



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。



平成27年度コメ・コメ加工品輸出特別支援事業
(ニューヨーク)
実施報告書

1.实施概要

1.実施概要

■実施概要

THIS IS JAPAN QUALITY Celebrating the Rices of Japan

- 実施日時 : 10月7日 (金) 12:30受付/開場、13:00開始
- 実施場所 : De Gustibus (ディ・ガストバス)
【所在地】Macy's Herald Square, 8th Floor
151 West 34th Street, New York, NY 10001, United States
- 参加者 : ディストリビューターやバイヤー等の食関連業者やシェフ、
主たる購入者として想定される富裕層 (完全招待制 約40名程度)
- 実施目的 : セミナーやマッチング、試食・試飲の体験を通じた、日本産米・米加工
品を効果的に訴求するとともに、将来的実需につなぐことを目的とした
ビジネスマッチングの機会とする。
- 主催 : 一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会
- 会場周辺図



■スタジオ



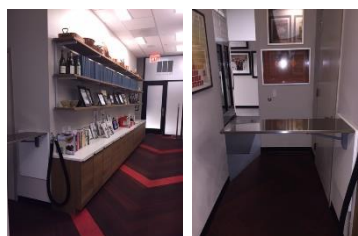
■エントランス (Macy's 8F)



■キッチン



■受付、クローク



1.実施概要：実施会場情報

■実施会場

De Gustibus（ディ・ガストバス）

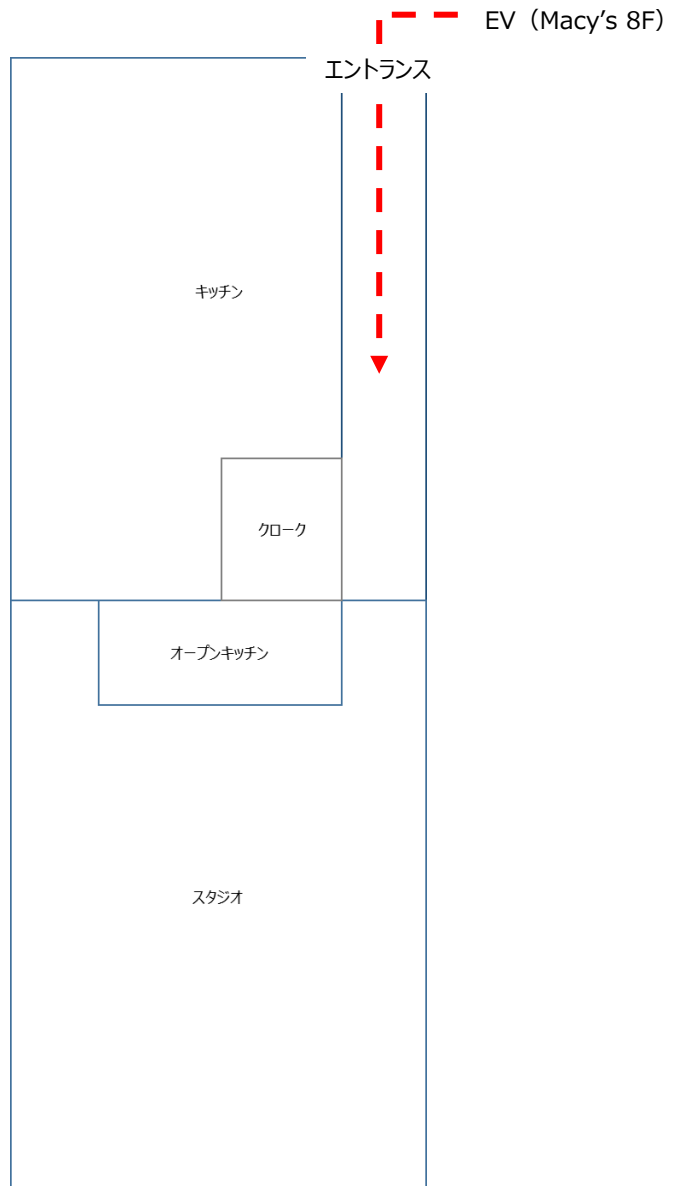
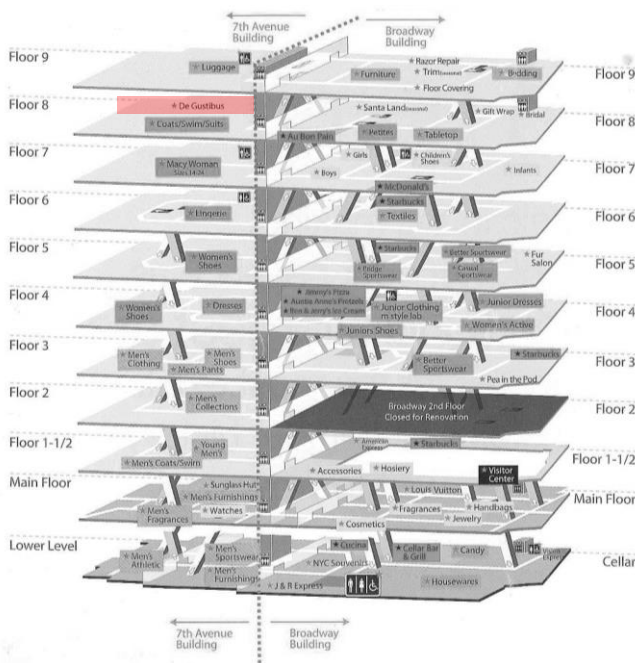


