



平成26年度「日本食・食文化魅力発信プロジェクト」

日本食・食文化の世界的普及プロジェクト事業のうち

世界のハブ都市における日本食・食文化情報発信拠点の設置（UAE）事業

実施報告書



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

目次

	頁
1 . 概要	
1 - 1 実施概要	2
1 - 2 運営体制	7
1 - 3 広報用制作ツール	9
2 . イベントの開催 / 情報発信	
2 - 1 第一期	14
2 - 2 第二期	21
2 - 3 第三期	28
2 - 4 情報発信効果	36
3 . 試験販売等の機会の提供	
3 - 1 出展者公募	45
3 - 2 出展者リスト	57
4 . 常設展示スペースの設置	
4 - 1 設営状況	68
5 . Webサイトによる広報活動	85
6 . アンケートの実施	
6 - 1 出展者	113
6 - 2 来場者	122
7 . 総括	138



1. 概要

1-1 実施概要



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

【概要】

目的 : アラブ首長国連邦・ドバイに日本食・食文化の情報発信拠点を設置することにより、日本産の農林水産物等が持つ魅力を日本食・食文化と併せて発信し、日本食の普及と日本産の農林水産物等の需要の喚起を図ることを目的とする。

設置期間 : 平成26年9月16日（火）～平成27年2月14日（土）
第1期 平成26年9月16日（火）～11月1日（土）

11月2・3日展示入替日

第2期 平成26年11月4日（火）～平成27年1月 3日（土）

1月4・5日展示入替日

第3期 平成27年 1月6日（火）～平成27年2月14日（土）

開催国 : アラブ首長国連邦

情報発信拠点の設置場所 : Le Meridien Hotel Dubai 1F 「Sheikh's Suite」
（住所：Airport Road・PO Box 10001・Dubai）

イベントの開催(3回)及び試験販売の機会を提供

試食・商談イベント：平成26年10月7日（火）～10月9日（木）

試食・商談イベント：平成26年11月26日（水）～11月27日（木）、29日（土）

試食・商談イベント：平成26年2月11日（水）

ウェブサイトによる広報活動

公式ウェブサイト及びFacebook（いずれも英文）を設置することで、広く現地のメディア・需要者等に対し、日本食・食文化及び日本産の農林水産物等に関する広報を実施。

有望製品の調査・分析

輸入規制、流通の実態及び需要者のニーズに係る情報を基に、有望な輸出製品の候補となるものを調査・分析する。

アンケートの実施

イベント参加者等の反応を把握するためのアンケートを実施することとする。また、各出展者を対象として、商談等の実施状況等を把握するためのアンケートを実施。



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

Le Meridien Hotel Dubai 概要



メリディアンホテルドバイは、ドバイ国際空港の至近距離に築かれた広大な庭園内に立地する5つ星高級ホテルです。ホテル敷地内には数多くのレストラン、バー、アウトレットショップ、フィットネスジムなどがあるため、単なる宿泊施設ではなく一つの大型サービス施設として運営されています。そのため宿泊者に限らず数多くのお客様が訪ねて来ており、その人数は



毎月8万人程度とレポートされています。また世界トップクラスの利用人数を誇るドバイ国際空港の最寄高級ホテルでもあるため、ホテル利用者&来訪者は、地元の富裕層、外国人在住者の富裕層、グローバルなビジネスパーソンなど多岐に渡ります。また、年末に現地の日本人会(在ドバイ日本国領事はじめ各省庁、企業等のトップクラス層などの会)の1000人規模のパーティーが毎年開催されており、日本人への対応が充実しているホテルでもあります。

客の質 (商談可能性/購買力)

富裕層からビジネス層まで
幅広く来訪する空港最寄りの
大型サービス施設

集客力

月間の施設来訪者数が
8万人程度見込まれる
集客力のある施設

選定
視点

設備活用

大型サービス施設のため
多種多様な設備を
有しており本事業に活用可能

ライセンス活用

大型サービス施設のため
各種ライセンスを有しており
(調理、販売、非ハラル取扱いなど)
本事業に活用が可能

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

日本食レストランとの連携

日本食レストラン<菊 KIKU>

- ・試験販売/常設展示の食材を活用したメニュー開発提供します。
レストラン来訪者を情報発信会場へ誘導します。
- ・現地での日本食材調達をサポートします。
- ・レストラン厨房で調理済みの料理を運ぶことも可能です。



日本食レストラン
<菊 KIKU>



菊 KIKUの概要

日本から輸入した食材も活用しながら、寿司、刺身、蕎麦、焼鳥、鉄板焼など日本料理を幅広く提供する高級日本食レストラン。豚肉や酒類など非ハラル食材も多数扱うため、非ハラル食品の扱いの実績も多く、昨今ドバイ政府が強く要求するハラル食材と非ハラル食材の調理場の区分管理などに関する知見も十分に有している。

日本食レストラン常駐の日本人シェフ活用

イベント等における日本食材を活用した調理デモなどに<菊KIKU>の日本人シェフ伊達氏の協力を得て、魅力的な日本食を提案します。

【伊達俊夫シェフの経歴】

生年月日: 1966年1月30日 岡山県出身

グランドハイアット東京のシェフを経て、現在、ドバイのメリディアンホテルのエグゼクティブシェフとして日本食レストランKIKUの総責任者を務める

July 2012 - present

・・・Le Meridien Hotel Dubai, UAE

AUG 2008-June 2012

・・・Grand Hyatt Tokyo

AUG 2002-JUL 2007

・・・RIHGA ROYAL HOTEL NARITA

MAY 2001- JUL 2002

・・・ANA Hotel Grand Court NAGOYA

APR1989- APR2001

・・・ANA NARITA Hotel



築地から仕入れたマグロを調理する伊達氏

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



JAPANESE FOOD EXHIBITION

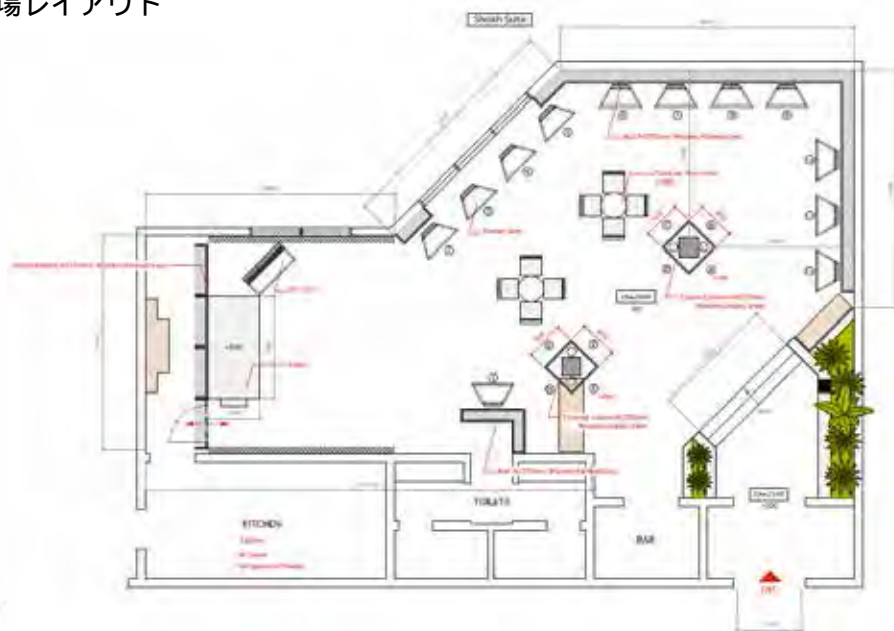
Information base for the fascinating Japanese food!!

