



THAIFEX 2017
日本産コメ・コメ関連食品のプロモーション
実施報告書

2017年7月27日

全体企画概要

■ THAIFEXにおけるプロモーションについて

<実施方針>

ブースでの日本産米・日本酒を使ったデモンストレーションを実施し、タイの一般消費者へメイドインジャパンブランドをPRする

タイのTHAIFEXにおいてタイ人一般消費者向けに全米輸会員企業の日本産米、日本酒、米菓の認知向上を図りその魅力を伝えるべく、ブースにおいてさまざまなコンテンツを展開。

日本産米・日本酒・米菓を用いたデモンストレーションを行い、興味を高めていく施策を実施。

実施内容は一部体験やフォトジェニックなものを含み、参加者がSNSで発信できるよう工夫し、効率的な拡散が見込めるものとする。

<実施概要>

イベント名	THAIFEX 2017
時期	タイ：2017年6月3日（土）・4日（日）（2日間） ※来場者数：2017年6月3日（土）47,947名 / 4日（日）49,744名（2日間合計：97,691名）
時間	10:00 - 20:00（Japan Pavilion は18:00頃まで）
開催場所	THAIFEX JETRO区画内ブース
開催主体	一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会
内容	－有名タイ人シェフによるクッキングデモンストレーション －酒サムライによる日本酒デモンストレーション －ABC Cooking Studioとの連携による体験型クッキングレッスン －もちつきアトラクション －動画撮影、拡散
想定連携先	ABCクッキングスタジオ、タイ料理人、タイ在住酒サムライ鈴木幸代氏、日本料理レストラン等

施策全体概要 (当日施策スケジュール)

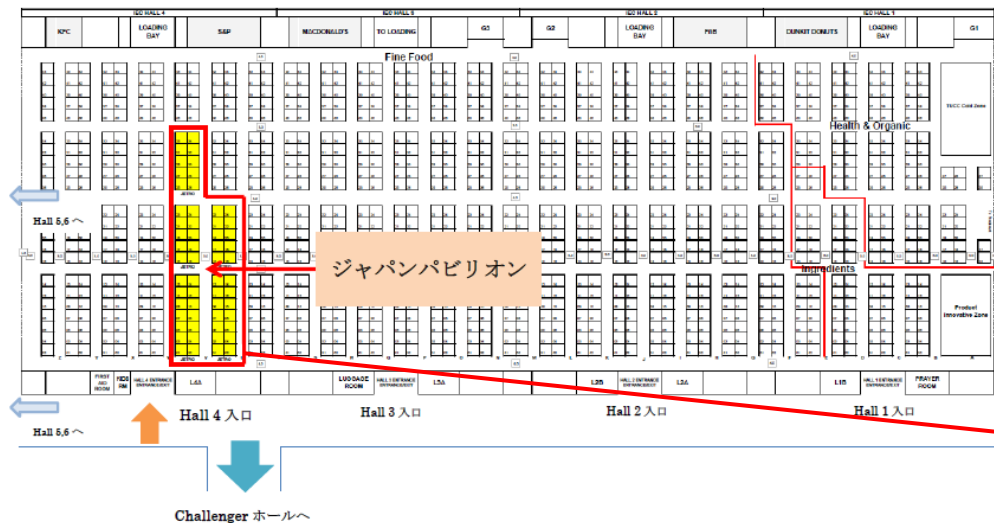
	6月2日 (金) ※前日	6月3日 (土)	6月4日 (日)
6:00			
7:00			
8:00			
9:00		搬入・会場セットアップ	スタッフ会場入り
10:00		ブース出展	ブース出展
11:00		①Thai Chef Cooking Demo 11:30-13:00	①Thai Chef Cooking Demo 11:30-13:00
12:00		②ABC Cooking Studio Open Lesson 13:30-14:00	②ABC Cooking Studio Open Lesson 13:30-14:00
13:00		③もちつきアトラクション 15:00-15:40	③もちつきアトラクション 15:00-15:40
14:00		④ABC Cooking Studio Open Lesson 16:00-16:30	④ABC Cooking Studio Open Lesson 16:00-16:30
15:00		⑤Sake Samurai Demo 17:00-18:00	
16:00			
17:00			
18:00	搬入・会場セットアップ		搬出・会場片付け
19:00			
20:00			
21:00			
22:00			
23:00			

