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「FOODEXPO2018」＞

～香港における日本産コメ・コメ食品PRイベント～

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30年9月28日

実施概要

◆実施概要

「FOODEXPO2018　PRブース・ステージセミナー」

実 施 目 的：日本産コメ・コメ加工品の需要拡大

対 象 品 目：コメ・コメ加工品（包装米飯含む）、日本酒、米菓

来　場　者：５１万人以上（２０１８年度実績）
・小売、レストラン関係者
・食品輸入卸売業
・マスコミ、KOL等

全米輸ブース運営実施概要：

①日時　2018年8月16日（木）～18日（土）
10：00～18：00
※18日のみ17：00まで

②場所　香港コンベンション&エキシビジョンセンター【5B-A01】
JETROパビリオン内

全米輸ステージセミナー実施概要：

①日時　2018年8月16日（木）
13：45～15：15

②場所　香港コンベンション&エキシビジョンセンター
JETROパビリオン内　PRステージ

実施概要

実施会場：香港コンベンション&エキシビジョンセンター

セミナー概要

◆基礎セミナー(15分)

講師：兵藤　道弘　（ひょうどう　みちひろ）
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：白鶴株式会社
米　菓：森白製菓株式会社

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）

2003年アメリカで和食レストラン「酒蔵」の日本酒ソムリエ、2008年からTICレストラングループの専属きき酒師。
2011年に香港にてMomose Company Limited, Sake Bar GINNを設立。
現在、酒バーとともに和食レストラン向けのコンサルティングや日本酒セミナー、きき酒会などもされています。アジアでの日本酒のオピニオンリーダー的な存在。

＜セミナー進行案＞

① 講師紹介
② ウェルカムドリンクの説明
③ 日本酒の醸造報法の紹介
④ 吟醸酒・純米酒の試飲
⑤ 日本酒の作り方の説明
⑥ 純米大吟醸の試飲
⑦ 温度帯の説明

＜紹介する日本酒＞

純米大吟醸山田穂
純米山田錦
大吟醸
純米にごり酒 さゆり
淡雪スパークリング

＜おつまみ米菓（候補）＞

じゃがバター
えびマヨネーズ
こんがりコーン
柚子塩こうじあられ
やみつきトムヤムクン
いかほたてバター焼
好きっとレモン
わさびあられ

セミナー概要

◆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

講師：杉内馨

KEI SUGIUCHI　（KEI　SAN）

香港在住３５年の経験を活かし広東語を用いて日本文化を紹介する。
香港では「料理研究家」「スターシェフ」などと呼ばれる。香港各メディアから誘いを受け、新聞、雑誌のコラム、TV番組出演、旅行、食べ歩き番組などのホストを務める。また、農林水産省や日本政府機関の「食のイベント」にも数多く出演をする。

<セミナー進行案>

① 講師紹介
② 米のとぎ方の実演
③ 焼き鮭の混ぜご飯の実演・試食
④ 海南鶏飯の実演・試食
⑤ 締めコメント
※アンケートを実施

<メニュー案>

1）焼鮭といくらの混ぜご飯

材料：炊立てのご飯（日本米）丼一杯分（約200g）、サーモンステーキ用切り身 1/2、イクラ　大匙1、白胡麻　小匙2/3、刻み塩昆布　小匙１、紫蘇千切り　１と1/2枚分、たくあん　2枚、刻み海苔　適量、サーモン用の塩　適量、

1. サーモンステーキは塩を振り、10分おき水分を拭き取る。
　紫蘇は千切りに、たくあんは薄切りにする。
2. フライパンに油をしき、中火で熱する。１のサーモンステーキを両面約2分間焼き取り出す。
3. ２の骨と皮を取り除き、フォークなどで解して置く。
4. ボールにご飯を入れ、３のサーモン、白胡麻、刻み塩昆布を加えて混ぜ合わせる。
5. ４を丼に盛り、紫蘇、刻み海苔、イクラを飾り、たくあんを添えて完成。

