

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
シンガポールレシピコンテスト実施報告書

2017年3月31日

■ シンガポール実施概要

<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。

シンガポール現地でレストランを営むプロの料理人などを5名アサインし、市内の集客施設でレシピ開発コンテストを開催。現地食関連業界やメディアから5名の専門審査員をノミネートするほか、同業界よりゲストも招待。イベントの観覧、試食、審査に参加いただくイベントとする。また、一般生活者に対する試食体験も実施し、一般生活者にも一部投票に参加していただく。専門審査員と一般審査員（業界ゲスト、一般生活者）の投票の合計で各アワード受賞者を決定。コンテスト参加シェフが開発したレシピは、参加シェフのレストランでも提供される（3品）。

<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 From humble grain to greatness: A New Cuisine Summit Inspired by Japanese Rice
時期	シンガポール：2017年2月24日（金）
開催場所	Plaza Singapura
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）

オーチャードにあるアクセス・集客抜群のショッピング施設

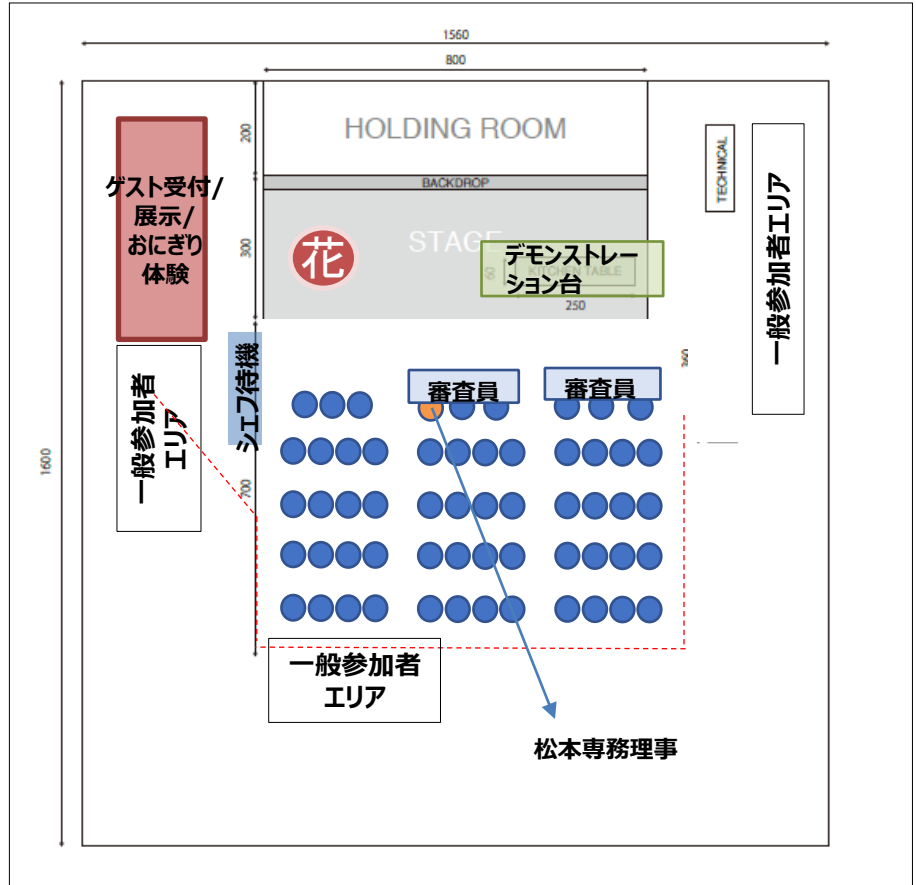
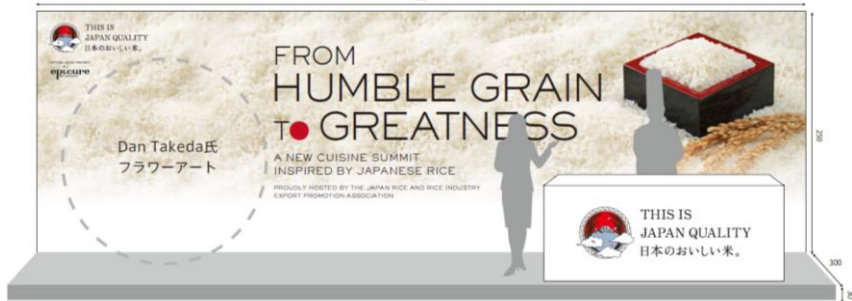


■会場レイアウト

※会場



※バックドロップ



■ 実施方法

<コンテスト審査の方法>

● 審査員は3段階構成：専門審査員5名、業界関係者40名、一般生活者20名分の投票をもとに決定（業界関係者および一般生活者はアンケートにて審査）

専門審査員は、日本産米や日本酒、米菓を使用したレシピについて、専門的視点から審査できる方を選出。

事前にシェフより提出いただいたレシピをもとに、あらかじめ審査を進めておいていただく。当日は15分の枠の中で、感想、日本産米の特長をどう生かしているかなどを審査いただく。なお、最終審査の前に一般参加（業界関係者・一般生活者）の審査を加味しアワードを決定する。

業界関係者はそれぞれのデモンストレーションで配られる料理をたばアンケートに記入、また一般生活者は全デモンストレーション終了後に配られる試食を食べていただき、アンケートにて投票していただく。

● 専門審査員

- Adeline Wong (グルメ雑誌 Epicure編集者)
- Adrian Goh (酒卸業者・酒ソムリエ)
- Evelyn Chen (フード編集者、大学講師、記者)
- 前友章宏 (竹葉亭シェフ/本イベントレクチャー講師)
- Chris Millar (スターシェフ)

● 審査の基準

シェフが事前に提出したレシピをもとにコンテスト前までに審査いただき、当日は各シェフのプレゼン後の5分間に最終的な審査およびコメントをいただく。

審査は「日本産米の魅力が伝わるか」に加え、下記のローカルのシェフが大事にする価値観を基準とし、審査員は点数をつけていく。

専門審査員は各5項目を4点満点で採点（合計1人20点、5人でシェフ一人につき100点満点）、業界関係者および一般生活者は1人1点の加点とする。

- Uniqueness (ユニークさ)
- Appearance (見た目、美しさ)
- Degree of Fusion (日本食とシンガポール食が融合しているか)
- Nutritional Value (栄養価値)
- Creativity (創造性)

