

実施内容詳細

| 日 程 | 8/14(木) 11:30～12:00

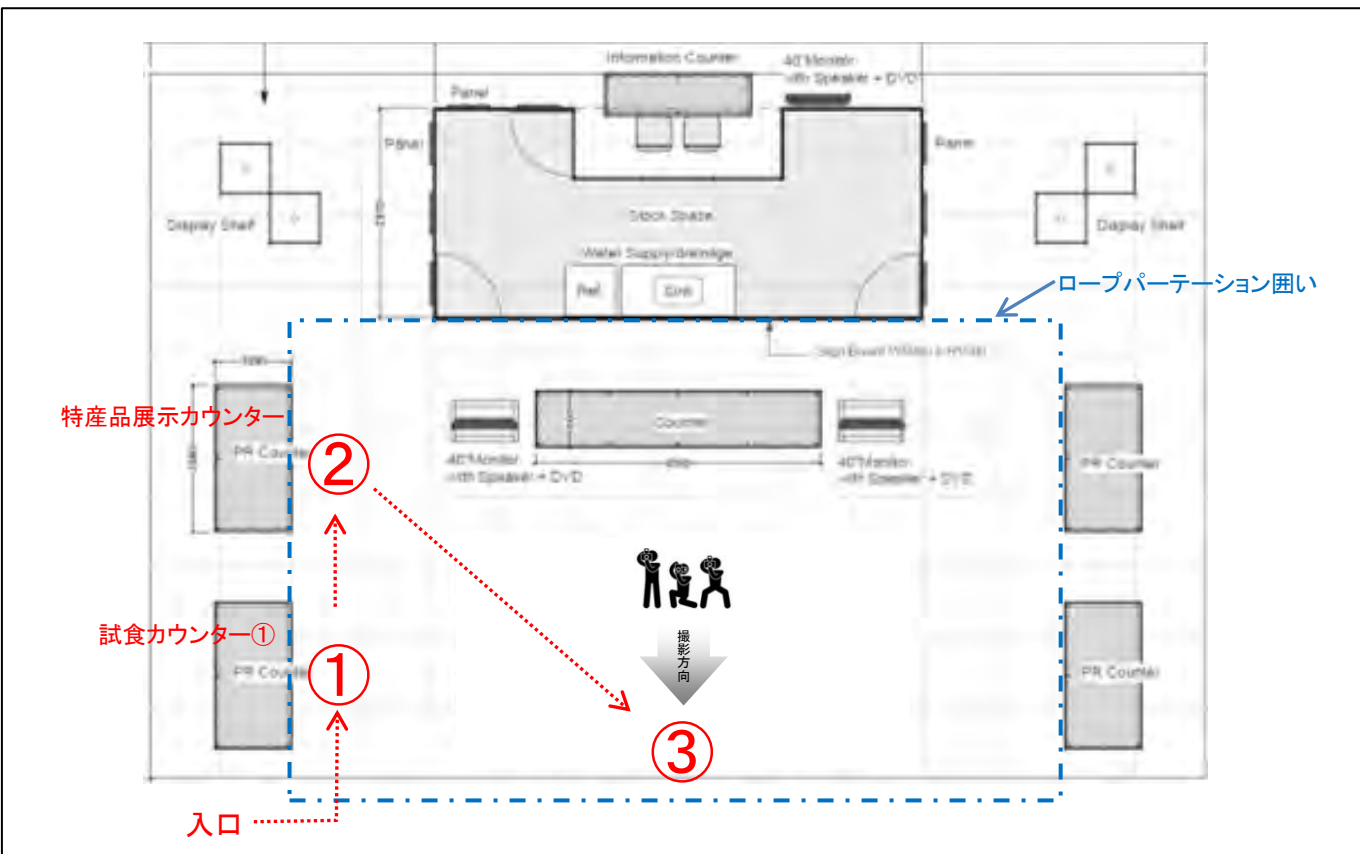
| 訴 求 ポ イ ン ト | 農林水産省、林 芳正大臣のブース来訪時、メディアにとって活用しやすいシーンを想定したフォトセッションの場を提供し、多くの媒体への露出を狙った。

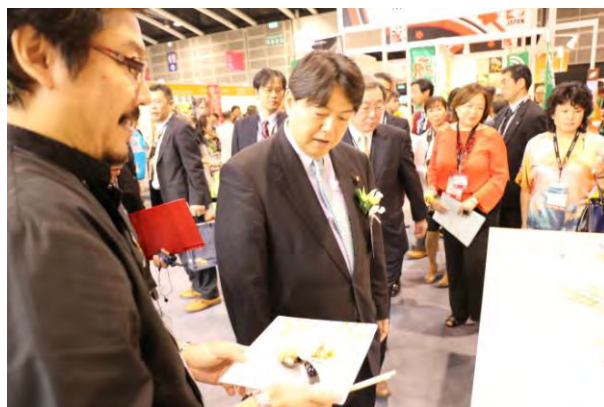
| 実 施 内 容 | 1) オープニングプログラム内の調理デモメニューと日本酒セミナーで使用する日本酒を試食
試飲提供した。(下記図①にて)

