

**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「FoodExpo2016」＞**

**～日本産水産品×コメ・コメ加工品の海外拡販PR～  
【実施報告書】**

**水産物・水産加工品輸出拡大協議会  
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9月30日**

## 実施日程

平成28年8月11～15日 実施日:11日

会場:FOODEXPO会場 香港コンベンション&エキシビジョンセンター



## <概要>

- ①水産協議会及び全米輪 セミナー(約90分)
- ②調理実演・試食セミナー(約90分)

## 水産品及び米の講演と日本酒と和食調理実演試食セミナー

### <セミナー実施>

8月11日 13時00分～16時 180分

### <セミナー概要>

アジア諸国で和食を伝える料理家と香港で活躍されている日本酒のオピニオンリーダーによる和食の魅力を、水産協議会、全米輸代表者とともに伝える。

### <挨拶>

- ①各団体代表から挨拶
- ②各団体参加者の紹介
- ③全体の流れの説明 講師全員の紹介  
※ウエルカムドリンク+米菓配布

### ④<水産協議講演>

1. 全漁連による日本産水産物(PrideFish)の紹介
2. 全水加工連による日本の水産加工品の紹介

### ⑤<全米輸講演案>

- 1.VTRを交えた講演

### <水産×コメコラボ調理実演試食セミナー>

- ⑥講師の紹介 渡貫・百瀬
- ⑦水産品の主とした調理実演(2品)
- ⑧メニューにあう日本酒の紹介と試食会+日本酒セミナー
- ⑨雑穀米とお米料理 調理実演(2品)
- ⑧試食会と最後の日本酒試飲とセミナー
- ⑨水産、コメ・コメ加工品冊子説明・アンケート・質疑応答

日本食 講師候補



「食彩わたぬき」店主  
渡貫卓也(わたぬき たくや)

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

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(ももせあゆち)

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。



2016 ジャパン・ブランドの確立に向けた取組 セミナー実施風景 挨拶～水産協議会・全米輸 講演



# 2016 ジャパン・ブランドの確立に向けた取組 セミナー実施風景 調理実演・試食・試飲





## ☆ハマチのフィレを使った豆乳鍋

## ●材料● (4人分)

ブリ、ハマチフィレ	400g
きのこ	適量
豆腐	適量
レタス	適量
大根	適量

## &lt;豆乳鍋のだし&gt;

水	湯椀3
豆乳	湯椀3
塩	茶匙1~2
醤油	茶匙2

## 好みで

ラー油、練り胡麻、葱、胡椒



## ●作り方●

- ①魚は食べやすい大きさに切る。
- ②きのこ、豆腐、レタス、大根は食べやすい大きさに切る。
- ⑤鍋に水、豆乳、塩、醤油を合わせて煮立てる。沸騰したところに各具材を入れて煮込む。
- ⑥そのままでも良いが、好みでラー油、練り胡麻、葱の切ったもの、胡椒を入れて食べてもよい。

## ☆金目鯛を使った煮つけ

## ●材料● (4人分)

金目鯛	1尾
水	湯椀1.5
清酒	湯椀0.5
砂糖	湯匙2
醤油	湯匙2
葱	適量

## ●作り方●

- ①魚は食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に水、酒、砂糖、醤油を合わせて煮立てる。
- ③魚を入れて5~10分煮る。
- ④器に盛り、刻んだ葱をのせる



## ☆いわしの水煮炊き込みご飯

## ●材料●(4人分)

米	3カップ
いわし水煮	400g
たまねぎ	1個
しめじ	1/2袋
ミックスベジタブル	100g

## &lt;ご飯だし&gt;

水	湯碗3
塩	茶匙0.5
醤油	湯匙2

## ●作り方●

- ①米は洗って水気をきる。
- ②玉ねぎは細かくきざむ。しめじは食べやすい大きさに切る。
- ③鍋に米、いわし水煮、玉ねぎ、しめじ、ミックスベジタブル、ご飯だしを入れて蓋をして強火にする。沸騰したら弱火にして15分炊く。火を止めて10分そのままおく。



## ☆二十一穀米あんかけご飯

## ●材料●(4人分)

二十一穀米	1袋(・・g)
米	300g
水	炊飯器に準ずる
釜揚げしらす	200g
青葱(刻んだもの)	適量
おろし生姜	適量

## &lt;合わせだし&gt;

鰹だし	湯碗1
砂糖	湯匙0.5
醤油	湯匙2
水溶き片栗粉	適量

## ●作り方●

- ①米を洗い、炊飯器に白米を炊くときと同じ水加減にする。二十一穀米とあらたに水40mlを加えて炊く。
- ②鍋に合わせだしを合わせて煮立て、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ③器に二十一穀米を盛り、合わせだしをかける。生しらす、青葱、おろし生姜をのせる。





試食用米菓子 七味サラダ :(株)鳴海屋



試食用米菓子 黒豆きな粉あられ :(株)鳴海屋



## 上撰生貯蔵酒 300ml



### <特徴>

蔵出しのうまさ、搾りたての風味がそのまま瓶詰めされた爽やかな風味が特長。

- 原材料：米(国産)、米こうじ(国産米) 醸造用アルコール
- アルコール度：13~14%
- 日本酒度：+2
- 酸度：1.2
- アミノ酸度：1.1

### <味わい>

甘		中		辛
濃醇		中		淡麗

### <飲み方>

ロック	冷やして	室温	ぬる燗 40℃前後	上燗 50℃前後
○	◎	○	—	—

## 純米大吟醸 白鶴錦 720ml



### <特徴>

商品化までに10年以上、こだわりにこだわりのぬいたお酒。「山田錦」の兄弟にあたる「白鶴錦」を50%まで精米し、丹念に醸した純米大吟醸酒。華やかさと爽やかな香りを併せ持ち、口の中でふくらみのある味わいが特長。

- 原材料：米(国産)、米こうじ(国産米)
- アルコール度：15~16%
- 日本酒度：+4
- 酸度：1.4
- アミノ酸度：1.0
- 精米歩合：50%

### <味わい>

甘		中		辛
濃醇		中		淡麗

### <飲み方>

ロック	冷やして	室温	ぬる燗 40℃前後	上燗 50℃前後
—	◎	○	—	—

## 上撰 白鶴 1.8L



### <特徴>

きれいな味わい、磨きぬかれた逸品。飲むほどに親しみのわく飲みあきしないさらりと深い味わいの白鶴伝統の「うまし酒」。皆様の嗜好や料理に幅広く合わせやすい酒質です。冷やでも燗でもお楽しみいただけますが、秋から冬にかけての季節には燗がお薦め。

