



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。



JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

**平成27年度 農水省 ジャパンブランド セミナー事業
[ジャパン・ブランドの確立に向けた取組]
<ロンドン・香港>**

**～おいしい J・パワープロジェクト 平成27年度～
実施報告書**

一般社団法人 日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

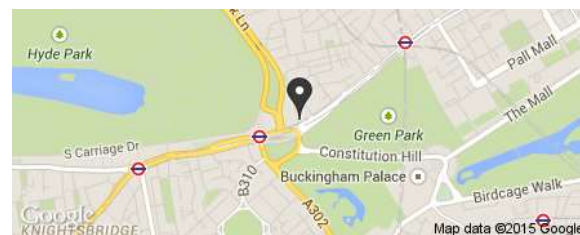
平成28年3月31日

EUセミナー事業 ロンドン

【目的】
 多数の協議会と同時開催し、和食の良さを総合的に訴えるとともに日本産米及び日本酒の食材、飲料としての有用性を各種食材との相乗効果の下で現地実需者に訴え、他国産品との違いをPR、日本産品の輸出拡大につなげる。
 講師には現地日本料理レストランで働くシェフ及びソムリエを起用し、自身の体験をもとに和食を通じた日本米、日本酒の講義を行い、啓蒙普及を図る。
 セミナー後にはアンケートを実施し、日本産品の購入意欲等を確認する。

会場: InterContinental London Park Lane

実施日程: 5月5日(火) 16:30~18:00



| 時間 | 所要時間 | 場所 | 内容 |
|--------------|------|----------|-------------------------------|
| 12:00~16:00 | 240分 | セミナー会場 | セッティング |
| 14:00~16:00前 | 120分 | レセプション会場 | セッティング |
| 16:00~16:30 | 30分 | ホワイエ | セミナー受付開始・ →レセプション会場開場、適宜入場 |
| 16:30~17:00 | 30分 | レセプション会場 | 林大臣全体ご挨拶(予定)、 セミナー主旨説明 |
| 17:00~18:00 | 60分 | セミナー会場 | 品目別セミナー開始 |
| 18:00~18:30 | 30分 | ホワイエ | レセプション受付開始(セミナー参加者以外) |
| 18:30~19:00 | 30分 | レセプション会場 | レセプション会場へ入場開始 |
| 19:00~21:00 | 120分 | レセプション会場 | レセプション |





石井義典(いしい よしのり)

日本料理レストラン「UMU」(ロンドン)
総料理長

英国はロンドンの中心、メイフェア地区の
一画に佇む日本料理レストラン「UMU」の
総料理長。

料理の専門学校を卒業後、老舗料理店
「京都吉兆」嵐山本店に就職、副料理長
まで昇格するが、海外に職を求め、勤続
10年を前に退社。公邸料理人の職を得
てスイス・ジュネーブ、アメリカ・ニューヨ
ークでキャリアを積むなどした後、2010年よ
り現職



真塩亮介(ましお りょうすけ)

日本料理レストラン「UMU」(ロンドン)
ヘッドソムリエ

日本料理レストランUMUのヘッドソムリエ。
120種類の日本酒、1000種類のワインを
扱い、チームを総括する。

ワーキングホリデービザで渡英、UMUで働
き始め、次々と頭角を現し、現職を務める
までに至る。

インターナショナルワインチャレンジ、酒部
門の審査員を務めるなど、酒の海外での
展開に尽力する。

講演概要(60分) 講演タイトル “Japanese cuisine in Japan and outside” 日本、国外での日本料理、米、酒

日本料理レストランUMUで総料理長として活躍される石井氏が、同レストラン酒ソムリエ真塩氏とともに、UMUで提供している日本の料理と酒を軸に、日本産米と日本酒の魅力について講演した。

①石井義典

1. Introduce JRE (主催となる全米輪について)
2. Introduce myself (自己紹介、簡単な経歴)
3. Particularity of Japanese cuisine (自然、四季、文化と日本料理)
4. Deference between European cuisine and Japanese cuisine (日本料理と西洋料理の大きな違い)
5. Current situation of Japanese restaurant in London (ロンドンでの日本料理)
6. Menu at UMU (UMUでサービスされている日本料理)
7. Pottery, Flower arrange, calligraphy at UMU (ロンドンの地で試みる日本文化と料理との融合)
8. Rice in Japan (日本のお米の紹介と他国のお米)
9. Rice menu at UMU (UMUでのお米を使った料理)