会場 アクセスおよびレイアウト

会場アクセス



会場レイアウト



MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



1. 概要

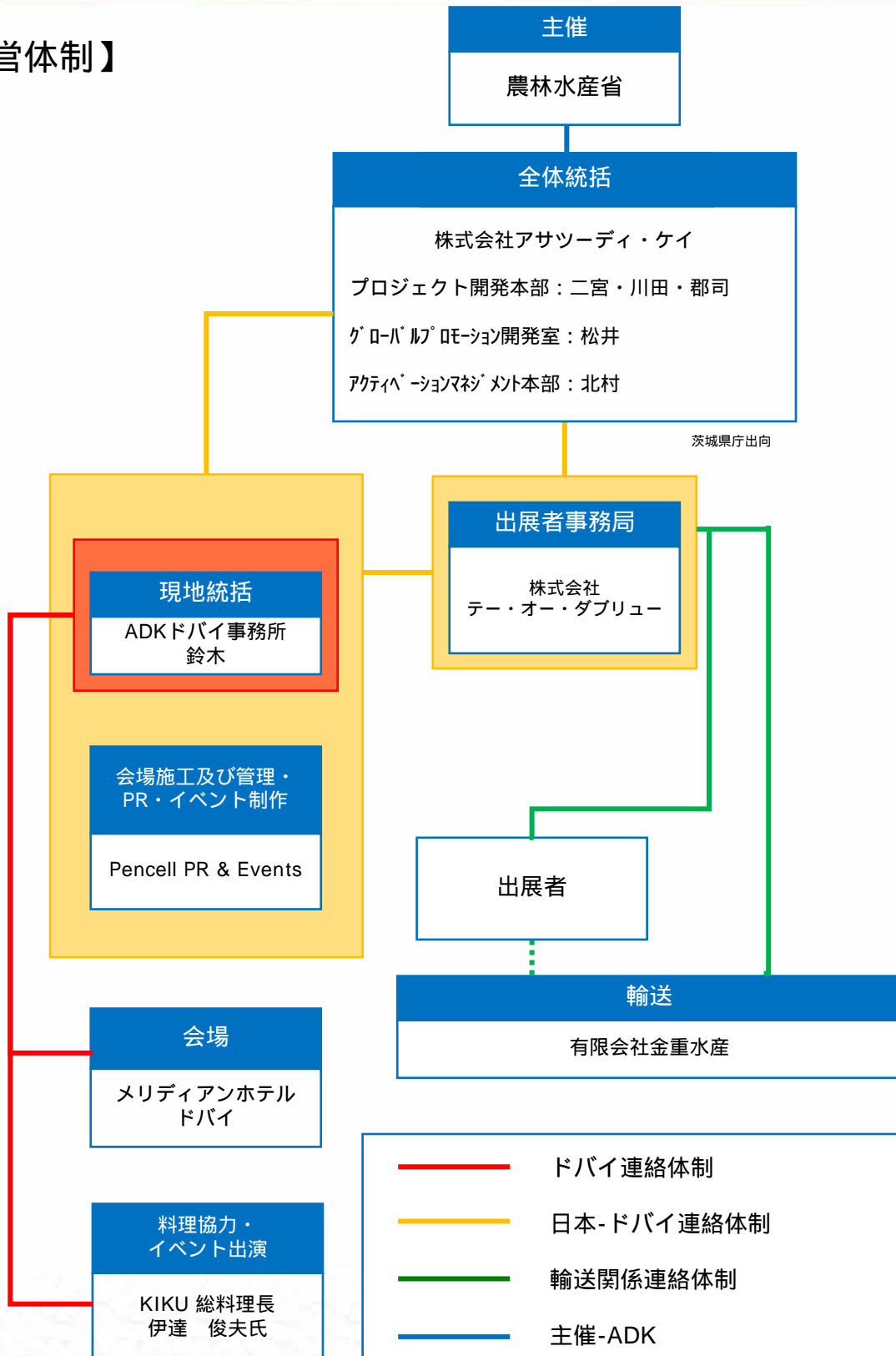
1-2 運営体制



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

【運営体制】



MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



1. 概要

1-3 広報用制作ツール



JAPANESE FOOD EXHIBITION

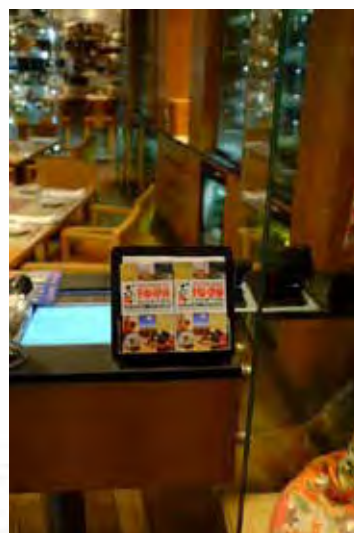
Information base for the fascinating Japanese food!!

制作物

【リーフレット】(100mm × 200mm) 3万部発行



リーフレット設置状況



MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

制作物

リーフレット設置状況 (ホテル)



ホテルのフロント



ラウンジ(カフェ)のテーブル

リーフレット設置状況 (KIKU店内)



レジカウンターの上
(入り口側から)



レジカウンターの上
(正面から)



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

【ロールアップバナー】2基



設置状況



ホテルメインロビー



会場入り口付近



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

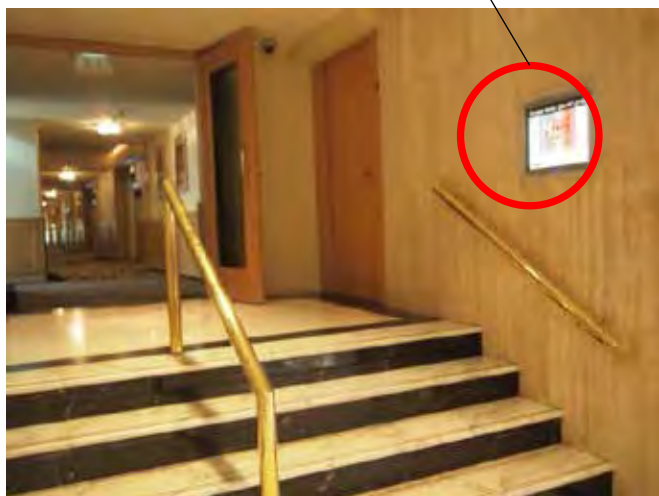
【デジタルサイネージ】2 か所



設置状況



メインエントランス



メインロビーから会場へと繋がる階段横

2. イベントの開催 / 情報発信

2-1 第一期



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

内覧会概要

名称 : Japanese Food Exhibition 内覧会

開催日時 : 2014年9月16日(火) 11:00 ~ 12:00

会場 : Le Meridien Hotel Dubai GF「Sheikh's Suite」

内容 : リーフレットをホテル各所に設置してJapanese Food Exhibitionのオープンを告知するとともに、ホテル関係者や宿泊客に対して内覧会を実施した。

来場者数 : 51名

【所感】

初日予定どおりに情報発信拠点をオープンし、来場者にJapanese Food Exhibitionのオープンをアピールするとともに、ホテル関係者（スタッフ、シェフ等）に対して約5か月間に及ぶ本事業に対する協力を仰ぐことができた。

ホテル内のレストランのシェフが複数来場し、出展食材の風味や味を確認し、展示パネルの説明を見ながら管理スタッフに対して質問をしていた。



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

内覧会



ホテル内レストランシェフ試食



ホテル内レストランシェフ試食



内覧会全体風景



内覧会全体風景



内覧会全体風景



内覧会全体風景



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

第1回イベント概要

- 名称 : Japanese Food Exhibition Grand Opening Event
- 開催日時 : 2014年10月7日(火) 12:00 ~ 14:30
- 会場 : Le Meridien Hotel Dubai GF「Sheikh's Suite」
- 来場者数 : 30名
レストラン関係者(シェフ)、他ホテルの食材購買担当者、食品バイヤー
在UAEメディア各社

式次第

- n 12:00 ~ 受付開始
- n 12:45 開場
- n 12:45 ~ 12:55 来賓挨拶
在ドバイ日本国総領事館 総領事 道上尚史 氏
- n 12:55 ~ 13:05 来賓挨拶
JETRO ドバイ事務所 所長 渡邊全佳 氏
- n 13:00 ~ 13:05 伊達シェフ挨拶 日本食提供開始
- n 13:20 ~ 13:40 アトラクション
- n 13:45 ~ 14:30 フォトセッション・懇親
12:30 開場予定であったが、入場状況を考慮し、15分遅らせて進行。



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

出展商品を使用した料理メニュー

**日本産レモンドレッシングでマリネした
サーモン・胡瓜・アボガドの博多押し**
Marinated Salmon, Cucumber and Avocado
with Japanese Lemon dressing
Hakata-mille-feuille style