- 原材料：米(国産)、米こうじ(国産米) 醸造アルコール
- アルコール度：15~16%
- 日本酒度：+1
- 酸度：1.4
- アミノ酸度：1.1

### <味わい>

甘		中		辛
濃醇		中		淡麗

### <飲み方>

ロック	冷やして	室温	ぬる燗 40℃前後	上燗 50℃前後
—	◎	○	◎	◎

## 特撰 特別純米酒 山田錦 300ml



### <特徴>

精米歩合70%  
最高峰の酒米 兵庫県産山田錦を100%使用した特別純米酒です。  
滑らかでやさしい口当たりからしだいに山田錦らしいコクがふくらみ、後口は軽快に切れていきます。

- 原材料：米(国産)、米こうじ(国産米)
- アルコール度：14~15%
- 日本酒度：+3.0
- 酸度：1.5
- アミノ酸度：1.2
- 精米歩合：70%

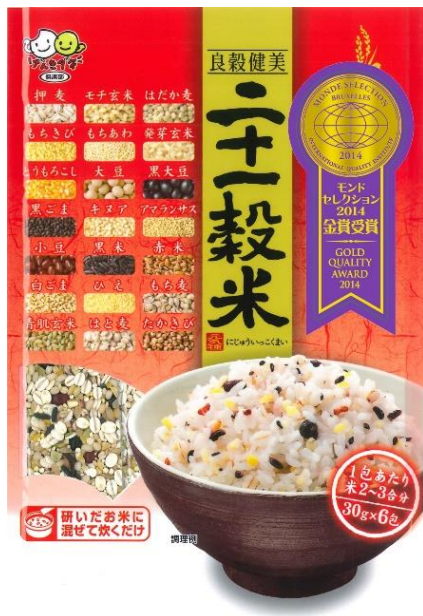
### <味わい>

甘		中		辛
濃醇		中		淡麗

### <飲み方>

ロック	冷やして	室温	ぬる燗 40℃前後	上燗 50℃前後
—	◎	○	◎	◎

使用米 二十一穀米:(株)種商

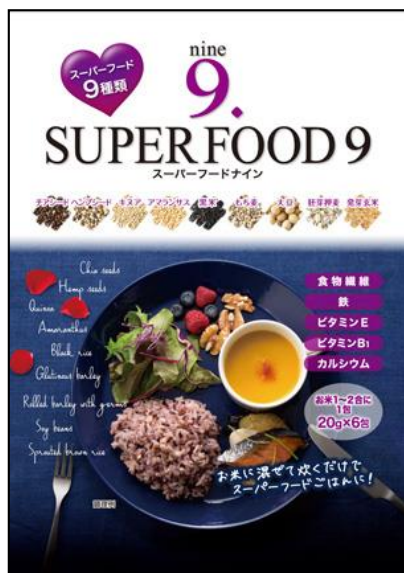


使用水産加工品 いわしの水煮:田原缶詰(株)





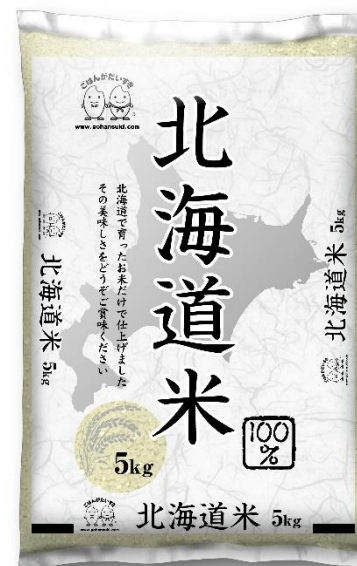
紹介用 米 二十一穀米:(株)種商



紹介用 米菓子 チョコあられ ほうじ茶・抹茶:(株)鳴海屋

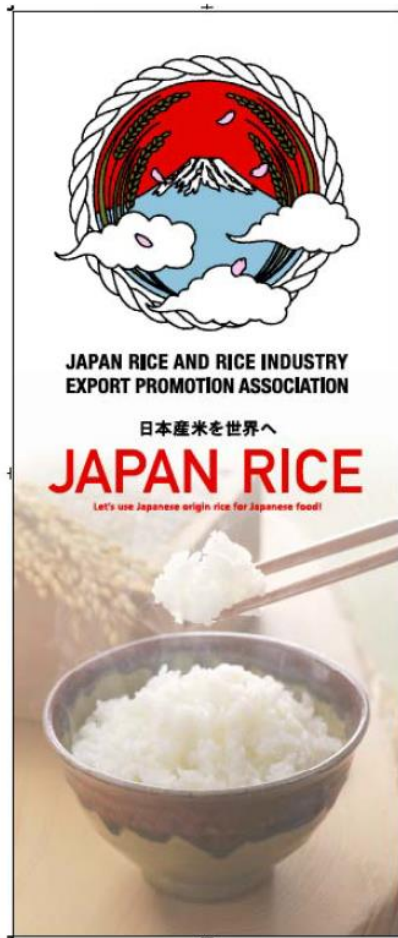


紹介米 ゆめぴりか・あきたこまち・北海道米:(株)千田みつほ











**Food Expo 2016 美食博覧 香港**  
**セミナーアンケート**  
**【集計結果】**

調査回収数

- ・ 実施日 2016年8月11日(木)
- ・ 回答数 25 票

# 2016 日本・ブランドの確立に向けた取組 セミナーアンケート

## Food Expo Hong Kong 2016 「Japanese cuisine Seminar」調査問卷

感謝您今天來到JRE研討會。研討會結束後，我們希望您能夠就日本料理以及今天的活動參加一個簡短的調查。當您完成後請將調查問卷交給我們的工作人員。

Q1. 妳喜歡日本料理嗎？

喜歡  不喜歡  不知道

Q2. 妳是否經常吃日本料理？

一星期一次以上  大約兩星期一次  大約一個月一次  基本上不怎麼吃日本料理  
 沒有吃過日本料理

Q3. 妳通常在什麼地方吃的日本料理？

傢裡  日本餐廳  拉麵店/烏冬店  外賣  咖啡館  
 從來沒有吃過日本料理  其它 ( )

Q4. Q3選擇在傢裡以外的答案的人，請回答以下問題。妳是否經常去Q3所回答的店吃日本料理？

一星期一次以上  大約兩星期一次  大約一個月一次  基本上不怎麼去

Q5. 妳有沒有在傢嘗試過做日本料理？

一星期一次以上  大約兩星期一次  大約一個月一次  基本上不怎麼做日本料理

Q6. 妳通常在什麼地方買日本食品？

超市  亞洲食品店  日式食品店  網購  從來沒有買過  
 其它 ( )

Q7. ①標識妳認識的日本食品/產品 ②標識其中妳曾經吃過的日本食品

③以及，標識妳有興趣的日本食品/產品 (可多項選擇)

