



JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY  
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

**コメ・コメ加工品輸出特別支援事業に係る提案  
日本産コメ・コメ関連食品のプロモーション活動の強化支援  
＜コメ・コメ加工品 体験型セミナー＞**

**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28年3月22日**

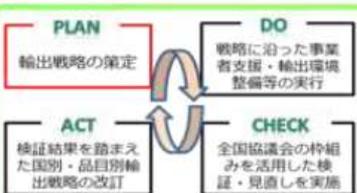
# 平成27年度 日本酒セミナー事業 中国(上海)実施にむけて

日本が2012年から推進する海外輸出戦略のうち、コメ・コメ加工品の最終目標輸出額は600億。中でも世界的なブームともいえる日本酒は、世界各国で人気のアイテムとなっており、日本酒のPRをきっかけに、日本産のコメ・コメ加工品存在感を高める機会とする。

## 国別・品目別輸出戦略

農林水産物・食品の輸出額を  
2020年までに1兆円規模へ拡大

# 1兆円



中間目標  
7,000億円

約4,500億円

水産物	1,700億円
加工食品	1,300億円
コメ・コメ加工品	130億円
林産物	120億円
花き	80億円
青果物	80億円
牛肉	50億円
茶	50億円

水産物	2,600億円	EU、ロシア、東南アジア、アフリカなど
加工食品	2,300億円	EU、ロシア、東南アジア、中国、中東、ブラジル、インドなど
コメ・コメ加工品	280億円	台湾、豪州、EU、ロシアなど
林産物	190億円	中国、韓国など
花き	135億円	EU、ロシア、シンガポール、カナダなど
青果物	170億円	EU、ロシア、東南アジア、中東など
牛肉	113億円	EU、米国、香港、シンガポール、タイ、カナダ、UAEなど
茶	100億円	EU、ロシア、米国など

ブランディング、迅速な衛生証明書の発給体制の整備など  
「食文化・食産業」の海外展開に伴う日本からの原料調達増加など  
現地での精米や外食への販売、コメ加工品（日本酒等）の重点化など  
日本式構法住宅普及を通じた日本産木材の輸出など  
産地間連携による供給体制整備、ジャパン・ブランドの育成など  
新規市場の戦略的な開拓、年間を通じた供給の確立など  
欧米での重点プロモーション、多様な部位の販売促進など  
日本食・食文化の発信と合わせた売り込み、健康性のPRなど

水産物	3,500億円
加工食品	5,000億円
コメ・コメ加工品	600億円
林産物	250億円
花き	150億円
青果物	250億円
牛肉	250億円
茶	150億円

コメ・コメ加工品  
合わせて  
海外輸出  
目標額  
<600億>

日本産のコメを  
和食として  
存在感  
を一層高める

【2012年】

【2016年】

【2020年】

## ★日本産コメ・コメ関連食品方向性

### 【日本酒】

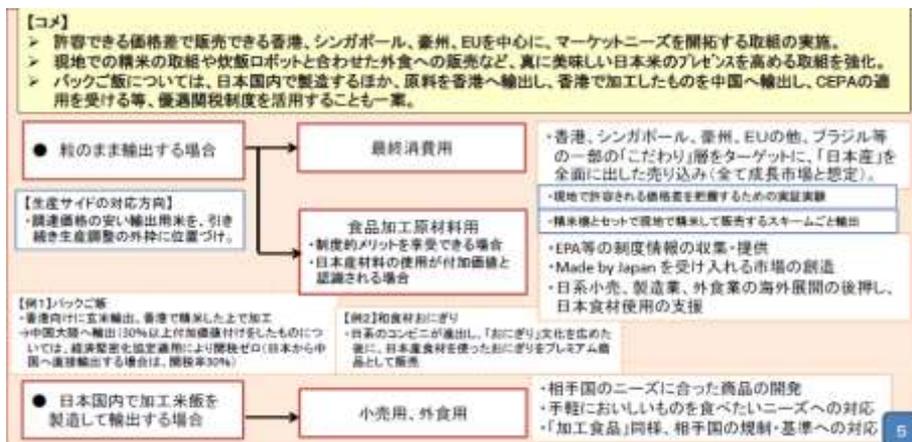
- 重点地域及び発信力の高い都市での事業にリソースを投入し、認知度の向上と販路の確保・拡大を図る。
- 酒造業者と生産者が結びつきをより強化すること等による原料米の数量や価格の安定供給の確保。

