

日本産コメ・コメ関連食品のプロモーション活動の強化支援
カナダレシピコンテスト実施報告書

2017年3月31日

■ カナダ・ヴィクトリア実施概要

<実施方針>

「米及び米関連製品を活用したレシピコンテスト」を実施。

ヴィクトリア現地でレストランを営むプロの料理人ならびにバーテンダーを数名ノミネート（5名程度）し、会員制クラブ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招聘する。

専門審査員と一般審査員の投票の合計で優勝者を決定。

コンテスト参加者が開発したレシピは、参加者のレストランやバーでの提供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。

<実施概要>

イベント名	米及び米関連製品を活用したレシピコンテスト The Fine Grain: A New Cuisine and Cocktail Competition Inspired by Japanese Rice
時期	ヴィクトリア：2017年1月14日（土） 6:00pm開場 6:30 pm開始 -9:00pm終了
開催場所	The Union Club of British Columbia
開催主体	一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会
候補者選定方法	現地の影響力ある料理人（ローカルを中心）
来場者募集方法	現地の食関連事業者、食関連メディアを招聘
招致メディア	食関係メディア、ライフスタイルメディア、日本関連情報メディア、ローカル新聞紙などのほか、 ブロガー、インスタグラマーなどSNSを通じて情報発信しているインフルエンサーをイベントに招待し、情報拡散を図る
配布物	開発したレシピ、全米輸会員の食品が購入できる店やレストランの情報、コメ・コメ関連食品紹介パンフ（既存のもの）

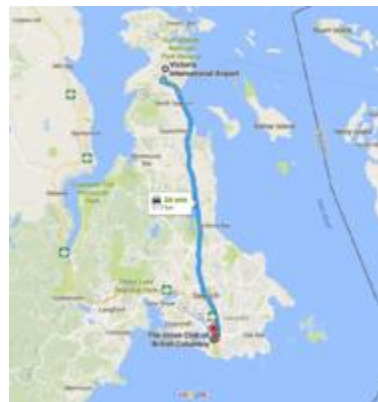
■ カナダ・ヴィクトリア実施概要

<会場>

会場 : The Union Club of British Columbia
住所 : 805 Gordon Street, Victoria, BC, V8W 1Z6 Canada,
電話 : (250) 384-1151
ホームページ : <https://www.unionclub.com/>

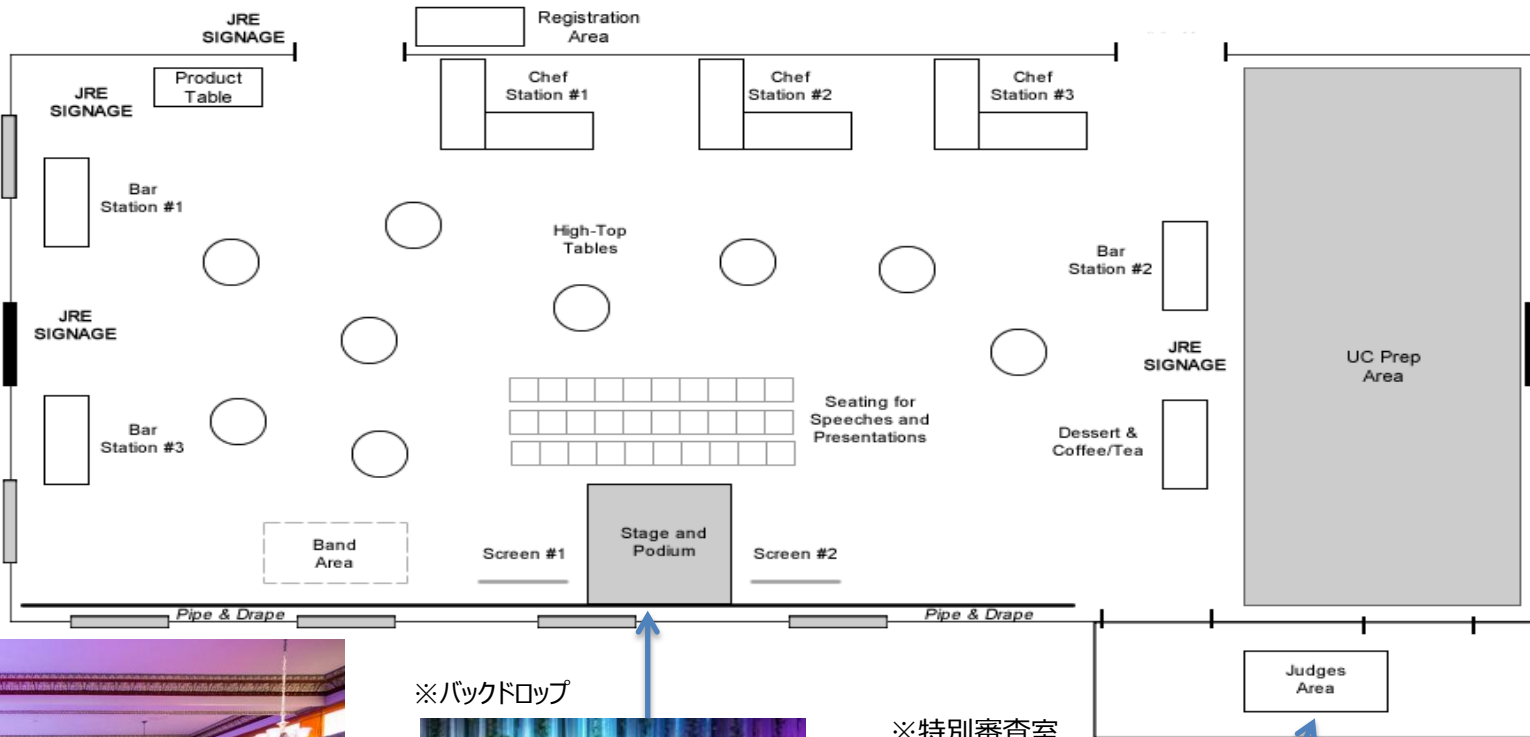
ビクトリア国際空港からは車で約34分程の距離。

Fairmont Empressなど主要なホテルやレストラン等が集中するダウンタウン中心地に位置。



■ 会場レイアウト

※通常の会場の様子



※イベント時の会場の様子



※バックドロップ



※特別審査室



■ 実施方法

<コンテスト審査の方法>

料理部門（コメ・米菓活用）と飲料部門（日本酒活用）で構成

料理と飲料では審査基準が異なるため、2つの部門に分けて実施。各3名、合計6名によるコンテスト。

特別審査員による投票と客席審査員による投票の2種類で実施

- 特別審査員による審査
特別審査員へのシェフとバーテンダーのプレゼン、試飲試食、質疑応答を別室で実施。
- 客席審査員による投票
ステージにおいて、客席審査員に向けて、試飲試食、プレゼンと質疑応答を行い、投票。