	我知道	我有吃過	我有興趣
壽司/生魚片			
天婦羅			
日式煎魚			
日式乾燒魚			
日式魚鍋			
日本清酒			
飯糰			
便當			
包裝米飯			
日本米果 (露餅·仙貝等)			
其他			

Q8. 妳對於今天的研討會有何感想。

	①有興趣	②想瞭解更多	③不是很清楚
關於水產的說明			
大米的說明			
日本料理的說明			
日本清酒的說明			
米果的說明			

★ 搵題還有調查內容→

Q9. 妳覺得今天的研討會上的試吃中好喫的是？ (可多項選擇)

用去骨的黃鰭短鱗石首魚熬製的豆奶鍋  幹燒紅金眼鯛  
 沙丁魚蒸飯  二十一種粗糧做成的澆汁飯  
 最開始上的日本清酒  水產和日本清酒  米飯料理和日本清酒  米果

Q10. 參加瞭今天的研討會，對於日本產的大米，日本清酒，日本米果有沒有興趣想要購買？

	①非常有興趣	②有些許興趣	③不是很清楚	④不怎麼有興趣	⑤完全沒有興趣
日本的水產					
日本的水產加工品					
日本產的大米					
米果					
日本清酒					

Q11. 妳對於日本料理或者食品的印象如何 (可多項選擇)

美味  健康  安全  外形美觀  需要時間去料理  
 不知道在哪裡可以買到  價格偏高  不懂得如何食用  
 標籤上的食品成分講起來很難聽/具體有什麼成分很難把握  不知道如何在餐廳點餐  
 味道較淡  有獨特的口感/味道  不太適口/間素食者  
 其它 ( )

Q12. 妳通常如何獲得有關日本料理的資訊？ (可多項選擇)

上網  電視/廣播  報紙  雜誌·書籍  餐廳指南  
 朋友推薦  日本餐廳  超市百貨店  食品專門店  
 其它 ( )

☆ 妳的性別是  男性  女性

☆ 妳的年齡是  10代  20代  30代  40代  50代  60代以上

☆ 妳的職業是？

公司職員  流通相關工作者  飲食店相關工作者  媒體相關工作者  
 輸銷  相關工作者  個體經營  主婦  
 學生  其它 ( )

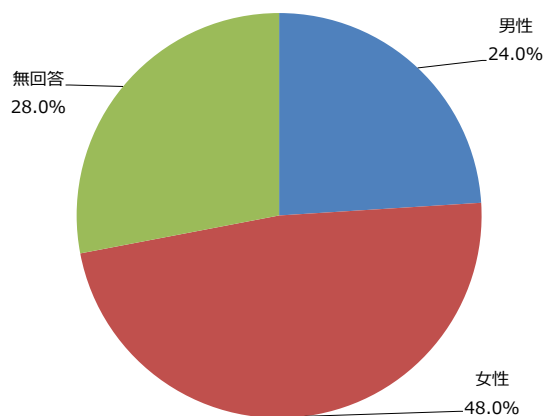
\* 謝謝您參與今次調查。

Japan Seafood Export Promotion Association (JSE)  
Japanese Rice and Rice Industry Export Promotion Association (JRE)

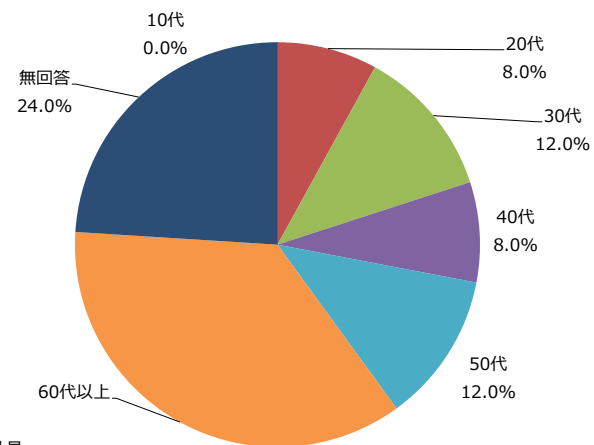
## 【参加者の属性】

・性別では「女性」、年代では「60代以上」、職業は「主婦」が最も多い。

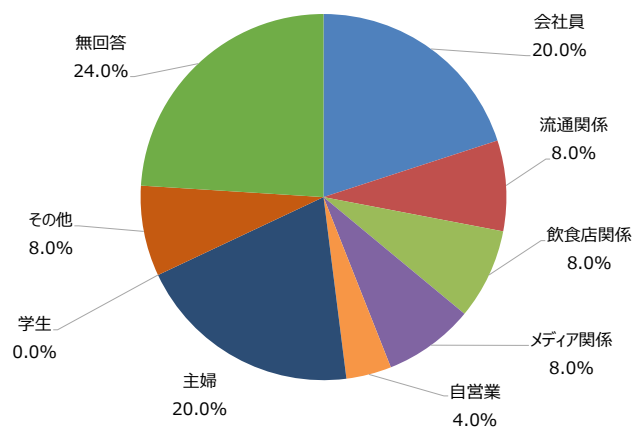
### 【性別】



### 【年代】



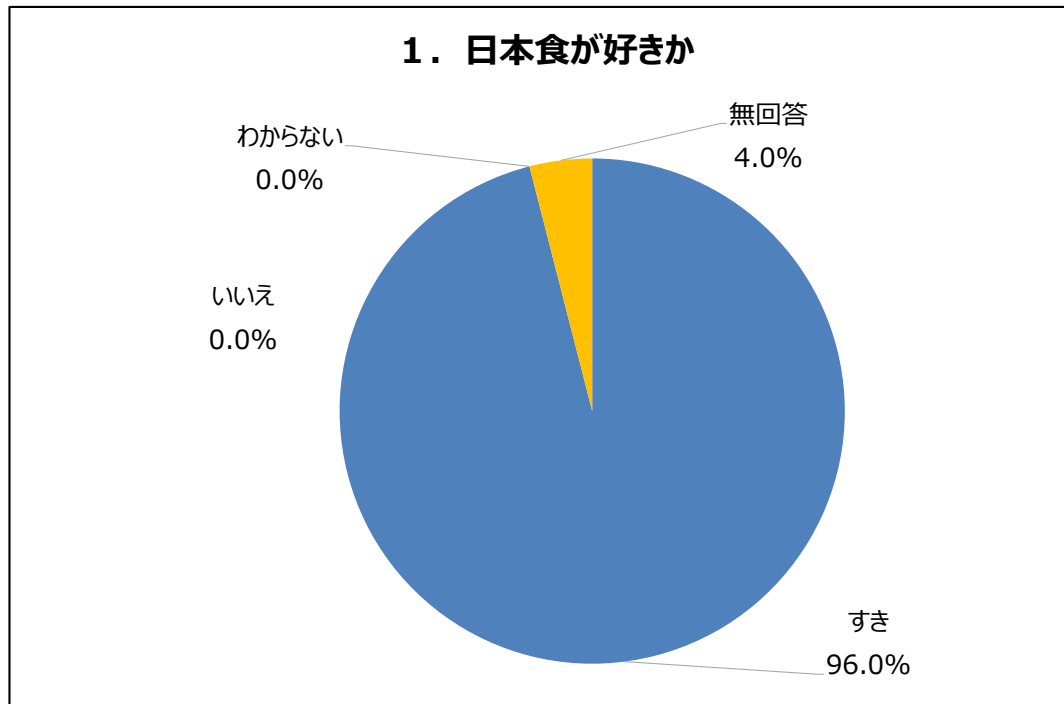
### 【職業】





## 【1. あなたは日本食が好きですか】

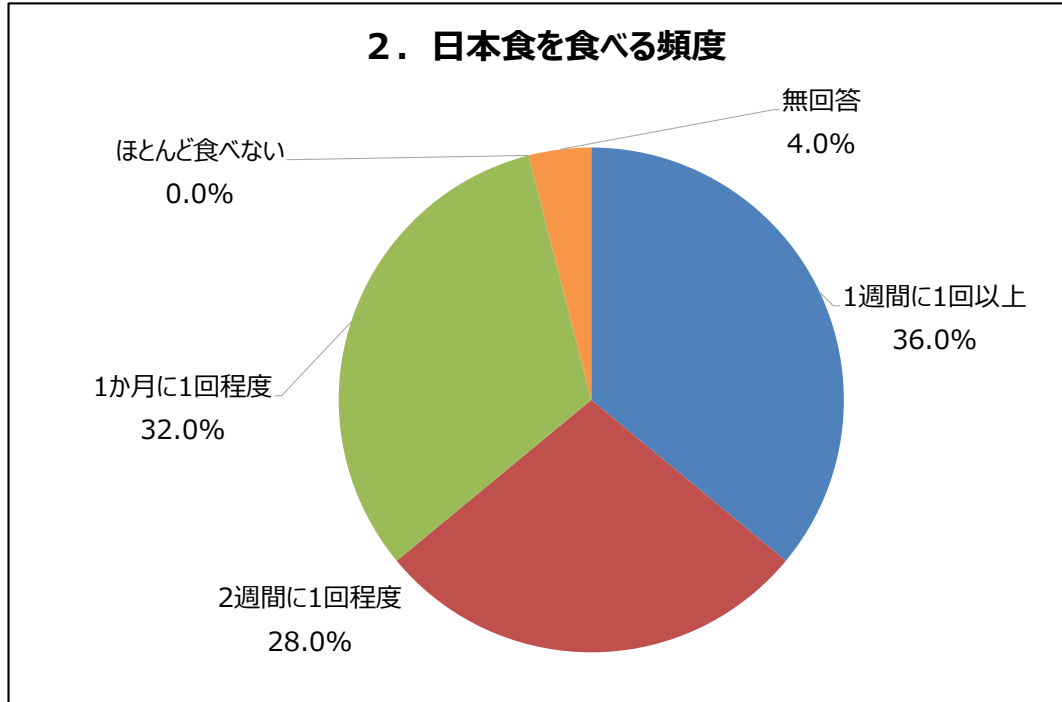
・日本食が好きなものは96.0%であった。



	(n =)	好き	いいえ	わからない	無回答
香港EXPO	25	24	0	0	1
	100.0	96.0	0.0	0.0	4.0

【2.あなたは、日本食をどの程度食べていますか】

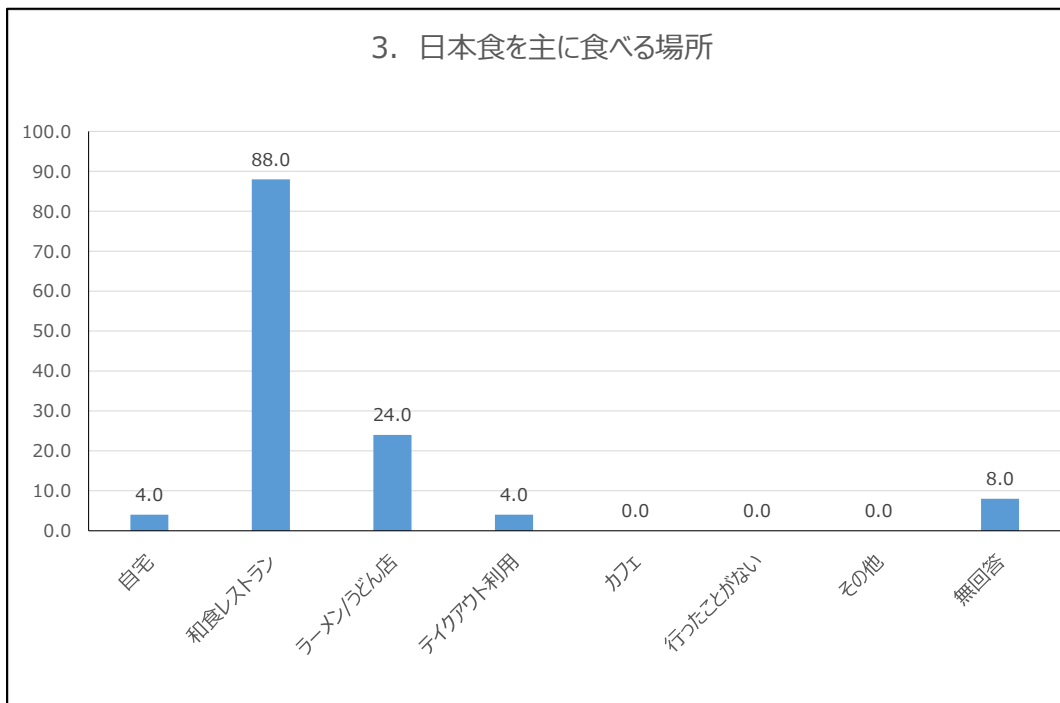
・日本食を食べる頻度は「1週間に1回以上」が最多であった。



	(n =)	1週間に1回以上	2週間に1回程度	1か月に1回程度	ほとんど食べない	食べたことがない	無回答
香港EXPO	25	9	7	8	0	0	1
	100.0	36.0	28.0	32.0	0.0	0.0	4.0

## 【3.あなたは、日本食を主にどこで食べますか】

- ・「和食レストラン」が最多であり、88%の回答者が利用していた。
- ・続いて「ラーメン/うどん店」が多い。

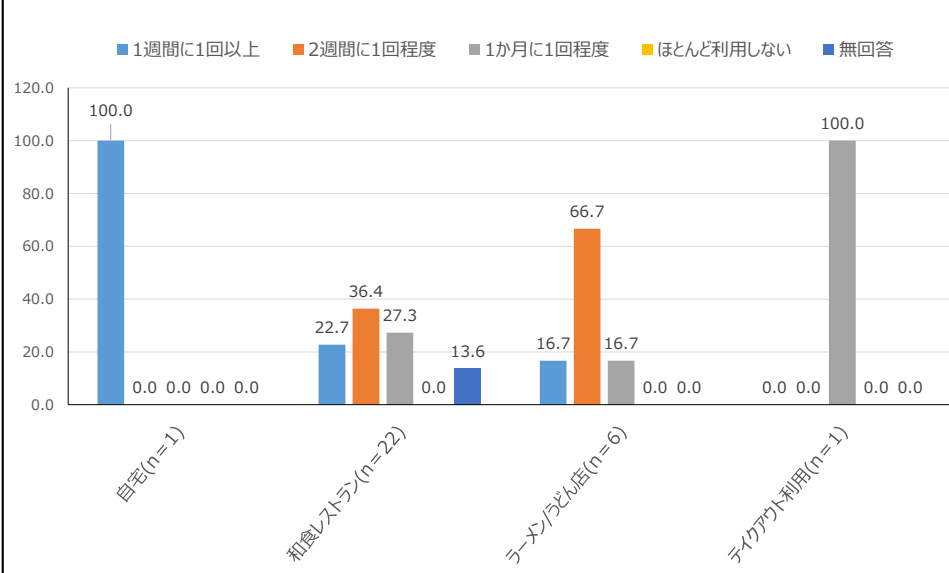


	(n =)	自宅	和食レストラン	ラーメン/うどん店	テイクアウト利用	カフェ	行ったことがない	その他	無回答
香港EXPO	25	1	22	6	1	0	0	0	2
	100.0	4.0	88.0	24.0	4.0	0.0	0.0	0.0	8.0

## 【4.Q3で回答されたお店をどの程度利用されますか】

・「和食レストラン」「ラーメン/うどん店」ともに「2週間に1回程度」の利用が最多であった。

4. 日本食を主に食べる店を利用する頻度



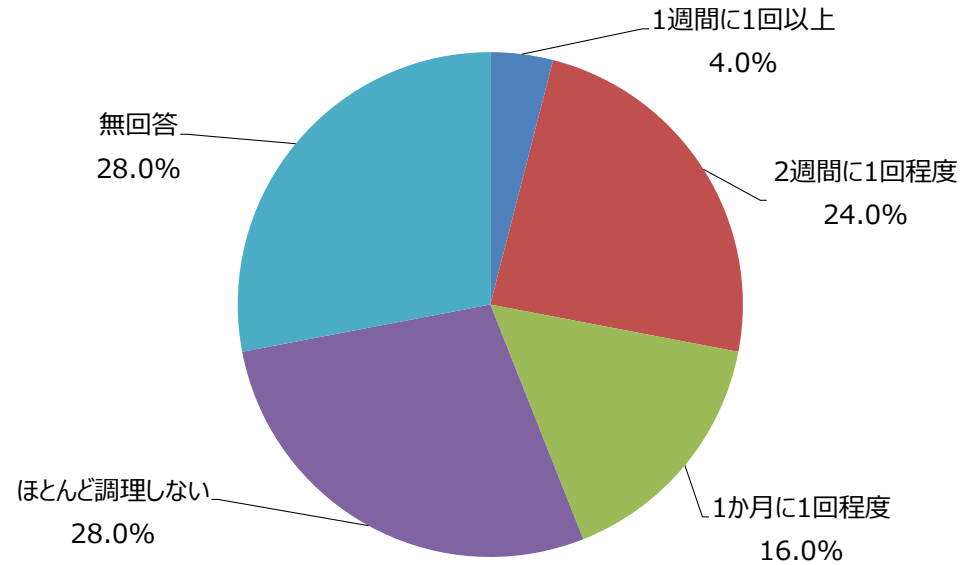
	(n =)	1週間に1回以上	2週間に1回程度	1か月に1回程度	ほとんど利用しない	無回答
自宅	1	1	0	0	0	0
和食レストラン	22	5	8	6	0	3
ラーメン/うどん店	6	1	4	1	0	0
テイクアウト利用	1	0	0	1	0	0
カフェ	0	0	0	0	0	0
行ったことがない	0	0	0	0	0	0
その他	0	0	0	0	0	0



【5.あなたは、日本食をご家庭で調理されることがありますか】

・回答者の約半数は、1か月以内に日本食を自宅で調理している。

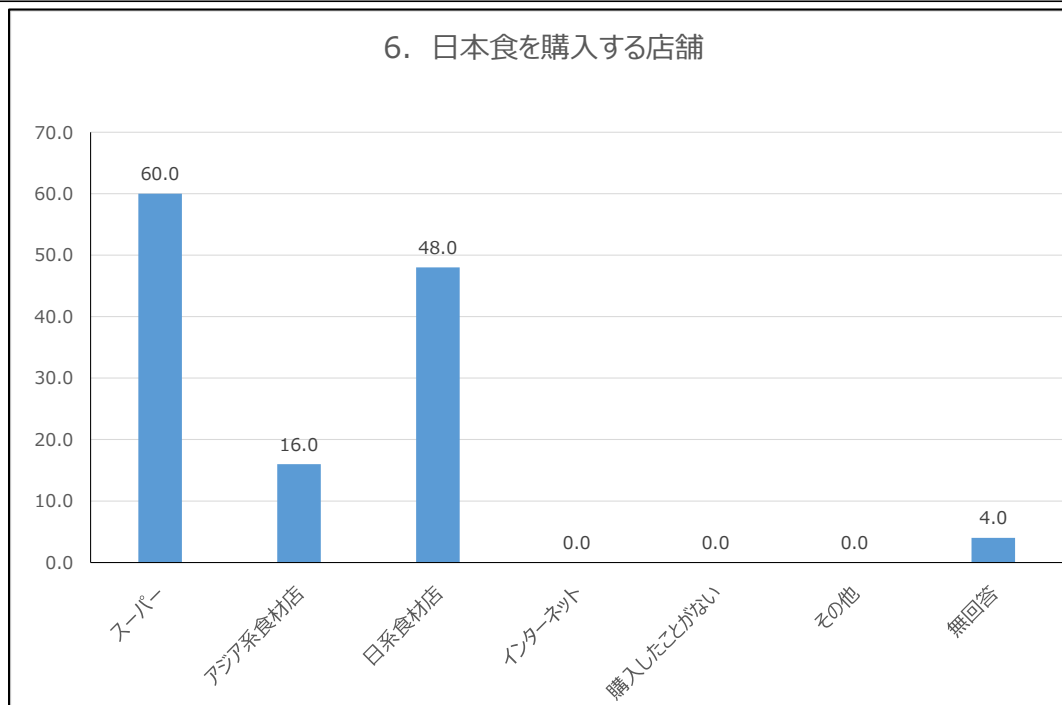
5. 自宅で日本食を調理する機会



	(n =)	1週間に1回以上	2週間に1回程度	1か月に1回程度	ほとんど調理しない	無回答
香港EXPO	25	1	6	4	7	7
	100.0	4.0	24.0	16.0	28.0	28.0