市場タイプ	方向
共通	<ul style="list-style-type: none"> <li>・基礎的なマーケティング調査の実施</li> <li>・海外発信に効果的な媒体の開発(ストーリー性をもった宣伝材料、印刷媒体、オンライン等でも活用可能な資料)</li> <li>※ マーケティングのプロを活用</li> <li>※ 日本食とあわせて発信・展開</li> <li>・関係府省の地方支分部局やJETROが連携し、全国各地での業者の輸出支援(研修会の開催、成功事例などの必要な情報の収集・発信)</li> </ul>
発信力の高い都市 (ロンドン、パリ、NY、香港など)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イベント・事業(BtoB、BtoC)の重点的実施</li> <li>※ 発信力の高い都市でのイベント開催は、波及効果があることから優先的に対応</li> <li>※ 外国の一般消費者のみならず、バイヤー、著名人に対する発信や海外レストラン、日本食の料理人等の世界的ネットワークを活用した発信</li> </ul>
成長・拡大地域 (米、香、韓、EU、台、中など) ※ 輸出額/増加率が大きい市場	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イベント・事業(BtoB、BtoC)の重点的実施</li> <li>・日系事業者(小売や日本食レストラン)以外への商流拡大(見本市、商談会)</li> </ul>
潜在成長地域(印、伯など) ※ 日本以外産の清酒の消費地や経済成長率が高い地域	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本産日本酒の特徴を消費者、事業者(バイヤー、料理人等)に普及</li> </ul>

## 「体験×情報拡散」

- ①日本酒・和食の料理体験と試飲会
- ②雑誌特集記事掲載と冊子による富裕層に確実に届く情報発信

成長拡大地域である、中国(上海)において、食を直接体験したいという関与度の高い消費者のあつまるクッキングスタジオで、日本酒に合う和食の料理体験と試飲会の実施によりコアなファンを作り、かつ、中国富裕層向けに確実に情報の届く日本を紹介する雑誌での特集記事の掲載と冊子配布をすることで、「体験×情報拡散」によるPRを実施する。



日本酒と和食の試飲・試食 調理体験セミナー

場所:ABCクッキングスタジオ上海

上海环球金融中心店



上海市浦东新区世纪大道100号上海环球金融中心2F

日時:平成28年3月6日(日)・7日(月)

15時30分～・19時～ 二時間程度のセミナーを一日2回、合計4回実施

対象者:上海在住 ABCクッキングスタジオ会員及び一般生活者

3月6日(日) 1回目32名、2回目34名

3月7日(月) 1回目30名、2回目37名 合計133名

※6日・15時30分の回は、輸入、レストラン、メディア等B2B向け特別セミナー

募集方法:上海在住 ABCクッキングスタジオによる情報配信

香港を中心に、アジア各国で日本酒を広める活動をし活躍中の日本酒のオピニオンリーダーと、欧州、アジア各国で日本食を伝え続けている和食の伝道師の二人による、「おいしい！日本酒と和食の世界」をテーマに、実演試食セミナーを実施。

## 日本酒 講師候補



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

百瀬 あゆち

香港のセントラル地区にあるLan Kwai Fongに日本酒バー「地酒処 吟」を構え広く日本酒の啓蒙と情報発信を行う。

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。2012年のFood Expoでは農水省からの依頼でセミナーの講師。香港における日本酒のオピニオンリーダー的な存在。

## 日本料理 講師候補



渡貫卓也(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)  
出版活動:NHK出版「食彩浪漫」1年間連載、NHK出版「調理法別日本料理」、講談社「ワインを楽しむ基本大図鑑」、サントリー「リカーショップ」などを担当  
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

## セミナー概要

1. 主催となる全米輪について、講師自己紹介
2. 中国と日本酒・日本料理
3. 日本のお米のお酒について
4. 日本酒の解説
5. 日本酒と料理についてクロストーク風に進めながら、料理を食べながら日本酒を試飲料理は、2～3品を実際に料理教室として実施。すべて出来てから、お酒と一緒に食べてもらう。
6. 一通り終了させ、複数種類の酒の試飲会を実施し、アンケート実施

## 揚げ豆腐のかにあんかけ

### ●材料●4人分

木綿豆腐	1パック
片栗粉	適量
卵	1個分
おかし	適量
かにあん	
かこの身	150g
だし汁	400cc
砂糖	小さじ2
塩	小さじ1/2
しょうゆ	15cc
水溶き片栗粉	適量
おろし生姜	適量

### ●作り方●

- ① おかしは細かく砕く。
- ② 木綿豆腐は布巾に包んで軽く水分をとる。4等分に切り、全体に片栗粉を薄くまぶしつける。よく油いたばしをつき、さらに砕いたおかしを全体にまぶす。170℃に熱した揚げ油に入れ、全体がきつね色になるように揚げる。
- ③ 鍋にかにかこのだし汁、砂糖、塩、しょうゆを合わせて煮立てる。かき混ぜながら水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、かこの身を加える。
- ④ 器に揚げたての豆腐を盛り、熱いかにかこのあんをいれ、おろし生姜をのせる。

## 帆立貝の味噌タルタルソース

### ●材料●4人分

はたての貝柱	12個
生野菜	適量

### 味噌タルタルソース

マヨネーズ	大さじ6
酢	20cc
白味噌	大さじ4と1/2
練りがらし	小さじ1と1/2
塩	小さじ3/4

### ●作り方●

- ① フライパンに油を熱しはたての貝柱を焼く。食べやすい大きさに切る。
- ② ボウルに味噌タルタルソースの材料を混ぜ合わせる。
- ③ 器にはたての貝柱と生野菜を盛り、味噌タルタルソースをかける。

## たいの漬けご飯

### ●材料●4人分

たい	300g
胡麻醤油	
白練り胡麻(芝麻醬)	大さじ4
酒	10cc
みりん	15cc
濃口しょうゆ	50cc
海苔	1枚
わさび	適量

### ●作り方●

- ① たいは薄切りにする。
- ② ボウルに胡麻醤油を合わせ、たいを加えて混ぜる。
- ③ 海苔はこまかくちぎる。
- ④ 丼にご飯をよそい、のりをちらす。たいを盛り、わさびをのせる。

## 貝の味噌汁

### ●材料●

水	750g(750cc)
あさりなどの貝類	450g
みそ	45g
ねぎのきざんだもの	12g

### ●作り方●

- ① 鍋に水、あさりなどの貝類を合わせて火にかける。
- ② 沸騰して貝の殻が開けば火を弱火にする。
- ③ みそを溶き加えて混ぜ、火をとめる(貝の味噌汁)。
- ④ 梅に貝の味噌汁を盛り、きざんだねぎをちらす。

# 平成27年度 セミナー事業 レシピ

## 油炸豆腐配螃蟹汁 4人份

### ●材料●

木绵豆腐	1个
淀粉	适量
鸡蛋	1个
仙贝	适量
螃蟹汁	
・蟹肉	150g
・高汤	400cc
・白糖	2小勺
・盐	1/2小勺
・酱油	15cc
・水淀粉	适量
生姜泥	适量

### ●做法●

- 1.将仙贝掰碎备用。
- 2.用厨房纸巾将木绵豆腐包起来后轻轻地滤掉水分。切成4等分后，薄薄地撒上一层淀粉、沾上蛋液、再裹上掰碎的仙贝。放入170度的油里炸至黄褐色后取出。
- 3.将制作螃蟹汁用的高汤、白糖、盐、酱油放入锅内煮沸。一边搅拌一边加入水淀粉进行勾芡、最后加入蟹肉。
- 4.将炸好的豆腐盛入碗内、淋上热的螃蟹汁、装饰上生姜泥即可。

---

## 鯛鱼刺身盖饭 4人份

### ●材料●4人分

鯛鱼	300g
芝麻酱油	
・芝麻酱	4大勺
・酒	10cc
・味淋	15cc
・浓口酱油	50cc
海苔	1枚
芥末	适量

### ●做法●

- 1.将鯛鱼切成薄片备用。
- 2.将芝麻酱油的材料加入碗内混合均匀后再放入鯛鱼混合均匀。
- 3.将海苔撕碎备用。
- 4.将饭盛入碗内，撒上海苔碎，盖上鯛鱼刺身，再挤上芥末即可。

## 扇贝配味噌味塔塔酱 4人份

### ●材料●

扇贝	12个
新鲜蔬菜	适量
味噌味塔塔酱	
・蛋黄酱	6大勺
・醋	20cc
・白味噌	4.5大勺
・芥末	1.5小勺
盐	4/3小勺

### ●做法●

- 1.平底锅内放入油后热锅,煎一下扇贝。取出后将扇贝切成方便入口的大小。
- 2.将味噌味塔塔酱的材料倒入碗内搅拌均匀。
- 3.将新鲜蔬菜和扇贝摆放在碗里,淋上塔塔酱即可。

---

## 蛤蜊味噌汤

### ●材料●

水	750g(750cc)
蛤蜊等贝类	480g
味噌	45g
葱花	12g

### ●做法●

- 1.锅里放入水,将蛤蜊等贝类放入锅中,开火。
- 2.待水沸腾、蛤蜊等贝类开口后,转小火。
- 3.加入融化好的味噌,搅拌均匀后关火。
- 4.将蛤蜊等贝类和汤一起盛入碗中,最后撒上葱花即可。

2016美味日本米飯体験活動報名啦！

2016-02-23 ABCクッキングスタジオ

日本産米を世界へ

## JAPAN RICE

Let's use Japanese origin rice for Japanese food!



**講座名称**  
 特殊加工食感米/油地食感米/蒸し飯/油地味噌味噌/油地味噌汁

**開催時期**  
 第一回 2016年3月4日(東京) 18:30~21:30  
 第二回 2016年3月4日(東京) 18:30~21:30  
 第三回 2016年3月5日(東京) 18:30~21:30  
 第四回 2016年3月5日(東京) 18:30~21:30

**開催地点**  
 ABC Cooking Studio上海浦東店611室(上海浦東路中環300号611艺术购物中心C60-11室)

**定員人数** 每位40人

**申込方式**  
 受講希望者は「申込希望日時・申込時間」を申込書・申込書・申込書 印刷申込書279号宛に  
 送付願。 送料着払い。

## ABCクッキングスタジオ facebook等で告知

特別日本産米料理体験事業も全国各都道府県で多数開催中！  
 貴州州各都府県で開催中！



講師 菅野 誠介

所属：「大塚製粉」の品質管理専門学校、  
 担任講師 日本料理研究家 20年

出演経歴：NHK放送「食の楽園」出演3年、  
 NHK放送「酒造の日本料理」、NHK放送  
 「ワインを楽しむ日本料理」

所属企業：日本米穀生産者連合会、  
 自民、農林、福祉、健康、環境、  
 農林庁 日本米協会

**【注意事項】**

\*当日会場へ入室参加は、  
 \*申込書と申込書、お申し込みの住所、お申し込みの住所と申込書  
 \*当日必ず個人票を印刷しお申し込みの個人票を当日会場へお持ちください。

**【お持ち品】**

- ① 日本真空包装米一袋
- ② 調味料類一式 (お持ち)
- ③ 申込書一本
- ④ 日本酒一箱



ABC会員会費無料、お申し込み！  
 一般米ABCは日本文化の魅力を  
 伝えるための活動！

セミナー実施に合わせ、現地富裕層向けの日本を紹介する雑誌を活用し、コメ・コメ加工品の特集記事を掲載、日本産のコメ・コメ加工品の良さを紹介をすることで、より一層和食のファン化を図る。  
また、本掲載記事を小冊子化し、セミナー参加者へ配布する。

## 日本自遊行 Shopping & Travel



## 日本優生活 Life Style



※イメージ 表紙は制作中

日本を訪れるハイクラスな中国人へ情報発信

1. 訪日旅行予定者にセグメント  
⇒日本行きの査証を申請した人
2. 富裕層にセグメント  
⇒北京・上海・広州在住の富裕層

⇒中国郵政の協力の下に実現した唯一無二の訪日雑誌

■配布方法：安心確実なパートナーの協力  
・中国郵政（国営企業）によるポスティング

■メディア：2冊のテーマ別フリーマガジン

■発行月&発行部数

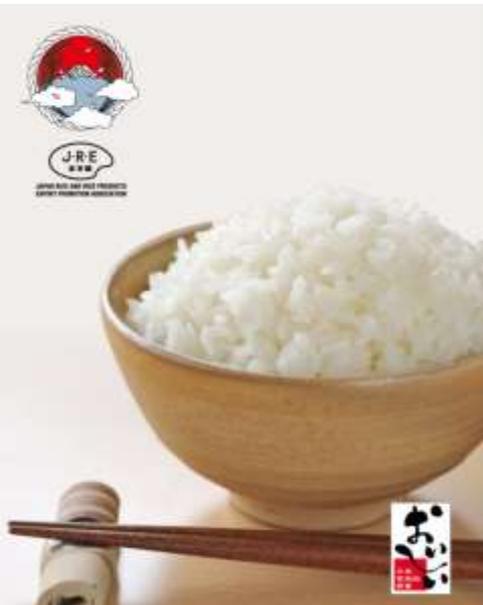
- ・発行月 3月／6月／9月／12月
- ・発行部数 10,000部

 **KADOKAWA**



 **中国邮贸**  
中国邮贸发展有限公司  
China Post Trade Development Co., Ltd.

コメ・コメ加工品の特集記事を同梱冊子として特別編集し一万部を制作。  
セミナー参加者には、同特集抜き刷りを配布しファン化を図る。



## Japan Lifestyle Premium

### 日本优生活 特别版

2016年10月 特别版 全国优生活资讯推介

#### 越了解越享受 日本米世界

越了解越享受 日本米世界

#### 越了解越享受 日本米世界

越了解越享受 日本米世界



#### 日本米与祭祀

<b>稻穗舞 (稻穂舞)</b> 青森县八戸市 2月17日 - 20日 日本米文化节的传统活动，祈求丰收。	<b>御稻穗</b> 大阪府住吉大社 6月14日 祈求国家繁荣和农业丰收的仪式。	<b>米雨祭</b> 长野县松本温泉 每逢7月15日的周日 祈求降雨的古老习俗。
<b>稻穗节</b> 山口县山口市 奉节9月9日 祈求丰收和健康的节日。	<b>穗穗祭</b> 京都府大山崎神社 奉节9月9日 祈求农业丰收的古老仪式。	<b>御稻穗</b> 奉节11月23日 祈求国家繁荣和农业丰收的仪式。

#### 日本米美味的秘密2 卓越的精米技术产出好吃的米

日本米美味的秘密2 卓越的精米技术产出好吃的米

#### 日本米美味的秘密3 掌握正确煮法，更美味地享用日本米吧

日本米美味的秘密3 掌握正确煮法，更美味地享用日本米吧

#### 想了解更多！日本酒的魅力

想了解更多！日本酒的魅力

#### 日本酒有多少种类呢？

日本酒有多少种类呢？

#### 美味的日本酒是怎样诞生的？

美味的日本酒是怎样诞生的？

#### 日本酒的制造工序

日本酒的制造工序



## 日本酒与美食的搭配

日本酒与美食的搭配，是饮食文化的重要组成部分。日本酒种类繁多，风味各异，与不同的食材搭配，能产生美妙的化学反应。例如，清酒与天妇罗、刺身、寿司等搭配，能提升食物的鲜美度。而浊酒则更适合搭配和食、烧烤等。了解日本酒的特点，才能更好地享受美食。

## 温度和饮用方法

日本酒的饮用温度对其风味影响很大。一般来说，清酒适合常温或微温饮用，而浊酒则更适合微温或热饮。不同的饮用方法也会影响口感，如冰镇、加冰、加盐等。了解正确的饮用方法，能让您更好地品味日本酒的魅力。

日本酒与美食的搭配，是饮食文化的重要组成部分。日本酒种类繁多，风味各异，与不同的食材搭配，能产生美妙的化学反应。例如，清酒与天妇罗、刺身、寿司等搭配，能提升食物的鲜美度。而浊酒则更适合搭配和食、烧烤等。了解日本酒的特点，才能更好地享受美食。

## 这个准没错！值得推荐的日本酒介绍

日本酒种类繁多，风味各异，与不同的食材搭配，能产生美妙的化学反应。例如，清酒与天妇罗、刺身、寿司等搭配，能提升食物的鲜美度。而浊酒则更适合搭配和食、烧烤等。了解日本酒的特点，才能更好地享受美食。

酒名	酒种	酒名
大吟醸	清酒	大吟醸

日本酒种类繁多，风味各异，与不同的食材搭配，能产生美妙的化学反应。例如，清酒与天妇罗、刺身、寿司等搭配，能提升食物的鲜美度。而浊酒则更适合搭配和食、烧烤等。了解日本酒的特点，才能更好地享受美食。

日本酒种类繁多，风味各异，与不同的食材搭配，能产生美妙的化学反应。例如，清酒与天妇罗、刺身、寿司等搭配，能提升食物的鲜美度。而浊酒则更适合搭配和食、烧烤等。了解日本酒的特点，才能更好地享受美食。



## 美味又健康！日本的米果

平素我们向日本制作的食品数量中，米果是产量和种类的核心。在日本也被称为“软糖”、“软糖”、“软糖”等。自古以来深受人们喜爱。这成为大家小时候的美味，而且健康、有益健康的食品。

### 2种米果

米果为便利的米果 - あらび (软糖)

米果为便利的米果 - 小圆饼 (软糖)

米果为便利的米果 - 小圆饼 (软糖)

米果为便利的米果 - 小圆饼 (软糖)

米果是怎样制作的呢？



## 有益健康的米果

米果种类繁多，风味各异，与不同的食材搭配，能产生美妙的化学反应。例如，清酒与天妇罗、刺身、寿司等搭配，能提升食物的鲜美度。而浊酒则更适合搭配和食、烧烤等。了解日本酒的特点，才能更好地享受美食。

## 想吃这个！推荐的米果

日本酒种类繁多，风味各异，与不同的食材搭配，能产生美妙的化学反应。例如，清酒与天妇罗、刺身、寿司等搭配，能提升食物的鲜美度。而浊酒则更适合搭配和食、烧烤等。了解日本酒的特点，才能更好地享受美食。

日本酒种类繁多，风味各异，与不同的食材搭配，能产生美妙的化学反应。例如，清酒与天妇罗、刺身、寿司等搭配，能提升食物的鲜美度。而浊酒则更适合搭配和食、烧烤等。了解日本酒的特点，才能更好地享受美食。

米果是怎样制作的呢？

日本酒与美食的搭配，是饮食文化的重要组成部分。日本酒种类繁多，风味各异，与不同的食材搭配，能产生美妙的化学反应。例如，清酒与天妇罗、刺身、寿司等搭配，能提升食物的鲜美度。而浊酒则更适合搭配和食、烧烤等。了解日本酒的特点，才能更好地享受美食。

米果是怎样制作的呢？

# 平成27年度 セミナー事業 おいしい！日本酒と和食の世界 風景①



# 平成27年度 セミナー事業 おいしい！日本酒と和食の世界 風景②



# 平成27年度 セミナー事業 おいしい！日本酒と和食の世界 風景③