※①～⑤の施策に関しては、NewsTV用に全て動画で撮影

会場全体図



IMPACT Hall4



ジャパンパビリオン内出展場所



出展ブース概要

【常設】 <タイで流通している会員企業商品（米・酒・米菓）の展示と試食>



日本酒の試飲・炊きたてのお米・米菓の試食と商品の展示と、説明を実施。
一部ステージのデモンストレーションでの試食品（もち・いかめし等）も配布

	ブースでの配布数（2日間合計）
酒	2,500人
米	1,500人
米菓	2,000人
合計	6,000人



展示・試食商品

区分	アイテム名	会員社名	備考
米	新潟県魚沼産こしひかり、宮城登米ひとめぼれ、富山ミルクークイーン、神明のもち米	株式会社神明	展示、試食、ステージ
	秋田県産あきたこまち	木徳神糧株式会社	展示、ステージ
	新潟県魚沼産こしひかり、パールライスゴールドスラサキ	全国農業協同組合連合会	展示
	杵つきもち	たいまつ食品株式会社	展示
	北海道産ななつぼし、北海道産ゆめぴりか	ホクレン農業協同組合連合会	展示、ステージ
	サトウのごはん	佐藤食品工業株式会社	展示
酒	超特撰 白鶴 純米大吟醸 白鶴錦、白鶴 杜氏鑑、白鶴 特選大吟醸 特撰 白鶴 特別純米酒 山田錦、上撰 白鶴 純米にごり酒 さゆり	白鶴酒造株式会社	展示、試飲
	純米吟醸出羽燦々 東光	株式会社小嶋総本店	展示、試飲
	大吟醸ひやしぼり、白雪 摂州 男山	小西酒造株式会社	展示、試飲
	蓬萊泉「純米大吟醸」美、蓬萊泉「純米吟醸」和	関谷醸造株式会社	展示、試飲
	出羽桜 桜花吟醸酒、出羽桜 燦々誕生記念 純米吟醸、出羽桜 純米吟醸 雄町	出羽桜酒造株式会社	展示、ステージ
	特別純米南部美人、純米吟醸南部美人	株式会社南部美人	展示、ステージ
米菓/ 他	瓶内発酵 スパークリング純米吟醸、ゴールド人気 純米大吟醸	人気酒造株式会社	展示、ステージ
	天乃屋の歌舞伎揚、ひとくち歌舞伎揚、大入おつまみ歌舞伎揚、姫丸	株式会社天乃屋	展示、試食
	ぼんち揚、こつぶあげせん、じゃこ米、えび米、ピーナッツあげ 辛子明太子大型揚げせん、豆もち黒大豆	ぼんち株式会社	展示、試食
永谷園ふりかけ	株式会社永谷園	展示、試食	

各施策詳細

6月3日（土）

<①有名タイ人シェフによるクッキングデモンストレーション>

【施策の目的】

日本産商品のローカライズ

有名タイ人シェフを起用し、タイ人視点で日本産のお米等を用いたメニュー開発・紹介をして頂く。ローカルで受け入れられやすい料理にアレンジすることで、認知拡大、需要喚起を図る。

- 【メニュー】 Au流いかめし（*レシピはP.12に記載）
- 【使用食材】 ホクレン 北海道ゆめぴりか
- 【実施場所】 JAPAN PAVILION 内のキッチンスペースを利用
- 【参加人数】 試食品配布60食分


デモンストレーションを30～40分ほど実施し、来場者に試食品を提供。デモンストレーション後は、可能な限り出展ブースでも試食品の配布。

【シェフ】



【進行表】

時間	ラップ	内容
11:30	5分	オープニング・説明
11:35	35分	デモンストレーション
12:10	20分	試食品の配布
12:30		終了

写真	名前	プロフィール	URL No of follower / like
	Au Thanakorn Posayanon	Channel 3の人気俳優。お好み焼きの和食レストランのオーナーでもあり、日本食に対する造詣が深い。香川県、秋田県のプレゼンターとしても活躍している。	https://www.instagram.com/charmarmy/ 107,048 Followers