【6.あなたは、日本食材を主にどこで購入しますか】

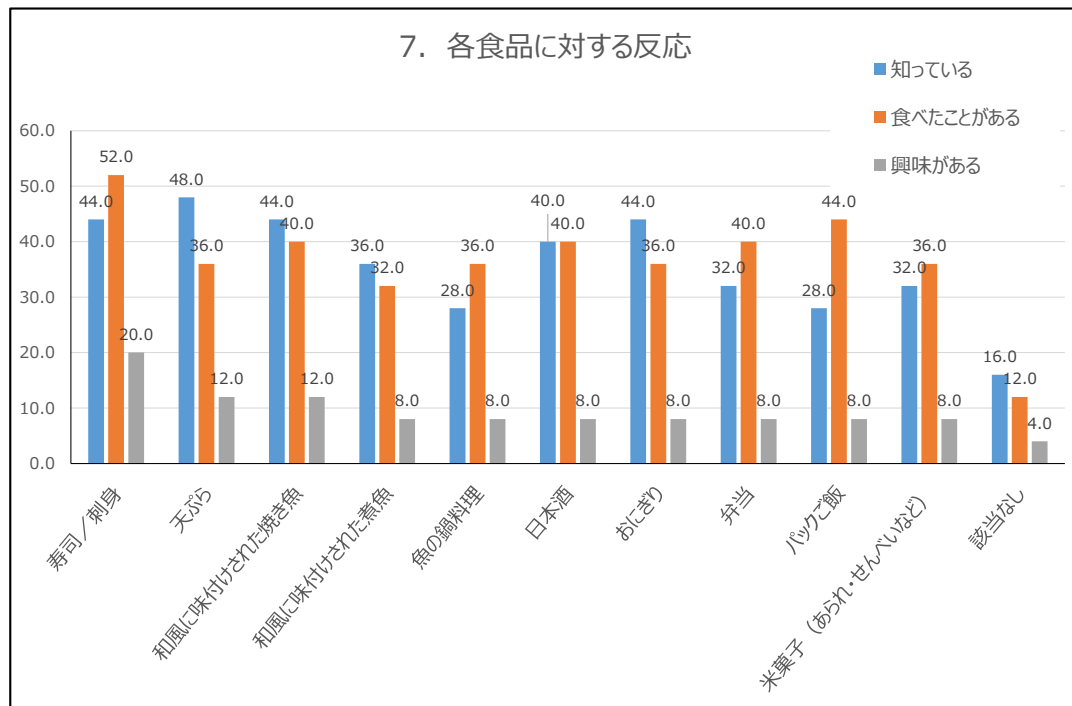
- ・「スーパー」での購入が最多である。
- ・「日系食材店」も約半数の回答者に利用されている。



	(n =)	スーパー	アジア系食材店	日系食材店	インターネット	購入したことがない	その他	無回答
香港EXPO	25	15	4	12	0	0	0	1
	100.0	60.0	16.0	48.0	0.0	0.0	0.0	4.0

【7.項目で示した日本食ごとに①知っているか、②食べたことがあるか、③興味があるか、についてお答えください】

・「食べたことがある」「興味がある」ともに「寿司/刺身」が最多であった。

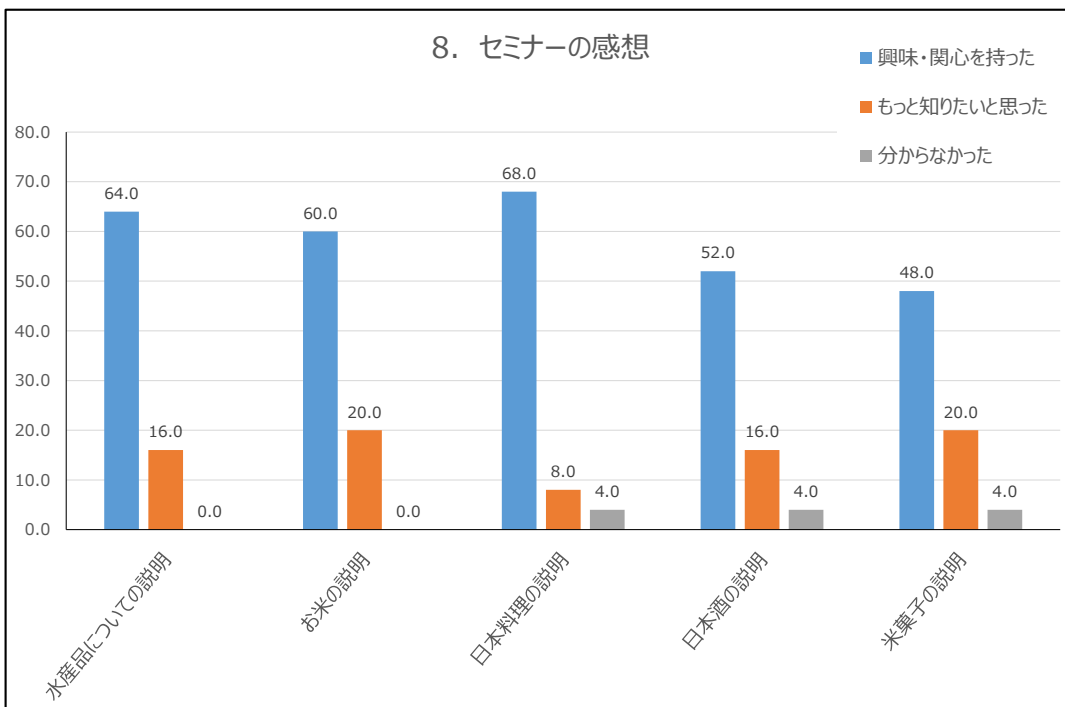


	知っている	食べたことがある	興味がある
寿司/刺身	11 44.0	13 52.0	5 20.0
天ぷら	12 48.0	9 36.0	3 12.0
和風に味付けされた焼き魚	11 44.0	10 40.0	3 12.0
和風に味付けされた煮魚	9 36.0	8 32.0	2 8.0
魚の鍋料理	7 28.0	9 36.0	2 8.0
日本酒	10 40.0	10 40.0	2 8.0
おにぎり	11 44.0	9 36.0	2 8.0
弁当	8 32.0	10 40.0	2 8.0
パックご飯	7 28.0	11 44.0	2 8.0
米菓子 (あられ・せんべいなど)	8 32.0	9 36.0	2 8.0
該当なし	4 16.0	3 12.0	1 4.0
全体 (n)	25 100.0	25 100.0	25 100.0

## 【8.あなたは、今日のセミナーについてどのようにお感じになりましたか】

・全ての項目で「興味・関心を持った」が最も高くなっている。

8. セミナーの感想

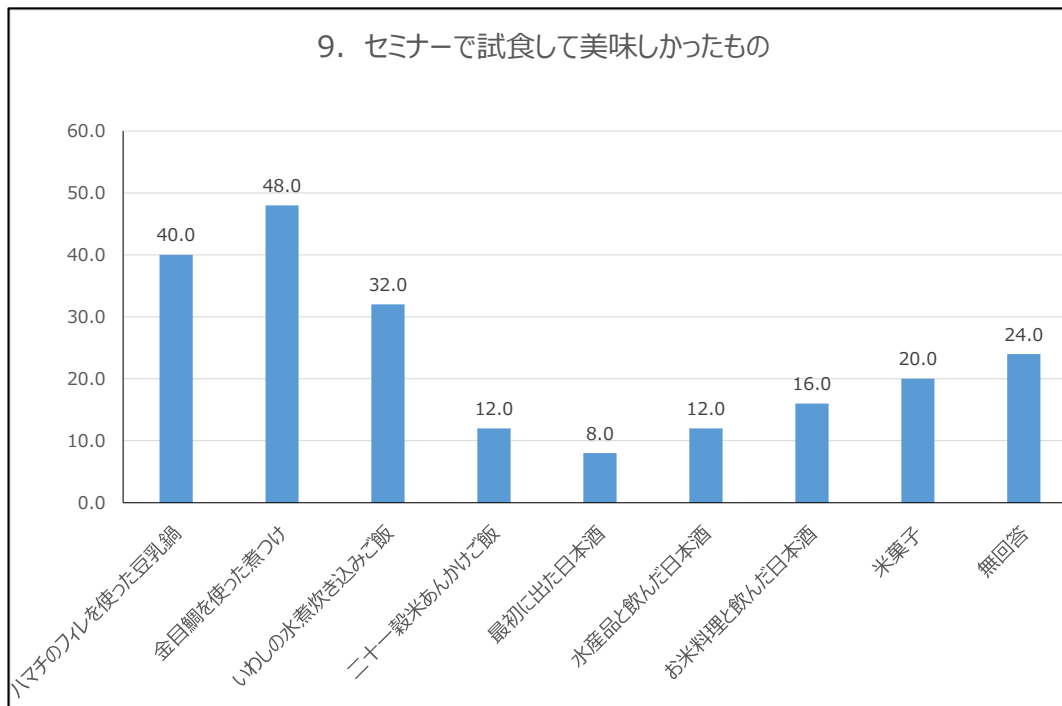


	興味・関心 を持った	もっと知りた いと思った	分からな かった
水産品についての説明	16 64.0	4 16.0	0 0.0
お米の説明	15 60.0	5 20.0	0 0.0
日本料理の説明	17 68.0	2 8.0	1 4.0
日本酒の説明	13 52.0	4 16.0	1 4.0
米菓子の説明	12 48.0	5 20.0	1 4.0
全体 (n)	25 100.0	25 100.0	25 100.0



## 【9.今日のセミナーで試食しておいしかったものはどれですか】

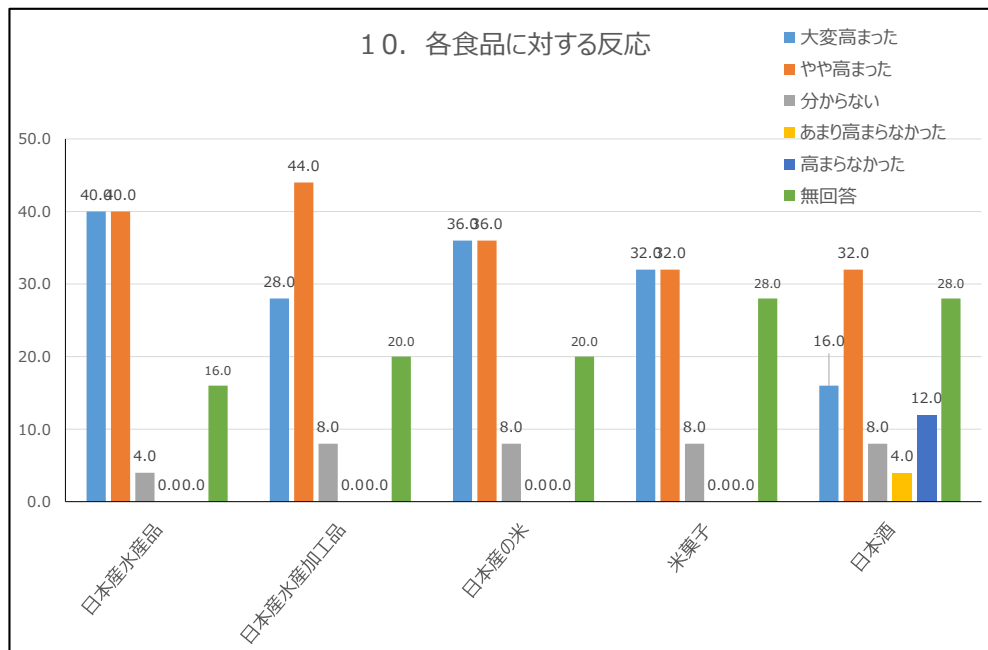
・「金目鯛を使った煮つけ」が最も多く回答され、続いて「ハマチのフィレを使った豆乳鍋」であった。



(n =)		ハマチのフィレを使った豆乳鍋	金目鯛を使った煮つけ	いわしの水煮炊き込みご飯	二十一穀米あんかけご飯	最初に出た日本酒	水産品と飲んだ日本酒	お米料理と飲んだ日本酒	米菓子	無回答
香港EXPO	25	10	12	8	3	2	3	4	5	6
	100.0	40.0	48.0	32.0	12.0	8.0	12.0	16.0	20.0	24.0