蛸のマリネ 日本産バジルオリーブ仕立て
Marinated Octopus served Japanese basil
olive oil dressing

鯛のボン酢 季節の大根と人参を巻いて
Marinated Sea bream with Pon-zu flavor
rolled fresh radish and carrot

鰹のたたき 日本産特製ボン酢を添えて
Grilled Bonito served Japanese Pon-zu

じゃこの小さなおにぎり
Small rice ball topped with deep-frying
sardines

白菜のお浸し じゃこを豪快に振りかけて
Marinated Chinese cabbage topped with
deep-frying sardines

牛肉の悪魔風ステーキ 千本漬けと共に
Grilled Beef Japanese diablo style topped with
dry radish pickle

沢庵とアボガドの細巻き寿司
Small Sushi roll with Avocado and dry radish
pickle

アラビア湾産の烏賊と海老を日本産の抹茶塩で焼いて
Grilled squid and prawn from Arabian Sea with
blend of salt and "maccha"

シンプルな海老天ぶらを抹茶塩で
Prawn Tempura with Japanese blend of salt and
"maccha"

甘味噌風味の霰(あられ)春巻き
Spring roll Sweet-Miso style topped with "Arale"

蓮根饅頭の霰揚げ 香ばしさとともに
Deep fried Lotus root cake topped with "Arale"

若鶏の梅肉マヨネーズ焼き
Grilled chicken aurora sauce served with "pickled
Ume"

これぞ日本の梅キュウ
The Japanese Ume-Q, Salad style of pickled Ume
and cucumber

色んな海草を練りこんだ卵焼 醤油の香りで
Pan fried eggs with four types of mineral-rich
seaweeds

和風海藻サラダ
Chef's Salad served with four types of mineral-
rich seaweeds

ボン酢で漬けた焼き鮪の手毬寿司
Sushi-ball topped with grilled Tuna marinated
Pon-zu

【所感】

・道上総領事より、日本とUAEの交流、日本食、食文化の政府の積極的な取組みについて、JETROドバイの渡邊所長より、日本食材の輸出促進並びに日本の様々な産業とUAEとのかかわりなどについてご挨拶いただいた。

・日本伝統文化の津軽三味線で日本でお祭りごとのお祝いの曲や、お祭りごとの曲を演奏した。

・イベント前後で道上総領事や渡邊所長への個別取材対応を行い、Gulf newsを始めとしたメディア掲載につながった。



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

グランドオープンイベント



道上総領事のご挨拶



JETROドバイ事務所 渡邉所長のご挨拶



アトラクション（三味線の演奏）



フォトセッション



会場全体



会場全体



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

グランドオープンイベント



料理を試食する来場者



料理を試食する来場者



『KIKU』料理長 伊達シェフによる調理



『KIKU』料理長 伊達シェフによる調理



出展食材を使用した料理



出展食材を使用した料理

2. イベントの開催 / 情報発信

2-2 第二期



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

第2回イベント概要

- 名称 : Special Japanese Foods Tasting Event
- 開催日時 : 2014年11月26日(水) 13:00～14:45
2014年11月27日(木) 13:15～14:30
2014年11月29日(土) 13:30～14:45 29日は主にプロガーを招待
- 会場 : Le Meridien Hotel Dubai GF「Sheikh's Suite」
- 内容 : バイヤー等の招へい
ADKドライ事務所がネットワークをもつバイヤー等に対して案内状を送付し、イベントへの参加を呼び掛けを行う、イベントの開催及び商談支援
KIKU総料理長伊達氏に展示食材を用いたメニューを考案いただき、来場者に試食いただく。併せて、各出展者に展示食材のプレゼンテーションをしていただき、来場者にアピールいただく。料理を試食しながら、来場者と出展者が個別に商談等を行う。
出展者の参加は26日のみ
- 来場者数 : 26日 31名(商社、在UAEメディア等)
27日 11名(商社、ホテル食材購買担当者等)
29日 18名(プロガー、一般来場者等)
合計 60名



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

式次第

【11月26日（水）】

- n 12:30 ~ 開場
- n 13:00 ~ 13:05 来賓挨拶
在ドバイ日本国総領事館 総領事 道上尚史氏
- n 13:05 ~ 13:35 出展者プレゼンテーション
東和機材（筑波乳業）10分
AGSS 5分
Viva Spirit 15分
- n 13:35 ~ 13:40 伊達シェフによる試食メニューの説明
- n 13:40 ~ 試食メニュー提供開始（調理パフォーマンスを交えて）
懇親、個別商談
- 14:00 在ドバイ日本国総領事館 総領事 道上尚史氏インタビュー
- n 14:45 終了

【11月27日（木）】【11月29日（土）】

- n 12:30 開場
- n 13:15 ~ 13:20 伊達シェフによる試食メニューの説明
- n 13:20 ~ 試食メニュー提供開始（調理パフォーマンスを交えて）
- n
- n 14:30 終了
- n 出展者の参加はなし



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

出展食材を使用した料理メニュー

FOOD MENU

日本産和牛の炭火焼き

Char-Grilling Wagyu Beef from Japan

鶏肉を詰めた、おにぎりの天ぷら

Deep fried stuffed rice ball with chicken
"Tempura style"

裏巻き寿司、肉味噌と共に

Japanese sushi roll topped with Miso and
minced beef

日本の味、ビーフカレーパン

Deep fried bun with beef curry Japanese style

アーモンドミルクで作った冷たい豆腐

Cold Tofu made from Almond Milk

海老唐揚げをポン酢と大根おろしで

Deep fried prawn topped with Pon-zu and
grated Japanese radish

茶蕎麦を使った冷やしたぬき

Cold Soba kneaded with Japanese tea topped
with bits of fried tempura and egg

チェリートマトに詰めた蛸とアボカドのドレッシング和え

Stuffed cherry tomato with marinated octopus
and avocado with lemon dressing

色々な日本のお茶

Various Japanese tea

深蒸し茶

Fukamushi-Cha

黒豆茶

Black Soybean Tea

煎茶

Sencha

ほうじ茶

Hojicha

和紅茶

Japanese Black Tea

【所感】

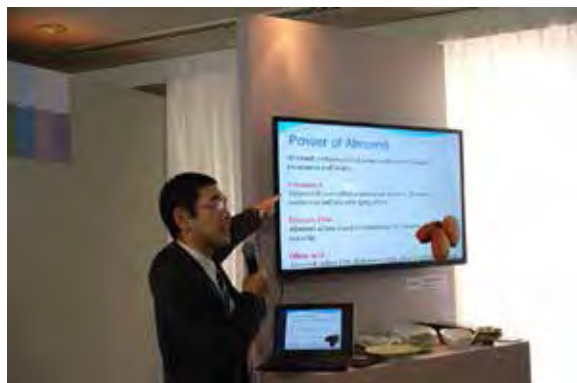
- ・来場者の利便性を考えて日程を3日間に分けたが、初日が最も来場者が多かった。
- ・今回は出展者に対して5-10分程度のPR時間を設け、限られた時間の中で来場者に対して自社及び展示食材のアピールを行っていただいた。
- ・第2期はお茶の出展が多く、それぞれのお茶を飲み比べていただき、それぞれの香りと味の違いを感じていただいた。



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

11月26・27日



出展者によるプレゼンテーション



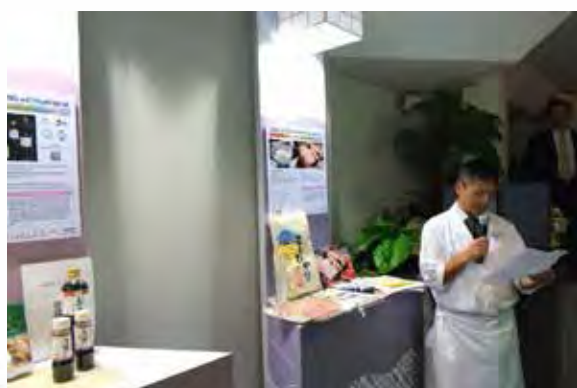
出展者によるプレゼンテーション



プレゼンテーションを聞く来場者



会場全体



『KIKU』総料理長 伊達シェフによる説明



『KIKU』総料理長 伊達シェフによる説明



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

11月26・27日



出展食材を使用した料理の提供



出展食材を使用した料理の提供



出展食材を使用した料理の提供



出展食材を使用した料理の提供



出展食材を使用した料理の提供



日本のお茶の試飲

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

11月29日



ブロガーによる撮影



ブロガーによる撮影



ブロガーによる撮影



試食・歓談



試食・歓談



試食・歓談



2. イベントの開催 / 情報発信

2-3 第三期



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

第3回イベント概要

- 名称 : The Special Japanese Foods Tasting Event
- 開催日時 : 2015年2月11日（水）
- 会場 : Le Meridien Hotel Dubai GF「Sheikh's Suite」
- 内容 : バイヤー等の招へい
ADKドライ事務所がネットワークをもつバイヤー等に対して案内状を送付し、イベントへの参加を呼び掛けを行う、
イベントの開催及び商談支援
KIKU総料理長伊達氏に展示食材を用いたメニューを考案いただき、
来場者に試食いただく。併せて、各出展者に展示食材のプレゼンテーションをしていただき、来場者にアピールいただく。料理を試食しながら、
来場者と出展者が個別に商談等を行う。
- 来場者数 : 25名
バイヤー、商社、貿易、販売など



