



JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

ジャパン・ブランドPR活動
～おいしい J・パワープロジェクト 平成27年度～
包装米飯体験型セミナー

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28年3月22日

場所:ABCクッキングスタジオ上海

使用パックご飯

上海K11店



上海市黄浦区淮海中路300号K11



日時:平成28年3月4日(金)・5日(土)

15時・19時 二時間程度のセミナーを一日2回、合計4回実施

対象者:上海在住 ABCクッキングスタジオ会員及び一般生活者

3月4日(金) 1回目36名 2回目37名

3月5日(土) 1回目42名 2回目34名 2日間 合計149名

募集方法:上海在住 ABCクッキングスタジオによる情報配信



【セミナー講師】

渡貫卓也(わたぬき たくや)

「食彩わたぬき」店主

大阪市にある辻調グループ校「大阪あべの辻調理師専門学校」卒業後、同グループ校日本料理研究室教授として20年間勤務(大阪あべの辻調理師専門学校、エコール辻東京日本料理過程にてプロ料理人の育成)

出版活動:NHK出版「食彩浪漫」1年間連載、NHK出版「調理法別日本料理」、講談社「ワインを楽しむ基本大図鑑」、サントリー「リカーショップ」などを担当

対外事業:農林水産省委託事業で香港、台湾、マカオ、タイ、ロシア、インドネシアなどで日本食文化を披露

元日本食文化ロシア普及協会副会長

エコールエミーズ日本料理講師

香港「小甜谷」顧問

【セミナー実施】 2016年3月4日(金)5(土)午前～14時:設営・仕込み ①15時～ ②19時～ それぞれ2時間

参加者案:4名×10組=40名/回(予定)による料理体験とセミナー

【参加者募集】 2015年2月中旬 ABCクッキングスタジオの媒体による告知・募集

【調理体験・試食メニュー】

- ①サーモン梅煮いくらのご飯
- ②まぐろステーキ丼
- ③帆立貝の味噌タルタルソース
- ④貝の味噌汁

上記メニューに、ウェルカムドリンクとして日本酒を1種類、試食時用1種類を提供

【観賞用メニュー・展示物】

・節句の会席料理

【参加者 アンケート回答プレゼント】

オリジナル割り箸5膳セットほか、パックご飯、日本酒レシピ等

【セミナー 基本構成(120分)】

1. ABCに続き 全米輸代表からの挨拶
2. 料理家紹介
3. セミナーで実演する料理と和食について
・展示している「節句の会席料理」について
・日本産米の歴史と米の種類について
4. ご飯の炊き方
5. 体験メニュー①
6. 体験メニュー②
7. 体験メニュー③
8. 体験メニュー④
8. 試食会+日本酒試飲
9. 質疑応答 アンケート回答

まぐろステーキ丼

●材料●

まぐろ	300g
たれ	
酒	150cc
砂糖	大さじ1と1/2
しょうゆ	70cc
はちみつ	大さじ1と1/2
にんにくみじん切り	20g
バター	30g
ねぎのきざんだもの	60g

- 作り方●
- ①ボウルにたれをあわせておく。
 - ②フライパンに油を入れて熱し、まぐろの表面をさっと焼く。焼けたらまぐろを取り出し、たれを加えて煮立てる。
 - ③丼にご飯をよそい、たれを少量かける。ねぎのきざんだものとまぐろを盛り、さらにたれをかける。

帆立貝の味噌タルタルソース

●材料●4人分

はたての貝柱	12個
生野菜	適量

味噌タルタルソース

マヨネーズ	大さじ6
酢	20cc
白味噌	大さじ4と1/2
練りがらし	小さじ1と1/2
塩	小さじ3/4

- 作り方●
- ①フライパンに油を熱しはたての貝柱を焼く。食べやすい大きさに切る。
 - ②ボウルに味噌タルタルソースの材料を混ぜ合わせる。
 - ③器にはたての貝柱と生野菜を盛り、味噌タルタルソースをかける。

