，只要Slow Cook，  
便可吃到如火山點綴的金絲。今次再其薄熟後，  
吸收了濃厚的旨味UMAMI極致。今次石斑變上一層樓，  
並伴上全體三重奏的一盤蜀味青花花，挑戰味覺新感受。

**Using Garlic Sauce:** A simple Chinese sauce is one of the classical favorite  
steaming condiments.

**Steamed Pork with the sliced fresh seafood (less than 100g).**  
Place all the meat and then simmered in Chinese ink. Gently serve with Kaputina  
sauce or soy sauce and then add the oil and taste of the dried products is enhanced  
by wrinkling the umami taste of the ink.  
You must not miss the Japanese and Chinese fusion cuisine with 100% Japanese ingredients!

## ■日本酒メニュー(A4ヨコ)

**日本酒講座**  
Sake Seminar

<b>鳳凰美田</b> 純米吟醸酒 Jyunmai Ginjyo	<b>群馬泉</b> 特別純米 Jyunmai
<small>製法</small> Brewery Production 水源 酒精度 Polishing ratio アルコール度数 飲み方	<small>製法</small> Brewery Production 水源 酒精度 Polishing ratio アルコール度数 飲み方
小糸酒造株式会社 東洋 越後 芳水 15% 33% 16° 15	兼六酒造株式会社 醇濃 醇濃 芳水 15% 50% 15.2° 15

※各12冊づつ配布



## ■総括

メディア関係者向けの完全招待制(19社、約50名)として調理デモと日本酒セミナーを実施した。  
「日本産品で中華料理を作る」という新たな試みは現地メディアの方々にも新鮮だったようで日本産品のポテンシャルの高さを改めて伝える事に成功したと思われる。

本来、中華料理で使用する調味料を日本の調味料で代用し、甘みに関しては砂糖ではなく、みりんを使用するなど普段食べ慣れていない、新しいスタイルの中華料理を提供したことが、新鮮さや驚きに繋がった。

また、ケイさんによる、短い調理時間と簡単な手間で完成させる調理スタイルにも関心が集まった。

調理デモ中はケイさんのメディアバリューもあってか、ブース周辺を歩く方々の足も止まり、活気のあるシーンを作り出すことに成功した。

日本酒セミナーについても、ワイングラスで試飲していただくなど、改めて日本酒の味わい方を学んだプレスの方々は「日本酒の奥深さや可能性を知る事が出来た」と日本酒を楽しむ新たな一面を実感されたようで今後のメディア拡散のきっかけになった。

| 日 程 | ① 2014年8月14日(木) 14:45～15:30(45分)  
 ② 2014年8月15日(金) 13:30～14:15(45分)  
 ③ 2014年8月16日(土) 13:15～14:00(45分)【1回目】  
 ④ 2014年8月16日(土) 16:15～17:00(45分)【2回目】  
 ※計4回

| 詐求ポイント | 香港でのメディアバリューが高く、日本食に造詣の深い料理研究家KEI sanを起用し、旬な“香港スタイル”メニューと日本産の農林水産物等をコラボレーションした調理デモ、試食を通じて、これまでにはない日本産の農林水産物等の食べ方や楽しみ方の発見。

| 実施内容 | 香港で流通している被災地の食材を用いたメニュー開発とその調理デモを実施した。  
 デモで紹介したメニューはデモ参加者に提供。  
 ※岩手県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県の食材を使用。  
 ※宮城県、福島県の食材は現地流通情報が無かったため使用せず。

