

記録写真/3月20日（金）本番風景

松永理事による日本酒セミナー



記録写真/3月20日（金）本番風景

◀ 山田料理長によるオリジナルレシピのご紹介



記録写真/3月20日（金）本番風景

◀ ネットワーキング-試食コーナー



3月16～22日一般消費者向けイベント
(上海)

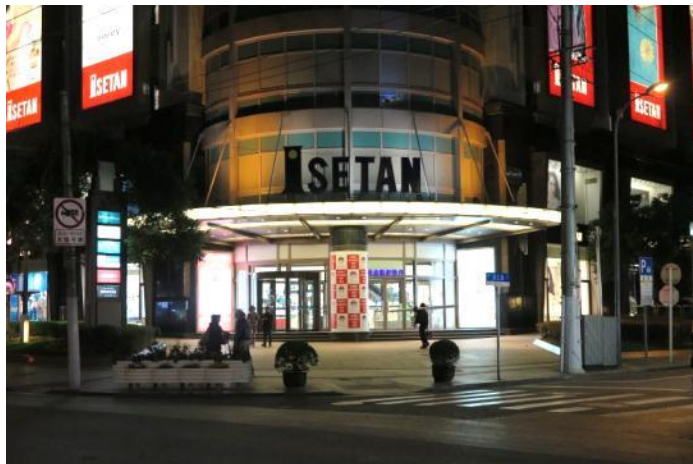
開催概要

- 【 タ イ ト ル 】 World Japanese Rice Fair in Shanghai
～THIS IS JAPAN QUALITY 日本のおいしい米。～
一般消費者向けイベント
- 【 開 催 目 的 】 上海の一般消費者に向け、日本産米の試食や料理教室、
日本酒の試飲や利き酒イベントを展開し、
日本産米と日本酒の「おいしさ」や「味わい方」を広く訴求してゆく。
- 【 日 程 】 2015年3月16日(月)～22日(日)
- 【 開 催 場 所 】 3月16日(月)～22日(日)
■上海梅龍鎮伊勢丹 10:00～21:30
B1F イベントスペース/VIPルーム
・上海市静安区南京西路1038号
- 【 展 開 】 上海梅龍鎮伊勢丹
■イベントスペース展開/参加者
・伊勢丹に来場する一般消費者を対象とした日本酒、日本産米の試飲、試食
■VIPルーム/参加者
・日本産米料理教室と日本酒利き酒教室
3月21日(土) 3回 3月22日(日)2回
- 【 対 象 者 】 上海伊勢丹の会員顧客
来館する一般消費者
3/21(土)料理教室 計11名
きき酒教室 計8名

3/22(日)料理教室(14:50～) 計8名
料理教室(16:10～) 計7名
- 【 主 催 】 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会(JRE)

記録写真/告知関係

告知関係



▲上海伊勢丹外観



▲上海伊勢丹正面玄関



▲上海伊勢丹店内LED30秒の告知



▲正面入口 サインスペース



▲正面入口 柱スペース

記録写真/3月21日 (土)

◀ 日本産米展示エリア…おにぎり試食



記録写真/3月22日 (日)

イベントスペース



講師プロフィール

◀ 日本産米料理教室 講師プロフィール



「食い処 銀」 料理長 俞氏

上海梅龍鎮伊勢丹百貨内の「食い処 銀」を運営する日本料理店にて料理長を務める。

日本料理歴15年の腕前で、過去に伊勢丹主催のイベントとして数回の日本食料理教室の講師を務めており、毎回好評な評価を受けています。

◀ 日本酒利き酒教室 講師プロフィール



株式会社 和醸 代表取締役 山本 敬

アメリカ合衆国と中華人民共和国に留学後、2004年にSSI認定利き酒師の資格取得。

1998年に盛田に就職し、酒造・営業を経験、北京代表部に駐在後に独立。

2005年に北京初の焼酎ダイニングバーをオープン。

日本酒は日本の秀でた文化と自負し、日本酒を世界に広める活動に力を注いでいる。

記録写真/3月21日 (土)

◀ 日本産米料理教室(太巻き)



記録写真/3月21日 (土)

◀ きき酒教室



5月5日セミナー
(ロンドン)

ロンドンにおける日本食セミナーについて

全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

1 開催日、場所

平成27年5月5日（火）

ロンドン・インターコンチネンタル・ホテル（英国）

2 概要

品目別輸出団体（コメ・コメ加工品、牛肉、日本茶、水産物、花き）の発足を機に、欧州での日本食品販売の商流を構築・強化するため、英国・ロンドンにおいて、5団体が初めて一堂に会して日本産農林水産物・食品の輸出促進に関するセミナーを実施。全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会からは「コメ及び日本酒の魅力について」と題して、ロンドンの日本食レストラン「UMU」石井総料理長から和食を通じた日本産米、日本酒の特徴や魅力等について解説を行った。

3 参加者等

欧州におけるバイヤー・輸入業者、小売・外食業者、英政府関係者等（約330名）、メディア（20社）等