<賞の構成>

【特別審査員による審査】

- 料理部門： **The Fine Grain Master**
特別審査員による評価及び討議によって決定
- 飲料部門： **The Best Sake Mixologist Award**
特別審査員による評価及び討議によって決定



【客席審査員による審査】

- 料理部門： **The People's Choice Winner**
客席審査員の投票数によって決定
- 飲料部門： **The People's Choice Winner**
客席審査員の投票数によって決定



一般投票の様子

■ シェフ部門表彰



The Fine Grain Master 受賞者
シェフ Castro Boateng

People's Choice 受賞者
シェフ Nicholas Waters

■ バーテンダー部門表彰



The Best Sake Mixologist 受賞者
バーテンダー Avi Kunen

People's Choice 受賞者
バーテンダー Joshua Boudreau



特別審査員賞：

シェフ部門 (The Fine Grain Master)

1位 Castro Boateng (84 Point)

2位 Robert Cassels (74 Point)

3位 Nicholas Waters (71 Point)

バーテンダー部門 (The Best Sake Mixologist)

1位 Avi Kunen (91point)

2位 Brant Porter (80 Point)

3位 Joshua Boudreau (75Point)

People's Choice (一般投票)：

シェフ部門

1位 Nicholas Waters (61 Point)

2位 Robert Cassels (43 Point)

3位 Castro Boateng (20 Point)

バーテンダー部門

1位 Joshua Boudreau (39 Point)

2位 Avi Kunen (38point)

2位タイ Brant Porter (38 Point)

※点数内訳は次ページにて掲載

■ ジャッジシート結果

各審査員が記入した点数内訳は以下のとおり。

THE FINE GRAIN DISH JUDGING

JUDGE'S NAME: _____

DISH JUDGING

	Visual (?/20)	Texture (?/10)	Taste (?/40)	Technical (?/10)	WOW Factor (?/20)	TOTAL (?/100)
Nicholas Waters	15	5	25	6	10	71
Castro Boateng	10/15	10/5	20/35	10/5	10/5	80
Robert Cassels	10	5	30	8	12	74

THE FINE GRAIN COCKTAIL JUDGING

JUDGE'S NAME: _____

DISH JUDGING

	Balance (?/35)	Taste (?/30)	Aroma (?/20)	Finish (?/15)	Appearance Originality New Presentation	TOTAL (?/100)
Joshua Boudreau	30	20	15	10		95
Brant Porter	35	25	10	12	not a lot of wow	80
Avi Kunen	30	30	16	12	more wow but lower originality	91

■ 審査基準

<特別審査員>下記の基準で各審査員につき合計100点(100ポイント)満点による採点

シェフ: ①ビジュアル(20点満点)②舌触(10点満点)③味(40点満点)④技術(10点満点)⑤インパクト(20点満点)

カクテル: ①バランス(35点満点)②味(30点満点)③アロマ(20点満点)④フィニッシュ(15点満点)

<PEOPLE's Choice 一般審査員>1ポイント=1名分の票

投票用紙はなく、一般審査員には各人投票権を、シェフ1名、バーテンダー1名分(2枚)ずつ渡し、各投票筒に投票。

■ ジャッジシート結果

■ 事前レクチャーについて

全米輸のビデオを事前にすべて視聴してもらい、日本米の作られ方、精米の精巧さ、炊き方、お酒の種類などの研究を各自に行ってもらった。

審査ポイントとして、日本のお米の繊細な味を引き出せるメニュー、前ページの審査基準を元に採点。

■ 審査員の評価感想

最終的に、一般投票とはほぼ真逆の結果となったが、これはレシピコンテストではよくあること。

特別審査員としては、通常のレシピコンテストの基準に加えて、とくにシェフの料理に関しては、⑤のインパクトと、どれだけ日本米の味を引き出し、

よく米の研究をしたか、シェフの考えがよく現れているかを重視したとのこと。

その点で、カストロは、一番丁寧に、日本米の炊き方から、お米にあう振り掛けの味からよく研究をしていて、優勝に値した。

その他の面ではほぼ皆、互角だった。

カクテルに関しても、ほぼ横並びの結果だったが、AVIのカクテルがもっとも日本酒の味とフレーバーを引き立てていたことと、

リンゴをくり抜いたものにカクテルを入れて提供する方法がインパクトをもっていたが、やや飲みにくいという欠点もあった。



特別審査室での審査の様子

<料理部門参加者>

- ①**Nicholas Waters** - 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Toque Cateringのシェフ。名門レストランで長年シェフをつとめたあと、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** - 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・ロブションで修行を積み、若干27歳で2015年に生まれ故郷ビクトリアにSaveur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本の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、バミュダ、パ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。

<飲料部門参加者>

- 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。地元の様々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。

<料理部門>

①Nicholas Waters - Toque Catering オーナーシェフ

生姜と胡麻のライスコロッケ

ヒラメの酒粕ムニエル、白豆のガストリック、ピーナツソース添え

Ginger Sesame Crusted Japanese Rice Croquette with Sake Kasu Marinated Grilled Halibut Cheeks, White Soy Gastrique, Peanut Sauce



<特別審査員からのコメント>

黒ごまでご飯をコーティングするなどビジュアルに面白い工夫は見られたものの、テクスチャーや味の面でも、もう少しインパクトが欲しかった。(3位)

※参考情報

イベントケータリングで同メニューを300名余りに提供済み。現在、継続して日本米をつかったメニュー開発を研究中。今回のイベントのおかげで、日本食や出汁、北海道のことまで詳しく勉強する機会に恵まれたということで、感謝のメッセージを頂く。

レシピ

<ライスコロッケ: 4人前>

- ①日本米 2カップ
- ②水 2カップ半
- ③だし昆布 1インチ四方
- ④生姜 大さじ2
- ⑤寿司酢 大さじ4
- ⑥黒ごま 適量

寿司酢の作り方:

