

## ■ db BISTRO MODERNE マリーナ・ベイ・サンズ

ニューヨークに本店を構える世界的に有名なシェフ、ダニエル・ブールーがシンガポールのランドマーク、マリーナ・ベイ・サンズに開いたビストロ。パリの伝統的な料理にアメリカンテイストをミックスした新しいビストロ料理が有名。ショッピングモールの中にあるながら、店内が広く、落ち着いた雰囲気の中であらゆる時間帯に好みのペースで料理を楽しむことができる世界中のセレブに人気を博すレストランである。



(db BISTRO MODERNE店内)

### ■シェフ

#### メニュー監修

ダニエル・ブールー (Daniel Boulud)

ミシュランガイド三ツ星獲得店「Daniel」オーナーシェフ

#### 創作フレンチ

ジョナサン・キンセラ (Jonathan Kinsella; 日本産米メニュー3品を担当)

「db BISTRO MODERNE」エグゼクティブシェフ

米国生まれ。22歳の時に米国シアトルのフランス料理店Champagneにシェフとして入店。地産地消と食材の旬を意識した料理に精進する。

2005年にシカゴのTruに移り、季節のメニューを開発するシェフとして活躍。

評判が博して、2007年にザ・ペニンシュラシカゴのThe Lobby Restaurantに抜擢された。

2010年にニューヨークのBar Bouludのシェフとして憧れのダニエル・ブールーと共に働く。

2011年、彼の実力が功を奏して、Epicerieのエグゼクティブシェフに昇格。

2013年に、現在のDBビストロモダンのエグゼクティブシェフとなり活躍の場を世界に移した。

#### 日本料理

盛山貴行 (モリヤマ タカユキ; 日本料理1品を担当)

東京「金蔦」総料理長

2000年に向島 櫻茶やなど日本料理店で下積みを経験後、2008年に渡米。

The New York Times 三ツ星の日本料理店「饗屋」で、総料理長の右腕として働く。

2013年に南麻布「Chikara Yamada」で山田チカラ氏に師事し

和のフィールド経験を生かし、レストランのメニュー構築、メニュー監修等で活躍。

2015年春より東京「金蔦」総料理長に就任。



(盛山 貴行)



(ダニエル・ブールー)

(ジョナサン・キンセラ)

## 6) 展示物

- 販促ツール
- 日本産米(米袋)5種
- 日本酒 9種
- 米菓
- あげ



外国人シェフと日本人シェフによるコラボレーションで料理を提供。「日本産米」を最大限活用したメニューに加え、「日本酒」とのフードペアリングも訴求しながら、レセプション参加者に、「日本産米」が持つ魅力や価値をしっかりと理解して貰うメニューづくりを行った。

ポイント: 日本産米の美味しさやクオリティが現地料理をより豊かにする、新しい発見を促し、多様性(バリエーション)を知っていただいた。

## ■ 料理メニュー

### レセプション

FROM

ハマチのタルタル パフライスクリスプにのせて

BY

桜 純米 冷製の桜の甘酒(コシヒカリ)



### メニュー

FROM

アラスカ産キングクラブのゼリー寄せ  
ツナ、雲丹、アボカド、フェネル  
ライスミルクのゼリー



BY

桜鯛 木の芽焼き 炊き込み御飯(ゆめぴりか)  
酢取り茗荷、山吹菜の花煎り酒浸し



### 神戸牛

FROM

ブラックトリュフのリゾット  
スナックエンドウとミョウガのサラダを添えて



FROM

Riz à l'Impératrice  
バニラ ライスプディング、ミックスベリー  
すだちシャーベット



## ■ 主な日本産品

## &lt;日本産米&gt;

- ・ 岩手ふるさとササニシキ (JA-Rice)
- ・ 北海道ゆめぴりか (木徳神糧)
- ・ 新潟コシヒカリ (ジョイントファーム)
- ・ 北海道ななつぼし (Wakka Japan)
- ・ 秋田こまち (神明HD)