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

式次第

【2月11日（水）】

n 12:30 ~	受付開始
n 13:15	開始
n 13:15 ~ 13:50	出展者プレゼンテーション
	和茶園 10分
	ブランドおおいた輸出促進協議会 10分
	日ト貿易 10分
	和歌山県商工会連合会 5分
n 13:50 ~ 13:55	試食メニュー提供開始
n 13:45 ~ 15:00	懇親・個別商談

【所感】

第3期に出展している4社がイベントに参加し、各企業がパワーポイントや映像、パンフレットなどを使用して自社および展示食材のPRを行った。

また、伊達料理長より出展展示食材から考案した数々のメニューについて簡単に説明いただいた。合わせて、ステージ脇に出展展示食材と、メニューと一緒に展示した。



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

出展商品を使用した料理メニュー

アーモンドミルクを使った海鮮クリーム煮

Sea food stew with Almond Milk sauce

炭火焼き鳥 備長炭を使って目の前で

Japanese Yakitori (special Char-Grilling Chicken) by Live Cooking style

おでん 高級鰹節を贅沢に使って

Japanese Stew with special soup stock made from dried bonito shaving

柿と海鮮を合わせた彩り豊かなちらし寿司

Sushi rice in a box with variety of sea food and persimmon fruit

ハタ薄造りを特選の刺身醤油で

Sashimi of Hammour with special Japanese soy sauce

大分産完熟梨と焼き芋のデザート

Japanese pear and baked sweet potato from Oita prefecture

煎茶

Sencha



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

2月11日



出展者によるプレゼンテーション



出展者によるプレゼンテーション



出展者によるプレゼンテーション



出展者によるプレゼンテーション



プレゼンテーションを聞く来場者



伊達シェフと意見交換する和茶園



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

2月11日



伊達シェフによる説明



展示食材を使用した料理



料理を試食する来場者



料理を試食する来場者



来場者に食材を説明する出展者



来場者に食材を説明する出展者



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

(参考) ドバイ和歌山商談支援フェア及び貿易関係企業との情報交換会

- 主催** : 和歌山県商工会連合会
- 開催地** : アラブ首長国連邦 ドバイ
- 期間** : 平成27年2月8日(日)～9日(火) 2日間
- 目的** : 農林水産省が主催する「世界のハブ都市における情報発信拠点設置事業(UAE)」と連携し、和歌山県が誇る豊富な農林水産物や高品質な食加工品をドバイで紹介するとともに、和歌山県商工会連合会の会員企業と現地の人々と交流を図る。

参加企業 : 全9社12品目

プラム食品(梅ゼリー/梅ジュース)、かつらぎフルーツ王国(あんぽ柿/ぼんかん)、九度山柿の里振興公社(富有柿)、新岡農園(じゃばら果汁/じゃばらピール)、紀州食品(みかん果汁)、溝端紙工印刷(袋入り割り箸)、角長(濁り醬 匠)、丸正酢醸造元(那智黒米酢)、築野食品(米油)

内容

日時	会場	内容	招待者
平成27年2月8日(日) 18:00-21:00	Le Meridien Hotel Dubai GF 「Sheikh's Suite」	・ドバイビジネス講演会 ・和歌山食材試食会 ・ドバイ貿易関係者との情報交換会	・日本料理シェフ ・商社 ・銀行 ・JETRO (合計: 25名)
平成27年2月9日(月) 19:00-21:00	Le Meridien Hotel Garden Space 屋外	・和歌山食材試食会 ・在ドバイ邦人との情報交換会	・日本企業ドバイ駐在員 ・日本料理シェフ (合計: 39名)



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

(参考) ドバイ和歌山商談支援フェア及び貿易関係企業との情報交換会

会場装飾(ロールアップバナー)



展示什器(角長 / 濁り醬 匠)



講演会の様子



企業PRタイム



和歌山特産「富有柿」を使ったチラシ寿司



懇親、意見交換の様子



和歌山県商工会連合会の自己負担により実施



2. イベントの開催 / 情報発信

2-4 情報発信効果



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

メディア掲載実績

Japanese Food Exhibition Evaluation Report

Total Number of Coverage

41

Publication	Type	Circulation	Frequency	Date	Size
Al Khaleej	Newspaper	146,000	Daily	15 - Oct - 14	2col x 13cm
Stylist Arabia	Magazine	70,000	Weekly	14 - Oct - 14	1 / 4 Page
Gulf Gourmet	Magazine	6,150	Monthly	Dec - 14	1 / 4 Page
Gulf Gourmet	Magazine	6,150	Monthly	Dec - 14	1 / 4 Page
Gulf Gourmet	Magazine	6,150	Monthly	Dec - 14	3 Pages
POST	Magazine	5,000	Bi-monthly	Dec - 14	5 Pages
Zawya	Online		Daily	7 - Oct - 14	1
AME Info	Online		Daily	8 - Oct - 14	1
Eye of Dubai(Arabic)	Online		Daily	8 - Oct - 14	1
Eye of Dubai(English)	Online		Daily	8 - Oct - 14	1
Mideaster	Online		Daily	8 - Oct - 14	1
Dubai City Guide	Online		Daily	9 - Oct - 14	1
Dubai PR Network	Online		Daily	9 - Oct - 14	1
Just Selective	Online		Daily	9 - Oct - 14	1
Go Dubai	Online		Daily	9 - Oct - 14	1
Middle East Today	Online		Daily	9 - Oct - 14	1
Middle East Events	Online		Daily	9 - Oct - 14	1
The Fashion with Style	Online		Daily	9 - Oct - 14	1
UAE Today	Online		Daily	9 - Oct - 14	1
Dubai Informed	Online		Daily	10 - Oct - 14	1
Khaleej Times	Online		Daily	11 - Oct - 14	1
Lifestyle Magazine	Online		Daily	12 - Oct - 14	1
The Tezzy Files Instagram	Online		Daily	29 - Nov - 14	1
The Tezzy Files Instagram	Online		Daily	29 - Nov - 14	1
The Tezzy Files Instagram	Online		Daily	29 - Nov - 14	1
The Tezzy Files Instagram	Online		Daily	29 - Nov - 14	1
Khaleej Times	Online		Daily	4 - Dec - 14	1
The Tezzy Files	Online		Daily	7 - Dec - 14	1
The Tezzy Files Facebook	Online		Daily	7 - Dec - 14	1
The Tezzy Files Twitter	Online		Daily	7 - Dec - 14	1
The Tezzy Files Twitter	Online		Daily	12 - Dec - 14	1
The Tezzy Files Twitter	Online		Daily	19 - Dec - 14	1
The Tezzy Files Twitter	Online		Daily	22 - Dec - 14	1
The Tezzy Files Facebook	Online		Daily	22 - Dec - 14	1
The Tezzy Files	Online		Daily	23 - Dec - 14	1



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

メディアリスト詳細

MEDIA TITLE	Type	Circulation	Frequency	Date	Size
Al Khaleej	Newspaper	146,000	Daily	15 Oct 2014	2col x 13cm