A米酢 大さじ3

B砂糖 大さじ3

C塩 小さじ1.5

A-Cを混ぜ合わせ、暖めて溶かし、置いておく

- ①を水に浸し、水が白くなるまで研ぎ洗い、水を捨てる。
- ①②③④を炊飯器に入れて炊く。
できあがった米を大きなボールに入れ、すこし熱を冷ます。
- ⑤の寿司酢をボールに加えて、ざっくりと混ぜる。

ベーキングシートの上に寿司米を薄く広げて押し伸ばし、24時間寝かせる。
ベーキングシートの上で長方形に切る。黒ごまをまぶして、軽く揚げる。

ヒラメのムニエルに添えてサーブする。

<料理部門>

② Robert Cassels - Saveur オーナーシェフ

米と豚バラ肉のテリーヌ マグロのタルタルとライスクリスプ 添え

Terrine of Rice and Pork Belly
With Tuna Tartar, Rice Crisp



<特別審査員からのコメント>

普段お米になじみのない人でも、違和感なく食べられるディッシュ。正統派フレンチで味やビジュアルも、申し分なく、一位と同格であったが、米の存在感がやや薄かった。(2位)

レシピ

<米と豚バラ肉のテリーヌ>

緑茶を少し混ぜたココナッツミルクで米を炊く。

テリーヌの型容器にオイルスプレーを吹きかけ、サランラップを容器に敷き詰める。

炊けたご飯が温かいうちに、豚バラとご飯を交互に、層の厚みが同じになるように順番に敷き詰めていく。容器が一杯になったら、サランラップと板で蓋をし、その上から重い物を載せて圧力をかける。冷蔵庫で一晩寝かせる。

テリーヌのコーティング: 炊く前の乾いた米をブレンダーに入れて、各15秒、3-5回まわしてパウダー状に砕く。

うまく砕けない場合は、再度入れてパウダーになるまであと2回ほど回す。これを、カットしたテリーヌのスライスにまんべんなくまぶして、軽く油で揚げる。

<ライスクリスプ>

米2カップと、水8カップを鍋に入れる。包丁の背でレモングラス2つ分を砕く。ライムの葉を3枚手で潰す。レモングラスとライムの葉を米と一緒に鍋に入れて、米が柔らかくなるまで炊く。炊いたら余分な水分を捨てる。

米をフレッシュミントと一緒にブレンダーで、緑のペースト状になるまで混ぜる。乾燥したわかめをスパイスグラインダーに入れて、パウダー上にする。

米のペーストをAcetateビニールシートの上に広げて、上からわかめの粉をまぶす。シートごと、食品乾燥機のなかで乾燥させる。

<料理部門>

③ **Castro Boateng** - Castro Boateng Fine Dining オーナーシェフ
焼きご飯 ハマチの甘豆漬け、枝豆と酒のピューレー、漬け物、ご飯チップ添え
YAKI GOHAN with Sweet Soy Cured Hamachi, Edamame & Sake Puree,
Pickled vegetables, Gohan Chips



<特別審査員からのコメント>

お米の特徴を生かした、個性的なフージョンが見事だった。
ビジュアルも非常にバランスが取れて、繊細なディッシュ。
米と日本料理についての、シェフとしての解釈が感じられた。(1位)

※参考情報

現在までに、イベントケータリングで同メニューを300名余りに提供済み。
もともと日本食の知識が他のシェフよりも豊富だったようですが、今回のイベントをきっかけに、よりお米に対する興味が高まったとのコメントあり。

レシピ

<炊飯>

米4カップ 水4カップ

冷たい水で米を研ぎ洗い、水を切る。それを3度繰り返し、あらたに水を入れて30分浸す。浸水させた米の水気を切り、あらたに米と同量の水を入れて蓋をする。少々の塩を入れ、中火にかける。沸騰させ、10分ほど炊く。弱火にして12分。火から下ろして10分蒸らす。炊いたご飯のうち、半分を<焼きご飯>用、もう半分を<ご飯チップス>用に取り分けておく。

<焼きご飯>

炊いたご飯 2カップ わかめ 60グラム 胡麻 30グラム
米酢 少々 ネギ(みじん切り) 25グラム 鰹節フレーク 10グラム
砂糖 小さじ2 塩 少々 海苔(細かく刻む) 6枚

焼きご飯の調味料「ふりかけ」を作る。わかめ、胡麻、海苔、鰹節フレーク、砂糖、塩、米酢を混ぜた「ふりかけ」を、温かいご飯に混ぜる。型容器に入れて、冷蔵庫で1時間冷やす。冷えたら、好きな形に切る。外側を炒めてカリッとさせ、オーブンで1分ほど焼く。

<ご飯チップス>

炊いたご飯 2カップ 生姜パウダー 小さじ1 オレンジの皮 大きじ1
セサミオイル 少々 塩胡椒 少々 ベジタブルオイル 3カップ

オーブンを200° Fにプレヒートする。

すべての材料をブレンダーに入れ、なめらかになるまでピューレーにし、漉し器で濾す。ベーキングシートに薄く広げて、オーブンでドライになるまで焼く。乾燥したら冷やし、小さく割る。割ったかけらを油で揚げ、塩胡椒で味付けをする。ペーパータオルの上で油を切って乾かす。使う前日に準備しておくことも可能。

<飲料部門>

① Joshua Boudreau - Veneto, バーテンダー



<特別審査員からのコメント>

風味とバランスの良い飲みやすいカクテルだったが、あまり大きな印象を残さない無難さが目立った。(3位)

※参考情報

イベント前から毎日日本酒の本を読んで研究し、現在も勉強中。イベントでは、プレゼンテーション時に白鶴の酒の繊細さについて語り、白鶴に感謝を述べていた。

カクテル:THE BREAKWATER COCTAIL レシピ

<材料>

純米吟醸 2oz

米酢 ¼ oz

レモン汁 ¼ oz

食用藻5ml

食塩水2滴

はちみつ 1/4oz

上記の材料をシェイカーで混ぜ合わせ、グラスにつぐ。
生姜片 1/8oz、海苔 小2枚、きゅうり汁(泡立てる)を
仕上げに添えてサーブ。



<飲料部門>

② **Brant Porter** - Pizzeria Prima Strada, バーテンダー



<特別審査員からのコメント>

カクテルとしてのバランスや味は、1位と同格。シンプルでよいカクテルだった。セサミオイルの風味を加えるなどの意外な工夫をこらしたが、その風味が少し支配的になってしまい、酒の繊細さを邪魔してしまった感が否めない。(2位)