各施策詳細

6月4日（日）

<①有名タイ人シェフによるクッキングデモンストレーション>

【施策の目的】 日本産商品のローカライズ

有名タイ人シェフを起用し、タイ人視点で日本産のお米等を用いたメニュー開発・紹介をして頂く。ローカルで受け入れられやすい料理にアレンジすることで、認知拡大、需要喚起を図る。

- 【メニュー】 Japanese Rice in lotus leaf （*レシピはP.12に記載）
- 【使用食材】 木徳神糧 秋田県産あきたこまち
- 【実施場所】 JAPAN PAVILION 内のキッチンスペースを利用
- 【参加人数】 試食品配布70食分

デモンストレーションを30～40分ほど実施し、来場者に試食品を提供。デモンストレーション後は、可能な限り出展ブースでも試食品の配布。

【シェフ】



【進行表】

時間	ラップ	内容
11:30	5分	オープニング・説明
11:35	40分	デモンストレーション
12:15	30分	試食品の配布
12:45		終了

写真	名前	プロフィール	URL No of follower / like
	Kar-Tune (Chef Tune)	元々は“Academe Fantasia season 3” 出身の歌手として活躍していたが、料理の道に目覚め、今では人気レストランのオーナーシェフとして注目を集めている。またクッキングショーの特別インストラクターも務める等、活動の場を広げている。	https://www.instagram.com/chef_kt/ 8,021 Followers

各施策詳細

6月3日 (土)
6月4日 (日)

<②、④ABC Cooking Studioとのタイアップ 体験型クッキングレッスン>

【施策の目的】

来場客参加・体験型イベントにより、日本産品の特徴・魅力を直接伝授

ABC Cooking Studioと連携し、参加・体験型のクッキングレッスンを実施。
作りながら楽しめるメニュー構成とし、日本産のお米で作る日本食の魅力を訴求。

- 【メニュー】 太巻き
- 【使用食材】 宮城県登米産ひとめぼれ
- 【実施場所】 JAPAN PAVILION 内のキッチンスペースを利用
- 【参加人数】 36名（1セッション9名が参加）



各施策詳細

6月3日 (土)
6月4日 (日)

<③もちつきアトラクション>

【施策の目的】

来場客参加・体験型イベントにより、日本産品の特徴・魅力を直接伝授

もちつきアトラクションを実施

もちつきは体験型とし、来場者も参加できるようにすることで、日本食のみならず、食文化も体感してもらう多彩な味付け方法を紹介することで、バリエーションの豊富さを訴求
もちつきの実演、及び味付けは、在バンコクの老舗日本料理レストラン「葵」に依頼。

【使用食材】 神明のもち米

【実施場所】 JAPAN PAVILION 内のキッチンスペース

【参加人数】 試食品配布800食配布（2日間合計）



各施策詳細

6月3日（土）

<⑤酒サムライによる日本酒デモンストレーション>

【施策の目的】

日本産商品のローカライズ

バンコク在住の酒サムライ：鈴木幸代氏を招いて、日本酒のデモンストレーションを実施。
日本酒にまつわる知識の紹介だけでなく、新しい飲み方の提案等を通して、日本酒の魅力を最大限に訴求

【紹介銘柄】

- ①南部美人 特別純米（※炭酸注入を行います）
- ②人気酒造 瓶内発酵 スパークリング純米吟醸
- ③出羽桜酒造 桜花吟醸酒
- ④白鶴

【実施場所】

JAPAN PAVILION 内のキッチンスペース
デモンストレーションを30～40分ほど実施し、来場者に試飲品を提供。

【参加人数】

試飲200人配布



※試飲は20歳以上の方に限る旨の貼紙を掲示予定。19歳以下と思われる方へは、IDの提示などの年齢確認を行う。

写真	名前	プロフィール	参考URL
	鈴木 幸代 (酒サムライ)	SCS Trading Co., Ltd. Managing Director 2003年にSCS Tradingをバンコクに設立。焼酎の輸入販売からスタートし、現在では30歳を越える日本産酒類の輸入販売を手がける。2016年には酒サムライを叙任し、バンコクを中心に定期的に酒会・展示会等を開催するなど、タイにおける日本産酒類の更なる消費拡大と啓蒙を目指し活動中。	https://www.facebook.com/scstrading/