Grand opening of the Japanese Food Exhibition in Dubai

**حفل افتتاح كبير لعرض
"المأكولات اليابانية" في دبي**

استضافت "هيئة التجارة الخارجية اليابانية" مؤشراً لحفل الافتتاح الكبير لعرض المأكولات اليابانية في دبي الذي أقيم في 7 أكتوبر في مركز المؤتمرات. فندق الميريديان. وترأس الحفل السيد "ماسايوشي واتانابي" المندوب الاتحادي لدى "هيئة التجارة الخارجية اليابانية"، بحضور "هيماساكي ميتسوجامي" قنصل عام اليابان في دبي. بالإضافة عدد من كبار ممثلي وسائل الإعلام في الدولة. وانطلق للعرض، الذي تنظمه وزارة الزراعة والغابات ومصائد الأسماك اليابانية، طهراً ولتأج لضيوفه فرصة استكشاف لطعم ولذاتيات و لأطباق اليابانية الأصيلة. وبناء على نظرية أن اليابان يعيش لفصول الأربعة، تم تكليف المذائق بأسلوب يمنح لضيوف تجربة استثنائية يستمتعون من خلالها بهجة كل موسم عبر طعم خاص. ويقام للعرض على ثلاث مراحل تمتد أولها في الفترة بين 16 سبتمبر وحتى 11 نوفمبر 2014، وتطلق المرحلة الثانية بين 4 نوفمبر 2014 وحتى 3 يناير 2015، لوتختم للعرض فعالياته في المرحلة الثالثة لمتدة بين 6 يناير وحتى 14 فبراير 2015. وتهدف هذه الخطوة إلى الترويج للمأكولات ومكونات لطعام ومبتجعات لطهي ليابانية أمام وسائل إعلام في المنطقة، والمسؤولين عن المطاعم، وأصحاب لغاناق والمتسوقين



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

メディアリスト詳細

MEDIA TITLE	Type	Circulation	Frequency	Date	Size
Gulf Gourmet	Magazine	6,150	Monthly	Dec-14	1 Page

December 2014 (Gulf Gourmet)

FRESH FROM THE JAPANESE GARDEN

If health is wealth, the Japanese are a rich lot. And Japan External Trade Organisation (JETRO) is helping them bring this wealth to the UAE. **Aquin George** speaks to **Watanabe Masayoshi**, Managing Director JETRO Middle East about Japanese trade in the region.

The world is slowly, but surely, waking up to healthy eating. Seeing the opportunity, many foodies are busy throwing around new and modern words - "organic", "vegan", "macrobiotic", and the like.

But when it comes to healthy eating, you can safely hand over the crown to Japanese cuisine. It's not without reason that the world's oldest living people come from Japan. The traditional Japanese diet are a powerhouse of nutrients and health.

And now, the Japan External Trade Organisation (JETRO) is out to convince the world that they can be tasty too.

It's with this aim that the trade body has organized the Japanese Food Exhibition, which is currently running at the Sheikh Saeed Conference Center at the Le Meridien Hotel until February 2015. A number of food companies from Japan will give their restaurant owners and the casual cook a taste of the premier Japanese cuisine here.

In a casual chat, Watanabe Masayoshi, the managing director of JETRO's Middle East and North Africa, talks about the past, the present and the future of trade between Japan and the UAE.

Could you please tell us about JETRO's work in the UAE?

We are basically a government organization to promote trade and investment between Japan and the rest of the world. JETRO was established in 1958 in Japan. So it's more than five decades old. This UAE arm was set up in 1991 in Dubai. Earlier, our purpose was to promote exports from Japan to the rest of the world. Now, we also promote imports into Japan and investments in companies there. In addition, we help small and medium companies in Japan export their products to other countries.

How big is the trade between Japan and the UAE?

The UAE is the eighth biggest market for Japan. Typically, Japan exports automobiles, machinery and textiles to the UAE. From here, we import mainly crude oil, gas and chemicals. Bilateral trade between Japan and the UAE is worth around \$51 billion annually. It has remained fairly constant over the past few years.

Could you tell us more about the Japanese food business here?

There are more than 20 authentic Japanese food restaurants in the UAE. There are around 140 Southeast Asian food restaurants. The numbers are growing very fast. However, Japanese food exports to the UAE have not really been that large a percentage of the total bilateral trade. In 2013, Japan exported foodstuff worth about \$38 million to the UAE. This was slightly higher than the \$32 million worth exported in 2012. Of this, about 10% is not non-alcoholic beverage such as vitamin drinks and sports drinks.

What steps are you taking to promote Japanese food companies in the UAE?

This year, we had about 17 small and medium Japanese companies participating in Gulf food exhibition. We are thinking of raising the number of exhibitors in 2015. We also put Japanese companies in touch with the local importers and distributors. Sometimes, we introduce Japanese suppliers to restaurants and hotels here. It's an ongoing process and it helps our companies find business and contacts here.

What are the more popular items being imported here?

Sesame oil and paste, dry radish, green tea, sushi sauce, etc. I believe Japanese fruits are among the best-selling food items here. Our food is very healthy and the Japanese people live longer because of the food. That's our unique selling proposition.

Do you think you get good feedback on Japanese food here?

Yes, you do. Of course, the food is adapted somewhat to suit the western palate.

What are some of the challenges that Japanese companies face in the UAE?

Three years ago, there was an earthquake in Japan, which led to an earthquake



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

メディアリスト詳細

MEDIA TITLE	Type	Circulation	Frequency	Date	Size
Gulf Gourmet	Magazine	6,150	Monthly	Dec-14	1 Page

JAPANESE

September 21/18 (continued)

and a murder spill. Due to that, many of our campers were affected because people became wary of eating food from Japan. We had to get a lot of certificates showing that the food being exported was free of radiation. There are some have passed considerably now.

Please tell me about your next journey to Dubai.

I have been here just a little more than a year. Before that, I was based in Tokyo. But I have worked abroad before—in Los Angeles in the United States and Düsseldorf in Germany. Dubai weather is somewhat hot but it's very easy to get used to living here. I have to travel around quite a bit because we cover the entire MENA region. However, the UAE is its biggest market in this region.

We chose Dubai to promote awareness of our food products because this is a major trade hub. It's also fast becoming a big destination for education, health, and tourism. Although our primary aim is to promote business with Japan, we also want to increase communication between the two countries. Cultural exchange is yet another aspect of our work. We want to raise the level of human interaction between the UAE and Japan.

How big is the Japanese population in Dubai?

At least count, it was around 2,000 people. Now it must have gone up to around 3,000 Japanese people here. The number is steadily growing.

SUSHI SAMURAI

Be it food or philosophy, the Japanese culture is known to stand apart from the rest. As does Chef Yoshio Date of Le Meridien Kilo restaurant. For, he can serve up food for thought and food for the palate with equal ease.

Japanese food is fast catching on among the health conscious and the gourmet adventurous alike. With its subtle finesse, its delicate balance and its perfect layer, the cuisine is spreading across the globe. It's not only a reflection of the country's philosophy, a philosophy that Chef Yoshio Date of Le Meridien Kilo restaurant hopes to pass on to the world. Little wonder that JETRO decided to have the exhibition at Chef Date's hotel as they can showcase authentic Japanese cuisine to potential patrons.

A veteran, Chef Date has worked with some of the finest restaurants in Japan before bringing his talent to Dubai's Le Meridien. He is a chef, even before he knew he would someday be a chef. "I was born in the Okayama prefecture in Japan. My father had a small farm and he was a farmer. I had my idea I would like to be a chef. Inspired by watching a restaurant, cooking was something I was drawn to since."

Most chefs are bitten by the bug early on in life. But Chef Date got his children



Chef Yoshio Date

help in his career, not wanting to repeat them when they were young. "Now that my kids are grown, I could come home to Tokyo. My two sons are 23 and 21 years old and my daughter is 20. My family now lives in the Chiba prefecture of Japan."

Having lived in Dubai for two and a half years, Chef Date is pretty impressed with the Japanese food available here. "Of course, it is different to eat different kinds of palate. I am a lot of Chinese cuisine and sushi and even a touch of Japanese in my cooking. But what I would like to see more is traditional and higher end Japanese food imported into the restaurants."

Chef Date explains that sushi is more a snack and cooking technique like Kushi is

the original concept of Japanese cuisine. "In Kushi, you serve very small portions of food."