カクテル:THE FLOWER IN THE FIELD レシピ

<材料>

純米吟醸 1.5oz

ジン (Beefeater 24) ¾ oz

ジャスミンティー味ライムジュース ½ oz

きゅうり汁 小さじ2

セサミオイル 小さじ¼

上記の材料をシェイカーで混ぜ合わせ、グラスにつぐ。



<飲料部門>

③ **Avi Kunen** - Clark & Co, バーテンダー



<特別審査員からのコメント>

3つのうち、もっとも風味が豊かなカクテルだった。カクテルの入れ物にくり抜いたリンゴを用いるなどの意外性が勝因。酒とリンゴの相性も良く、味も申し分なかった。(1位)

※参考情報

現在までに、バーClark & Co.で同メニューを50以上提供。

カクテル:THE I-PADDY レシピ

<材料>

純米吟醸 2oz

青りんご(Granny Smith)シロップ ½ oz

Krupnik (はちみつリカー) ½ oz

ライスワインビネガー ¼oz

上記の材料をシェイカーで混ぜ合わせ、くり抜いたリンゴの中に注ぐ。
シナモン枝を添えてサーブ。



＜専門審査員＞ ビクトリアならびにブリティッシュコロンビア州の食品業界に精通した専門家を中心として、将来的な日本産米の活用と認知度を高めることを目的とする今回のコンテスト開催の意義に共感して頂ける方を審査員メンバーとして選出。



① **Gary Hynes** - EAT Magazine ファウンダー

1998年に創設された、パシフィックノースウェストで最も強い影響力を持つEAT Magazine のファウンダー。ブリティッシュコロンビアのワインリーに関する著作もあり、シェフからの信頼も厚く、地元の食業界の中心的存在。Toronto の Palmerston Restaurant でソムリエを経験したあと、シェフとして、Nova Scotia で Cooper's Inn and Restaurant をオープンし、様々な賞を受賞する。1998年にEAT Magazineを創刊した後も、NW Palate, Western Living, Western Coast , Century Home Magazineなどにも寄稿している。



② **Eric Akis** - Times Colonist - フードライター

ブリティッシュコロンビアで最も古い新聞The British Colonist（1858年創設）とVictoria Daily Times（1884年創設）とが1980年に合併した伝統ある新聞媒体Times Colonistの名物フードライター。水曜日と日曜日にレシピを含む料理コラムを担当。プロのシェフとしての経験を生かして執筆したベストセラー本“Everyone Can Cook”著者。



③ **Cinda Chavich** - YAM Magazine, フードライター

ビクトリア最有力のライフスタイルマガジンYAM Magazineの有名フードライター。料理に関する著作も多く、昨年出版された最新作“The Waste Not, Want Not Cookbook: save food, save money, and save the planet”は、権威ある国際料理協会のブックアワード2016 IACP でファイナリストにノミネートされた。

<会場全体の様子>



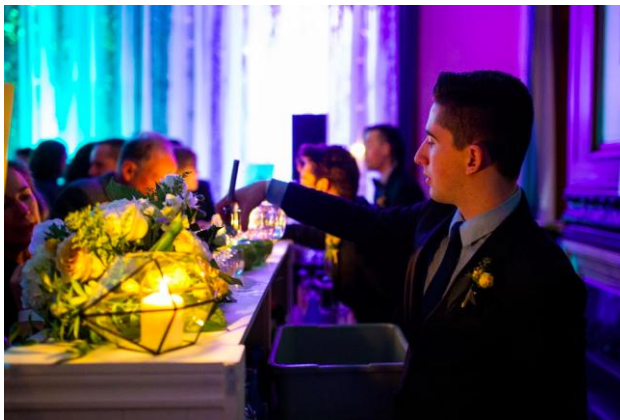
<会場全体の様子：サインージ、商品展示>



<会場全体の様子：シェフステーション>



<会場全体の様子：カクテルステーション>



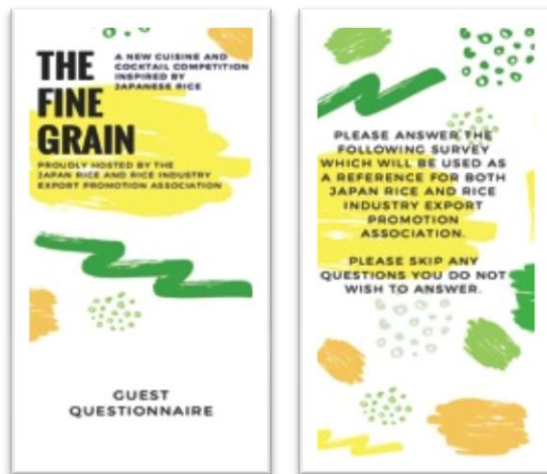
■ 当日の配布物

<入場時配布物>

入場時に当日のプログラム、レシピ、本日使用するレシピの米、酒を購入できる店舗リストを1冊にまとめたパンフレットとアンケート、一般参加者の投票カード（米部門、酒部門）を配布。



パンフレット



アンケート



投票カード

<パンフレット詳細>

THE FINE GRAIN

A NEW CUISINE JUDG COCKTAIL COMPETITION INSPIRED BY JAPANESE RICE

11 JANUARY 2021
THE GREEN CLUB, HYOGO-BAI

ORGANIZED BY THE JAPAN FOOD SERVICE INDUSTRY PROMOTION ASSOCIATION

2021 IS JAPAN QUALITY JAPAN QUALITY JAPAN QUALITY

PROGRAM

- 6:30PM COCKTAIL HOUR
- 8:00PM COCKTAIL DINNER
- 8:30PM JUDGING PANEL COMPETITION
- 9:00PM JUDGING PANEL
- 9:30PM SPECIAL GUESTS
- 10:00PM JUDGING PANEL
- 10:30PM DINNER