制作物

■ タイシエフ デモンストレーション レシピ A4サイズ 各300部 (6月3日・4日配布)

6月3日 (土) Chef Au

ปลาหมึกยัดไส้ข้าวญี่ปุ่น

Ikameshi

[Ingredients]	[How to cook]
<ol style="list-style-type: none"> 1. ฮอนดashi Hondashi 2. สารละลายอูเมชู Umami Solution 3. น้ำตาลทรายแดง Red Sugar 4. มิริน Mirin 5. สาเก Sake 6. ไข่ Egg 7. โชยุ Shoyu 8. กระเทียม Garlic 9. หม่อนญี่ปุ่น Japanese Mung Bean 10. ปลาหมึก Squid 11. ข้าวญี่ปุ่น Japanese Rice 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวญี่ปุ่นแช่น้ำร้อน 20 นาที Rice soaked in water mix with sake for 20 minutes • ส่วนที่รวมส่วนผสมปลาหมึก Squid recipe • เอาข้าวหมึกใส่ปลาหมึก Put rice into squid • นำหม้อปรุงรสน้ำฮอนดashi น้ำตาลทราย โชยุ สาเก มิริน ใส่ไข่ ใส่กระเทียม ส้มอ่อน ส้มผสมหม่อน ไข่แดงที่เหลือ พอเดือด นำปลาหมึกยัดข้าวหมึกลงไปต้มในโชยุ Put all seasoning into the pot, and heat it. When it boiled, put the prepared squid into the pot and boil in sauce.

by **Chef Au**



イカめし

【材料】

- 本だし
- 赤砂糖
- さけ
- にんにく
- イカ
- 昆布
- みりん
- 生姜
- ねぎ
- 日本米

【作り方】

- 米をお酒を混ぜた水に20分間浸す
- イカを洗う
- イカに米を詰める
- 全ての調味料を鍋にいれ温める。熱が通ったらイカを鍋にいれ煮込む。

6月4日 (日) Chef Tune

ข้าวห่อใบบัวหลวงใส่ไส้ญี่ปุ่น

Japanese Rice in lotus leaf

[Ingredients]	[How to cook]
<ol style="list-style-type: none"> 1. ข้าวญี่ปุ่นสุก 1 ถ้วย Cooked Japanese Rice 1 cup 2. ใบบัว 1 ใบ Lotus leaf 1 leaf 3. ซีอิ๊วญี่ปุ่น ½ ถ้วยเล็ก Japanese Soy Sauce ½ Tablespoon 4. น้ำมันหอย ½ ถ้วยเล็ก Oyster Sauce ½ Tablespoon 5. ปลากระพงขาว ½ ถ้วยตวง White Snout ½ Teaspoon 6. ซีอิ๊วดำ ½ ถ้วยตวง Dark Soy Sauce ½ Teaspoon 7. รากผักชี 2 ชิ้น Carroted Root 2 8. กระเทียมผัด 5 ชิ้น Fried Chinese Garlic 5 pieces 9. พริกไทยดำ 1 ถ้วยตวง Black Pepper Corn 1 Teaspoon 10. เนื้อหมูสับที่ปรุงรสแล้ว 50 กรัม Seasoned Chicken High 50 grams 11. เห็ดหอมสด 1 ชิ้น Shitake Mushroom 1 piece 12. ไข่ต้มสุก 1 ไข่ Boil Egg 1 piece 13. กุนเชียงผัดสุก 3 ชิ้น Fried Chinese Sausage 3 pieces 14. เมล็ดบัวสุก 5 เมล็ด Boiled Lotus Seed 5 pieces 15. หม่อน 2 เมล็ด Spring Onion 2 	<ul style="list-style-type: none"> • นำใบบัวไปต้มกับกระเทียมผัดและไข่ต้ม Place lotus leaf into the hot pan • นำข้าวญี่ปุ่นสุกใส่ลงในปากหมึกกับซีอิ๊วญี่ปุ่น และซีอิ๊วดำที่เหลือเข้าหม้อต้ม Put cooked rice with Japanese soy sauce and black soy sauce. Then leave it. • โขลกรากผักชี กระเทียมผัดไทยเข้าด้วยกัน นำงมอดใส่กระเทียม รากผักชี พริกไทย และพริกไทยดำเข้าด้วยกัน Blend carroted root, garlic and peppercorn. Add fried garlic, black pepper and black pepper. • ใส่เนื้อไก่ เนื้อหมูสับ กุนเชียง และเมล็ดบัวลงไปใส่เข้าหม้อ Put chicken, shitake mushroom, Chinese sausage, lotus seed into pan. Then stir it. • ปรุงรสด้วย น้ำมันหอยและน้ำตาล Seasoning with oyster sauce and sugar. • นำข้าวห่อใบบัวใส่ลงในหม้อต้มกับใบบัว ผัดจนใบบัวไหม้กับไส้ข้าวห่อใบบัวจนหมดแล้ว ตักข้าวห่อใบบัวมาแยกหม้อ ใส่ใบบัวที่เหลือในหม้อต้ม Place all stirred ingredients into the lotus leaf and put leaf, egg, pork and rice together. Then wrap the lotus leaf from the square shape. • นำข้าวห่อใบบัวไปต้มกับรากผักชี พริกไทยดำ และพริกไทยดำในหม้อต้ม Steam it around 20 minutes. • อย่าน ไข่ต้มและพริกไทย Ready to serve.

by **Chef Tune**



日本米の蓮の葉包み

【材料】

- 日本米
- オイスターソース
- こいくち醤油
- にんにく
- 骨なしチキンレッグ
- 卵黄
- 蓮の種
- 蓮の葉
- 白砂糖
- コリアンダーの根
- グリーンペッパーコーン
- しいたけ
- ソーセージ
- 玉ねぎ

【作り方】

- 蓮の葉を熱した鍋に入れる
- 炊いたお米に醤油を混ぜる
- コリアンダーの根と、にんにく、ペッパーコーンを鍋に入れていためる
- 鶏肉、しいたけ、ソーセージ、蓮の種を鍋に入れて炒める
- オイスターソースと砂糖で味をつける
- 全ての材料を蓮の葉の上におき、卵黄とお米をまぜ、四角にまとめる
- 10分間蒸す

制作物

■ ステージプログラム (掲示・配布)

JAPAN THAIFEX - World of Food Asia 2017

JAPAN PAVILION

งานแสดงสินค้าส่งออกและผลิตภัณฑ์จากข้าวในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ วันที่ 31 May - 4 June 2017

IMPACT HALL 4 Booth# U02-W33

COOKING DEMONSTRATION PROGRAM

3 JUNE 2017

TIME: 11:30-13:00

MENU: Sushimi
HIGHLIGHT INGREDIENTS: Japanese Rice KINMACHI by Akita Prefecture
DEMONSTRATOR: Chef Aki Takamuro Posagon
COMPANY NAME: Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association

TIME: 13:30-14:00

MENU: Futomaki Sakeuri version
HIGHLIGHT INGREDIENTS: Japanese Rice HIRAGIBORE by Miyagi Prefecture
DEMONSTRATOR: ABC Cooking Studio
COMPANY NAME: Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association / ABC Cooking Studio

TIME: 15:00-15:40

MENU: Mochi (Japanese Rice Cake)
HIGHLIGHT INGREDIENTS: Mochigome (Japanese Glutinous rice)
DEMONSTRATOR: Japanese Restaurant AJO
COMPANY NAME: Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association / AJO Co., Ltd.

TIME: 16:00-16:30

MENU: Futomaki Sakeuri version
HIGHLIGHT INGREDIENTS: Japanese Rice HIRAGIBORE by Miyagi Prefecture
DEMONSTRATOR: ABC Cooking Studio
COMPANY NAME: Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association / ABC Cooking Studio

TIME: 17:00-18:00

MENU: Japanese SAKE Whisen Shu
HIGHLIGHT INGREDIENTS: Whisen Shu, Yamazaki, Daikokuji and Hakutsuru
DEMONSTRATOR: IAS&S SANGI, Sangji Sangji
COMPANY NAME: Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association / I&S Trading Co., Ltd.

