



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。



リリース

2017年1月6日

北米における日本産米・米加工品 PR イベント及びレシピコンテストの実施について

(一社)全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会(JRE)(木村良理事長)では、日本産コメ・コメ関連食品のプロモーション活動の強化に取り組んでいます。

この取組の一環として、北米市場におけるディストリビューターやバイヤー等の食関連事業者やシェフを対象として日本産米・米加工品 PR イベント「THIS IS JAPAN QUALITY : Celebrating the Rices of Japan」を2017年1月10日(火)にアメリカ・サンフランシスコにおいて、1月12日(木)にカナダ・バンクーバーにおいて実施します。

また、レシピコンテスト「The Fine Grain : A New Cuisine and Cocktail Competition Inspired by Japanese Rice」を1月14日(土)カナダ・ビクトリアにおいて実施します。

実施概要は以下のとおりです。

1 日本産米・米加工品 PR イベント「THIS IS JAPAN QUALITY : Celebrating the Rices of Japan」

○実施目的 日本産米及び日本酒のレクチャー、それらの試食試飲を通じて、日本産米・米加工品を効果的に訴求するとともに、将来的実需につなぐことを目的にしたビジネスマッチングの機会とする

○実施内容

(1) セミナー、調理デモンストレーション

① 日本産コメ・コメ加工食品基礎セミナー

日本の米及びその代表的な加工品である日本酒と米菓のあらましを、5本のビデオ(稲作・精米・ご飯・日本酒・米菓)を使い紹介。(ビデオは、<http://zenbeiyu.com/jp/japan-rice>でご覧になれます。)

② 日本産米調理デモンストレーション

在米有名日本人シェフによる日本産米の魅力とその楽しみ方の説明、日本産米を使った料理の調理デモを行い、試食を実施。

(講師) サンフランシスコ : 富永謙一氏

(講師) バンクーバー : 小野 正氏

③ 日本酒セミナー

酒ソムリエ協会認定上級利酒師による日本酒文化の魅力とその味わい方についての説明や試飲を実施。

(講師) Craig A. Tabandera 氏

(2) ビジネスマッチング

JRE 会員と食品関連事業者とのビジネスマッチングを実施。

(3) 日本産コメ・コメ加工品の展示 PR

JRE 会員の保有する現地流通商材を中心に展示、および試食・試飲等を行い、日本産米、日本酒、米菓等を来場者に PR。

○対象 ディストリビューターやバイヤー等の食関連事業者やシェフ

○実施日時・場所

(アメリカ・サンフランシスコ)

実施日時：2017年1月10日(火) 13:30~16:00

実施場所：The Ramen Bar (マイケル・ミーナ・グループ)

101 California Street San Francisco CA, 94108

(カナダ・バンクーバー)

実施日時：2017年1月12日(木) 13:30~16:00

実施場所：Blue Water Cafe (トップ・テーブル・グループ)

1095 Hamilton St. Vancouver, BC V6B 5T4

【講師プロフィール】



富永 謙一/Ken Tominaga

Hana オーナーシェフ、PuBu/Owner Chef of Hana and PuBu

高校を卒業後、渡米。米国でフレンチ、イタリアン、中華料理を学び回った後、日本料理を学ぶため帰国。寿司の技術を身につけた。1990年にサンフランシスコでオープンしたHanaが現地メディアに「最高のレストラン」と評されたことから人気店となる。それがきっかけとなり、スターシェフMichael Mina氏とともに”The Ramen Bar”と”Pubu”をオープンすることとなった。米国西海岸における日本料理界の権威として知られる富永シェフのつくる料理は、全てが新鮮で質の良い食材を使用した正統派の日本料理である。レストランガイドブック Zagat が「米国における最高の日本料理」とも評している。



小野 正/Tadashi Ono

コンサルタントシェフ/Consultant Chef (New York)

東京出身。16歳で東京にある日本料理店に入店。20歳で米国に渡り、日本食レストランに6年間務めた後、New York Timesに「最も尊敬すべきニューヨークのレストラン」と紹介のフランス料理店「ラ・カラベイユ」にエグゼクティブシェフとして迎えられ、一躍注目を浴びる。その後、地元ニュー Yorkerに人気を博した「Matsuri」の共同経営者となり、常に変化と刺激を求めながらも素材の味を活かす料理が評判となり、その名を轟かせた。米国においては、高い人気と知名度を持つ日本人料理人である。Japanese Soul Cooking, Japanese Hot Pod, The Japanese Grill等、著書多数。



クレイグ・タバンドラ (Craig A. Tabandera)

Advanced Sake Professional

Sake Education Council (ニューヨーク)

酒ソムリエ協会 (SSA) 認定 上級利酒師。フュージョン寿司で有名な Sushi Samba にて、Samba ブランド料飲ディレクターを務める。Sushi Samba では常時 65 種の日本酒を扱い、それぞれにオリジナルのテイastingノートを付けて、ゲストへ料理とのペアリングを行う他、各店舗に酒ソムリエを設けるべく、日本酒を教えている。また、日本酒の魅力を外国人ソムリエに伝えて歩き、これまでに多くの蔵元の日本酒等の販路を米国内に普及させた実績を持つ。