2) 特産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HKTDG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。

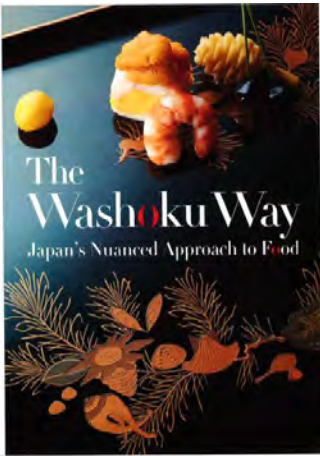
日 程	2014年8月14日(木) 12:45～13:30(45分)
訴 求 ポ イ ン ト	メディアを招待して行われる特別プログラム。 旬なスタイルの調理メニューのデモンストレーションと日本酒セミナーを通じ、 ペアリングなど食と日本酒との独自の関係を広くアピール。
実 施 内 容	香港で流通している被災地の食材を用いたメニュー開発とその調理デモを実施。 デモで紹介したメニューはデモ参加者に提供。 ※岩手県、宮城県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県産の食材を使用した。 日本酒セミナーではペアリングの話を中心に説明し、調理デモで紹介したメニューと共に日本酒を提供。
講 師	《調理デモンストレーション》 KEI san : 料理研究家・焼酎唼酒師・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。 鋭い目で食材を選び、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》 百瀬 あゆち : 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。 《調理デモンストレーション》 ・蒸し日本海鮮三味の広東風 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、岩手県花巻市の大自然が育てた「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 鳳凰美田 純米吟醸生 ・群馬県 群馬泉 特別純米
メ ニ ュ ー	

■リーフレット



既存リーフレット「召し上がれ 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)



Cooking Demonstration

廣東風清蒸日本海鮮三味

Steamed Japanese Three Tastes Seafood in Guangdong Style

在香港十分常吃的菜式，以日本市的食材烹調，其味與廣東新派海鮮的鮮甜石斑、切片包邊等手藝出的新立異，舖在超市上用中式罐頭菜，然後淋上廣東風味特製的豉汁醬油，(菜花打油及十條麵的醬油爆皮，吸收了廣東的風味和香氣，令這道菜更上一層樓，100%日本市食材的中日料理，令人期待！)

To use Japanese food ingredients to re-present classic food which is commonly found both in Hong Kong is extraordinarily fascinating.

May the basic recipes with the dried fish recipes (like China groups) Place on the table and then change to a Chinese style. Simply serve with Kagitani's Japanese and Chinese sea urchin. The small and taste of the dried fish is enhanced by absorbing the sweet taste of the fish.

The small fish from the Japanese and Chinese fusion cuisine with 100% Japanese ingredients!

四川風味豚肉

Sichuan Style Pork

中國料理中的「豉白肉」是日本人最喜愛的港式料理之一，今次特別推出平靚花卷市，令食家大讚其「白香酥」，在香港的餐館雖然有供應，但很少被介紹，白金豬的兩味十分難，只靠Slow Cook，便可把這生火燉的食料，今次將其濃切並熟透，配以四川風味少許半鹹的醬油醃製，有如蒜泥白肉風味，並伴上全國市第一的豉汁市食用花，使美味更同享受。

"Pork with Garlic Sauce", a popular Chinese cuisine is one of the Japanese favorite eating recipe.

Shirakobuta has been a food in this menu. Although shirakobuta is served in Hong Kong restaurants but it is rarely introduced. For the taste of shirakobuta is very fresh, you can experience the taste of pork but by single slow cooking them.

Between the dried dried ingredients and served with spicy garlic, there is a very easy way to enjoy the delicious shirakobuta in Sichuan style. To have a clean and taste enjoyment, it is same time, garnish the dish with some Topshades edible flowers, which has the No.1 production in Japan.