THIS IS JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

TONIGHT'S JUDGING PANEL

CHIEF JAMES
LIZ HARRIS
RYO AND
TOMOKI
YUKA OKADA
COOKBOOK AT THE GREEN CLUB RESTAURANT

MENU

FINE GRAIN WASHI COMPETITION

SHINOBU SHIRAZI, YAMAZAKI, TERAMOTO, WAKI, CHIKAZUMI
HARUKAZE, KAWASUMI, KAWASUMI, KAWASUMI, KAWASUMI

BY CHEF MICHIOKA MATSUDA, TOSHIKI OKADA

TERAMOTO OF WAKI AND WAKI BELLY

BY CHEF SHIROBUKI MATSUDA, TOSHIKI OKADA

MENU

BEET SAKE WASHI/COCKTAIL COMPETITION

THE BREAKWATER COCKTAIL
BY CHEF SHIROBUKI MATSUDA, TOSHIKI OKADA

THE FLOWER IN THE FIELD
BY CHEF SHIROBUKI MATSUDA, TOSHIKI OKADA

CINQUE SESAMO CRUSTED JAPANESE SICE CROQUETTE

BY CHEF MICHIOKA MATSUDA, TOSHIKI OKADA

TERAMOTO OF RICE AND PORK BELLY

BY CHEF SHIROBUKI MATSUDA, TOSHIKI OKADA

WAKI BELLY

BY CHEF SHIROBUKI MATSUDA, TOSHIKI OKADA

YAKI CONAN

BY CHEF SHIROBUKI MATSUDA, TOSHIKI OKADA

THE BREAKWATER COCKTAIL

BY CHEF SHIROBUKI MATSUDA, TOSHIKI OKADA

THE FLOWER IN THE FIELD

BY CHEF SHIROBUKI MATSUDA, TOSHIKI OKADA

THE 3-PADDO

BY CHEF SHIROBUKI MATSUDA, TOSHIKI OKADA

JAPANESE SAKE

DAIWA (DAIWA BRAND) - JUMANJI (JUMANJI BRAND) - ASSORTED

BY CHEF SHIROBUKI MATSUDA, TOSHIKI OKADA

JAPANESE SAKE

DAIWA (DAIWA BRAND) - JUMANJI (JUMANJI BRAND) - ASSORTED

BY CHEF SHIROBUKI MATSUDA, TOSHIKI OKADA

JAPANESE SAKE

DAIWA (DAIWA BRAND) - JUMANJI (JUMANJI BRAND) - ASSORTED

BY CHEF SHIROBUKI MATSUDA, TOSHIKI OKADA

JAPANESE SAKE

DAIWA (DAIWA BRAND) - JUMANJI (JUMANJI BRAND) - ASSORTED

BY CHEF SHIROBUKI MATSUDA, TOSHIKI OKADA

JAPANESE SAKE

DAIWA (DAIWA BRAND) - JUMANJI (JUMANJI BRAND) - ASSORTED

BY CHEF SHIROBUKI MATSUDA, TOSHIKI OKADA

JAPANESE SAKE

DAIWA (DAIWA BRAND) - JUMANJI (JUMANJI BRAND) - ASSORTED

BY CHEF SHIROBUKI MATSUDA, TOSHIKI OKADA

THIS IS JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

ORGANIZED BY THE JAPAN FOOD SERVICE INDUSTRY PROMOTION ASSOCIATION

2021 IS JAPAN QUALITY JAPAN QUALITY JAPAN QUALITY

■ 当日の配布物

<退場時配布物>

アンケート回答者に対して、日本産米製品の認知度を上げるため、試飲・試食サンプルを配布した。酒は全員、米菓はどれか一種類のみ。当日配布用のパンフレット（Japanese Meals）を同封。



純米吟醸300ml



黒豆せんべい／味しらべ



ぼんち揚げ／ポンスケ



当日の配布セット
(一例)



Japanese Meals パンフレット



配布の様子。大変好評でした。

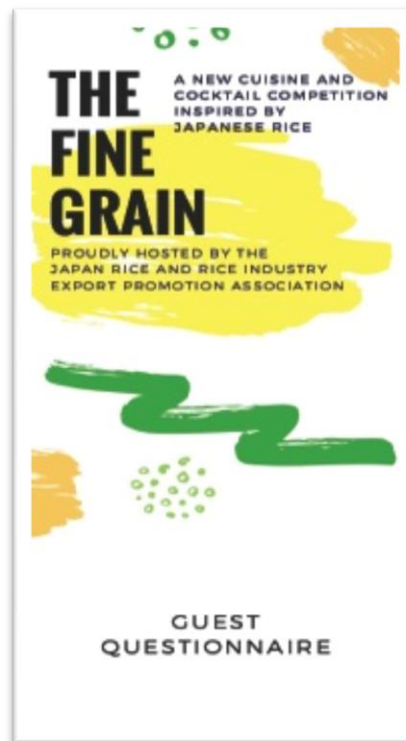


■ 記録ムービー



■ アンケート結果

<アンケート用紙 (表) - 3折>



裏



表

- ◆ 来客数 : 142人
内訳 : ゲスト 121人
プレス 21人
- ◆ アンケート回収数 : 122枚
- ◆ 回収率 : 85.9%

<アンケート用紙（裏）>

Q1: How often and where do you eat Japanese foods?

(please check one box each)

Frequency:

- quite often
 sometimes
 not much
 never

Locale:

- only at restaurants
 only at home
 both places
 neither

Q2: How often and where do you eat rice grown in Japan?

(please check one box each)

Frequency:

- quite often
 sometimes
 not much
 never

Locale:

- only at restaurants
 only at home
 both places
 neither

Q3: As part of your profession, do you prepare or serve (sell) Japanese foods?

Frequency:

- quite often
 sometimes
 not much
 never

Q4: If you answered "quite often" or "sometimes" above in Q3, please tell us what are the advantages and disadvantages of using rice from Japan as part of your profession? (For example: quality, price, technicalities of purchasing or finding vendors, etc.)

Q5: How familiar were you with the characteristics of Japan-grown rice before you joined this event?

- quite familiar
 somewhat familiar
 hardly familiar
 not familiar at all

Q6: What fact about Japan-grown rice do you find interesting? (please select as many choices)

- the look of it
 its deliciousness (or the fact that its also good served at room-temperature)
 its stickiness
 its sweetness
 its perfect softness
 that different grains have distinct flavors
 that its safe and worry-free

Q7: Did you discover any difference between Japan-grown rice and rice from other origins?