| 講 師 | KEI san:料理研究家・焼酎唎酒師・焼酎品質鑑定師

### 《メニュー・試食提供数、聴講者数一覧》

日付	時間	プログラム	メニュー	試食提供数	聴講者数
8/14 (木)	14:45 ～ 15:30	調理デモ & 試食 I	柚子胡椒炒海山之寶 (海 & 山の幸の柚子胡椒炒め)	50	57人
			中式和牛扒配味醂蠔油汁 (中華風和牛ステーキの味醂オイスターソース)	50	
8/15 (金)	13:30 ～ 14:15	調理デモ & 試食 II	中華風烤白金豚肉配柚子醬 (白金豚の柚子ジャム中華風グリル)	50	54人
			廣東風清蒸日本海鮮三昧 (蒸し日本海鮮三昧の広東風)	50	
8/16 (土)	13:15 ～ 14:00	調理デモ & 試食 III	和牛擔擔稻庭烏冬 (稻庭うどんの和牛担々麺)	50	72人
			中華風味海鮮飯 (中華風海鮮おこわ)	50	
	16:15 ～ 17:00	調理デモ & 試食 IV	柚子胡椒炒海山之寶 (海 & 山の幸の柚子胡椒炒め)	50	65人
			中式和牛扒配味醂蠔油汁 (中華風和牛ステーキの味醂オイスターソース)	50	

## ■8/14料理レシピ(A4ヨコ)



## ■8/15料理レシピ(A4ヨコ)



## ■8/16料理レシピ-①(A4ヨコ)



■8/16料理レシピ-②(A4ヨコ)



### ・海 & 山の幸の柚子胡椒炒め

※岩手県産ホタテ、茨城県産いか、たこ、千葉県産醤油使用

#### ・中華風和牛ステーキの味醂オイスターソース

※岩手県産和牛使用

・白金豚の柚子ジャム中華風グリル  
※岩手県産白金豚使用

### 蒸し日本海鮮三昧の広東風 当番 横堀章一 出番 横堀章

※愛媛県産クエ、岩手県産ホタテ、鹿児島県産椿油、  
香草風味醤油使用

千葉県産醤油使用

#### ・稻庭うどんの和牛担々麺

※岩手県産和牛 秋田県産稲庭うどん使用

・中華風海鮮おこわ(炊き込みご飯)

※栃木県産那須米、岩手県産いくら、ホタテ、茨城県産いか、  
千葉県産醤油 愛知県産味醂使用

海の上の島の物語

海 & 山の幸の柚子胡椒炒め  
淡路島産の山菜と、兵庫県産の海老で作る

大蔵國和牛スニーカーの味噌汁(スープ)レシピ

中華風和牛ステーキの味醂オイスターソース  
当店看板和牛使用



## ■総括

料理研究家Keiさんにより、合計4回、それぞれ45分間の調理デモンストレーションを実施した。「日本产品で中華料理を作る」という新たな試みは現地の方々にも新鮮だったようで日本产品のポテンシャルの高さを改めて伝える事に成功したと思われる。

本来、中華料理で使用する調味料を日本の調味料で代用し、甘みに関しては砂糖ではなく、みりんを使用し、また、日本の薬味(みょうが)を取り入れるなど、普段食べ慣れていない、新しいスタイルの中華料理を提供したことが新鮮さや驚きに繋がった。

また、ケイさんによる、短い調理時間と簡単な手間で完成させる調理スタイルにも関心が集まった。調理デモ中は抜群のメディアバリューを誇るケイさんの起用で、常に満席状態(立ち見)だった。

デモで使用したメイン肉や水産品などの食材は現地で流通しているモノを使用した。メイン食材の品質の高さなどについてはもちろんの事、味噌やみりん等の製造工程の話を交えることで日頃意識の少ないそれら調味料などの品質の高さについてもアピールすることができた。

「ぜひ、日本産の調味料を料理に取り入れたい」という声も聞かれた。

# 日本酒セミナー&試飲

- | 日 程 |
- ① 2014年8月14日(木) 16:30～17:15(45分)
  - ② 2014年8月15日(金) 15:15～16:00(45分)
  - ③ 2014年8月16日(土) 15:00～15:45(45分)