2）海南鶏飯

材料：鶏腿肉　350g、日本米　2合(300g)、長葱の青い部分 1本分、
A　酒　大匙1、塩・黒胡椒　各適量、水400ml、ナンプラー大匙1
B　胡麻油　大匙1、擦りおろしニンニク　小匙1/2、擦りおろし生姜　小匙1/2、鶏ガラスープの素　小匙1
タレ：長葱 (白い部分)5cm、醤油　大匙1、オイスターソース　大匙1、水　大匙1、ナンプラー　大匙1/2、酢　小匙1、砂糖　小匙1、味噌　小匙1、擦りおろし生姜　小匙1/2

1. 鶏腿肉にフォークで数カ所穴を開け、Aをかけて10分おきます。
2. 炊飯器に洗った米、長葱の青い部分、1、B、水400ml、ナンプラー大匙1を入れて通常通り炊飯ボタンで炊きます。
3. 長葱をみじん切りにします。タレの材料と混ぜます。
4. ２が炊けたら、鶏腿肉を食べやすい大きさに切り、ご飯と一緒にお皿に盛り、コリアンダーを飾り、３のタレを添えて完成。

◆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
米　菓：森白製菓株式会社

※基礎セミナー準備の際にサーブ

純米にごり酒
さゆり

淡雪
スパークリング

米菓

インフルエンサーによる情報発信

◆Moanna Shum

グルメインフルエンサー。
インスタグラムのフォロワー数は5.6万人。
自身のグルメ情報サイトも運営しており、地元メディア（明周文化・ELLE）でも取り上げられている。

ブース取材日時：８月16日15時30分～16時00分
情　報　発　信：８月17日
いいね数（9月28日時点）：1,028件
URL：https://www.instagram.com/p/BmkjNbSnjrY/

【発信内容】

【記事要約】
　子供のころから白米を食べていました。米はとても大好きです。
　日本の米で作られた様々な製品を試食・試飲できせたことに、とても興奮しました。是非ここにきて、フルーツのような味わいや香りのする素晴らしい酒を試してください。
　ブースは、フードエクスポのジャパンパビリオン（5B-A01）にあります。

J.R.E

J.R.E

インフルエンサーによる情報発信

◆Emi Wong

グルメや旅行情報を中心としたインフルエンサー。
ダイエットなどの健康情報も発信。
インスタグラムのフォロワー数は15.8万人。

ブース取材日時：８月17日15時00分～15時30分
情　報　発　信：８月18日
いいね数（9月28日時点）：4,887件
URL： https://www.instagram.com/p/Bmmfh1QHUTc/?hl=ja

【発信内容】

【記事要約】
　初めてのフードエキスポ。食べ物が沢山あって、日本産米のために働けることに興奮しています。
　健康的な日本産米・米菓・日本酒を様々試せたことで、素晴らしい午後のひと時を過ごせました。