● 賞：シンガポール人のインサイト踏まえて全員に賞を授与

審査結果は下記のとおり

- ① Collaboration賞 : Jeremy Nguen (料理 : Nasi Kuning Japan Istimewa)
- ② Kawaii賞 : Jennifer Lee (料理 : Chocolate Tamale With horchata crème anglaise, candied rice crackers, strawberry)
- ③ Unique賞 : LG Han (料理 : Hainan Chicken Rice Dumpling)
- ④ Nutritional Valued賞 : Javed Ahamad (料理 : Nasi Kuning Japan Istimewa)

<コンテスト審査の結果>

アンケート結果						
実施日	2017/2/24					
会場	Plaza Singapura					
名前	Akihiro Maetomo	Adrian Goh	Adeline Wong	Evelyn Chen	Christopher James Millar	
シェフ評価	1~4の4段階評価					
Jeremy Nugee	料理名	Nasi Kunit Japan Istimewa				合計
	創造性	2	3	3.5	3	14.5
	見た目	4	3	3.5	3	16.5 ☆見た目1位
	ユニークさ	3	4	3	3.5	16.5
	栄養バランス	3	2	3	3.5	14.5
	日本米との融合度	3	3	3.5	4	17.5
	合計	15	15	16.5	17	79.5
LG Han	料理名	Hanianese Chicken Rice Dumpling				合計
	創造性	4	4	3.5	4	19.5 ☆創造性1位
	見た目	2	2.5	3.5	3.5	15
	ユニークさ	3	3.5	3.5	4	18 ☆ユニーク1位
	栄養バランス	3	2.5	3	3.5	15
	日本米との融合度	3	3.5	3.5	4	18 ☆融合度1位
	合計	15	16	17	19	85.5
Javed Ahamad	料理名	Sagabiyori Rice Risotto khichdi spiked with Truffle Oil				合計
	創造性	2	2.5	3	3.5	14
	見た目	2.5	2.5	3.5	3.5	15
	ユニークさ	2.5	3	3	4	15.5
	栄養バランス	2.5	4	3.5	3.5	17.5 ☆栄養バランス1位
	日本米との融合度	3	3.5	3	4	17.5
	合計	12.5	15.5	16	18.5	79.5
Jennifer Lee	料理名	Chocolate Tamale				合計
	創造性	4	3.5	3	3	16.5
	見た目	4	3	3	3.5	16.5 ☆見た目1位
	ユニークさ	4	3.5	3	3	16.5
	栄養バランス	2	3	3	3	13
	日本米との融合度	3	3.5	3	3.5	15
	合計	17	16.5	15	16	77.5

<一般参加者の得票内訳>

Jeremy Nugee 5ポイント/ LG Han 8ポイント/ Javed Ahamad 11ポイント/ Jennifer Lee 11ポイント (全35票)

<合計得点>

Jeremy Nugee 84.5ポイント/ LG Han 93.5ポイント/ Javed Ahamad 90.5ポイント/ Jennifer Lee 88.5ポイント

■ シェフ及びメニュー

<シェフおよびメニュー>

※ Chris, Jennifer, Javed の3シェフは イベント終了後に自身の店で開発レシピメニューを提供

◆ Chris Millar

Executive Chef at Stellar at 1-Altitude

シンガポールの1-Altitude
にある有名レストラン
Stellarのエグゼクティブ・
シェフ。

創作するレシピは現代的で
あり、すべての料理は何かひ
とつの素材を主役にし、素
材と所感を活かしたユニーク
なものであると定評がある。



※スターシェフとしてレシピ開発、特別デモンストレーションに参加ののち、審査員として他4名のシェフの審査を実施。

<創作メニュー>

TAJIMA WAGYU TARTARE/ MUSTARD
CAVIAR/ ROASTED RICE/
JAPANESE RICE 'SNOW FLAKES'



◆ Jennifer Lee

Head Chef at Vasco

シンガポールのHong Kong
ストリートにあるVASCO の
ヘッドシェフ。

EatListStarというクッキング
コンテストのファイナリストに選
出。

これまでの12年間、
オーストラリアやヨーロッパ、ラ
テンアメリカなどで経験を
積んできた。



<創作メニュー>

Chocolate Tamale
With horchata crème anglaise, candied
rice crackers, strawberry



◆ LG Han

Labyrinth Chef Owner

ネオ・シンガポール料理と
呼ばれる新しいスタイル
のバイオニア的存在。
よく親しまれたシンガポ
ールの味を、科学と現代技
術を使ってまったく新しい
デザインで表現する。



<創作メニュー>

Hainan Chicken Rice Dumpling



<シェフおよびメニュー>

※ Chris, Jennifer, Javed の3シェフは イベント終了後に自身の店で開発レシピメニューを提供

◆ Javed Ahamad Punjab Grill Corporate chef

アジア料理のシェフで2015年のWGSのシェフオブザイヤーホスピタリティアワードを受賞。

19才より料理の道を追求し、15年にわたり努力とイノベーションを続けた結果、料理界で名をはせる存在となった。

シンガポールでの12年のシェフとしての経歴は、彼のオリジナリティであるインディアン料理に影響を与えており、初のインディアンスタイルのシャンパンランチや、初のアーユルベーダをベースとしたメニューを考案するなど、ユニークなことでも有名。

また、インディアン料理とともに世界各国のユニークな料理にも定評があり、IS Magazineの“死ぬまでに食べたい料理50”に選出されている。

また、シンガポールのレストラン協会、Time Out, Wine&Dine Magazine, Wine and Cuisine Asiaなどさまざまなメディアからも称賛されている。

<創作メニュー>

Rice Risotto khichdi spiked with Truffle Oil



◆ Jeremy Nguee Preparazzi Chef Owner

シンガポールでも数々の賞を受賞する高級ケータリングPreparazziのオーナーシェフ。

料理アーティストやフードインベーターとして、ジェレミーはシンガポールの人気上昇中のスターシェフの一人であり、現代のシンガポールレストラン業界を先導しています。メディアにも精通しており、CNNインターナショナル、トレンド雑誌モノクル、シンガポールのSunday Times、Business Timesなど、地元のテレビ番組を含む、ローカルおよび国際的なメディアで紹介されています。

業界の実践者としてのアジア料理に対する追求心はグローバルに広がり、インドネシアのジャカルタからロシアのサンクトペテルブルクまで活動の場を広げています。

<創作メニュー>

Nasi Kuning Japan Istimewa



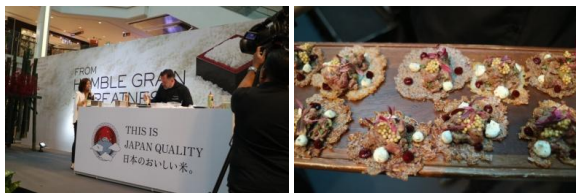
<シェフの当日のデモンストレーション>

◆ Chris Millar

Executive Chef at Stellar at 1-Altitude

<創作メニュー>

TAJIMA WAGYU TARTARE/ MUSTARD CAVIAR/ ROASTED RICE/
JAPANESE RICE 'SNOW FLAKES'