Ask him how he was inspired to be a chef, Japanese people into the scene and he points to the traditional roadside bento—the common—and casual lunches. "It also depends on his performance—chicken or mutton, fish or beef, many ways to cook."

For a Japanese chef, Chef Date has more modern definition of traditional dishes. "I would like to see, a type of Japanese-style sushi, which is cooked with rice, at Kushi, which is cooked with a lot of rice."

The senior chef hopes to work in other countries in the future. But he knows adapting to the work culture in different places can be a challenge. "Back home, if you are a chef, you even a year later you give him support even if he doesn't have much talent. In Japan, we are taught to respect our elders a lot. He says with a hint of humor he adds, "Thankfully, it's pretty similar in Dubai."

According to Chef Date, the Japanese culture of obeying your elders has many advantages but a young chef also needs his own creativity to make a mark. "The young chefs these days, the first thing is money and then their degradation and their learning. What they are left is that the main thing is motivation. Those who lack motivation, blindly copy their seniors' recipe. But those who are truly motivated, they learn the basics and then they try their own improvisation," he says.



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

メディアリスト詳細

MEDIA TITLE	Type	Circulation	Frequency	Date	Size
Dubai PR Network	Online		Daily	09 Oct 2014	1

JETRO Dubai hosts a grand opening of the Japanese Food Exhibition in Dubai



October 9th, 2014, Dubai - Japan External Trade Organization (JETRO) Dubai recently hosted the grand opening of the Japanese Food Exhibition. Held on the 9th of October at the Sheikh Sulei Conference Center in the Le Meridien Hotel, the exhibition was presided over by JETRO Director, Mr. Watarabe Masayoshi and witnessed the attendance of the Consul General of Japan in Dubai, Mr. Masashi Mochizuki. Top media from the country were also present at the opening event.

Organized by Japan's Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, the exhibition kicked off at noon and gave guests the chance to discover the authentic tastes and flavors of Japan and its food. Based on the theory that Japan goes through four seasons, the tastes have been adapted in such a way that allows guests to experience the joy of each season's distinct taste. The exhibition runs in three different phases, currently the 1st period (September 16 - November 13, 2014), 2nd period (November 4, 2014 - January 3, 2015) and 3rd period (January 6 - February 14, 2015). The long-running exhibition aims to increase awareness about Japanese food, ingredients and culinary products among the region's media along with restaurant officials, food buyers and retailers.

Providing a complete Japanese feel to the exhibition, a traditional Shumisen performance also took place as the guests mingled with each other and sampled the food on offer.



Posted by : Pencil PR & Events, Pencil PR
Viewed 12 times
PR Category : Food Industry
Posted on : Thursday, October 09, 2014 5:21:02 PM UAE local time (GMT+4)
Replication or redistribution in whole or in part is expressly prohibited without the prior written consent of DubaiPRNetwork.com.

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

メディアリスト詳細

MEDIA TITLE	Type	Circulation	Frequency	Date	Size
Eye of Dubai (Arabic / English)	Online		Daily	08 Oct 2014	1

JETRO Dubai hosts a grand opening of the Japanese Food Exhibition in Dubai

الأربعاء 8 أكتوبر، 2014 7:37

'هيئة التجارة الخارجية اليابانية' تستضيف حفل افتتاح كبير لمعرض المأكولات اليابانية في دبي



– استضافت 'هيئة التجارة الخارجية اليابانية' (جيترو) مؤخراً حفل الافتتاح الكبير لمعرض المأكولات اليابانية في دبي الذي أقيم في 7 أكتوبر في مركز المؤتمرات، فندق الميريديان، وترأس الحفل السيد ماسايوشي واتانابي، المدير التنفيذي لدى 'هيئة التجارة الخارجية اليابانية'. بحضور هيئتين ممتنعتين، فنصّل عام اليابان في دبي، بالإضافة عدد من كبار ممثلي وسائل الإعلام في الدولة. وانطلق المعرض، الذي تنظمه 'وزارة الزراعة والغابات ومصائد الأسماك اليابانية'، ظهراً وأتاح للضيوف فرصة استكشاف الطعم والنكهات والأطباق اليابانية الأصيلة. وبناء على نظرية أن اليابان يعيش الفصول الأربعة، تم تكيف المذاقات بأسلوب يمنح الضيوف تجربة استثنائية يستمتعون من خلالها ببهجة كل موسم عبر طعم خاص. ويقام المعرض على ثلاث مراحل تمتد أولاً في الفترة بين 16 سبتمبر وحتى 11 نوفمبر 2014؛ وتنطلق المرحلة الثانية بين 4 نوفمبر 2014 وحتى 3 يناير 2015؛ ليختتم المعرض فعاليتها في المرحلة الثالثة الممتدة بين 6 يناير وحتى 14 فبراير 2015. وتهدف هذه الخطوة إلى الترويج للمأكولات ومكونات الطعام ومنتجات الطهي اليابانية أمام وسائل الإعلام في المنطقة، والمسؤولين عن المطاعم، وأصحاب الفنادق والمتسوقين. ولتعزيز الممساة اليابانية الأصيلة في المعرض، تصحب موسيقى آلة الشاميزون اليابانية التقليدية في الأجواء، فيما يستمتع الضيوف بمذاق المأكولات الشهية.



Posted on Wednesday 8 October, 2014 7:37

JETRO Dubai hosts a grand opening of the Japanese Food Exhibition in Dubai



- Japan External Trade Organization (JETRO) Dubai recently hosted the grand opening of the Japanese Food Exhibition. Held on the 7th of October at the Sheikh Suite Conference Center in the Le Meridien Hotel, the Exhibition was presided over by JETRO Director, Mr. Watanabe Masayoshi and witnessed the attendance of the Consul General of Japan in Dubai, Mr. Hisashi Michigami. Top media from the country were also present at the opening event.

Organized by Japan's Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, the exhibition kicked off at noon and gave guests the chance to discover the authentic tastes and flavors of Japan and its food. Based on the theory that Japan goes through four seasons, the tastes have been adapted in such a way that allows guests to experience the joy of each season's distinct taste. The exhibition runs in three different phases, namely the 1st period (September 16 - November 11, 2014), 2nd period (November 4, 2014 - January 3, 2015) and 3rd period (January 6 - February 14, 2015). The long-running exhibition aims to increase awareness about Japanese food, ingredients and culinary products among the

region's media along with restaurant officials, food buyers and hoteliers.

Providing a complete Japanese feel to the exhibition, a traditional Shamisen performance also took place as the guests mingled with each other and sampled the food on offer.



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

メディアリスト詳細

MEDIA TITLE	Type	Circulation	Frequency	Date	Size
The Tezzy Files	Online		Daily	07 Dec 2014	1

Chef Date at the Japanese Food Exhibition

DECEMBER 7, 2014 | THE TEZZY FILES

Japan's premium culinary brands are on display at the Japanese Food Exhibition in Le Meridien Hotel, Airport Road, Dubai.

The exhibition features the best of Japanese ingredients sought after by the world's most renowned Japanese chefs, and is open to the public till 14th February, 2015.

Bloggers were invited to an exclusive preview of the Japanese Food Exhibition, and were treated to live cooking and exquisite creations by Chef Toshio Date.



Chef Toshio Date is the Executive Chef at the ultra-chic Japanese restaurant KIKU (in Le Meridien Hotel, Dubai). Chef Date has a career spanning thirteen years, and was previously working as the head chef in Grand Hyatt, Tokyo.



MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

メディアリスト詳細

MEDIA TITLE	Type	Circulation	Frequency	Date	Size
The Tezzy Files Facebook	Online		Daily	07 Dec 2014	1



The Tezzy Files

4 mins · 🌐

An Introduction to Japanese Fine Dining <http://thetezzyfiles.com/.../chef-date-at-the-japanese-food.../...>



Chef Date at the Japanese Food Exhibition

Japan's premium culinary brands are on display at the Japanese Food Exhibition in Le Meridien Hotel, Airport Road, Dubai. The exhibition features the best of Japanese ingredients sought after by th...