【10.あなたは、今日のセミナーで日本産の水産品やお米、日本酒、米菓子を買いたい気持ちが高まりましたか】

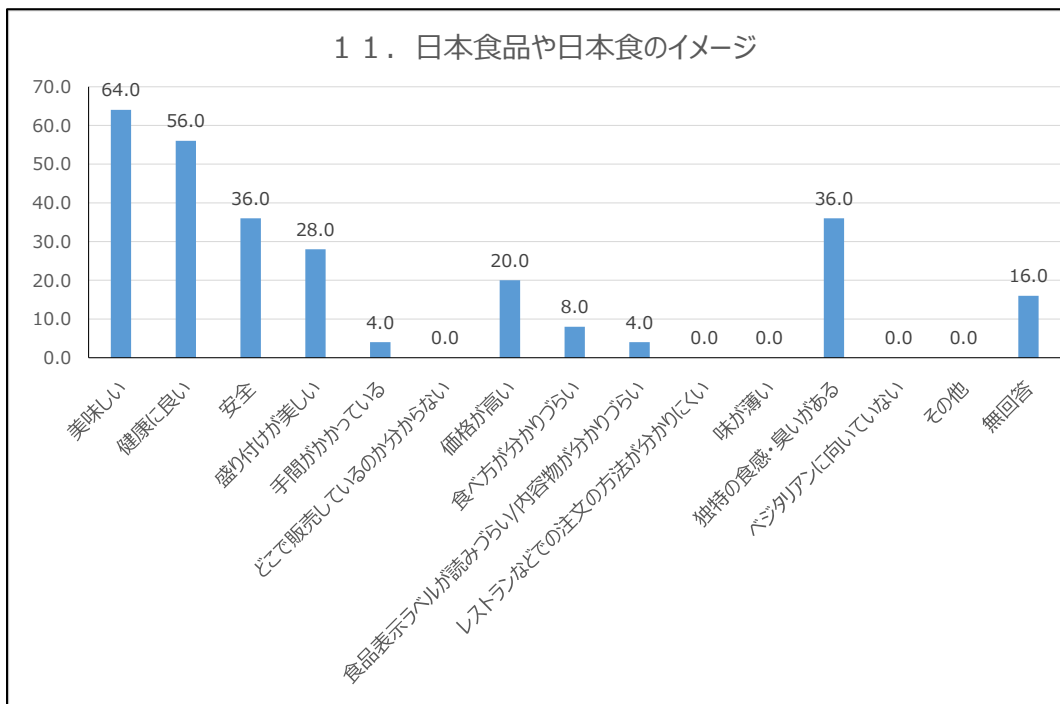
・日本産の水産品やお米、日本酒、米菓子を買いたい気持ちが高まった回答者が多い。



	(n=)	大変高まった	やや高まった	分からない	あまり高まらなかった	高まらなかった	無回答
日本産水産品	25	10	10	1	0	0	4
	100.0	40.0	40.0	4.0	0.0	0.0	16.0
日本産水産加工品	25	7	11	2	0	0	5
	100.0	28.0	44.0	8.0	0.0	0.0	20.0
日本産の米	25	9	9	2	0	0	5
	100.0	36.0	36.0	8.0	0.0	0.0	20.0
米菓子	25	8	8	2	0	0	7
	100.0	32.0	32.0	8.0	0.0	0.0	28.0
日本酒	25	4	8	2	1	3	7
	100.0	16.0	32.0	8.0	4.0	12.0	28.0

【11.あなたは、日本食品や日本食について、どのようなイメージをもっていますか】

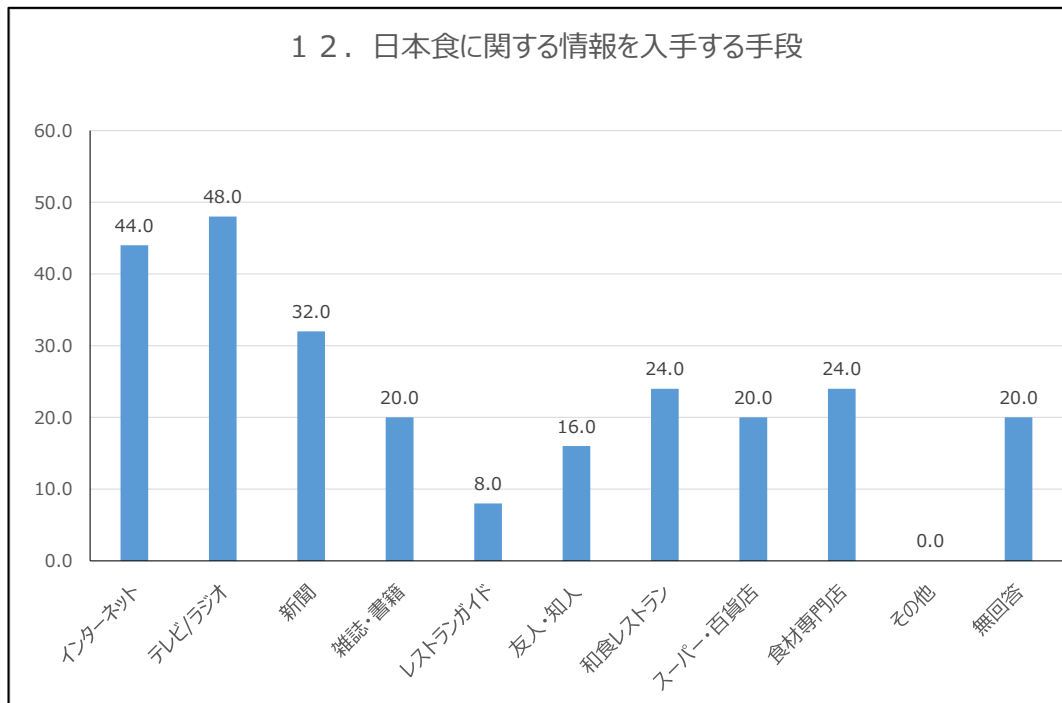
・日本食は「美味しい」「健康に良い」といったイメージが強い。



	美味しい	健康に良い	安全	盛り付けが美しい	手間がかかっている	どこで販売しているのか分からない	価格が高い	食べ方が分かりづらい	食品表示ラベルが読みづらい/内容物が分かりづらい	レストランなどでの注文の方法が分かりにくい	味が薄い	独特の食感・臭いがある	ベジタリアンに向いていない	その他	無回答
(n =)	25	16	14	9	7	1	0	5	2	1	0	9	0	0	4
香港EXPO	100.0	64.0	56.0	36.0	28.0	4.0	0.0	20.0	8.0	4.0	0.0	36.0	0.0	0.0	16.0

## 【12.あなたは、日本食の情報を、普段どのような形で入手していますか】

・日本食に関する情報は「テレビ/ラジオ」が最多であり、続いて「インターネット」「新聞」であった。



	(n =)	インターネット	テレビ/ラジオ	新聞	雑誌・書籍	レストランガイド	友人・知人	和食レストラン	スーパー・百貨店	食材専門店	その他
香港EXPO	25	11	12	8	5	2	4	6	5	6	0
	100.0	44.0	48.0	32.0	20.0	8.0	16.0	24.0	20.0	24.0	0.0