<審査員からのコメント>

- お酒と合う料理だなと感じた。見た目がとても美しい。
- さすが一流シェフの創作料理だと感じた。田島牛との相性もばっちりだった。

◆ Jeremy Nguen Preparazzi Chef Owner

<創作メニュー>

Nasi Kuningt Japan Istimewa



<審査員からのコメント>

- 日本のお米を使ってローカルの料理を再現していたところが、実用的だと感じた。
- 日本の炊き込みご飯のようだが、ローカルの方にも訴求しやすい料理だなと感じた。

◆ LG Han

Labyrinth Chef Owner

<創作メニュー>

Hainan Chicken Rice Dumpling

<審査員からのコメント>

- お米という概念を越えて、全く新しい独創的な料理を創り出していたのが、さすがだと感じた。
- お米で餃子の皮を作るということで、考えもしなかったので感動した。



◆ Javed Ahamad

Punjab Grill Corporate chef

<創作メニュー>

Rice Risotto khichdi spiked with Truffle Oil

<審査員からのコメント>

- インド料理にも日本米はマッチするのだということが分かり、新鮮な驚きがあった
- とても美味しく頂くことが出来た。日本米の可能性を感じた一品だった。



◆ Jennifer Lee

Head Chef at Vasco

<創作メニュー>

Chocolate Tamale
With horchata crème anglaise,
candied rice crackers, strawberry

<審査員からのコメント>

- 日本米独特の甘さを上手に使った料理を開発していて、素晴らしいと感じた。
- 日本米がデザートにもなるということで驚きがあった。とても口当たりがよく、日本米とデザートはかなり可能性があるのではないかと感じた。





<シェフレシピ使用商品および選定理由>

シェフ	レストラン	レシピ	使用商品	お米選定理由
Chris Millar	Stellar @ 1-Altitude	TAJIMA WAGYU TARTARE/ MUSTARD CAVIAR/ ROASTED RICE/ JAPANESE RICE 'SNOW FLAKES'	つや姫 生貯蔵酒	Tajima牛と合うお米
LG Han	Labyrinth	Hainan Chicken Rice Dumpling	ゆめぴりか 純米濁り酒 さゆり	餃子の皮を作るのに 適したお米
Javed Ahamad	Punjab Grill	Rice Risotto khichdi spiked with Truffle Oil	さがびより	インディアン料理に 合うお米 栄養価の高いお米
Jeremy Nguée	Preparazzi	Nasi Kuning Japan Istimewa	ゆめぴりか	お米の研ぎ方に注力 できる上質なお米
Jennifer Lee	VASCO	Chocolate Tamale With horchata crème anglaise, candied rice crackers, strawberry	ゆめぴりか 岩塚の鬼ひび 塩	お菓子作りに 適したお米

<イベント終了後のシェフレストランでの展開について>

シェフ : Javed Ahamad
レストラン : Punjab Grill
メニュー : Rice Risotto khichdi spiked with Truffle Oil

CHEF JAVED SPECIAL RECIPE FOR
SAGA BIYORI RICE RISSOTTO KHICHADI
SPIKED WITH TRUFFLE OIL



INGREDIENTS

Sagabiyori japanese Rice 100 Gm (soaked in water & drain it 3 to 4 times)
onion fine chopped 1, No Tomato fine chopped 1,
No Ginger Garlic paste 2 tps
Coriander powder 1tsp , Red chilli powder 1 tsp,
Whole cumin seeds 1 tsp
Cheddar cheese grated 20 gm,
Dry cepes or morels 20 gm (soaked in water) 2 hrs
Cooking oil 80 Ml , Salt to Taste ,
Fresh fine coriander for garnish
Truffle oil 1 tsp, Water for cooking

METHOD OF PREPARATION

Take a sauce pan .Heat the oil .Add whole cumin seeds let it crackle ,
Add onion fine chopped and saute it till Become Transculate
Add fine chopped tomato and saute it
Gently cooked another 5 to 10 min .
Add ginger garlic paste ,coriander powder
Red chilli powder and cooked it another 10 min .
Add sagabiyori Rice and sufficient water to cook the rice.
Add ceped water . Cook the rice another 15 to 20 Min .
Add grated cheddar cheese and mix it well .
Drizzle some truffle oil and mix it Gently .
Served Hot .Garnished with fresh fine chopped coriander .

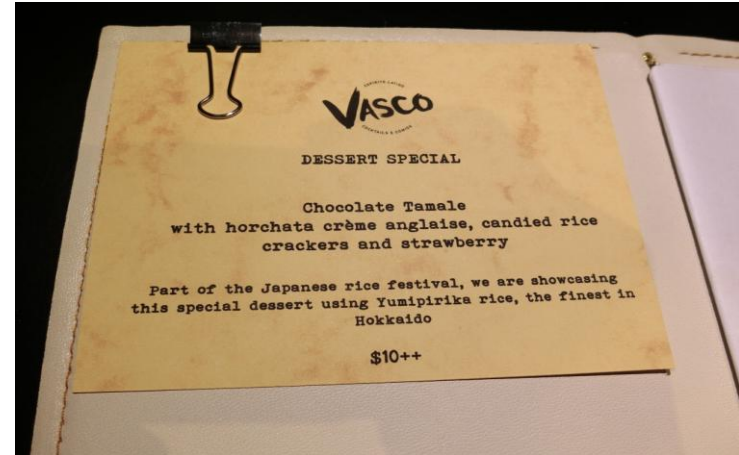
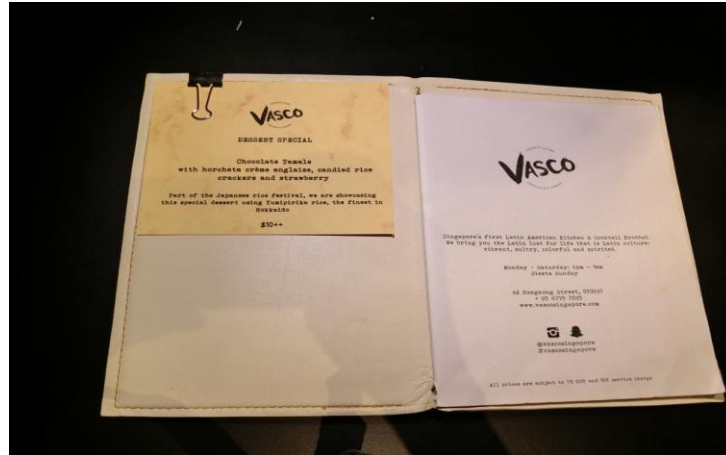
独立メニューを作成し、各テーブルヘスタンド型で設置。

