

ジャパン・ブランドの確立に向けた取組
＜国際総合食品見本市「FOODEXPO2017」＞

～日本産水産品×コメ・コメ加工品の海外拡販PR～

実施報告書



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

◆実施概要

2017 おいしい！和食の世界 ～日本の酒、米菓、米、魚を楽しむ体験セミナー～

実施日時 平成29年8月17日（木） 13時15分～14時35分（予定）

実施場所 香港コンベンション&エキシビジョンセンター
【5B-A36】料理デモコーナー：詳細はP3を参照

●会場



実施概要 ①基礎セミナー(稲作/精米/ご飯/酒/米菓)、ウエルカムドリンク+米菓サーブ
計80分 ②日本酒セミナー+試飲、米菓試食
③日本産コメ使用のデモ調理+試食 (水産会コラボ)

料理 講師

渡貴卓也
(わたぬきたくや)



「食彩わたぬき」店主

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）
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

日本酒 講師

百瀬あゆち
(ももせあゆち)



Momose Co., Limited 代表
(地酒処 吟 SAKE BAR GINN 代表)

米国和食レストラン「酒蔵」で2003年から日本酒担当ソムリエ、2008年からTICレストラングループの専属きき酒師。
2008年から2010年、コロンビア大学ビジネススクールで日本酒の特別講師。
2011年1月にMomose Co., Limitedを立ち上げ日本酒の蔵元と和食レストラン向けのコンサルティングを行う傍ら、2011年12月に「地酒処 吟」をオープン。定期的に日本酒のセミナー、きき酒会などを行う。
香港における日本酒のオピニオンリーダー的な存在。

実施概要：実施会場情報

◆実施会場



セミナー概要：全米輸セミナー

◆基礎セミナー(15分)

講師：松本 裕之 (まつもと ひろゆき)
一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会 専務理事

全米輸PR動画(稲作、精米、ご飯、酒、米菓)を用いたセミナー



◆日本酒セミナー (20分)

日本酒：白鶴酒造株式会社
月桂冠株式会社
人気酒造株式会社
盛川酒造株式会社
株式会社安福又四郎商店
株式会社シェンロンインター
ナショナル

米 菓：王様製菓株式会社

※日本酒と共に米菓も提供
※会員各社より、商品紹介
(一言程度)

講師：百瀬あゆち(ももせあゆち)



Momose Co., Limited 代表
(地酒処 吟 SAKE BAR GINN 代表)

◆ウェルカムドリンク+米菓サーブ

日本酒：白鶴酒造株式会社
人気酒造株式会社

米 菓：株式会社天乃屋

※基礎セミナー準備の際にサーブ

※米菓は“カナッペ風”で提供



純米にごり酒
さゆり



瓶内発酵
スパークリング



古代米煎餅

セミナー概要：全米輸・水産会コラボセミナー

◆デモクッキングセミナー(40分)

精米：木徳神糧株式会社、千田みずほ株式会社

料理 講師

渡貴卓也
(わたぬきたくや)



「食彩わたぬき」店主

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）
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

<セミナー進行案>

- ① 講師紹介
- ② 米のとぎ方の実演
- ③ ぶりの炊き込みご飯の実演・試食
 - ・食材の紹介
 - ・ぶりを焼く
 - ・調味料を合わせる
 - ・炊飯器に入れる
 - ・出来上がりとしり替えて仕上げを見せる
 - ・配膳・試食
- ④ たいの漬けご飯の実演・試食
 - ・たいを切ってつけ地に漬ける
 - ・鯛を切る場所を見せる
 - ・ご飯をよそって仕上げる
 - ・配膳・試食
- ⑤ 締めコメント
 - ・お酒との合わせ方を説明
 - ・水産のセミナーの繋ぎとなるコメント

※下膳しながらアンケートを配布

<メニュー案>

I ぶりの炊き込みご飯

▶ 作り方

- 一 ぶりの切り身は塩焼きにする。
- 二 玉ねぎ、ねぎは薄切りに切る。
- 三 米は洗ってざるに上げ、30分おく。
(洗い米)
- 四 だし汁に調味料を加えてかき混ぜ、
塩を溶かす。
- 五 炊飯用の鍋に洗い米、調味したご飯の
だし、ぶり、玉ねぎを入れて炊く。
- 六 炊き上がったら青ねぎを加え、酒を
ふり、約5分蒸らす。

II たいの漬けご飯

▶ 作り方

- 一 たいを薄切りにする。
- 二 ボウルに胡麻醤油を合わせ、たいを加えて混ぜる。
- 三 海苔はこまかくちぎる。
- 四 丼にご飯をよそい、のりをちらす。
- 五 たいを盛り、わさびをのせる。



I ぶりの炊き込みご飯



II たいの漬けご飯

実施記録



ジャパンパビリオン：受付



ジャパンパビリオン：料理デモコーナー



ジャパンパビリオン：タイムスケジュール



ジャパンパビリオン：案内



Food EXPO 入り口①



Food EXPO 入り口②

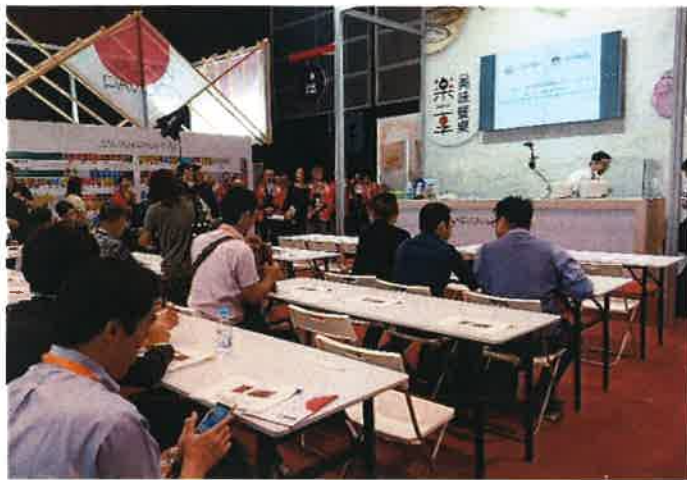
実施記録



オープニングセレモニー①



オープニングセレモニー②



セミナー準備



木村代表理事挨拶①



木村代表理事挨拶②



会員社紹介

実施記録



基礎セミナー①



基礎セミナー②



基礎セミナー③



基礎セミナー④



日本酒セミナー①



日本酒セミナー②

実施記録



コラボセミナー①



コラボセミナー②



コラボセミナー③



コラボセミナー④



会員社商品展示①



会員社商品展示②