## ※使用する日本産米の考え方

各メニューに適した現地流通の日本産米をシェフ自らが選び、その米の特徴を最大限に活用した。

( )内、全米輸会員名

## &lt;日本食材&gt;

- ・ まぐろ
- ・ うに
- ・ 赤鯛
- ・ 茗荷
- ・ かつお節
- ・ 昆布
- ・ 神戸牛
- ・ 桜の塩漬け
- ・ きなこ
- ・ 酒粕 など

## &lt;調味料&gt;

- ・ 米酢
- ・ 醤油
- ・ 料理酒
- ・ リンゴ酢
- ・ 梅干
- ・ 酒粕 など

## ■ 飲料メニュー

日本産米を使った日本酒を、提供料理に合わせて提供。日本料理のみならず、創作フレンチにもマッチすることを体験いただく。

## ※現地流通の全米輸会員の酒蔵

## &lt;試食会&gt;

- ・ 白鶴酒造株式会社 超特選純米大吟醸「翔雲」(JFGジャパン株式会社)
- ・ 株式会社佐浦 純米吟醸「浦霞 禅」(株式会社岡永)

※( )内、会員ディストリビューター名、敬称略



● 試食会風景



● シェフアピランス



3月20日バイヤー等向けセミナー  
(上海)

# 開催概要

- 【 タ イ ト ル 】 World Japanese Rice Fair in Shanghai  
～THIS IS JAPAN QUALITY 日本のおいしい米。～  
バイヤー等向けセミナー
- 【 開 催 目 的 】 中国・上海の現地流通関係者、日本食ビジネス関係者に、  
セミナーや試食・試飲を通じ、本物のコメ及び和食の美味しさ、  
多彩な日本酒の味わいを体験し理解いただく。
- 【 日 程 】 2015年3月20日(金)
- 【 開 催 場 所 】 3月20日(金) 13:00～16:30(受付時間12:30)※時間は予定  
■上海雅居樂万豪酒店/上海 マリオット ホテル シティ センター  
5F グランドボールルーム 2/3(570㎡)  
・上海市黄浦区西藏中路555号
- 【 展 開 】 上海雅居樂万豪酒店/上海 マリオット ホテル シティ センター  
■プログラム  
・新ロゴ発表  
・日本産米、日本酒セミナー  
・ネットワーキング  
・日本産米、日本酒、米菓の試飲、試食・展示
- 【 対 象 者 】 現地流通関係者、日本食ビジネス関係者  
メディア 等  
計 111名
- 【 主 催 】 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会(JRE)

# 日本産米料理メニュー

## ◀ 日本産米料理のテーマ(方向性)

- ① 日本産米の「美味しさ」を体感できる料理のご提供
- ② 食する前から楽しめる「見た目」も重視した料理のご提供
- ③ 様々な食べ方(様々な調理方法)でお米の良さを引き出せる料理をご提供

## ◀ 日本産米メニュー



鮭の炙り湯葉巻き棒寿司



北海道産ホタテ貝フライの巻き寿司



3種野菜のヘルシー巻き寿司



ポークと湯葉のヘルシー巻き寿司



サーモン/マグロの手まり寿司



昔ながらの一口おにぎり



百合根と茸の玉子雑炊

## ◀ おつまみメニュー

北寄貝マヨネーズ和え



蛸山葵漬け

ピリ辛つぶ貝キムチ和え

鶏照焼き

## ◀ 稲ぎく 山田料理長のご紹介



「稲ぎく」料理長  
山田 尚久(ヤマダ ナオヒサ)

北海道札幌市出身 47歳。  
高校卒業後、料理人の道を歩むべく上阪し大阪あべの辻調理師専門学校に入校。  
同校卒業後、更なる料理道を極めるため大阪の割烹「梅市」、札幌のロイヤルホテル内和食部門に勤務、小樽のヒルトンホテル「源氏」などで修行を重ねる。  
一方、日本食文化を海外に広めるため、海外の一流ホテルにて腕を振るう。  
アメリカシカゴのドレイクホテル(Hiltonグループ)中国上海Hiltonにて寿司デモンstrーションなど数々の料理イベントを成功へと導き、評価を得る。  
2014年 上海市内でも指折りの5つ星ホテルMarriottグループの上海マリオットシティセンター内の日本料理レストラン「稲ぎく」の料理長に就任。



# 記録写真/3月20日（金）米菓展示エリア

## 米菓展示エリア



# 記録写真/3月20日（金）日本産米展示エリア

## ◀ 日本産米展示エリア



# 記録写真/3月20日（金）日本酒展示エリア

## ◀ 日本酒展示エリア



# 記録写真/3月20日（金）日本酒展示エリア

## ◀ 日本酒展示エリア



# 記録写真/3月20日（金）本番風景

## ◀ 米田専務理事による日本産米セミナー