■日本酒メニュー(A4ヨコ)



日本酒講座

Sake Seminar



鳳凰美田

純米吟醸酒

Jyunmai Giniyo

製造	小樽酒造株式会社
原料	秋田県産
精米歩合	50%
酒精度	15%
アルコール度数	15%



群馬泉

特別純米

Jyunmai

製造	群馬酒造株式会社
原料	群馬県産
精米歩合	50%
酒精度	15%
アルコール度数	15%

※各12冊ずつ配布

Page. 24



■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順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


- | 訴求ポイント |
- 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KEIsan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 of 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味 (蒸し日本海鮮三味の広東風)	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	



RED & DISCOVER

Cooking Demonstration

柚子胡椒炒海山之寶

Fried Treasures of Sea and Land with Yuzu Pepper Salt

要道日本關西的產物，平氣味，入口爽利是日本全國的料理家都愛用的。平氣味，入口爽利是日本全國的料理家都愛用的。

現在，日本十分流行的是用柚子胡椒來烹調食物。

加上這些調味料，會變成中國菜「日本料理」不變它。

這是一道簡單的新鮮料理：雞肉、魚類、蔬菜、豆豉等適合於料理。

中式和牛扒配佐料聯蠔油汁

Wagyu Steak with Minzi Oyster Sauce in Chinese Style

一般吃和牛和豬排，煎成燒，所以日本料理中有很多想。

用上這些調味料，會變成中國菜「日本料理」不變它。

「燒烤」，變成醬油Ken San Special Mix Sauce為。

這是一道簡單的料理。

The dish is created with 100% Japanese ingredients which include the exclusive, scarce oysters from Hokkaido Island and produce from mountains from all over Japan.

This recipe is the most popular Japanese cuisine recently. By using this authentic seasoning it will be able to make this excellent food.

The simple sensory dish is the best for case pairing or serving with rice.

Wagyu is often cooked with soy sauce, pan-fried or grilled.

Salty Japanese and Chinese cooking sources are combined. Ken San creates Chinese oyster sauce and Japanese Minzi to make his own unique mix sauce.

Ken San Special Mix Sauce definitely makes the difference of the whole recipe.

- 
REDISCOVER

Cooking Demonstration

中華燒烤白肉豚肉配柚子醬

Grilled Shirokinkuta with Yuzu Sauce in Chinese Style

最近，不少台中縣市料理館都使用上水豚醬。

日本水豚醬好一點的話，叫做味噌水豚醬。今次就使用了柚子多一點的白豚肉配白豚醬。配上柚子醬再吃，肉質更爽更嫩。最近日本來的「白豚肉」

Recently, many chefs love to add in fruit in the sauce of Chinese charcoal cuisine. Fruit is one of the main ingredients of Japanese charcoal cuisine. In case of this event, Yuzu sauce is used to make the dish. Get the yuzu, lemon, Shirokinkuta and a little Yuzu sauce and then you're 3/4 of the way there. Enjoy!

廣東風清蒸日本海鮮三味

Steamed Japanese Three Tastes Seafood in Guangdong Style

在臺灣十分流行的三味，在日本也有料理師傅。最近受到臺灣師傅的傳授，台港日食家們爭相在台北的國立歷史博物館上高中午餐菜單。香港上座及現貨的烹飪師傅「高氏治治」半場廚藝示範，吸引了超過一百位食家到場。燒收了重慶的貴州人JAMES陳，今晚在展覽上上座。

100%日本產的白肉豚肉，半人份量

To ask Japanese food ingredients to be present, there isn't such a commonly heard word as there is here. For example, you can't say "I want to eat yuzu".

What are the basic values that should form cuisine like Chinese proper?

Place on the table and then start to cook on the stove. Simply serve with kagurashi instead of add the yuzu sauce. The staff of the hall of the museum arranged by adjusting the season taste of the help.

The food is from the Japanese and Chinese cuisine with 100% Japanese ingredients

- [illegible]

- [illegible]

- Page. 27



■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。

「日本産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変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 煌琳	薫酒	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 KESU	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	薫酒	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	薫酒	720ml	15本	13	20人
			11	千葉県	甲子 きのえね) 純米吟醸酒	爽酒	720ml	15本	13	
			12	千葉県	甲子 (きのえね) 純米酒	醇酒	720ml	15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)

日本酒講座
Sake Seminar

酒匠吟醸

吟醸酒
Ginjo

蔵元 静仙酒造株式会社

蔵元	静仙酒造株式会社
産地	岩手県
県庁	Iwate Prefecture
米種	吟ざんが・ひとめぼれ
Rice types	Gingga・Hitomobore
精米歩合	50%
Polishing ratio	50%
アルコール度数	15.5°
Alcohol	15.5°

煌 琳

純米吟醸酒
Jyunmai Ginjo

蔵元 静仙酒造株式会社

蔵元	静仙酒造株式会社
産地	岩手県
県庁	Iwate Prefecture
米種	吟ざんが
Rice types	Gingga
精米歩合	50%
Polishing ratio	50%
アルコール度数	15.5°
Alcohol	15.5°