※計3回

| 訴求ポイント | 香港の食文化を知り尽くした日本酒のプロフェッショナルが、製造工程や歴史などについての説明も交えながら、現地の人々が今まで知らなかった日本酒の味わい方を提案。

| 実施内容 | 被災地の酒造からご提供いただいた日本酒と香港で一般的に流通している日本酒を取り混ぜ、日本酒の味わい方や楽しみ方を伝えるセミナーを実施した。

| 講 師 | **百瀬 あゆち**:酒サムライ・酒師

## 《提供日本酒・試飲提供数、聴講者数一覧》

日程	時間	プログラム	No.	産県	名称	カテゴリー	容量	提供本数	試飲提供数	聴講者数
8/14 (木)	16:30 ～ 17:15	日本酒セミナーI	3	岩手県	酔仙酒造株式会社 酒匠吟醸	爽酒	1800ml	1本	12	26人
			4	岩手県	酔仙酒造株式会社 酔仙 梵琳	薰酒	1800ml	1本	12	
			5	岩手県	酔仙酒造株式会社 オール岩手純米酒 Rise Up KESENJ	醇酒	1800ml	1本	12	
8/15 (金)	15:15 ～ 16:00	日本酒セミナーII	6	茨城県	渡舟 純米大吟醸	薰酒	720ml	2本	12	31人
			7	宮城県	伯楽星 純米吟醸	爽酒	720ml	2本	12	
			8	福島県	飛露喜 特別純米	醇酒	1800ml	1本	12	
			9	新潟県	市島 吟醸古酒	熟酒	720ml	2本	12	
8/16 (土)	15:00 ～ 15:45	日本酒セミナーIII	10	千葉県	純米大吟醸 きのえね	薰酒	720ml	1.5本	13	20人
			11	千葉県	甲子 (きのえね) 純米吟醸酒	爽酒	720ml	1.5本	13	
			12	千葉県	甲子 (きのえね) 純米酒	醇酒	720ml	1.5本	13	

※黄色の網掛けはJETROに協力頂いた「ジャパンパビリオン」出展者

| 提 供 量 | お一人様:30ml × 提供本数

## ■8/14用日本酒メニュー(A4ヨコ)

**REDISCOVER**

## 日本酒講座

### Sake Seminar

酒名	種別	銘柄
酒匠吟醸	爽酒	吟醸酒 Ginjyo
純米吟醸酒	爽酒	煌 瑞 Jyunmai Ginjyo
オール岩手純米酒 「Rise Up,kESEN」	熟酒	純米酒 Jyunmai

**■8/15用日本酒メニュー(A4ヨコ)**

酒名	種別	銘柄
渡舟	爽酒	純米大吟醸 Junmai Dai Ginjo
伯楽星	爽酒	純米吟醸 Junmai Ginjo
飛露喜	醇酒	純米酒 Junmai
市島	熟酒	吟醸原酒 Ginjyogensyu

**■8/16用日本酒メニュー(A4ヨコ)**

酒名	種別	銘柄
純米吟醸 きのえね	爽酒	純米大吟醸酒 Jyunmai Daiginjyo
甲子 純米吟醸酒	爽酒	純米吟醸酒 Jyunmai Ginjyo
甲子 純米酒	醇酒	純米酒 Jyunmai



## ■総括

酒サムライ百瀬あゆち氏により、合計3回、それぞれ45分間の日本酒セミナーを実施した。

繊細な香りや味わいをより体験できるよう、日本酒はワイングラスでサーブした。

初めて日本酒をワイングラスで飲まれた方々もいらっしゃったようで、日本酒の新たな楽しみ方の一端を訴求することができたと思われる。

日本酒の歴史や製造工程、タイプについてお話しいただき、セミナー後は、「もっと気軽に楽しむ方法は?」「〇〇(料理名)に合わせるにはどんなお酒?」など聴講者が個別に質問されるシーンが見受けられた。