2 レシピコンテスト「The Fine Grain : A New Cuisine and Cocktail Competition Inspired by Japanese Rice」

○実施目的 日本産コメ・コメ関連製品について、海外現地での理解促進と興味喚起を行うため、新しい調理方法、海外現地のニーズにあった食べ方などを提案し、日本産コメ・コメ関連製品を話題性があり、かつより身近なものとする事で販売促進に繋げる

○実施内容 現地でレストランを営むプロの料理人をノミネートし、日本産米・米菓・日本酒を用いたレシピでコンテストイベントを開催。

現地食関連業界やメディアから専門審査員をノミネートするとともに、食関連業界を中心に一般審査員を選定し、専門審査員と一般審査員の投票により優勝者を決定。

コンテスト参加者開発レシピは、参加者のレストランで提供することを依頼するとともに、現地メディアを通じて広く伝えていく。

会員の食品が購入できる店やレストランの情報等を参加者、現地メディアに広く PR。

○コンテストへの招待者 現地食関連事業者、食関連メディア (約 30 社)

(SNS を通じて情報発信しているインフルエンサー (ブロガー、インスタグラマー等) を招待し、情報拡散を図る。)

○コンテスト参加者 現地の影響力ある料理人、バーテンダー

料理部門 : Nicholas Waters 氏、Robert Cassels 氏、Castro Boateng 氏

飲料部門 : Joshua Boudreau 氏、Brant Porter 氏、Avi Kunen 氏

○実施日時・場所

(カナダ・ビクトリア)

実施日時 : 2017 年 1 月 14 日 (土) 18 : 00~21:00

実施場所 : The Union Club of British Columbia

805 Gordon St. Victoria. BC V8W 1Z6

【コンテスト参加者プロフィール】

料理部門 :

① Nicholas Waters 氏 (Toque Catering オーナーシェフ)

ビクトリアで最も高く評価されているハイエンドなケータリングカンパニーのシェフ。名門レストランで長年シェフをつとめた後 Toque Catering を創業。ケータリングのレベルを超えた芸術的でデリケートなディッシュで知られる。

② Robert Cassels 氏 (Saveur オーナーシェフ)

人気フレンチ系レストラン Saveur のオーナーシェフ。パリの老舗ジョエル・ロブションで修業を積み、若干 27 歳で 2015 年に生まれ故郷ビクトリアに Saveu をオープン。メディアでも高く評価され、受賞歴もある。ビクトリアでは 3 本指に入る若手スターシェフ。

③ Castro Boateng (Castro Boateng Fine Dining オーナーシェフ)

西アフリカ・ガーナ共和国出身の Castro は、幼少期にトロントに移住し、様々な困難を乗り越えて 30 歳からトロントの料理学校で学ぶ。その後、スコットランド、バミューダ、バンフなど世界各国の名門ホテルでシェフを歴任し、ビクトリアでケータリング Castro boateng を創業。

カクテル部門：

① Joshua Boudreau (Veneto, バーテンダー)

人気カクテルバー&レストラン Veneto のトップバーテンダー。2011 年にカナダ全土で活躍するバーテンダーを対象に行われる Art of the Cocktail Best Bartender competition で優勝した実力派バーテンダー。大学時代から修行を始め、2010 年より Veneto でプロとして活躍。カナディアン・プロフェッショナル・バーテンダー協会所属。

② Brant Porter (Pizzeria Prima Strada, バーテンダー)

本格的なナポリピザで人気の有名レストラン Pizzeria Prima Strada のトップバーテンダー。地元のようなバーテンダーコンテストに出場し、業界でも注目を集めている新進気鋭の若手バーテンダー。バーテンダーとしてだけでなく、当該レストランの飲料部門メニュー責任者を務める。

③ Avi Kunen (Clark & Co, バーテンダー)

人気カクテルバー Clark & Co のトップバーテンダー。カクテルバーでありながら、地産地消にもこだわりを持つフードメニューも揃えている当店で活躍する若手バーテンダー。地元の有名レストラン Marina Restaurant でバーテンダーとして腕を磨き、Clark & Co へ移籍後も様々なカクテルイベントに招待されている。

※レシピコンテストは、2 月 24 日（金）にシンガポールにおいても実施する計画であり、シンガポールにおけるレシピコンテストの実施概要については今後リリースする予定。

JRE は、関係各位の協力も得つつ、引き続き会員企業とともに日本産コメ・コメ関連食品の一層の輸出促進に努めてまいります。

<本件お問い合わせ先>

全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会 事務局

(担当：宮本、村山)

電話：03-5643-1720

Eメール：jimukyoku@zenbeiyu.or.jp

HPアドレス：<http://www.zenbeiyu.com/>