**オール岩手純米酒
「Rise Up,kESEN」**

純米酒
Jyunmai

蔵元 静仙酒造株式会社

蔵元	静仙酒造株式会社
産地	岩手県
県庁	Iwate Prefecture
米種	ひとめぼれ
Rice types	Hitomobore
精米歩合	70%
Polishing ratio	70%
アルコール度数	15.5°
Alcohol	15.5°

■8/15用日本酒メニュー(A4ヨコ)

日本酒講座
Sake Seminar

渡 舟
Wataribune

純米大吟醸
Junmai Dai Ginjo

蔵元 府中製株式会社

蔵元	府中製株式会社
産地	茨城県
県庁	Ibaraki Prefecture
米種	渡船
Rice types	Wataribune
精米歩合	30%
Polishing ratio	30%
アルコール度数	14.5°
Alcohol	14.5°

伯楽星
Hakurakusei

純米吟醸
Junmai Ginjo

蔵元 株式会社新澤醸造所

蔵元	株式会社新澤醸造所
産地	茨城県
県庁	Ibaraki Prefecture
米種	ひとめぼれ
Rice types	Hitomobore
精米歩合	50%
Polishing ratio	50%
アルコール度数	15.5°
Alcohol	15.5°

飛露喜
Hiroki

純米酒
Junmai

蔵元 廣生酒造株式会社

蔵元	廣生酒造株式会社
産地	福島県
県庁	Fukushima Prefecture
米種	山田錦・五百万石
Rice types	Yamadanishiki・Gohyakumangoku
精米歩合	55%
Polishing ratio	55%
アルコール度数	15°
Alcohol	15°

市 島
Oumon

吟醸原酒
GinJyogensyu

蔵元 市島酒造株式会社

蔵元	市島酒造株式会社
産地	新潟県
県庁	Niigata Prefecture
米種	米・五百万石
Rice types	Gohyakumangoku
精米歩合	50%
Polishing ratio	50%
アルコール度数	20°
Alcohol	20°

■8/16用日本酒メニュー(A4ヨコ)

日本酒講座
Sake Seminar

純米吟醸 きのえね

純米大吟醸酒
Jyunmai Daiginjo

蔵元 株式会社藤沼本家

蔵元	株式会社藤沼本家
産地	千葉県
県庁	Chiba Prefecture
米種	山田錦
Rice types	Yamadanishiki
精米歩合	50%
Polishing ratio	50%
アルコール度数	14°
Alcohol	14°

甲子 純米吟醸酒

純米吟醸酒
Jyunmai Ginjo

蔵元 株式会社藤沼本家

蔵元	株式会社藤沼本家
産地	千葉県
県庁	Chiba Prefecture
米種	山田錦・五百万石
Rice types	Yamadanishiki・Gohyakumangoku
精米歩合	55%
Polishing ratio	55%
アルコール度数	12°
Alcohol	12°

甲子 純米酒

純米酒
Jyunmai

蔵元 株式会社藤沼本家

蔵元	株式会社藤沼本家
産地	千葉県
県庁	Chiba Prefecture
米種	五百万石
Rice types	Gohyakumangoku
精米歩合	65%
Polishing ratio	65%
アルコール度数	12°
Alcohol	12°



■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、タイプについてもお話いただき、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	ゆばこんにやく	30	54人		
2		15:45	岐阜県	厚生産業株式会社		5B-C13	ちぢみこんにやく	30			
3		17:30	鹿児島県	有限会社カネヨ販売		5B-A10	こんにやく焼きそば等	30			
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)	5B-C02	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				大変製品			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				菓子類等			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)	5B-C33	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			15								
5B-C33			無農薬純米吟醸酒「萬坊」	15							
			にごり原酒	15							
			赤米酒	15							
6		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	丹波の黒豆加工品	30	40人		
7				16:15	福岡県		ニンモト食品株式会社	5B-B31		九州名産ブラックラベルドレッシング (金ごま)	20
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										
わさびり〜ふ (MILD/SPICYHOT)	20										
8	17:00	埼玉県	弓削多醤油株式会社		5B-E21	有機醤油	20	34人			
ゆず醤油						20					
にんにく醤油						20					
9	8/16 (土)	11:30	新潟県	大洋酒造株式会社		5B-B36	特別純米 大洋盛	34	46人		
10		12:30	埼玉県	麻原酒造株式会社		5B-20E	純米大吟醸 大天授	22	25人		
11		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

<株式会社みゆきやフジモト>



<厚生産業株式会社>



<有限会社カネヨ販売>

<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>

<天の製茶園&お茶の坂口園、亀萬酒造合資会社>



<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>



<ニシモト食品株式会社>



<弓削多醤油株式会社>



<大洋酒造株式会社>



<麻原酒造株式会社>



<株式会社角谷文治郎商店>



■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ものの、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チームジャパンとして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かけになったと思われる。