| 日 程 | 下表のとおり

| 実施内容 | 香港Food Expo2014 出展者様による農林水産省ブース内でのプレゼンテーションステージを実施した。

## 《出演団体・試食提供数、聴講者数一覧》

No.	日付	時間	都道府県	会社名	ブース位置	試食産品	試食提供数	聴講者数
1	8/14 (木)	14:00	岡山県	株式会社みゆきやフジモト	5B-D31	ゆばこんにゃく	30	54人
						ちぢみこんにゃく	30	
						こんにゃく焼きそば等	30	
2	8/14 (木)	15:45	岐阜県	厚生産業株式会社	5B-C13	飲む乳酸菌らくらく	50	34人
3		17:30	鹿児島県	有限会社カネヨ販売	5B-A10	Mix海藻サラダ 生果汁ぽんず	18	26人
4	8/15 (金)	11:15	愛知県	ヤマサちくわ株式会社	(株式会社サイエンス・クリエイト)	ちくわ等ねり製品	50	30人
				株式会社平松食品		佃煮	20	
				豊橋糧食工業株式会社		大麦製品	20	
				福井酒造株式会社		日本酒	20	
				株式会社ジェイアンドシー		葉子類等	20	
5		12:30	熊本県	天の製茶園＆お茶の坂口園	(水俣芦北地域雇用創造協議会)	天の紅茶	15	25人
						天のほうじ茶	15	
						特上煎茶	15	
				ゆのつる和紅茶		ゆのつる和紅茶	15	
				亀萬酒造合資会社		無農薬純米吟醸酒「萬坊」	15	
6	8/15 (金)	14:30	兵庫県	株式会社小田垣商店 フジッコ株式会社 株式会社やながわ	5B-B08	にごり原酒	15	40人
		16:15	福岡県	ニシモト食品株式会社	5B-B31	赤米酒	15	
						純米限定酒	15	
7						丹波の黒豆加工品	30	
8	8/16 (土)	17:00	埼玉県	弓削多醤油株式会社	5B-E21	九州名産ブラックラベルドレッシング (金ごま)	20	34人
						九州名産ブラックラベルドレッシング (柚子こしょう)	20	
						九州名産ブラックラベルドレッシング (黒ごま)	20	
	8/16 (土)	11:30	新潟県	大洋酒造株式会社	5B-B36	わさびり~ふ (MILD/SPICYHOT)	20	46人
9						有機醤油	20	
10						ゆず醤油	20	
	8/16 (土)	12:30	埼玉県	麻原酒造株式会社	5B-20E	にんにく醤油	20	25人
11						特別純米 大洋盛	34	
						純米大吟醸 大天授	22	
	8/16 (土)	14:15	愛知県	株式会社角谷文治郎商店	5B-A17	三州三河みりん	40	33人
						三州梅酒10	40	

\*黄色の網掛けはJETROに協力頂いた「ジャパンパビリオン」出展者

&lt;株式会社みゆきやフジモト&gt;



&lt;厚生産業株式会社&gt;



&lt;有限会社カネヨ販売&gt;

<ヤマサちくわ株式会社、株式会社平松食品、福井酒造株式会社  
豊橋糧食工業株式会社、株式会社ジェイアンドシー>

&lt;天の製茶園＆お茶の坂口園、亀萬酒造合資会社&gt;



&lt;株式会社小田垣商店、フジッコ株式会社、株式会社やながわ&gt;



&lt;ニシモト食品株式会社&gt;



&lt;弓削多醤油株式会社&gt;



&lt;大洋酒造株式会社&gt;



&lt;麻原酒造株式会社&gt;



&lt;株式会社角谷文治郎商店&gt;



## ■総括

プレゼンテーションスペースを活用し、「ジャパンパビリオン」出展者によるPRステージを実施した。

出展者独自のプレゼンテーション内容ではあったモノの、冒頭のコメントで「REDISCOVER」という今回のプロジェクトのキーワードを発したことでの一体感のあるプログラムとして構成できたと思われる。集客については、PRステージ直前に『日本酒飲み比べ』を集中的に行い、その方々に聴講を促すなどの施策を行い、多くの聴講者の獲得に努め、出展者より「スタッフが頑張ってくれ、来場者をブースへ案内してくれた」などといった謝辞をいただき、来場者にとっても魅力的なコンテンツとなった。

また、ステージ後は各出展者へ「どこで買えるの？」などの質問をするシーンが見受けられ、各出展者ブースへの誘引ききっかけになったと思われる。