オーダー数 : 3

3月17日 (金) よりスタート

<イベント終了後のシェフレストランでの展開について>

シェフ : Jennifer Lee
レストラン : VASCO
メニュー : Chocolate Tamale With horchata crème anglaise, candied rice crackers, strawberry



既存メニューへ挟み込み
オーダー数 : 6
アルコールとおつまみが
メインのレストランのためデザート需要があまり高くない

<審査員>



Adeline Wong
(グルメ雑誌 Epicure編集者)



Evelyn Chen
(フード編集者、大学講師、記者)



Chris Millar
(スターシェフ)



Adrian Goh
(酒ソムリエ)



前友章宏
(竹葉亭シェフ/本イベントレクチャー講師)

<MC・通訳>

◆MC Magdalen See



女優、ホスト、パストリーコック、ライター。

2014年にSCSスターベーカリーチャレンジの決勝戦を主催。
バンクーバーの料理学校でパンとパストリーにおける6ヶ月のコースをクラストップ修了。
2016年までバンクーバーにて、ティエリー・ブセットのパティシエシェフとして勤務。

フードやグルメ関連のイベントを主催したり、
自宅で作ったレシピなどを読者やフォロワーと共有し合う活動も行っている。

◆通訳 横井玲子



日英バイリンガルMC / 声優。

8歳の時に両親と共にシンガポールに渡り、日本とシンガポールを行き来しながら育つ。2007年、シンガポールの日本語FMラジオ局の音楽番組に抜擢され、DJデビュー。
その後、活動の場をイベントや声優業に広げ、2016年にはNHK『探検バクモンスペシャル』の出演をきっかけに、日本のメディアデビューを果たす。

アニメイベントからフォーマルな式典まで、司会のジャンルは多岐に渡る。

＜体験コーナー：おにぎり体験＞ ※シンガポールは一般生活者が往来する場所での開催のため、体験コーナーを実施

◆体験型アクティビティ：おにぎり体験

一般生活者が気軽に日本産米に触れることのできる体験スペースとして、おにぎりスペースを用意。
炊きたてのお米と、会員企業である永谷園のふりかけを用意し、自分の好みの型抜きおにぎりを作っていたいた。



<展示コーナー>

◆展示物

会員様企業の日本産米、日本酒および米菓を中心に展示。



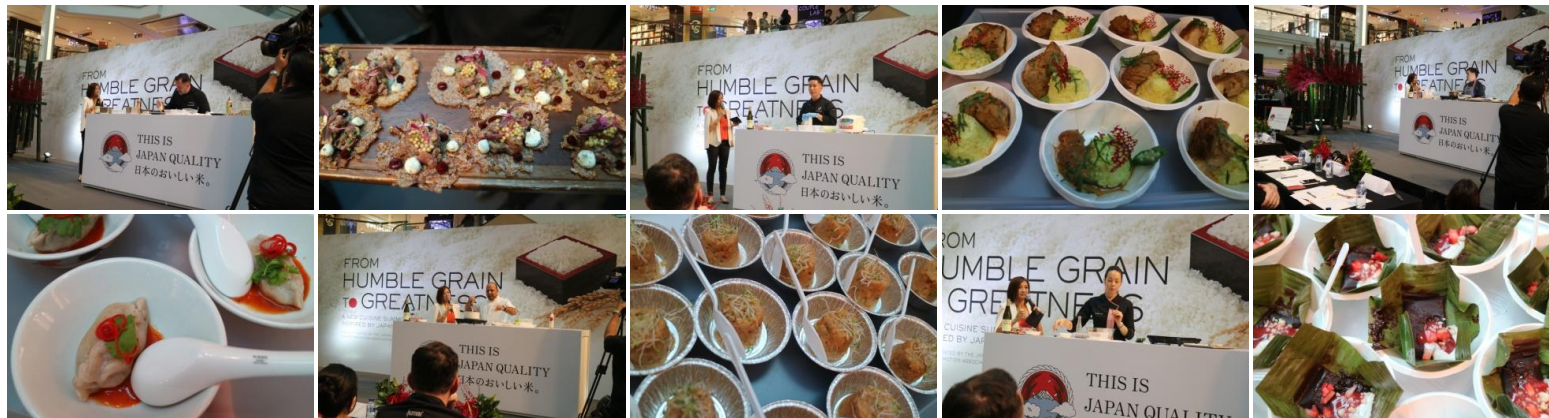
<会場全体の様子>

◆会場



<会場全体の様子>

◆メニュー



◆展示



◆体験コーナー



◆パネル（レシピおよびスケジュール）

FROM HUMBLE GRAIN TO GREATNESS
A NEW CUISINE SUMMIT INSPIRED BY JAPANESE RICE

24th FEBRUARY 2017

15:00 SHOW STARTS
15:05 GREETING BY ORGANIZER
15:15 JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION
15:20 SPECIAL CHIEF APPEARANCE
BY CHRIS MILLAR FROM STELLAR AT 1.ALTITUDE
15:45 COOKING DEMONSTRATION
BY JEREMY NGUEE FROM PREHARZI
16:05 COOKING DEMONSTRATION
BY LG HAN FROM LABENTIN
16:25 COOKING DEMONSTRATION
BY JAVED AHAMAD FROM PUNJAB GRILL
16:45 COOKING DEMONSTRATION
BY JENNIFER LEE FROM VASCO
17:15 AWARDS CEREMONY
17:30 ONLINE WORKSHOP BY SAKURICE

FROM HUMBLE GRAIN TO GREATNESS
A NEW CUISINE SUMMIT INSPIRED BY JAPANESE RICE

**TAJIMA WAGYU TARTARE/
MUSTARD CAVIAR/ ROASTED RICE/
JAPANESE RICE 'SNOW FLAKES'**

Stellar at 1.Altitude *Special Feature Chef (Executive)*
CHRIS MILLAR
Chef of Stellar at 1.Altitude, a fine dining restaurant in London, UK. He has worked in Michelin-starred restaurants and has been a finalist in the World's 50 Best Restaurants award.

