

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

◆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



実施概要：実施会場情報

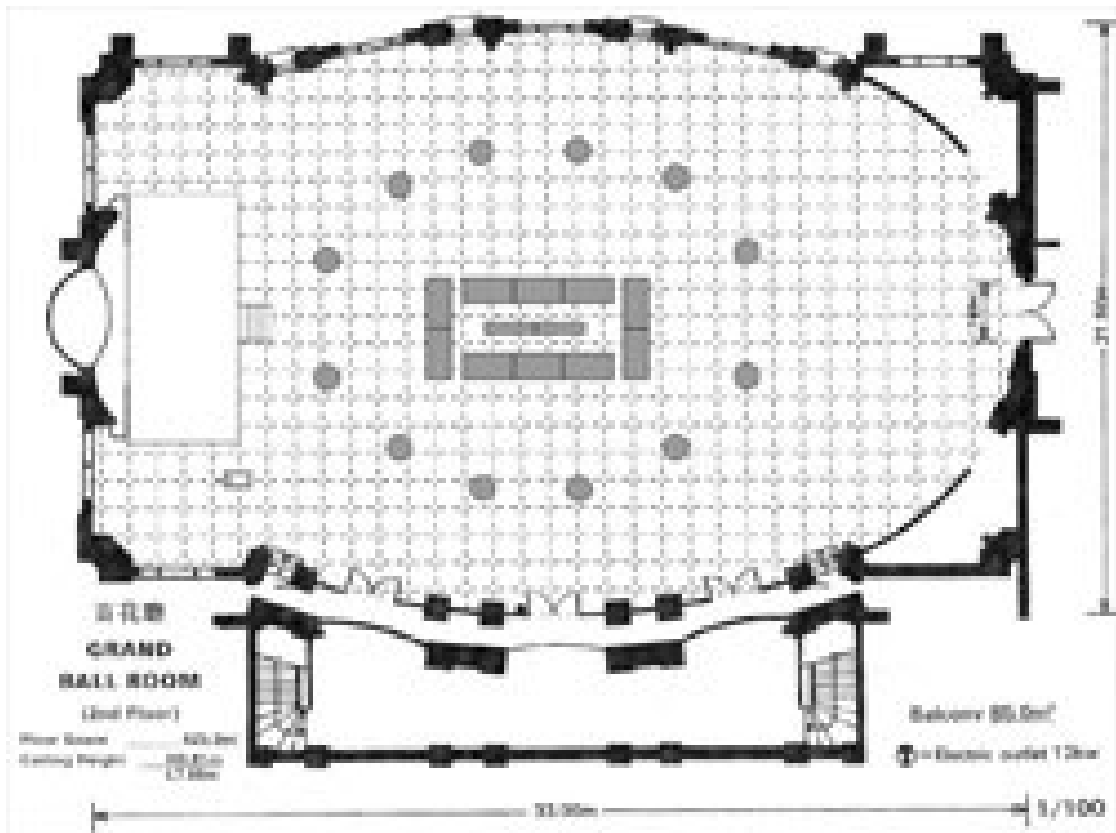
◆実施会場



実施概要：実施会場平面図

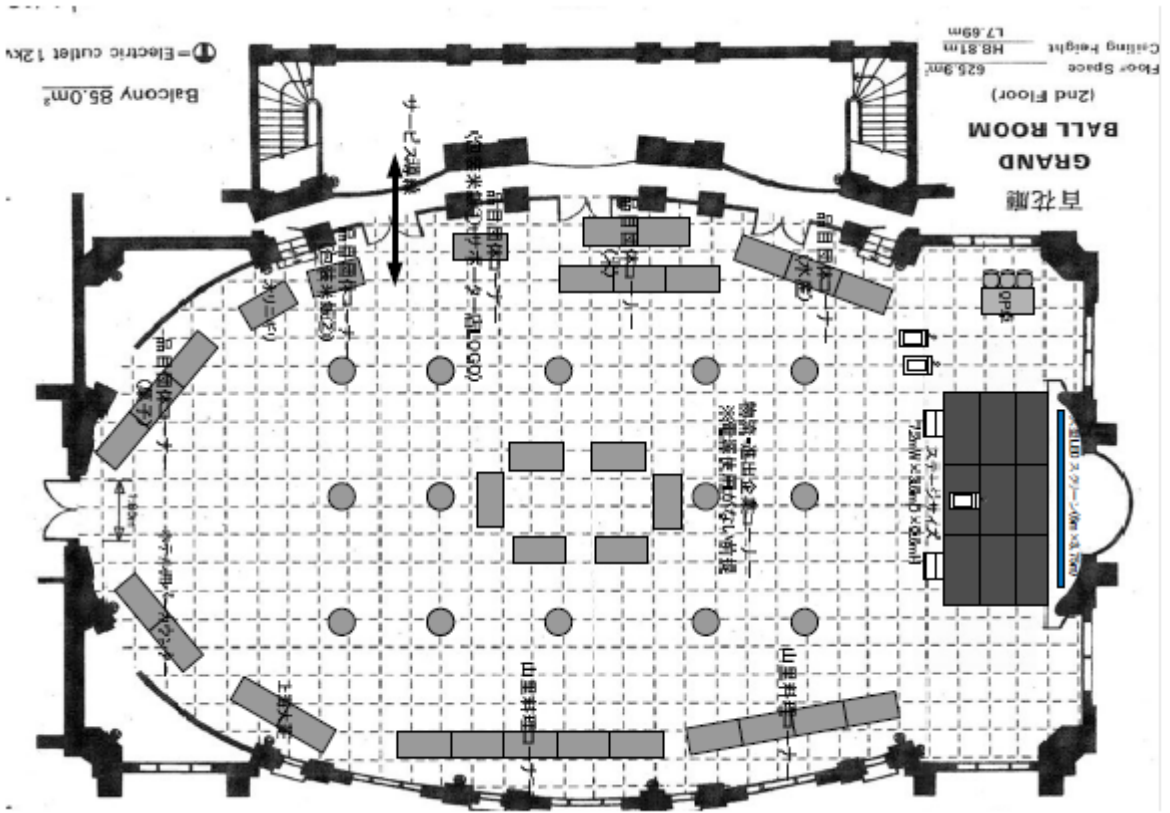
◆会場平面図

宴会場名	面積 (㎡)	高さ (m)	収容人数			
			着席	buffe	カール形式	シアター形式
グランドボール ルーム	625	7.69	350	600	300	550