4 JUNE 2017

TIME: 11:30-13:00

MENU: The rice wrapped in Lotus Leaf in rich ingredient
HIGHLIGHT INGREDIENTS: Japanese Rice YAMAGIRIYA by Hokkaido
DEMONSTRATOR: Chef Taro (Ka-Taro)
COMPANY NAME: Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association

TIME: 13:30-14:00

MENU: Futomaki Sakeuri version
HIGHLIGHT INGREDIENTS: Japanese Rice HIRAGIBORE by Miyagi Prefecture
DEMONSTRATOR: ABC Cooking Studio
COMPANY NAME: Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association / ABC Cooking Studio

TIME: 15:00-15:40

MENU: Mochi (Japanese Rice Cake)
HIGHLIGHT INGREDIENTS: Mochigome (Japanese Glutinous rice)
DEMONSTRATOR: Japanese Restaurant AJO
COMPANY NAME: Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association / AJO Co., Ltd.

TIME: 16:00-16:30

MENU: Futomaki Sakeuri version
HIGHLIGHT INGREDIENTS: Japanese Rice HIRAGIBORE by Miyagi Prefecture
DEMONSTRATOR: ABC Cooking Studio
COMPANY NAME: Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association / ABC Cooking Studio

■ 日本酒・配布ブローチャー (タイ語・英語)

Products Guide

Japan's #1 Selling Brand
Purveyor Exported From Japan.

Products Guide

Japan's #1 Selling Brand
Purveyor Exported From Japan.

Products Guide

Japan's #1 Selling Brand
Purveyor Exported From Japan.

Standard 1.8L	Karakuchi Special 1.8L	Daikoku 180ml	Daikoku 720ml	Amami gyoju 300ml
1.8L (61.03 fl.oz.)	1.8L (61.03 fl.oz.)	180ml (6.10 fl.oz.)	720ml (24.29 fl.oz.)	300ml (10.14 fl.oz.)

JAPAN PAVILION Cooking Demonstration Program Japanese SAKE (Nihon Shu)

บริษัทเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จำกัด (มหาชน) HAKUSURU Sake Brewing Co., Ltd.
บริษัทเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จำกัด (มหาชน) HAKUSURU Sake Brewing Co., Ltd.

บริษัทเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จำกัด (มหาชน) HAKUSURU Sake Brewing Co., Ltd.
บริษัทเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จำกัด (มหาชน) HAKUSURU Sake Brewing Co., Ltd.

บริษัทเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จำกัด (มหาชน) HAKUSURU Sake Brewing Co., Ltd.
บริษัทเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จำกัด (มหาชน) HAKUSURU Sake Brewing Co., Ltd.

บริษัทเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จำกัด (มหาชน) HAKUSURU Sake Brewing Co., Ltd.
บริษัทเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จำกัด (มหาชน) HAKUSURU Sake Brewing Co., Ltd.

บริษัทเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จำกัด (มหาชน) HAKUSURU Sake Brewing Co., Ltd.
บริษัทเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จำกัด (มหาชน) HAKUSURU Sake Brewing Co., Ltd.

บริษัทเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จำกัด (มหาชน) HAKUSURU Sake Brewing Co., Ltd.
บริษัทเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จำกัด (มหาชน) HAKUSURU Sake Brewing Co., Ltd.

Sparkling Sake
Nihon Shu

การหมักที่ใช้หมัก
ใช้หมักที่เย็นกว่า
ใช้หมักที่เย็นกว่า

การหมักที่ใช้หมัก
ใช้หมักที่เย็นกว่า
ใช้หมักที่เย็นกว่า

การหมักที่ใช้หมัก
ใช้หมักที่เย็นกว่า
ใช้หมักที่เย็นกว่า

การหมักที่ใช้หมัก
ใช้หมักที่เย็นกว่า
ใช้หมักที่เย็นกว่า

当日の様子

◆会場



◆展示・試食ブース



当日の様子

◆タイシエフ



◆ABC Cooking



当日の様子

◆もちつき



◆酒サムライ