サーモン梅煮いくらのせご飯

●材料●4人分

サーモン	6切れ
煮汁	
水	300cc
酒	50cc
砂糖	大さじ1
しょうゆ	50cc
梅干し	6個
青じそ	12枚
いくら	90g

- 作り方●
- ① 鍋に煮汁を入れて煮立て、サーモンをいれて中火で煮汁がほとんど無くなるまで煮る。
 - ② 丼にご飯をよそい、青じそとサーモンを盛り、いくらをサーモンにのせる。

貝の味噌汁

●材料●

水	750g(750cc)
あさりなどの貝類	480g
みそ	45g
ねぎのきざんだもの	12g

- 作り方●
- ① 鍋に水、あさりなどの貝類を合わせて火にかける。
 - ② 沸騰して貝の殻が開けば火を弱火にする。
 - ③ みそを溶き加えて混ぜ、火をとめる(貝の味噌汁)。
 - ④ 梅に貝の味噌汁を盛り、きざんだねぎをちらす。

梅煮三文鱼盖饭 4人份

●材料●

三文鱼	6枚
煮汁	
・水	300cc
・酒	50cc
・白糖	1大勺
・酱油	50cc
・梅干	6个
紫苏	12枚
三文鱼子	90g

●做法●

- 1.将煮汁放入锅内煮沸后，放入三文鱼。转中火收汁(不要煮干)。
- 2.将米饭盛入碗中，放上紫苏和三文鱼，最后装饰上三文鱼子即可。

金枪鱼排盖饭

●材料●

金枪鱼	300g
酱汁	
・酒	150cc
・白糖	1.5大勺
・酱油	70cc
・蜂蜜	1.5大勺
・蒜泥	20g
・黄油	30g
葱花	60g

●做法●

- 1.按照配方在碗内将酱汁混合好备用。
- 2.平底锅内加入油后热锅，将金枪鱼的表面稍稍煎一下，煎完后取出，将酱汁倒入锅内煮沸。
- 3.将米饭盛入碗中，先倒入少量的酱汁，摆上金枪鱼排、撒上葱花后，淋上剩余的酱汁即可。

扇贝配味噌味塔塔酱 4人份

●材料●

扇贝	12个
新鲜蔬菜	适量
味噌味塔塔酱	
・蛋黄酱	6大勺
・醋	20cc
・白味噌	4.5大勺
・芥末	1.5小勺
盐	4/3小勺

●做法●

- 1.平底锅内放入油后热锅,煎一下扇贝。取出后将扇贝切成方便入口的大小。
- 2.将味噌味塔塔酱的材料倒入碗内搅拌均匀。
- 3.将新鲜蔬菜和扇贝摆放在碗里,淋上塔塔酱即可。

蛤蜊味噌汤

●材料●

水	750g(750cc)
蛤蜊等贝类	480g
味噌	45g
葱花	12g

●做法●

- 1.锅里放入水,将蛤蜊等贝类放入锅中,开火。
- 2.待水沸腾、蛤蜊等贝类开口后,转小火。
- 3.加入融化好的味噌,搅拌均匀后关火。
- 4.将蛤蜊等贝类和汤一起盛入碗中,最后撒上葱花即可。

2016美味日本！日本酒と和食の世界・追加场次报名开始啦！

2016-02-24 ABC中国工作室

日本産米を世界へ JAPAN RICE

Let's see Japanese origin rice for Japanese food!



2016美味日本来啦！各位吃货小伙伴们你们已经看到了大嘉宾ABC国际团队的日本酒... 小伙伴们是不是太激动了！！

想参加的小伙伴们，

请注意！

我们将在3月6日、7日两天增加两场活动让更多的ABC会员们能参加到啦，一起来感受体验日本美食文化的魅力！

那加场次将在什么时候呢？当然是日本美酒的季节啦！

2016美味日本！日本酒与和食的世界

快快报名参加！

小伙伴们赶紧抓紧时间报名吧！

课程主题

日本酒与和食文化

日本酒品鉴品鉴

和食料理展示

和食料理展示

和食料理展示

活动时间

第一场3月6日(周六) 19:30-21:30

第二场3月7日(周日) 19:30-21:30

第三场3月13日(周六) 19:30-21:30

活动报名人数：每场40名

活动地点

ABC Cooking Studio

上海环球金融中心东楼

地址：上海竹园商务区世纪大道环球金融中心2721室楼

报名方式

回复此邮件报名：

(注明参加活动场次+时间+会员姓名+会员号+手机号)

新会实践

为合作推广日本酒文化、提升品牌影响力、扩大市场占有率、提高品牌知名度



嘉宾介绍

毕业于「大阪大学」山崎酒造学校，现任日本酒造协会理事、日本酒造学校理事长。

现任职位：新会实践「新会实践」及「新会实践」负责人、新会实践「新会实践」负责人、新会实践「新会实践」负责人。

现任职位：新会实践「新会实践」负责人、新会实践「新会实践」负责人、新会实践「新会实践」负责人。

日本酒知识

- 日本酒知识
- 日本酒知识
- 日本酒知识

特邀日本著名日本酒评家西野泰幸女士现场为大家详细讲解什么是日本酒以及如何品鉴日本酒进行品鉴小知识！



西野泰幸

现任日本酒评家西野泰幸女士现场为大家详细讲解什么是日本酒以及如何品鉴日本酒进行品鉴小知识！

现任日本酒评家西野泰幸女士现场为大家详细讲解什么是日本酒以及如何品鉴日本酒进行品鉴小知识！

现任日本酒评家西野泰幸女士现场为大家详细讲解什么是日本酒以及如何品鉴日本酒进行品鉴小知识！

现任日本酒评家西野泰幸女士现场为大家详细讲解什么是日本酒以及如何品鉴日本酒进行品鉴小知识！

现任日本酒评家西野泰幸女士现场为大家详细讲解什么是日本酒以及如何品鉴日本酒进行品鉴小知识！

注意事项

*请提前半小时参加入场。

*试听会有品鉴，但非正式品鉴课程，有可能接触到各种有可能引发过敏的食物。

*由于个人原因取消未能参加的个人将无法获得本次活动的礼品。

活动礼品

① 日本威士忌品鉴套装一套

② 和服体验券一套 (5人)

③ 和食食谱一本

④ 日本酒一瓶



ABC Cooking Studio

-ABC会员免费开放-

一起来和我们体验日本和食文化及日本美酒的魅力吧！

欢迎并期待您的光临！

ABC Cooking Studio

ABCクッキングスタジオ facebook等で告知

セミナー実施に合わせ、現地富裕層向けの日本を紹介する雑誌を活用し、包装米飯の特集記事を掲載、包装米飯の良さを紹介をすることで、より一層包装米飯のファン化を図る。
また、本掲載記事を小冊子化し、セミナー参加者へ配布する。