Q8: Did your understanding and interest for Japan-grown rice increase by joining this event?

- very much somewhat not much not at all

Q9: How often and where do you drink sake?

Frequency:

- quite often
 sometimes
 not much
 never

Places:

- only at restaurants and bars
 only at home
 both places
 neither

Q10: Did your understanding and interest for sake increase by joining this event?

- very much somewhat not much not at all

Q11: Do you feel that you will most likely choose (or actively pursue) Japan-grown rice and its products after joining this event?

- yes, I strongly felt that way sure, somewhat
 not too much no, didn't feel that way

Q12: Please elaborate on your choice of answer above on Q11

Q13: Please choose the recipe you enjoyed the most that was introduced at this event?

Rice Dish:

- Ginger Sesame Crusted Japanese Rice Croquette
 Terrine of Rice and Pork Belly
 Yaki Cohan

Cocktail:

- The Breakwater Cocktail
 The Flower in The Field
 The i-paddy

Q14: Please explain why you chose the item/s mentioned in your answer above.

Q15: Do you foresee yourself creating a new recipe using Japan-grown rice and/or its products? Please share your ideas!

Q16: Please give us your feedback of this event.

Q17: Please share a little bit about you! (This information is protected)

Gender: Male Female

- Prefer not to be specified

Age:

- under 19
 30-39 20-29
 50-59 40-40
 70+ 60-69

Ethnicity:

- American Indian or Alaska Native
 Asian
 Black or African American
 Native Hawaiian or Other Pacific Islander
 White
 other (_____)

Profession:

Media
 please specify type of media _____

Chef
 please specify cuisine _____

Restaurant representative
 please specify cuisine _____

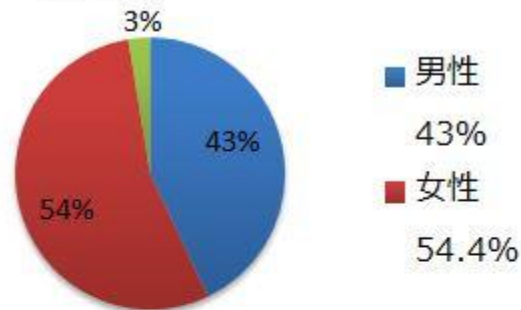
Retailor representative
 please specify business type _____

Food distributor representative
 please specify type of food _____

Other: please specify: _____

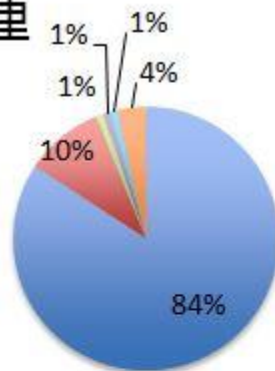
性別

女性がやや多い



人種

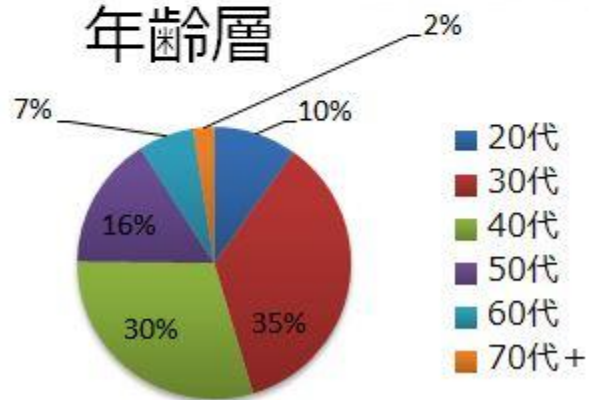
白人が8割を占める



- 白人 84.2%
- アジア人 9.6%
- アフリカ系アメリカ人 0.9%
- ネイティブハワイアン・ポリネシアン系 0.9%
- ネイティブアメリカ人 0.9%
- 他 3.5%

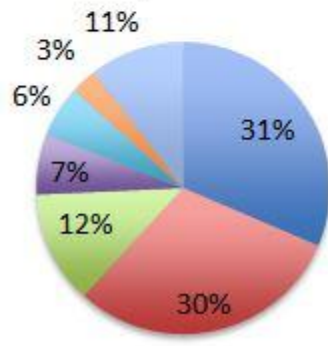
年齢層

30代~40代が過半数を占める

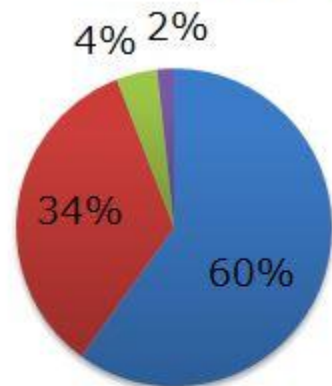


職業

- メディア・PR (フード系/アート系/政府系 他)
- 会社経営・勤務 (食品系企業/不動産業/金融業 他)
- レストラン経営・勤務 (オーナー/バーテンダー 他)
- 小売店経営・勤務 (食料品店/メディカルサプライ 他)
- アート・デザイン系 (アートディレクター/建築家 他)
- シェフ (フレンチシェフ 他)
- 他 (教諭/医者/警官/弁護士/投資家 等)