実施概要：会場レイアウト

◆会場レイアウト



展示は平台（テーブル）での展示となります

実施概要：会場スケジュール 当日 本番

7月19日（水）

大臣導線

全米輸対応

		項目	時間	綜研担当	備考
		大臣到着予定			
1400		交流会開始時間			
1400	1405	①山本農林水産大臣ご挨拶（5分）		逐次通訳（1名）	
1405	1410	②来賓挨拶（5分）			
1410	1413	ステージ上で大臣及び来賓等との記念撮影			※各団体の代表者も登壇
1415	1418	挨拶・乾杯（日本酒：高知県産）（3分）			※挨拶・乾杯のタイミング、 行う者については要調整
1420	1424	品目団体PRをご鑑賞			ステージ前に座席を設置
1424	1428	品目団体コーナーについて各品目団体よりPR （4分×3団体）	12分	司会 逐次通訳（1名）	ステージ前の座席にてご鑑賞
1428	1432				※木村理事長登壇
1440	1500	水産物・水産加工品輸出促進協議会コーナーも しくはステージ	20分	通訳（1名）	
		水産物・水産加工品輸出促進協議会（ステージ 上で実施するかは検討中）			
		・解体前のブリとともに記念撮影。その後ブリ の解体開始。ブリしゃぶ、寿司を大臣に試食し ていただく。大臣から他のレセプション参加者 へ寿司の乗った皿をふるまい、PRいただく。			解体用1本、展示用1本手配。 さらに時間短縮のためあらか じめ試食用も相当分は事前準 備
1500	1510	全国コメ・コメ加工品輸出促進協議会コーナー	10分	通訳（1名）	
		・各種パックライスの販売状況、手ごたえなど について協議会からご説明。・パックライス試 食・ご歓談と記念撮影			※対応担当：
1510	1520	全日本菓子輸出促進協議会コーナー	10分	通訳（1名）	
		・各種日本産菓子の販売状況、手ごたえなど について協議会からご説明。・日本産菓子試食・ ご歓談と記念撮影			
1520	1535	進出日系企業等PRコーナー（3-5社程度）（物 流企業含）	各社 5分	通訳（1名）	
1535	1550	「オリニギリ」（折紙の技術で作るおにぎり） 実演コーナー	15分	通訳（1名）	この時間以降、大臣の予定に より変更する可能性あり
		大臣到着後、「オリニギリ」についてご説明し、 講師が実演する。その後、大臣にも「オリニギ リ」を作成していただく。「オリニギリ」完成 後、記念撮影。大臣が作成された「オリニギ リ」をご自身もしくはレセプション参加者で試 食する。			
1550	1600	交流会参加者と交流および記念撮影。		通訳（1名）	
		※サポーター店の方も交流会にお呼びし、大臣 から激励していただく。			
1557	1600	主催者閉会の挨拶	3分		
1600		交流会終了			

※会場は17時まで利用可能。完全撤収時間については調整中。

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

①たいご飯

<作り方>

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。

<材料 4人分>

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

②ぶりの炊き込みご飯

<作り方>

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。

<材料 4人分>

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

③ホタテのバターしょうゆごはん

<作り方>

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。

<材料 4人分>

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

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	



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

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

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

日本産食材試食等PRイベント事業は大臣トップセールス事業として上海市政府関係者や上海飲食調理協会関係者などを招き実施された。

他にも、現地パワーブロガーを含めた200名以上の招待客が参加し、日本産の食材の情報発信を行った。会場には、全米輸以外にも、日本産食品輸出団体やJETRO、地方自治体、現地に進出している日系商社などがブース出展を行ったほか、会場ホテルによって日本産食材を使った料理が提供された。

全米輸ブースでは、日本産米・包装米飯・米菓・日本酒の試食・展示を行ったほか、調理人によるデモクッキングを実施した。ブースには通訳を複数名配置するなどし、来場者へのアプローチを積極的に行った。

イベントは、山本前大臣を中心とした40名近い来賓を迎えての開会式で始まり、その後、全米輸を含む各日本産食品輸出団体代表による挨拶、ブリの解体ショーなどが行われた。また、山本前大臣をはじめとする来賓が各ブースを回った。全米輸ブースでも、山本前大臣が会員社の取組や輸出状況をヒアリングされたほか、日本産米と中国産米を食べ比べられた上で、日本産米の優れた食味を体験されていた。

全米輸ブースにも複数の関係者が訪れ、イベント後に商談につながった会員社もあった。一方で、自由に使用できる商談ブースが無かったことやさらにアプローチ数を増やしたいという要望が会員社にある。そのため、今後は多数の来場者を集めるような食品イベントにも出展を検討することが望ましいのではないかと考える。また、日本産コメコメ加工品をおいしく食べさせるためには、水の硬度などの情報を含む正しい炊飯方法の発信や、日本酒の味や価値に関する適切な情報発信の機会を設けることも重要と考える。