FROM HUMBLE GRAIN TO GREATNESS
A NEW CUISINE SUMMIT INSPIRED BY JAPANESE RICE

NASI KUNYIT JAPAN ISTIMEWA

Prepared by Chef
JEREMY NGUEE
Executive Chef at Preharzi, a restaurant in London, UK. He has worked in Michelin-starred restaurants and has been a finalist in the World's 50 Best Restaurants award.

FROM HUMBLE GRAIN TO GREATNESS
A NEW CUISINE SUMMIT INSPIRED BY JAPANESE RICE

HAINANESE CHICKEN RICE DUMPLING

Labentin *Executive Chef*
LG HAN
Executive Chef at Labentin, a restaurant in London, UK. He has worked in Michelin-starred restaurants and has been a finalist in the World's 50 Best Restaurants award.

FROM HUMBLE GRAIN TO GREATNESS
A NEW CUISINE SUMMIT INSPIRED BY JAPANESE RICE

CHOCOLATE TAMALE
WITH MICHIO'S CREPE ANGLAIS, CANDIED RICE CRACKERS
AND STRAWBERRIES

VASCO *Head Chef*
JENNIFER LEE
Head Chef at Vasco, a restaurant in London, UK. She has worked in Michelin-starred restaurants and has been a finalist in the World's 50 Best Restaurants award.

FROM HUMBLE GRAIN TO GREATNESS
A NEW CUISINE SUMMIT INSPIRED BY JAPANESE RICE

**JAPANESE RICE RISOTTO
KHICHI SPIKED WITH TRUFFLE OIL**

Punjab Grill *Executive Chef*
JAVED AHAMAD
Executive Chef at Punjab Grill, a restaurant in London, UK. He has worked in Michelin-starred restaurants and has been a finalist in the World's 50 Best Restaurants award.

◆配布ブローチャー

FROM HUMBLE GRAIN TO GREATNESS
A NEW CUISINE SUMMIT INSPIRED BY JAPANESE RICE

THIS IS JAPAN QUALITY
日本のおいしさ。

Special Chefs
NASI KUNYIT JAPAN ISTIMEWA

Prepared by Chef
JEREMY NGUEE

Special Chefs
HAINANESE CHICKEN RICE DUMPLING

Labentin *Executive Chef*
LG HAN

Special Chefs
JAPANESE RICE RISOTTO KHICHI SPIKED WITH TRUFFLE OIL

Punjab Grill *Executive Chef*
JAVED AHAMAD

Special Chefs
CHOCOLATE TAMALE
WITH MICHIO'S CREPE ANGLAIS, CANDIED RICE CRACKERS AND STRAWBERRIES

VASCO *Head Chef*
JENNIFER LEE

Special Chefs
TAJIMA WAGYU TARTARE/ MUSTARD CAVIAR/ ROASTED RICE/ JAPANESE RICE 'SNOW FLAKES'

Stellar at 1.Altitude *Special Feature Chef (Executive)*
CHRIS MILLAR

Special Chefs
JAPANESE RICE ADVISER & FOOD PANELIST
AKIHIRO MATSUMOTO *Chief of Customers*

FOOD PANELIST
EVELYN CHEN

ADRIAN GOH *Head Chef*

ADRIAN WONG *Executive Chef*

◆アンケート

PLEASE ANSWER THE FOLLOWING SURVEY WHICH WILL BE USED AS A REFERENCE FOR JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION.

PLEASE SKIP ANY QUESTIONS YOU DO NOT WISH TO ANSWER.

FROM HUMBLE GRAIN TO GREATNESS
A NEW CUISINE SUMMIT INSPIRED BY JAPANESE RICE

THIS IS JAPAN QUALITY
日本のおいしさ。

◆盾

FROM HUMBLE GRAIN TO GREATNESS
A NEW CUISINE SUMMIT INSPIRED BY JAPANESE RICE

RECIPIENT OF THE COLLABORATION AWARD AT THE "FROM HUMBLE GRAIN TO GREATNESS"

THIS IS JAPAN QUALITY
日本のおいしさ。

■ 記録ムービー



■ アンケート

<アンケート用紙（表）>



<アンケート用紙（裏）>

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

Frequency: (Single answer) Location: (Multiple answers accepted)

- Almost everyday Japanese Restaurant
 4-5 times a week Local Restaurant
 2-3 times a week Hawker Centre
 Once a week At home
 Not really Other: _____
 Never

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

Frequency: (Single answer) Location: (Single answer)

- Quite often Only at restaurants
 Sometimes Only at home
 Not much Both places
 Never Neither
 Other: _____

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

Frequency: (Single answer)

- Quite often
 Sometimes
 Not much
 Never

Q4: If you answered "quite often" or "sometimes" for Q3 please tell us what are the advantages and disadvantages of using Japanese rice 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?

- Very familiar
 Quite familiar
 Not so familiar
 Not familiar at all

Q6: What facts about Japan-grown rice do you find interesting? (Multiple answers accepted)

- Appearance
 Taste
 That it is also good served at room temperature
 Stickiness
 Sweetness
 Softness
 That different grains have different distinct flavours
 That it's safe and worry-free
 Other: _____

Q6: What facts about Japan-grown rice do you find interesting? (Multiple answers accepted)

- Appearance
 Taste
 That it is also good served at room temperature
 Stickiness
 Sweetness
 Softness
 That different grains have different distinct flavours
 That it's safe and worry-free
 Other: _____

Q7: What facts about Japan-grown rice do you not like? (Multiple answers accepted)

- Appearance
 Taste
 Stickiness
 Sweetness
 Softness
 Unavailability
 Price
 Difficulty to prepare
 Other: _____

Q8: Did you discover any difference between Japan-grown rice and rice of other origins?

Q9: Did your understanding and interest for Japan-grown rice increase by joining this event?

- Very much
 Somewhat
 Not much
 Not at all

Q10: How often and where do you drink Japanese sake (rice wine)?

Frequency: Location:

Quite often Only at restaurants and bars
 Sometimes Only at home
 Not much Both places
 Never Neither
 Other: _____

Q11: Did your understanding and interest for Japanese sake increase by joining this event?

- Very much
 Somewhat
 Not much
 Not at all

Q12: 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
 Maybe
 Not so much
 No, not at all

Q13: Please elaborate on your choice of answer for Q11.

Q14: Please choose the recipe you enjoyed the most that was introduced at this event.

Dish: (Single answer)

- Tajima wagyu tartare rice crackers/ roasted rice/ mustard seed cover
 Nani Kumi? Japan Ikinawa
 Hakonese Chicken Rice Dumpling
 Sagabiyori Rice Risotto (kuchal) spiced with Truffle Oil
 Chocolate Tamale

Q15: Please explain why you chose the item mentioned in your answer above.

Q16: Do you foresee yourself creating a new recipe using Japan-grown rice and/or its products? Please share your ideas.

Q17: Please give us your feedback for this event.

Q18: Please share a little bit about yourself.

(This information is confidential)

Gender: Age: Ethnicity:

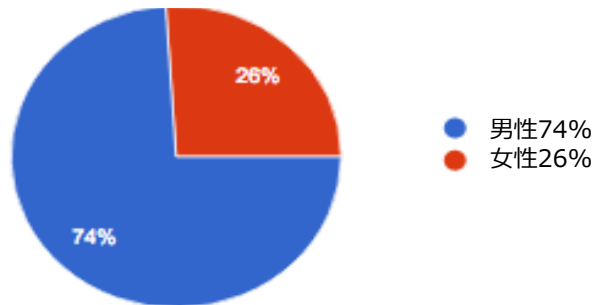
Male Under 19 Chinese
 Female 20-29 Malay
 30-39 Indian
 40-49 Japanese
 50-59 Caucasian
 60-69 Other: _____
 70+

Profession:
Company / Affiliation

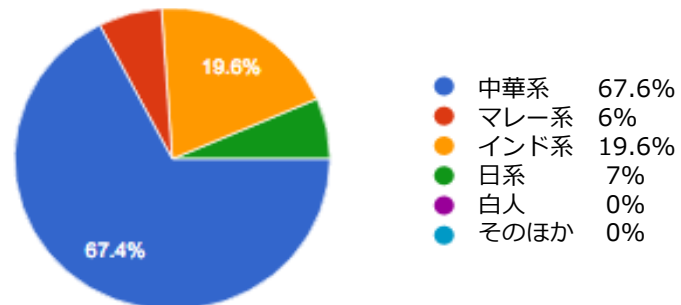
■ アンケート結果（業界関係者）

<アンケート結果・属性>

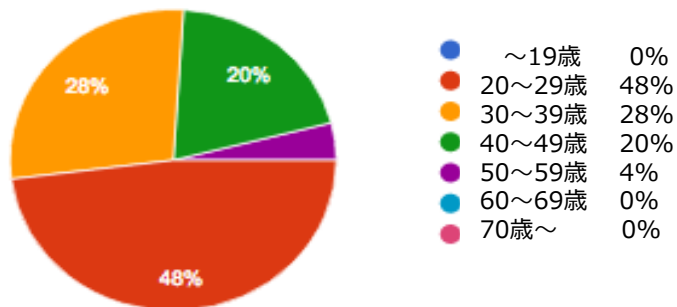
性別



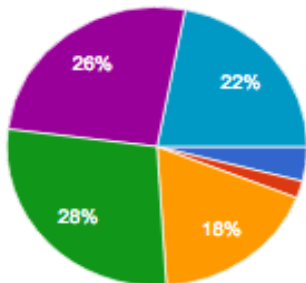
人種



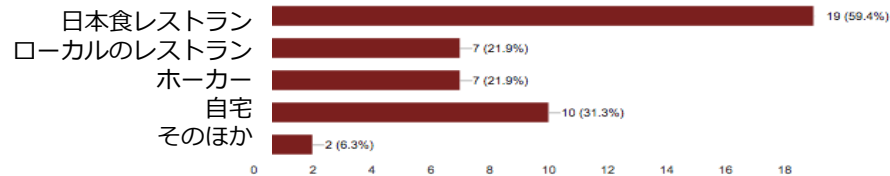
年齢



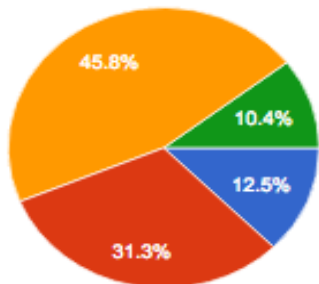
問1：日本食をどのくらいの頻度でどこで食しますか？



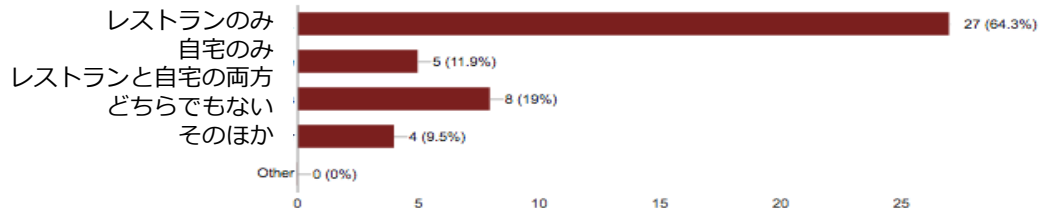
- ほとんど毎日
- 1週間に4~5回
- 1週間に2~3回
- 1週間に1回
- それほど食べない
- 食べない



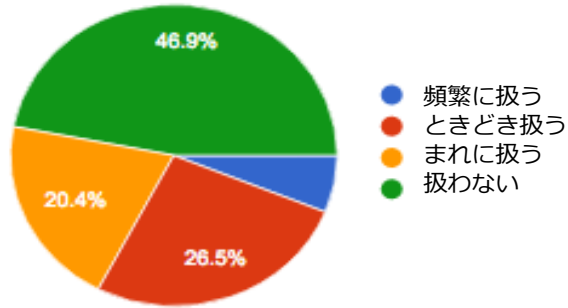
問2：日本産米をどのくらいの頻度でどこで食しますか？



- 頻繁に食べる
- ときどき食べる
- それほど食べない
- 食べない



問3：職業柄、日本食を扱いますか？



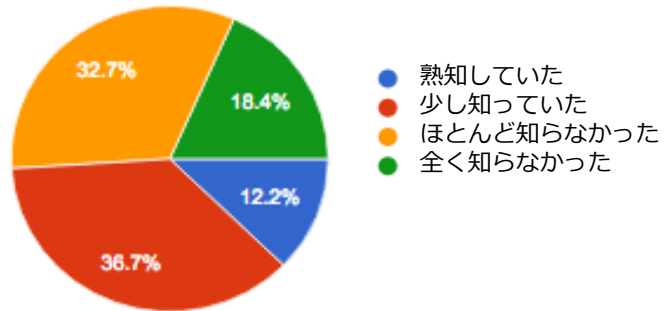
問4：日本産米を扱う利点と難しさは何ですか？

(左記問いで「扱う」と答えた方対象)

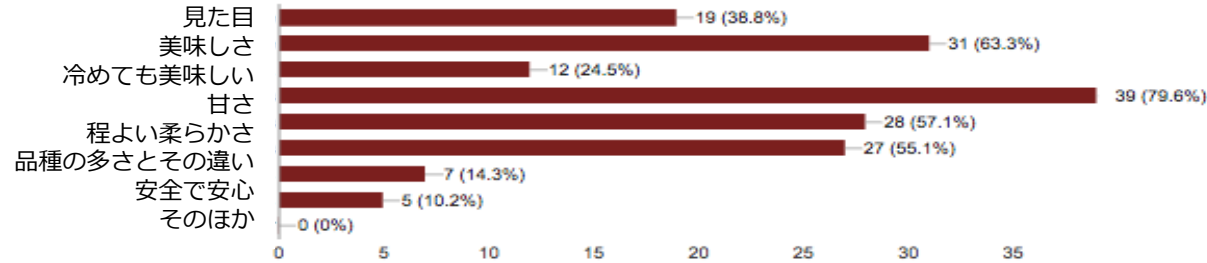
利点：高品質である
イメージの良さ
扱いやすく、どんな料理にも合う
水分をよく含む

難点：値段が高い
べたべたしている

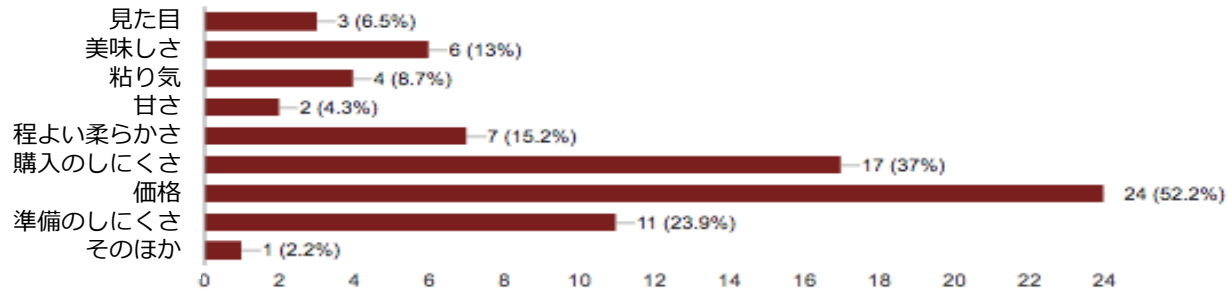
問5：イベント参加前、どのくらい日本産米のことをご存知でしたか？



問6：日本産米の魅力は何ですか？



問7：日本産米を使用するにあたってデメリットはどんなところですか？



問8：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：

他のお米より粘り気がある

水分を多く含む

粘り気があるので甘みを感じやすい

味と食感が全く違う

他国米より品質がよい

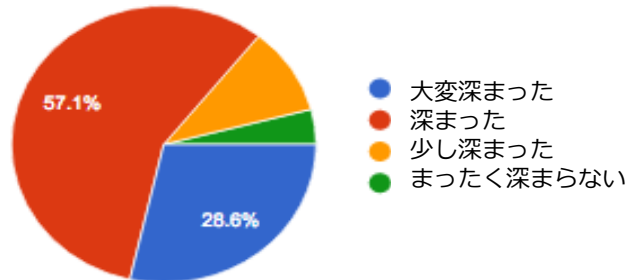
小さいが粒が揃っていて、粘り気がある、他国のは乾いている

どんな食事にも合う、またどんな料理にも使いやすい

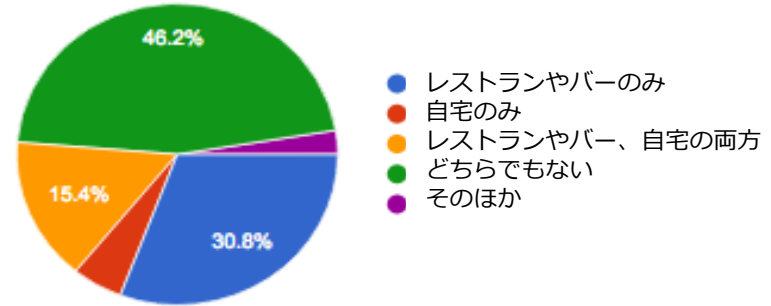
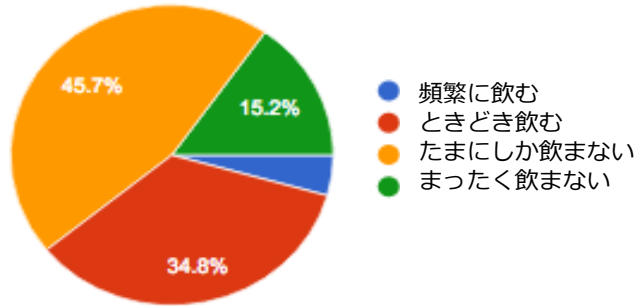
ほどよい柔らかさ

シンガポール人は日本産米が好きだと実感した

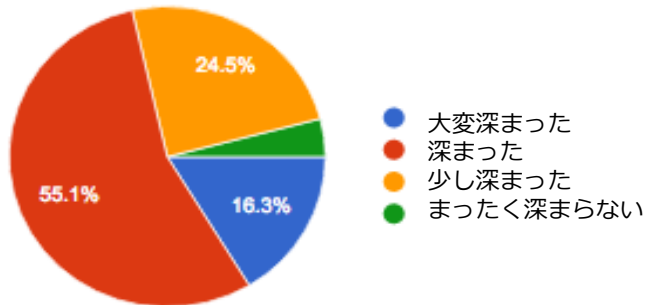
問9：このイベントを通じて、日本産米への興味や理解が深まりましたか？



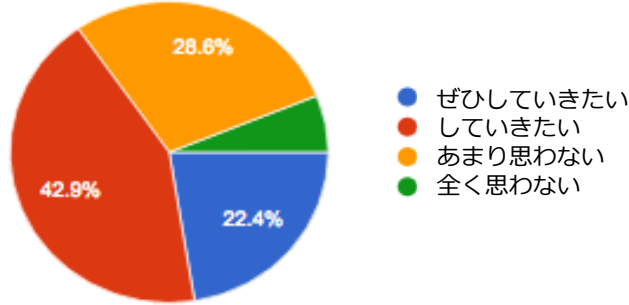
問10：日本酒をどのくらいの頻度でどこでたしなみますか？



問11：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？



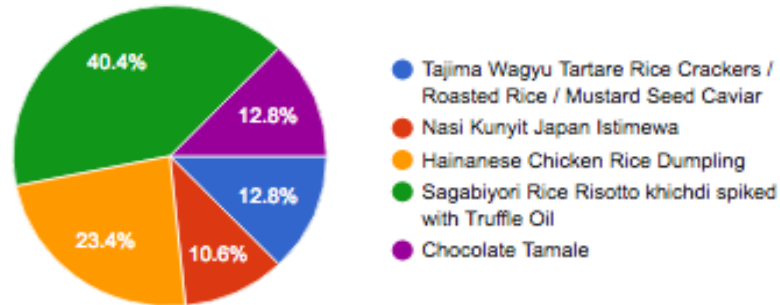
問12：今後、日本産米や日本食材について積極的に購入していききたいですか？



問13：問12の理由は何ですか？

- ・日本産米のクオリティの高さの理由が分かったから
- ・日本酒への興味が湧いたため
- ・日本酒をもっと学びたいと感じたため
- ・すでに使用しているが、品質が高いので
- ・自分のお店でも日本酒を使用したいため

問14：今回のイベントで一番気に入ったレシピはどれですか？



問15：日本産米や日本酒、本イベントの感想をください

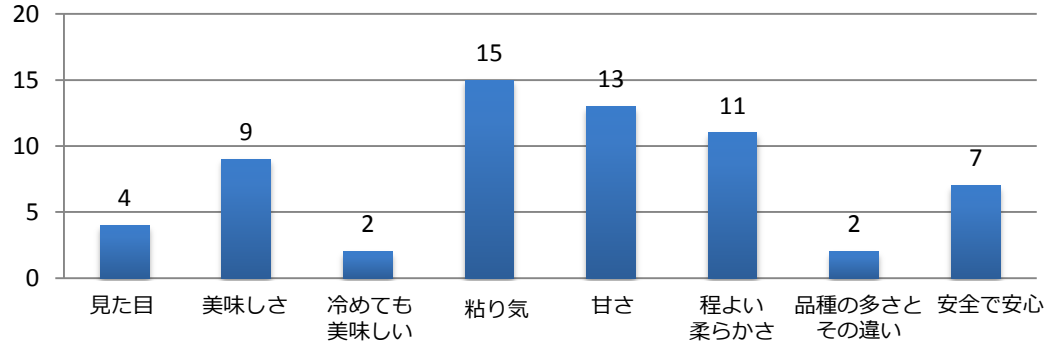
<業界関連者・一般参加者共通>

- ・日本米の良さを深く知る事ができた
- ・日本のお米はとてもいい匂いがすることに初めて気づいた
- ・粘り気という特徴に初めて気づいた
- ・日本産米の質がトップである理由がわかった（ひとつぶずつ選ぶという作業）
- ・日本産米が高いことはハードルではあるが、高い理由（高品質）がわかった
- ・日本料理のシェフのお米に対する愛情が伝わった

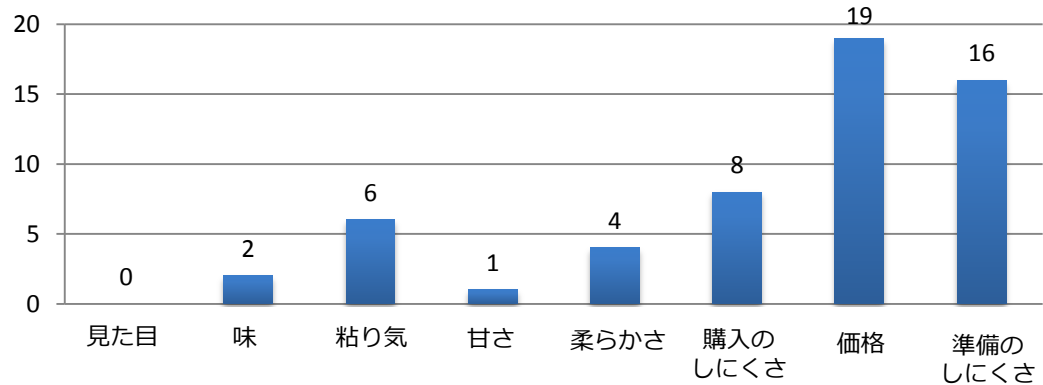
■ アンケート結果（一般参加者）

<アンケート結果>

問1：日本産米の魅力は何ですか？

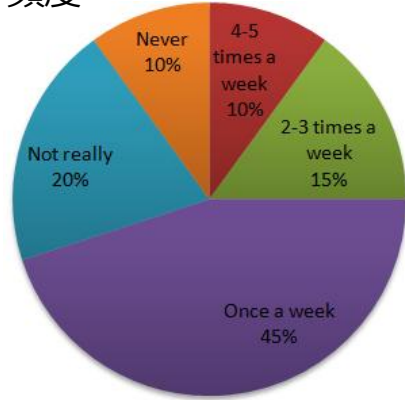


問2：日本産米を使用するにあたってデメリットはどんなところですか？



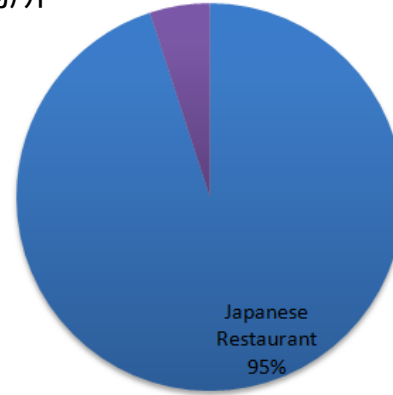
問3：日本産米をどのくらいの頻度でどこで食しますか？

頻度



1週間に4~5回：10%
1週間に2~3回：15%
1週間に1回：45%
それほど食べない：20%
食べない：10%

場所



日本食レストラン：95%
自宅：5%

問4：日本産米や日本酒、本イベントの感想をください

- ・日本米の良さを深く知る事ができた
- ・日本のお米はとてもいい匂いがすることに初めて気づいた
- ・粘り気という特徴に初めて気づいた
- ・日本産米の質がトップである理由がわかった（ひとつぶずつ選ぶという作業）
- ・日本産米が高いことはハードルではあるが、高い理由（高品質）がわかった
- ・日本料理のシェフのお米に対する愛情が伝わった
- ・食事を作るということがこれまでなかったけど、たまには作ってみてもいいかもしれないと思う
- ・おにぎりに酢を入れないことがわかった
- ・おにぎりを初めて作ってみて、のりを巻くのが難しかった