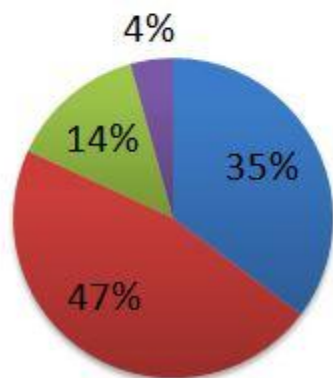
問1：日本食をどのくらいの頻度でどこで食しますか？



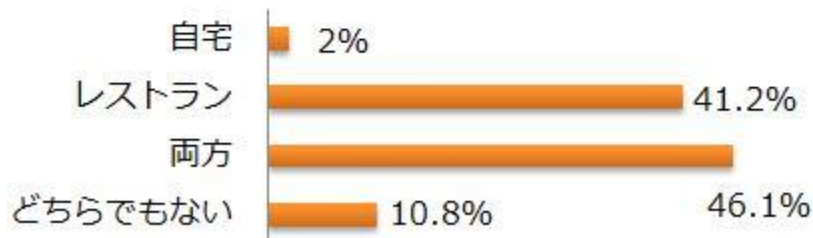
- かなり頻繁に
- 時々
- 稀に
- 全く食さない



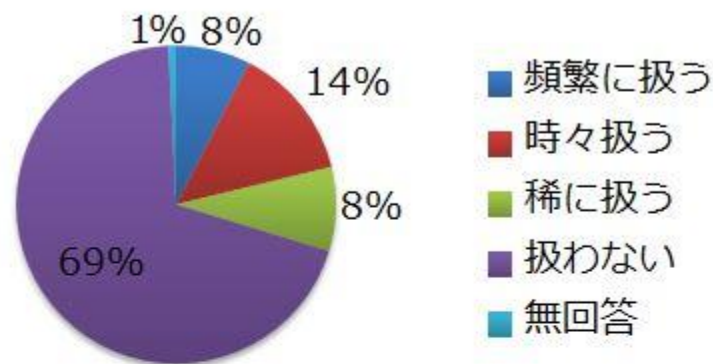
問2：日本産米をどのくらいの頻度でどこで食しますか？



- かなり頻繁に
- 時々
- 稀に
- 全く食さない



問3：職業柄、日本食を扱いますか？



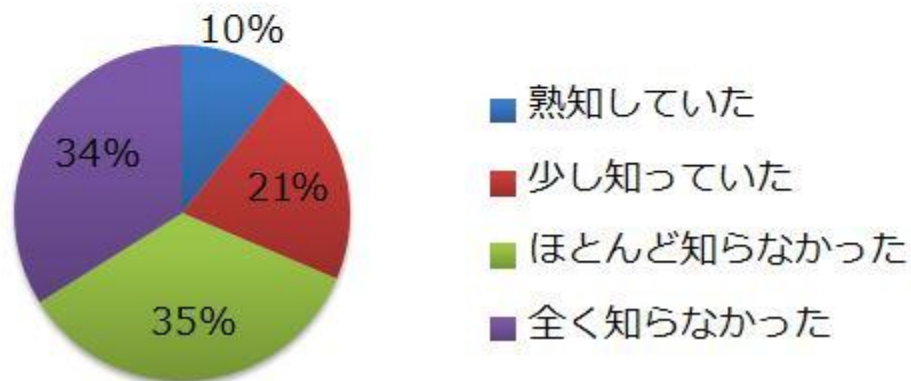
問4：日本産米を扱う利点と難しさは何ですか？

(左記問いで「扱う」と答えた方対象)

利点：品質が安定している
高品質
味の良さ

難点：値段が高め
カナダであまり流通していない
調理方法が難しい

問5：イベント参加前、どのくらい日本産米のことをご存知でしたか？



問6：日本産米の魅力は何ですか？

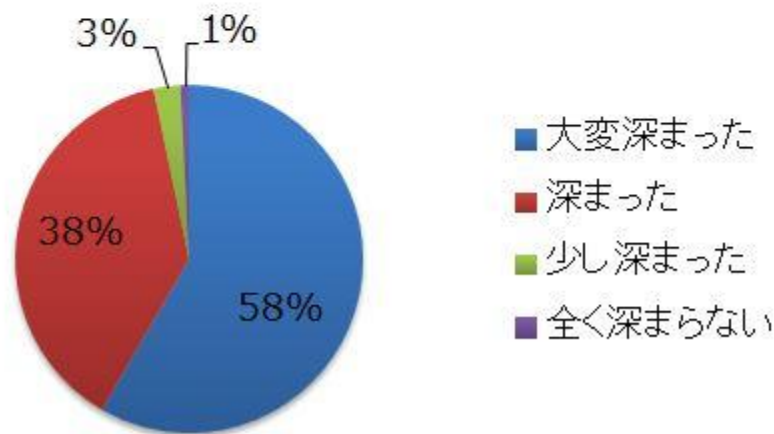
- 1位 粘り感
- 2位 美味しさ
- 3位 程よい柔らかさ
- 4位 甘さ
- 5位 品種の多さとその違い
- 6位 見た目
- 7位 安全で安心

問7：日本産と外国産のお米の違いがわかりましたか？

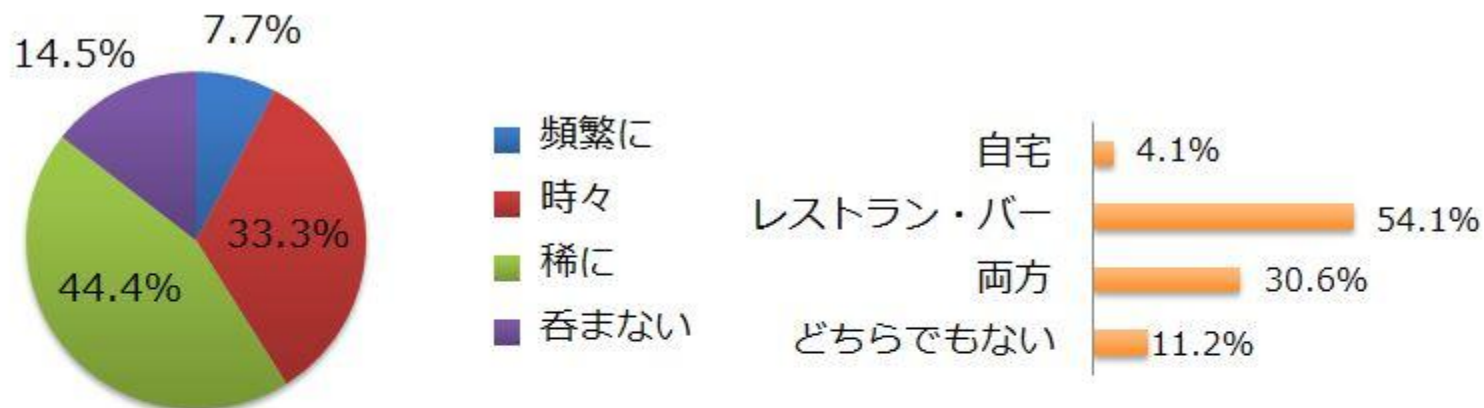
大多数の方が「はい」と回答

コメント：他国米より品質がよい
甘さを含め味が優れている
ムラが無く一貫して高品質
形が良い・米粒が丸い
稲を仕分ける機械が興味深い
粘り感・質・米粒の光について学んだ
料理をより引き立てる役割がある

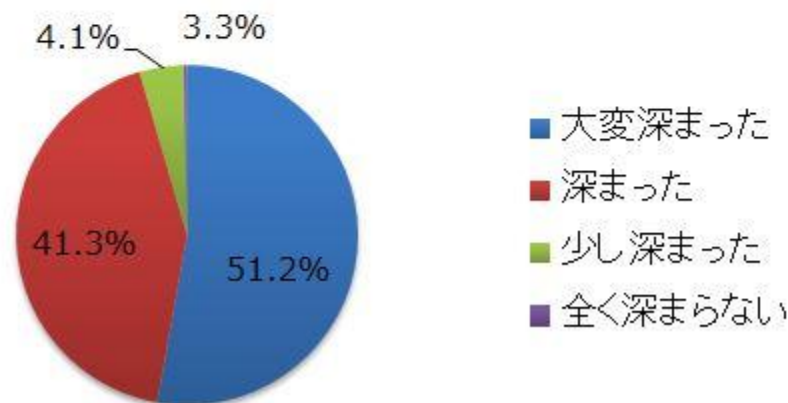
問8：このイベントを通じて、日本産米への興味や理解が深まりましたか？



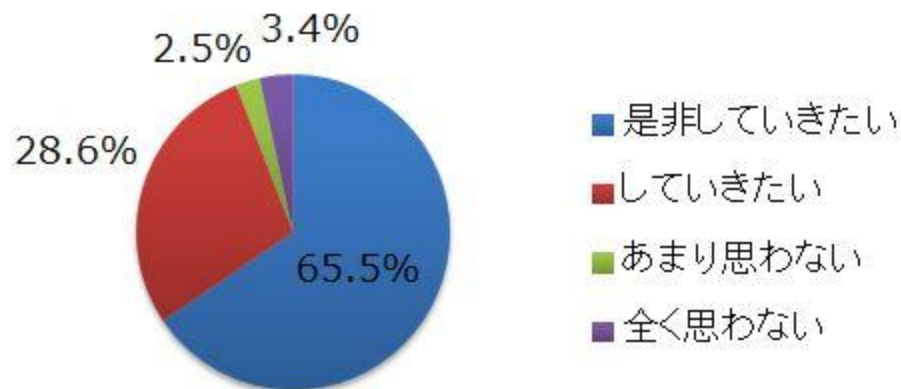
問9：日本酒をどのくらいの頻度でどこでたしなみますか？



問10：このイベントを通じて、日本酒への興味や理解が深まりましたか？



問11：今後、日本産米や日本食材について積極的に購入、または勉強していきたいですか？



問12：問11の理由は何ですか？

- ・お米の有り難みがわかったので。
- ・お米ができるまでにテクノロジーや細部へのこだわりが興味深い。
- ・日本米の多様性に驚いた。
- ・自分のイベントで日本米を取り上げたい。
- ・食感がよく、美味しいと思ったので。
- ・他国産より品質が良いので。
- ・自宅で一度炊いてみたいので。
- ・動画を見て、品質について新しい価値観が生まれた。もっと研究したい。

問13：今回のイベントで一番気に入ったレシピはどれですか？

【ご飯もの】

1位 (40.3%) Ginger Sesame Crusted Japanese Rice Croquette

選んだ理由・感想：胡麻と魚の相性が良かった。
素材の良さが引き立っていた。
創造的で芸術的なプレゼンテーション。

2位 (33.6%) Terrine of Rice and Pork Belly

選んだ理由・感想：スモーキーな風味が良く、お米の良さを際立たせていた。
食感と風味、どちらも楽しめた。

3位 (27.7%) Yaki Gohan

選んだ理由・感想：オリジナリティがあった。
お米の味を最大限に引き出していた。

【カクテル】

1位 (41%) The Flower In The Field

選んだ理由・感想：さっぱりしていて飲み易かった。
繊細な味が好きだった。

2位 (32.5%) The Breakwater Cocktail

選んだ理由・感想：甘みが丁度良かった。
出されていた料理と良く合った。

3位 (29.9%) The i-paddy

選んだ理由・感想：スパイスが聞いていて面白い。
爽やかな風味が良い。
ユニーク。

問15：今後、日本産米や日本食材を使って、新しいレシピ作りに挑戦してみようと思いますか？

「はい」の回答が多数

コメント：料理は苦手だけど試してみたい／アスパラガスを使って何か作りたい
チャーハンに挑戦してみたい／カクテルを作ってみようと思う
家で寿司を作ってみようと思う／新しいレシピを考えるとわくわくする！
絶対作りたい！／多分作ると思う／小売店で購入してみようと思う
食べに行くのが好きなので作らないかも／料理は得意じゃない

問16：このイベントに参加したご感想をお聞かせ下さい。

◎イベント全体の感想：

ありがとう。とても楽しかった！／洗練されたイベント／美味しい食事、お酒、デザートで最高だった／楽しみながら学べて最高／お花や装飾が素晴らしい／良く計画されて考えられたイベントだった／上品で専門的／新しい事を学べた／参加出来てとても嬉しい／他のどのイベントとも違って面白かった、しかも健康的／次も参加したい！／進行もスムーズだし面白かった／楽しい驚きがつまった素晴らしいプレゼンテーションだった／斬新で興味深いアイデアがたくさんで、日本食が大好きになった／参加者が素晴らしい／食品も綺麗にプレゼンしてあった

◎日本米・日本酒について：

日本米の良さを十分知る事ができた／お米の有り難みがわかった／お米に対する熱情と気配りが素晴らしい／生産者の完璧を目指す職人魂に感動した／日本米の多様性に驚いた／日本米が好きになった／他国米とは比較できない品質に感動した／近所で日本産米を見つけたら是非買いたい／稲を仕分ける機械など興味深い／テクノロジーな部分が面白い／今まではどこでお米の生産地など意識したことがなかった／動画が素晴らしく、食に対しての価値観が変わった／もっと頻繁に日本米を使っていこうと思う／たくさん知ったことで、更に日本米を食べていこうと思った／酒カクテルは楽しいので是非試してみたい／各地の日本酒を飲み比べてみようと思う／知り合いにぜひ勧めたい／自分のイベントでもこのトピックを取り扱いたい

◎残念だった点：

テーブルの1つは早く売り切れて食べられなかった／混んでいた／6インチのヒールを履いていたので途中で足が痛くなって退場せざるをえなかった