THETEZZYFILES.COM

Like · Comment · Share



3. 試験販売等の機会の提供

3-1 出展者公募



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

公募概要

対象企業：日本産農林水産物・食品を取り扱う企業、農業法人、生産者団体

取扱予定品目：

加工食品（特に調味料やレトルト食品）

コメ・コメ加工品（特に米菓）

青果物（特にりんご、柑橘類、いちご、梨、桃、長芋、甘藷）

牛肉（和牛）

茶

水産物

日本酒

募集定員：

各期 1 2 社程度

応募者が定員に達しない場合は、1 社につき複数商品または複数期にわたっての参加を認める。

事業内容：

会場での食材の常設展示

試験販売

イベントの開催

募集方法：

公募用Webサイトを設置し、事務局において電子メールで応募を受け付ける。

応募締切：

第 1 期 2014年 8 月 27 日

第 2 ・ 3 期 2014年 10 月 2 日



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

公募要領

対象企業

日本産農林水産物・食品を取り扱う企業、農業法人、生産者団体

取扱予定品目

加工食品（特に調味料やレトルト食品）

コメ・コメ加工品（特に米菓）

青果物（特にりんご、柑橘類、いちご、梨、桃、長芋、甘藷）

牛肉（和牛）

茶

水産物

日本酒

UAEへの輸入が可能な商品に限ります。

出展エントリーに関して

所定の出展エントリーシートに記入し、締切までに出展事務局までEメールにてご提出ください。

出展決定から、出展までの流れ

出展エントリー締切後、調整の上、メールにて出展の可否を通知いたします。

その後、事務局と出展企業間で調整し、出展内容などを最終決定いたします。

事務局指定流通業者と流通に際する詳細を直接お話いただき、口座開設をお願い致します。

指定流通業者以外の使用を考えている出展者の方は、事務局までご相談ください。

出品・出展に関する注意事項

イベントに関して

イベント時に使用する販売商品をご提供いただく可能性がございます。

ホテル内設備として、ネット環境、厨房施設の利用が可能です。

試食方法等については出展決定後、再度事務局よりご連絡いたします。

商品について

保険に関してイベント内で発生した事故や損害に関する保険は事務局にて保険に入る予定です。

ただし、海外PL保険に関しては必要に応じて、各社様で加入をお願い致します。

輸送した商品数量に関しては、展示ないしはイベントにて利用するため、返品は致しかねますので、ご了承ください。

試験販売について

試験販売する商品は事業者様のご負担となります。

また、販売の際の価格（仕入れ・売値）については出展決定後事務局と協議し、確定させていただきます。

なお、UAE国内法令等に基づき、商品名や生産費または製造日、賞味期限等のラベル表示を行う必要があります。



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

公募内容

アンケートへのご協力

参加決定した出展社様については、試験販売・常設展示の成果等の事後アンケートへのご協力をお願いします。

事務局負担に関して

展示什器、商品紹介パネル、パンフレット、HP等情報発信ツール等の環境整備等

常設展示

情報発信ツール(商品紹介パネル、HP等)制作

イベントを実施する経費(会場費、パイヤー、メディア等来場者アレンジ費、共用設備レンタル料)

出展社負担に関して

出展する商品の輸送・保管費

情報発信ツール紹介内容(ロゴ、商品画像、テキスト等)

試験販売等を行う営業担当者の日本、UAE・ドバイ往復の航空券代
(燃油サーチャージ、空港税・出入国税、保安料、航空保険料含む)

現地宿泊費、流通訪問や市場視察等の移動に伴う交通費、食事代

パイヤーとの面談・商談に使用するサンプル

試験販売時の通訳に係る費用

出展エントリー締切

第一期：2014年8月27日

第二期・第三期：2014年10月2日 まで

申し込みに必要な資料

「出展エントリーシート(画像添付必須)」をEメールにて出展事務局までお送りください。

WEBや広報ツール掲載商品に関して

出展アイテムの中から、WEBページや広報ツールなどに使用するための写真撮影や素材提供をお願いする可能性があります。

展示備品について

出展アイテムの展示についての周辺備品(小物、器ほか)についても出展決定後、出展社様からの借り受けを依頼する可能性があります。



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

公募内容(エントリーシート)

JAPANESE
FOOD
EXHIBITION

No. _____

記入日 年 月 日

エントリーシート＜企業情報＞

企業名 (必須)	(フリガナ)			
	(日本語表記)			
	(英語表記)			
本社所在地 (必須)	〒 _____	都 道 市 区		
	府 県 町 村			
	(英語表記)			
設立年月		年	月	
資本金	選択してください			
従業員	選択してください			
業種	選択してください			
年間売上高	百万円 (平成 年度) 決算月 月			
代表者氏名	役職	(日本語表記)		
		(英語表記)		
	氏名 (必須)	(フリガナ)		
		(日本語表記)		
		(英語表記)		
連絡担当者	部署名 (必須)		役職名	
	氏名 (必須)	(フリガナ)		
		(日本語表記)		
		(英語表記)		
	TEL (必須)		FAX	
URL		e-mail (必須)		
携帯電話		休業日		
出展希望内容 (必須)	選択してください		出展希望期間 (必須)	選択してください
海外出展実績	選択してください	<有>の場合、主な実績		
海外販路実績	選択してください	<有>の場合、主な実績		
海外PL保険加入	選択してください	リコール保険 加入	選択してください	
CFR保険加入 (生産物品質保険)	選択してください	流通業者の 紹介	選択してください	
Gaifood 2015への出展予 定	選択してください	取得基準 (ISO、JASなど)		

<事務局使用欄>



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

公募内容(エントリーシート)



記入日 年 月 日

エントリーシート<商品情報>

総エントリー商品数 (必須)		1 / 5			
商品名 (必須)		(フリガナ)	マルマルチョウミリョウ		
		(日本語表記)	調味料		
		(英語表記)			
商品コンセプト 特徴 (他社商品との違い) (必須)		(日本語表記)	「酢の物は健康に良いけれど作るのが面倒。」という方のために日本でも大変めずらしい万能調味酢 だし酢を作りました。 鰹節と昆布は酒袋を使用し袋吊の原理でだしをとり、厳選した原材料と合せただし酢です。 その名の通り、かけるだけ、つけるだけで簡単に酢の物料理が出来上がります。		
		(英語表記)			
カテゴリー (必須)		取扱予定品目	加工食品(特に調味料やレトルト食品)		
規格 (必須)	商品サイズ	(タテ) (ヨコ) (タサ) 60 x 60 x 60 mm	ケース入り数	20 (個 本)	
	商品総量	300 (g・ml)	最大出荷量 1日あたりの最大出荷量	20 ケース	
	内容量	300 (g・ml)	受注単位 (最小ロット)	1 ケース(10 個) ケース単位	
希望小売価格 (税込)		500 円	リードタイム	3日	
主要原料 *配合の多い原料		品目・産地を記入すること。 食塩・奄美大島	添加物 *全て記載	なし	
JANコード		<input type="radio"/> 未取得 <input checked="" type="radio"/> 取得 JANコード 497891011234	賞味期間/消費期間 (必須)	60日	
流通温度帯(配送時)		<input checked="" type="radio"/> 常温 <input type="radio"/> 冷蔵 <input type="radio"/> 冷凍	流通温度帯(販売時)	<input checked="" type="radio"/> 常温 <input type="radio"/> 冷蔵 <input type="radio"/> 冷凍	



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

公募内容(エントリーシート)



記入日 年 月 日

エントリーシート<商品情報>

総エントリー商品数 (必須)		/			
商品名 (必須)		(フリガナ)			
		(日本語表記)			
		(英語表記)			
商品コンセプト 特徴 (他社商品との違い) (必須)		(日本語表記)			
		(英語表記)			
カテゴリー (必須)		取扱予定品目	選択してください		
規格 (必須)	商品サイズ	(タテ) (ヨコ) (タカ) × × mm	ケース入り数	(個・本・)	
	商品総量	(g・ml・)	最大出荷量 1日あたりの最大出荷量	ケース	
	内容量	(g・ml・)	受注単位 (最小ロット)	1 ケース(個) ケース単位	
希望小売価格 (税込)		円	リードタイム		
主要原料 * 配合の多い原料		品目・産地を記入すること。	添加物 * 全て記載		
JANコード (必須)		<input checked="" type="radio"/> 未取得 <input type="radio"/> 取得 JANコード	賞味期間/消費期間 (必須)		
流通温度帯(配送時)		<input type="radio"/> 常温 <input type="radio"/> 冷蔵 <input checked="" type="radio"/> 冷凍	流通温度帯(販売時)	<input type="radio"/> 常温 <input type="radio"/> 冷蔵 <input checked="" type="radio"/> 冷凍	