日本自遊行 Shopping & Travel



日本優生活 Life Style



※イメージ 表紙は制作中

日本を訪れるハイクラスな中国人へ情報発信

1. 訪日旅行予定者にセグメント
⇒日本行きの査証を申請した人
2. 富裕層にセグメント
⇒北京・上海・広州在住の富裕層

⇒中国郵政の協力の下に実現した唯一無二の訪日雑誌

■配布方法：安心確実なパートナーの協力
・中国郵政（国営企業）によるポスティング

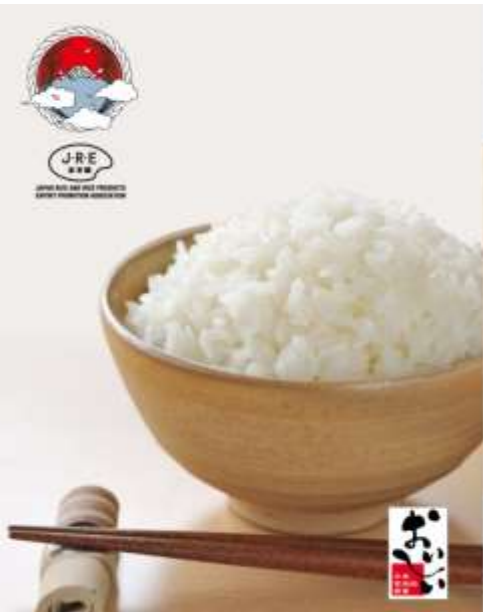
■メディア：2冊のテーマ別フリーマガジン

■発行月&発行部数

- ・発行月 3月／6月／9月／12月
- ・発行部数 10,000部

包装米飯の特集記事を同梱冊子として特別編集し一万部を制作。
セミナー参加者には、同特集抜き刷りを配布しファン化を図る。





Japan Lifestyle Premium 日本优生活 特别版



越了解越享受
日本米世界



简单又美味！ 包装米饭的魅力

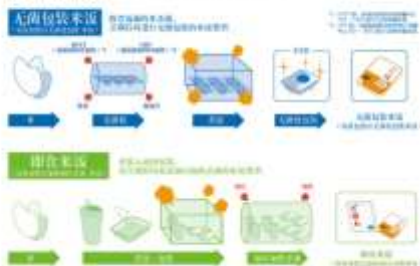
“喜欢日本的米饭太多，但在中国很难买到”
“买日本这样方便”
“既能享受日本米饭的美味又能”
“既能享受日本米饭的美味又能”



什么是包装米饭？



包装米饭的制造工序



包装米饭商品推荐



解答您的疑问！包装米饭 Q&A

- Q 包装米饭为什么需要冷藏呢？**
A 包装米饭在常温下保存时，米饭中的水分和淀粉会发生反应，导致米饭变硬。冷藏可以抑制这种反应，保持米饭的柔软口感。
- Q 包装米饭放在什么地方保存才好呢？**
A 包装米饭应存放在阴凉、干燥、通风的地方，避免阳光直射和潮湿环境。
- Q 包装米饭的保质期是多久呢？**
A 包装米饭的保质期通常为12个月左右，具体请参考产品包装上的说明。
- Q 包装米饭的口感跟普通米饭一样吗？**
A 包装米饭的口感与普通米饭非常接近，且更加柔软，适合忙碌的现代人。
- Q 包装米饭的营养成分跟普通米饭一样吗？**
A 包装米饭的营养成分与普通米饭基本一致，但部分产品会添加维生素和矿物质。
- Q 包装米饭已经吃完了，不用微波炉加热也可以吃吗？**
A 包装米饭可以直接食用，但加热后口感更佳。微波炉加热时，建议将米饭放入碗中，加水加热。
- Q 包装米饭从包装中取出后，可以马上食用吗？**
A 包装米饭取出后可以立即食用，但建议稍微静置一下，让米饭恢复室温。

包装米饭的美味菜单合集

惠方卷

品牌	规格	价格
品牌A	10个装	15.00
品牌B	10个装	18.00
品牌C	10个装	20.00

御味增烤饭

品牌	规格	价格
品牌A	10个装	15.00
品牌B	10个装	18.00
品牌C	10个装	20.00

热腾腾的饭

品牌	规格	价格
品牌A	10个装	15.00
品牌B	10个装	18.00
品牌C	10个装	20.00

洋葱烤饭

品牌	规格	价格
品牌A	10个装	15.00
品牌B	10个装	18.00
品牌C	10个装	20.00

三文鱼咖喱

品牌	规格	价格
品牌A	10个装	15.00
品牌B	10个装	18.00
品牌C	10个装	20.00

平成27年度 セミナー事業 上海 セミナー 風景①



平成27年度 セミナー事業 上海 セミナー 風景②