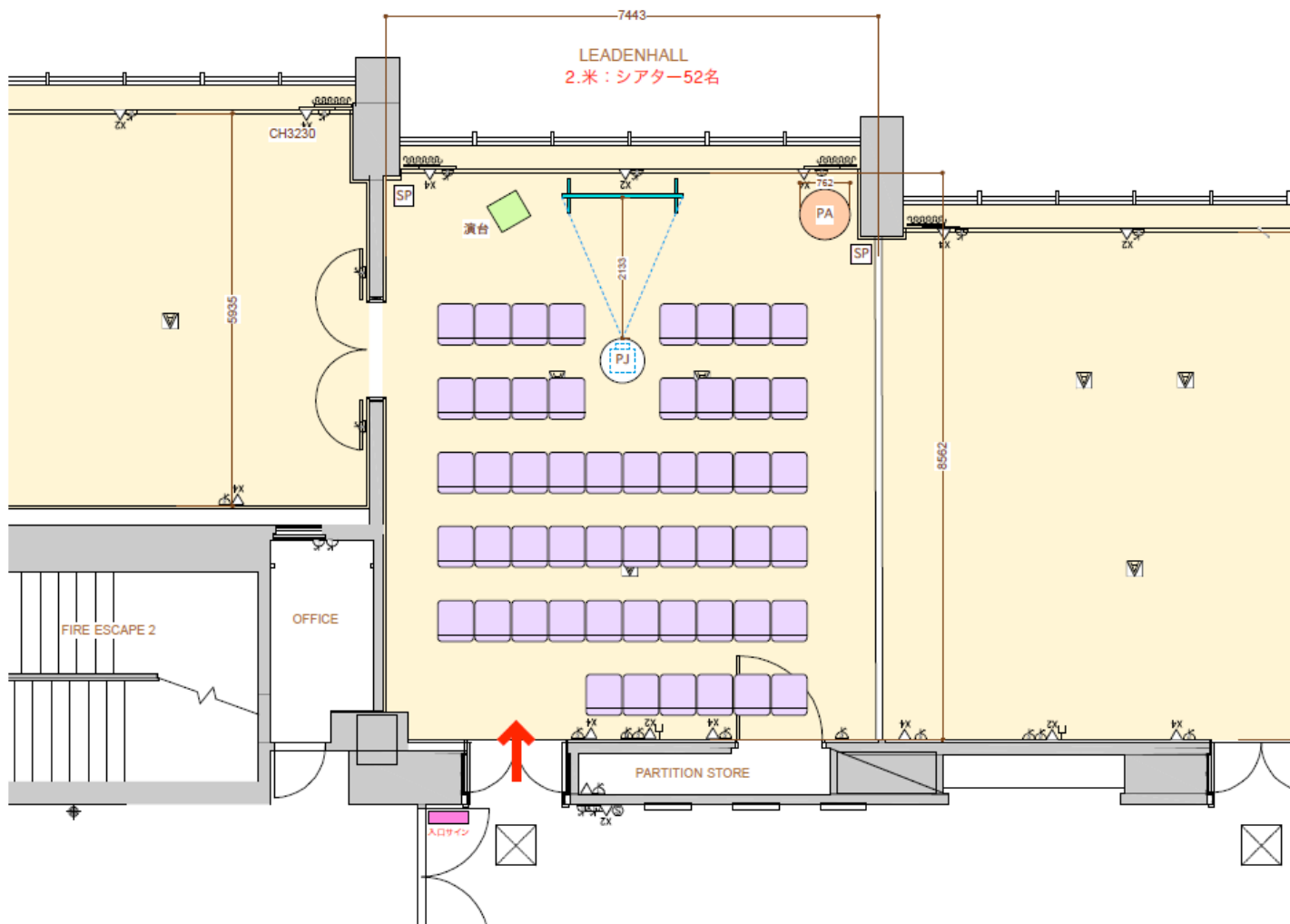
②真塩亮介

10. Introduce variety of Sake in Japan (酒の解説)
11. Sake at UMU (UMUでの酒)
12. 日本料理と日本酒の楽しみ方を最後に石井氏が簡単にまとめる

③質疑応答

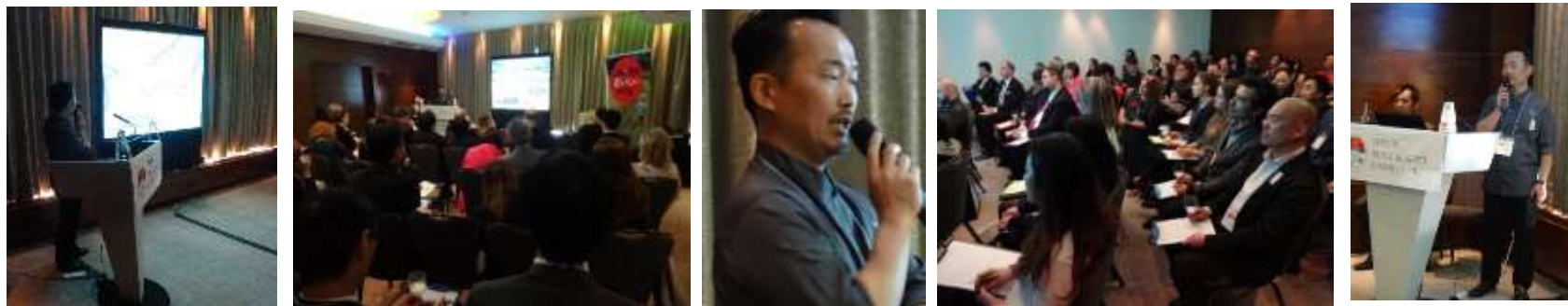
13. Question and discussion (全米輪関係者も対応 真塩氏通訳兼務)

会場には、約50席を設け実施した。来場は、他のセミナー実施と並行実施ではあったが、実施時間内に入れ替わる人も見られたが、ほぼ満席となった。
アンケート回答者は35名と、設置した座席の7割から回収できた(集計後述)。





平成27年度 農水省 ジャパンブランド EUセミナー事業 ロンドン 実施風景 実施



平成27年度 農水省 ジャパンブランド EUセミナー事業 ロンドン レセプション風景