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

公募用webサイト(1/3)



JAPANESE FOOD EXHIBITION

UAE内情報発信拠点設置における 出展企業募集のご案内

概 要

目的	海外市場を日本産の農林水産物等の有望市場と考え、日本産の農林水産物等が持つ魅力を発信することで日本産の農林水産物等の輸出を促進すること。農林水産省が平成25年8月に公表した「農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略」で新興市場とされている中東において世界有数のハブ都市を有するアラブ首長国連邦に日本食・食文化の情報発信拠点を設置することにより、日本産の農林水産物等が持つ魅力を日本食・食文化と併せて発信し、日本食の普及と日本産の農林水産物等の需要の喚起を図ることを目的とする。
事業名称	日本食・食文化魅力発信プロジェクト事業のうち、世界のハブ都市における日本食・食文化情報発信拠点の設置(UAE)
主催者	農林水産省
事業内容	①会場での商品の常設展示 ②試験販売(各期5日程度を想定) ③イベント(各期1回、計3回実施)
会期	以下の期間での展示展開をいたします。 第一期:2014年9月16日(火)~11月1日(土)※11月2日・3日展示入替 第二期:2014年11月4日(火)~2015年1月3日(土)※1月4日・5日展示入替 第三期:2015年1月6日(火)~2月14日(土)
応募締切	※定員に達したため、募集受付を終了しました。
開催地・会場	アラブ首長国連邦 下バイ Le Meridien Hotel Dubai 1F「Sheikh's Suite」
主な来場者	・レストラン関係者(シェフ) ・食品バイヤー ・日本に関心のある富裕層(UAE人・外国人) ・ホテル宿泊客やレストラン利用客



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

公募用webサイト(2/3)

募 集 要 項

募集要項詳細

募集要項の詳細は、以下のリンクをクリックしてください。

[⇒募集要項詳細（ポップアップで開きます）](#)

応募資格

日本産農林水産物・食品を取り扱う企業、農業法人、生産者団体

応募方法

所定の出展エントリーシートに記入し、応募期間内までに出展事務局まで郵送もしくはEメールにてご提出ください。

※エントリーシートは、日本語・英語での表記をお願いいたします。



[出展エントリーシート.xls](#)

(42KB)

応募締切

※定員に達したため、募集受付を終了しました。

会場ホテル概要



MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

公募用webサイト(3/3)

メリディアンホテルドバイは、ドバイ国際空港の至近距離に築かれた広大な庭園内に立地する5つ星高級ホテルです。ホテル敷地内には数多くのレストラン、バー、アウトレットショップ、フィットネスジムなどがあるため、単なる宿泊施設ではなく一つの大型サービス施設として運営されています。そのため宿泊客に限らず数多くのお客様が訪ねて来ており、その人数は毎月8万人程度とレポートされています。また世界トップクラスの利用人数を誇るドバイ国際空港の最寄高級ホテルでもあるため、ホテル利用者&来訪者は、地元の富裕層、外国人在住者の富裕層、グローバルなビジネスパーソンなど多岐に渡ります。また、年末に現地の日本人会（在ドバイ日本国領事はじめ各都府、企業等のトップクラス層などの会）の1000人規模のパーティーが毎年開催されており、日本人への対応が充実しているホテルでもあります。

所在地: Airport Road + PO Box 10001 + Dubai : <http://www.meridien-dubai.com/>

会場デザイン

会場レイアウト

メリディアンホテルのエントランスロビーからつながる1フロアに位置する厨房施設/トイレが付帯した150㎡の大会場



常設展示イメージ

日本産食材の魅力を最大限引き出す展示仕器と会場デザイン



※諸事情により変更となる場合もございますが、予めご了承ください。

UAE内情報発信拠点 出展事務局

申込み資料送付先 : info@nihonshokku-dubai.com

「Japanese Food Exhibition」事務局

〒105-0001 東京都港区虎ノ門4-3-13 ヒューリック神谷町ビル3F 株式会社デー・オー・ダブリュー内

電話 03-3431-7083 (土・日・祝祭日を除く10:00~17:00)

Eメール : info@nihonshokku-dubai.com

JAPANESE FOOD EXHIBITION 2014

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

公募用webサイト 詳細(1/2)

募集要項詳細



対象企業	日本産農林水産物・食品を取り扱う企業、農業法人、生産者団体
会期	以下の期間での展示展開をいたします。 第一期：2014年9月16日（火）～11月1日（土）※11月2日・3日展示入替 第二期：2014年11月4日（火）～2015年1月3日（土）※1月4日・5日展示入替 第三期：2015年1月6日（火）～2月14日（土）
応募締切	※定員に達したため、募集受付を終了しました。
取扱予定品目	(1)加工食品（特に調味料やレトルト食品） (2)コメ・コメ加工品（特に米菓） (3)青果物（特にりんご、柑橘類、いちご、梨、桃、長芋、甘藷） (4)牛肉（和牛） (5)茶 (6)水産物 ※UAEへの輸入が可能な商品に限ります。
出展エントリーに関して	所定の出展エントリーシートに記入し、応募期間内までに「Japanese Food Exhibition」事務局までEメールに出ください。 ※エントリーシートは、日本語・英語での表記をお願いいたします。 UAE内情報発信拠点出展事務局 申込み資料送付先： info@nihonshoku-dubai.com 「Japanese Food Exhibition」事務局 〒105-0001 東京都港区虎ノ門4-3-13 ヒューリック神谷町ビル3F 株式会社デー・オー・ダブリュー内 電話 03-3431-7083（土・日・祝祭日を除く10:00～17:00） Eメール： info@nihonshoku-dubai.com



JAPANESE FOOD EXHIBITION

Information base for the fascinating Japanese food!!

公募用webサイト 詳細(1/2)

出展決定から 出展までの流れ

出展エントリー締切後、調整の上、メールにて出展の可否を通知いたします。その後、事務局と出展企業間で調査・出展内容などを最終決定いたします。事務局指定流通業者と流通に関する詳細を直接お話しいただき、口座開設をお致します。

※指定流通業者以外の使用を考えている出展者の方は、事務局までご相談ください。

出品・出展に 関する注意事項

①イベントに関して

イベント時に使用する販売商品をご提供の可能性がございます。ホテル内設備として、ネット環境、厨房施設の利用が可能です。試食方法等については出展決定後、再度事務局よりご連絡いたします。

②商品について

保険に関してイベント内で発生した事故や損害に関する保険は事務局にて保険に入る予定です。ただし、海外PLIに関しては必要に応じて、各社様で加入をお願い致します。輸送した商品数量に関しては、展示しない場合はイベント利用するため、返品は致しかねますので、ご了承ください。

③試験販売について

試験販売における商品は事業者様のご負担にて実施をお願いします。

また、販売の際の価格（仕入れ・売値）については出展決定後事務局と協議し、確定させていただきます。

④アンケートへのご協力

参加決定した出展社様については、試験販売・常設展示の成果等の事後アンケートへのご協力をお願いする可能性があります。

事務局負担に 関して

出展料は無料。また、下記に係る経費等は事務局において負担。

- 展示什器、商品紹介パネル、パンフレット、HP等情報発信ツール等の環境整備等
- 常設展示 ※会場に専任管理スタッフを設置しますので、出展者の専駐は不要です。
- 情報発信ツール（商品紹介パネル、HP等）制作
- イベントを実施する経費（会場費、パイヤー、メディア等来場者アレンジ費、共用設備レンタル料）

出展社負担に 関して

- 出展する商品の輸送費
- 情報発信ツール用コンテンツ提供（ロゴ、商品画像、テキスト等）
- 付属品（食器等の提供）
- 試験販売等を行う営業担当者の日本、UAE・ドバイ往復の航空券代（燃油サーチャージ、空港税・出入国税、飲料、航空保険料含む）
- 現地宿泊費、流通訪問や市場視察等の移動に伴う交通費、食事代
- パイヤーとの面談・商談に使用するサンプル
- 試験販売時の通訳に係る費用
- 現地への展示等、商品に関わる輸送・配送費一式



JAPANESE FOOD EXHIBITION 2014

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries