

日本産食材試食等PRイベント事業
上海

実施報告書



JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

平成29年 9月 6日

1. 実施概要

◆実施概要

「日本産食材試食等PRイベント」

実施目的 日本産食材の需要拡大

対象品目 コメ・コメ加工品（包装米飯含む）、日本酒、米菓、水産、菓子等

参加団体 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会
水産物・水産加工品輸出拡大協議会
全日本菓子輸出促進協議会
日系物流企業（現地卸売企業）

来場者 100～150名
・小売、レストラン関係者
・食品輸入卸売業
・マスコミ、KOL等

【中国・上海】

実施日時 2017年7月19日（水） 14:00～16:00

実施場所 上海花園飯店（ホテルオークラ）グランドボールルーム（625㎡）
中国上海市茂名南路58号

●会場



1. 実施概要：実施会場情報

◆実施会場



1. 実施概要：試食・試飲及びデモクッキング概要

◆日本酒

白鶴酒造(株)	白鶴純米大吟醸白鶴錦
	白鶴純米大吟醸山田穂
(株)シェンロンインターナショナル	と金
菊正宗酒造(株)	菊正宗 純米大吟醸
	菊正宗 上撰
月桂冠(株)	純米大吟醸
	大吟醸

◆米菓

森白製菓(株)	こんがりコーン
	森のチーズ屋さん
	いかほたてバター焼
ぼんち(株)	ぼんち揚 140g
	ピーナツあげ 4P
	6枚味かるた 蜂蜜醤油味

◆料理 使用米：全農 パックご飯：(株)ウーケ 鮮魚：水産物・水産加工品輸出拡大協議会とコラボレーション

<p>①たいご飯</p> <p><作り方></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. たいの切り身は塩焼きにする。 2. 米は洗ってざるに上げ、30分おく（洗い米）。 3. だし汁に調味料を加えてかき混ぜ、塩を溶かす。 4. 炊飯用の鍋に洗い米、調味したご飯のだし、たい、生姜のせん切りを入れて炊く。 5. 炊き上がったたら酒をふり、約5分蒸らす。 	<p><材料 4人分></p> <table> <tr><td>米</td><td>3カップ</td></tr> <tr><td>鯛の切り身</td><td>4枚</td></tr> <tr><td>生姜のせん切り</td><td>適量</td></tr> <tr><td>ご飯のだし</td><td></td></tr> <tr><td>・だし汁</td><td>750ml</td></tr> <tr><td>・みりん</td><td>10ml</td></tr> <tr><td>・塩</td><td>小さじ1/2</td></tr> <tr><td>・濃口醤油</td><td>30ml</td></tr> <tr><td>酒</td><td>30ml</td></tr> </table>	米	3カップ	鯛の切り身	4枚	生姜のせん切り	適量	ご飯のだし		・だし汁	750ml	・みりん	10ml	・塩	小さじ1/2	・濃口醤油	30ml	酒	30ml
米	3カップ																		
鯛の切り身	4枚																		
生姜のせん切り	適量																		
ご飯のだし																			
・だし汁	750ml																		
・みりん	10ml																		
・塩	小さじ1/2																		
・濃口醤油	30ml																		
酒	30ml																		

<p>②ぶりの炊き込みご飯</p> <p><作り方></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ぶりの切り身は塩焼きにする。 2. 玉ねぎ、にんじん、青ねぎは薄切りに切る。 3. 米は洗ってざるに上げ、30分おく（洗い米）。 4. だし汁に調味料を加えてかき混ぜ、塩を溶かす。 5. 炊飯用の鍋に洗い米、調味したご飯のだし、ぶり、玉ねぎ、にんじんを入れて炊く。 6. 炊き上がったたら青ねぎを加え、酒をふり、約5分蒸らす。 	<p><材料 4人分></p> <table> <tr><td>米</td><td>3カップ</td></tr> <tr><td>ぶりの切り身</td><td>4枚</td></tr> <tr><td>玉ねぎ</td><td>1個</td></tr> <tr><td>人参</td><td>適量</td></tr> <tr><td>青ねぎ</td><td>適量</td></tr> <tr><td>ご飯のだし</td><td></td></tr> <tr><td>・だし汁</td><td>750ml</td></tr> <tr><td>・みりん</td><td>10ml</td></tr> <tr><td>・塩</td><td>小さじ1/2</td></tr> <tr><td>・濃口醤油</td><td>30ml</td></tr> <tr><td>酒</td><td>30ml</td></tr> </table>	米	3カップ	ぶりの切り身	4枚	玉ねぎ	1個	人参	適量	青ねぎ	適量	ご飯のだし		・だし汁	750ml	・みりん	10ml	・塩	小さじ1/2	・濃口醤油	30ml	酒	30ml
米	3カップ																						
ぶりの切り身	4枚																						
玉ねぎ	1個																						
人参	適量																						
青ねぎ	適量																						
ご飯のだし																							
・だし汁	750ml																						
・みりん	10ml																						
・塩	小さじ1/2																						
・濃口醤油	30ml																						
酒	30ml																						

<p>③ホタテのバターしょうゆごはん</p> <p><作り方></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 包装米飯を温める際、帆立の貝柱とカニ棒をパック内に入れてから電子レンジで温める。 2. パックをあけ、バターと醤油を加えて混ぜる。 3. 器に入れ、刻んだねぎを散らす。 	<p><材料 4人分></p> <table> <tr><td>パックご飯</td><td>4パック</td></tr> <tr><td>帆立の貝柱</td><td>80g</td></tr> <tr><td>カニ棒</td><td>80g</td></tr> <tr><td>バター</td><td>20g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>12ml</td></tr> <tr><td>ねぎ</td><td>適量</td></tr> </table>	パックご飯	4パック	帆立の貝柱	80g	カニ棒	80g	バター	20g	しょうゆ	12ml	ねぎ	適量
パックご飯	4パック												
帆立の貝柱	80g												
カニ棒	80g												
バター	20g												
しょうゆ	12ml												
ねぎ	適量												

1. 実施概要：展示・試食・試飲品リスト

◆展示商品

品目	社名	商品名	数量	重量・容量等
コメ ▶展示 ▶調理	木徳神糧(株)	北海道産米 (ゆめぴりか)	2	2 kg
	全農	石川県産こしひかり	3	2 kg
		北海道産ななつぼし	3	2 kg
	千田みずほ(株)	山形県産はえぬき	3	2 kg
	(株)神明	富山県産こしひかり	2	2 kg
包装米飯 ▶展示 ▶調理	(株)ウーケ	北アルプスの天然水仕立て ふんわりごはん 富山県産コシヒカリ	20	
	佐藤食品工業(株)	サトウのごはん きらら397	2	

1. 実施概要：展示・試食・試飲品リスト

◆展示商品

品目	社名	商品名	数量	重量・容量等
米菓 ▶展示 ▶試食	森白製菓(株)	こんがりコーン	4 ※	12ヶ入り
		森のチーズ屋さん	4 ※	12ヶ入り
		いかほたて バター焼	4 ※	12ヶ入り
	ぼんち(株)	ぼんち揚 140g	4 ※	12ヶ入り
		ピーナツあげ 4P	4 ※	12ヶ入り
		6枚味かるた 蜂蜜醤油味	4 ※	12ヶ入り
日本酒 ▶展示 ▶試飲	白鶴酒造(株)	白鶴 純米大吟醸山田穂	9 ※	720ml
		白鶴 純米大吟醸白鶴錦	6 ※	720ml
	月桂冠(株)	純米大吟醸	5 ※	720ml
		大吟醸	5 ※	720ml
	(株)シエンロ ンインターナ ショナル	と金	5 ※	720ml
	菊正宗酒造 (株)	菊正宗 純米大吟醸	3 ※	720ml
		菊正宗 上撰	3 ※	720ml
ふりかけ ▶展示 ▶試食	(株)永谷園	ふりかけ各種	3種1個	

1. 実施概要：試供品リスト

◆配布商品

品目	社名	商品名	数量	重量・容量等
包装米飯	(株)ウーケ	北アルプスの天然水仕立て ふんわりごはん 富山県産コシヒカリ	200	1パック
日本酒	白鶴酒造(株)	白鶴生貯蔵	80	300ml
		白鶴淡麗純米	60	300ml
		白鶴純米吟醸	60	300ml
米菓	森白製菓(株)	こんがりコーン	40	12ヶ入り
		森のチーズ屋さん	30	12ヶ入り
		いかほたて バター焼	30	12ヶ入り
	ぼんち(株)	ぼんち揚 4連	100	15ヶ入り
ふりかけ	(株)永谷園	ふりかけ各種	最大200	

◆配布方法

手提げ袋 統一ロゴシール手貼り



▶内容物

- ・包装米飯（シール手張り） 1個
- ・日本酒（300ml） 1本
- ・米菓 1袋
- ・ふりかけ 1袋
- ・包装米飯チラシ 1部



2. 制作物

◆日本産米・包装米飯・米菓・日本酒 説明資料

THIS IS JAPAN QUALITY 日本産米

米

全国农业协同组合联合会
National Federation of Agricultural Cooperative Associations



石川県産 産之光米 北海道産 産七曜米

千田瑞穂株式会社
Senda Mizuho Limited



山形県産 産祈進米

THIS IS JAPAN QUALITY 日本産米

米

木瀧神穂株式会社
KITOKUSHINRYO CO.,LTD



北海道産 夢美人

(株)神明
SHINMEI Co., LTD.



神明
山形県産 産光米

THIS IS JAPAN QUALITY 日本産米

包装米飯

佐藤食品工業株式会社
Sato Foods Industries Co., Ltd.



さくら587

(株)ウーケ
WOOKE Co., Ltd.



使用阿努斯斯北部的天然水蒸出的松軟米飯
山形県産 産光米

THIS IS JAPAN QUALITY 日本酒

白鶴酒造(株) Hakutsuru Sake Brewing Co., Ltd.

上選生貯米酒 300ml

<特徴> 此酒的特点在于善出醇香与醇美味完整保留, 爽口宜人。

甘	辛	酸	渋
●	●	●	●

淡麗純米 300ml

<特徴> 产日本最顶级大米, 采用“山田锦”同系列产“山形县产”“白鶴”由米, 以及山口县产“中全新干米”地米, 将特选大米与六甲的自然之水, 通过白鶴独有的“新希望酵母”混合在一起, 使米香充分发酵出来, 在口中回甜, 后味清爽而优雅。

甘	辛	酸	渋
●	●	●	●

純米吟醸 300ml

<特徴> 是选用丹波地区工艺精心釀制而成, 其酒本味醇和, 香气幽雅, 有温身的香气和清爽快口的口感, 是与众不同之处。

甘	辛	酸	渋
●	●	●	●

THIS IS JAPAN QUALITY 日本酒

月桂冠(株) GEKKEIKAN SAKE COMPANY, LTD.

月桂冠純米大吟醸 720ml

<特徴> 分别用纯米酒造的【山田锦】和【五百万石】糯米配合蒸成酒。比普通的酒在受到低温的冷凉下精心釀造, 防止酒精的挥发, 使米香和米味成为特征, 月桂冠为纯米酒, 所以酒味清爽, 入口不酸。

甘	辛	酸	渋
●	●	●	●

月桂冠大吟醸 720ml

<特徴> 用一家拥有水果的香味, 后味清爽的大吟醸酒。根据低温所釀成的新米, 保证了酒味了, 所以日本料理以外使用可放心的酒。在月桂冠为纯米酒, 所以酒味清爽, 入口不酸。

甘	辛	酸	渋
●	●	●	●

THIS IS JAPAN QUALITY 日本酒

菊正宗酒造(株) Kiku-Masamune Sake Brewing Co., Ltd

菊正宗 上撰 720ml

<特徴> 口感醇和, 五味调和, 入口后余味悠长。其一特征为特征——就是采用古法“蒸溜法”生产法, 釀造的正宗“菊正宗”酒, 其酒味为“菊正宗”家独有的“法製菊正宗”, 其酒味为“菊正宗”家独有的“法製菊正宗”, 其酒味为“菊正宗”家独有的“法製菊正宗”。

甘	辛	酸	渋
●	●	●	●

純米大吟醸 720ml

<特徴> 体质的香味, 口味醇和, 再加上生釀, 所以酒味清爽, 入口不酸, 同时修长, 是香味和口感相融合的纯米大吟醸酒, 推荐配合料理使用。

甘	辛	酸	渋
●	●	●	●

2. 制作物

◆日本産米・包装米飯・米菓・日本酒 説明資料

THIS IS JAPAN QUALITY JEROSHU-C.A.R.E.

皇 龙国际贸易有限公司
Xenlon International Co., Ltd.

天醸 卜盡 720ml



<特征>
作为享誉盛名的酒米「山田錦」的上一代过去的酒米「山田錦」却在留名的同时消失在了人们的视野里。在白鶴与酒米生产会深厚的背景下作为「梦幻之米」来甄选用「山田錦」酿造出的纯米大吟醸酒拥有特有的浓郁香味，历经十余年岁月的洗礼所呈现的杰出的一品。

・原材料：大米(日本产)、酒曲(日本产大米发酵)
・酒精度：17%
・日本酒度：+8.0
・酸度：1.4
・氨基酸度：1.7
・精米比率：5%

<口味>

甘	辛	酸	苦
低	中	高	低

<饮用方法>


加冰	冰	常温	室温	加热
—	◎	◎	◎	—

THIS IS JAPAN QUALITY JEROSHU-C.A.R.E.

白鶴酒造(株)
Hakutsuru Sake Brewing Co., Ltd.

日本酒

純米大吟醸 山田錦 720ml



<特征>
该产品100%使用享誉盛名的「山田錦」原料「山田錦」精釀而成，是一款以香气宜人，味道醇美为特点的纯米大吟醸。

・原材料：大米(日本产)、酒曲(日本产大米发酵)
・酒精度：15-16%
・日本酒度：+1
・酸度：1.3
・氨基酸度：1.3
・精米比率：5%


<口味>

甘	辛	酸	苦
低	中	高	低

<饮用方法>

加冰	冰	常温	室温	加热
—	◎	◎	◎	—

純米大吟醸 白鶴錦 720ml



<特征>
白鶴錦在商品化以前已有10年以上的历史，其酿酒工艺历经千锤百炼的淬炼。该产品100%使用白鶴酒造厂独自开发的「白鶴錦」酒米。作为「山田錦」的同类系列产品，做到了50%的精米化，高端心髓的纯米大吟醸酒。其特色是香气不露，滋味不差的醇香，深藏在口中蔓延。

・原材料：大米(日本产)、酒曲(日本产大米发酵)
・酒精度：15-16%
・日本酒度：+1
・酸度：1.4
・氨基酸度：1.0
・精米比率：5%

<口味>

甘	辛	酸	苦
低	中	高	低

<饮用方法>

加冰	冰	常温	室温	加热
—	◎	◎	◎	—

THIS IS JAPAN QUALITY JEROSHU-C.A.R.E.

森白製菓(株)
MORIHAKU SEIKA Co., Ltd.

米菓

妙角糖



<特征>
使用100%的日本产糙米制作而成的美味糖果，并使用100%北海道产的玉米粉来制作而成的高品质软糖的黄油味。

森白的奶露家



<特征>
使用100%的日本糙米，并加入足量的北海道产芝士。故原的芝士配上恰到好处的好处的盐基，美味十足。

鱿鱼扇贝黄油糖



<特征>
使用日本产糙米，并加入北海道产鱿鱼和日本产扇贝，制作而成的美味酥脆的黄油黄油糖。

THIS IS JAPAN QUALITY JEROSHU-C.A.R.E.

米菓

ぼんち(株)
BonChi Co., Ltd.

本吉bonchi 酱油味炸米饼



<特征>
现作的材料上用酱油调味，香脆美味的山贝。发售已经超过半世纪以上依旧是畅销产品。

炒花生



6枚装罐 蜂蜜酱油味



3. 実施記録



開会式：山本前農林水産大臣挨拶



開会式：木村代表理事挨拶



開会式：在上海日本国総領事館 片山総領事挨拶



開会式：上海飲食調理協会 沈元会長挨拶



開会式：高知県 岩城副知事による乾杯



開会式：大臣・来賓集合写真

3. 実施記録



展示ブース全景



会員社商品展示①



会員社商品展示②



会員社商品展示③



会員社商品展示④



デモクッキング

3. 実施記録



日本産コメ・コメ加工品PR①



日本産コメ・コメ加工品PR②



日本産コメ・コメ加工品PR③



日本産コメ・コメ加工品PR④



山本前大臣によるデモクッキング試食



イベント会場