インフルエンサーによる情報発信

◆YUKI LEUNG

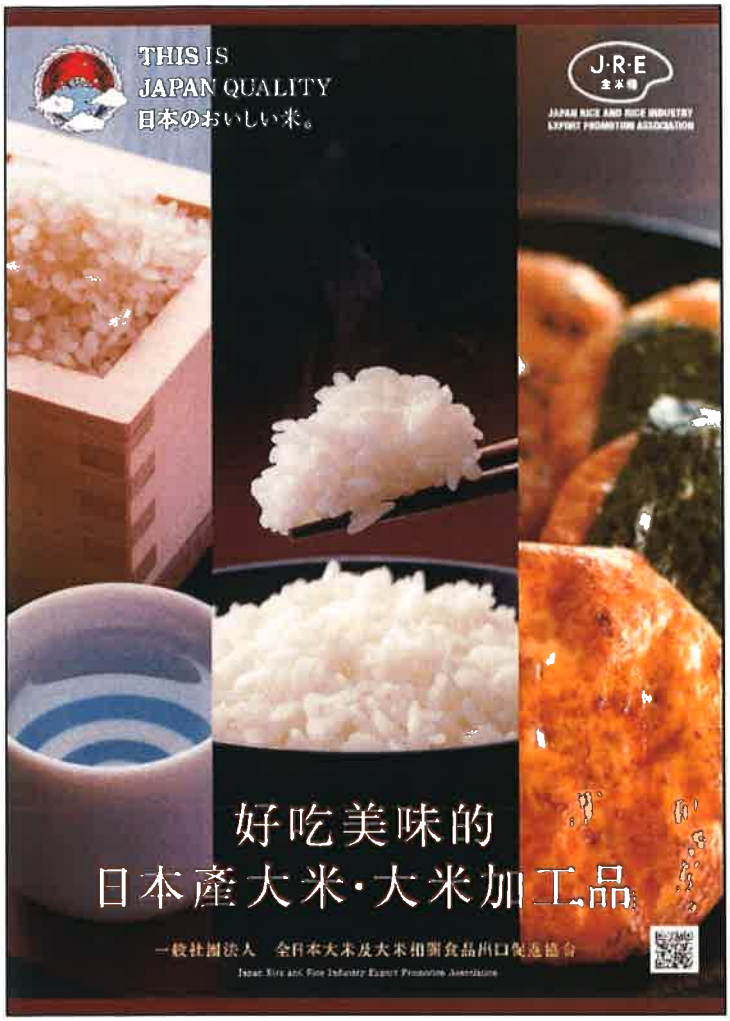
グルメを中心にインスタグラムで情報発信。
インスタグラムのフォロワー数は4.6万人。

ブース取材日時：８月18日11時00分～11時30分
情　報　発　信：８月18日
いいね数（9月28日時点）：1,182件
URL:https://www.instagram.com/p/BmplTjRn2hZ/?hl=ja

【発信内容】

【記事要約】
　日本に行く前に、フードエキスポの日本ブースに行ってきました。
　日本産の米製品を試す機会をいただいて本当に感謝しています。
　特に、スパークリング日本酒は驚くべきおいしさでした。他にも、大吟醸・純米大吟醸・日本酒・白米・米菓があります。
　ぜひ、試してください。

製作物：PRチラシ


THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。
J·R·E
全米機
JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION
好吃美味的
日本產大米·大米加工品
一般社団法人　全日本大米及大米相關食品出口促進協會

日本產稻米 [Japanese rice]
米
好吃美味的大米烹飪方法
菓
酒
米菓 [Beika]
日本酒 [Sake]

実施記録

ジャパンパビリオンオープニング

齋藤農林水産省大臣ブース来訪①

齋藤農林水産省大臣ブース来訪②

会場入口

ジャパンパビリオン

ジャパンパビリオン広告

実施記録

全米輸ブース

日本産米試食提供

日本酒試飲提供①

日本酒試飲提供②

日本産米菓試食提供

来場者アンケートの実施

実施記録

日本酒展示

日本産米展示①

日本産米展示②

日本産米展示③

日本産米菓展示

コンシェルジュスペース展示

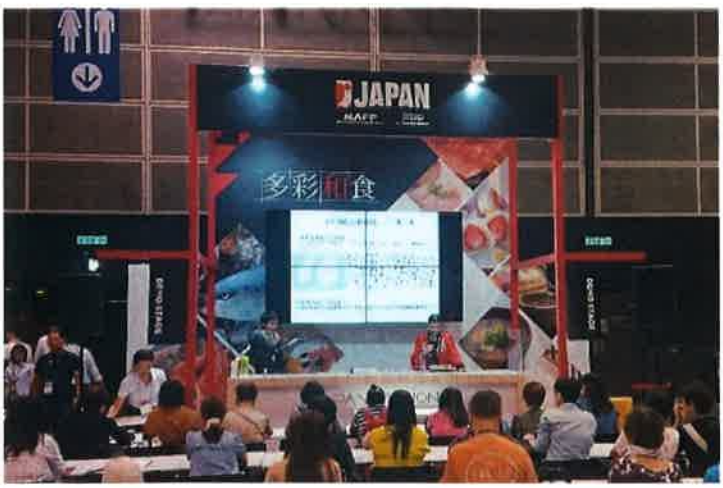
実施記録

木村代表理事挨拶

会員社紹介

受講者の様子

基礎セミナー



日本酒セミナー

調理デモセミナー