“イベント”クッキング・デモンストレーションの形式を確立

ディ・ガストバスは、Macy'sの8階にあり、1980年から世界で活躍する有名シェフに限られた受講者に対して、実際に料理を教えることで知られているスクールを超えた、カリナリーシアターである。受講者は、クッキングデモ体験をはじめ、世界各国の酒類と料理を合わせたテイastingが可能。

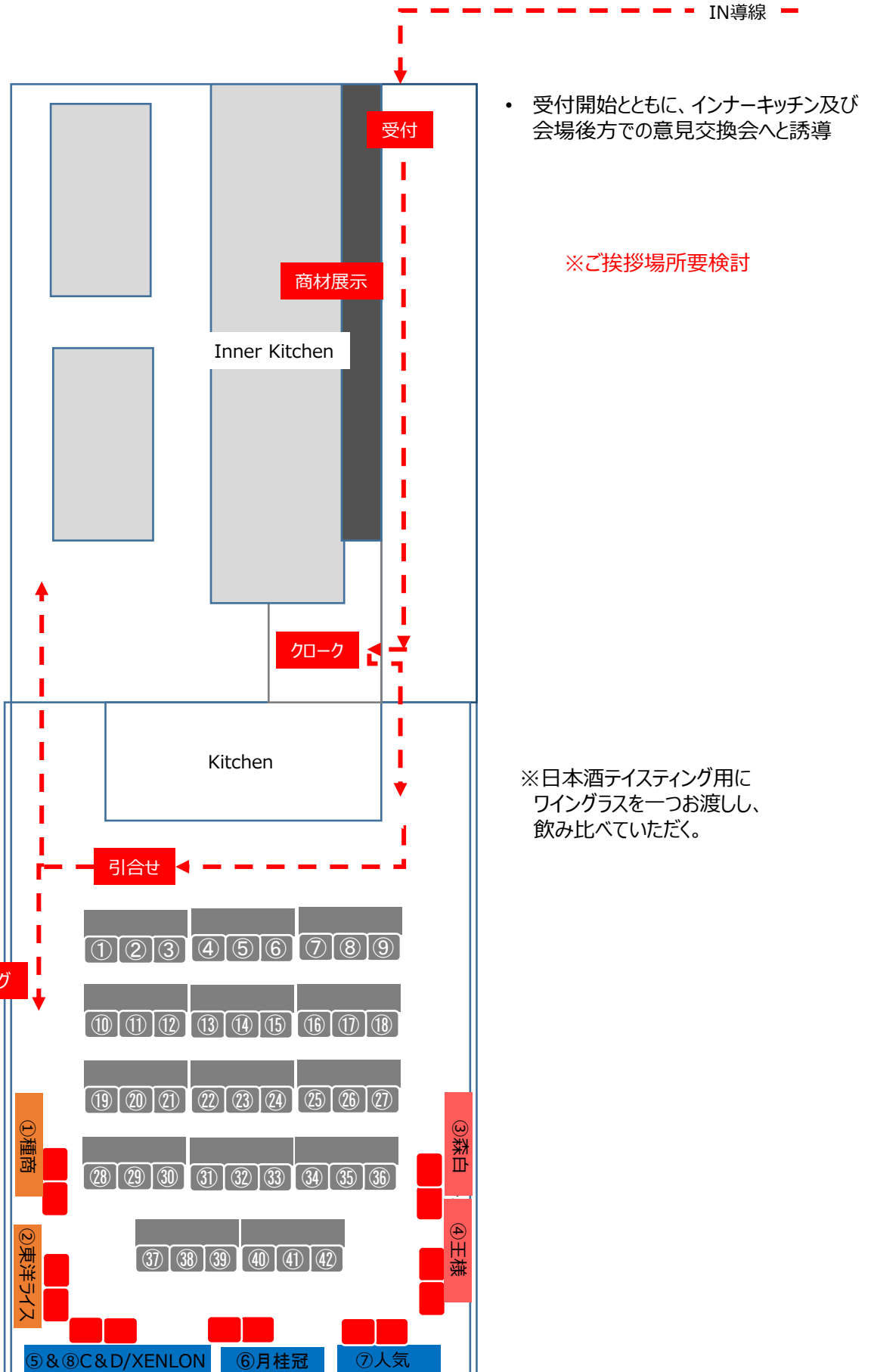


■会場位置：Macy's Herald Square 8F



1.実施概要：会場レイアウト

■会場レイアウト



1.実施概要：提供アイテム一覧

■展示・試飲・試食品一覧

◎…総合パンフレット掲載商品

◆…セミナー時のPR商材

★…展示のみ

No.	社名	商品番号	銘柄名	種類	試食の有無	代表商品	備考
米・米菓							
1	日：株式会社種商 英：TANESHO.CO., LTD.	★	コラーゲン入り十六穀米 16 MULTI GRAINS WITH COLLAGEN	雑穀米 multigrain rice	無		展示のみ (JTB+電通：各1)
		★	二十一穀米 21 MULTI GRAINS	雑穀米 multigrain rice	無		展示のみ (JTB+電通：各1)
		★	業務用国内産十六穀米 COMMERCIAL SIZE PACK DOMESTIC 16MULTI GRAINS	雑穀米 multigrain rice	無		展示のみ (JTB+電通：各1)
		★	国産十六穀米(25g×6包) DOMESTIC 16MULTI GRAINS	雑穀米 multigrain rice	無	◎ ◆	展示のみ (JTB+電通：各1)
		★	スーパーフード9種類 SUPER FOOD 9	雑穀米 multigrain rice	無		展示のみ (JTB+電通：各1)
		★	業務用金芽ロウカット玄米(無洗米) Kinmemai Better Brown (wash free rice)	こしひかり Koshihikari	有	◎ ◆	
2	日：東洋ライス株式会社 英：TOYO RICE CORPORATION	★	業務用金芽米(無洗米) Kinmemai Better White (wash free rice)	こしひかり Koshihikari	無		
		★	こんがりコーン Kongari Corn	あられ Arare	有	◎ ◆	
3	日：森白製菓株式会社 英：MORIHAKU CONFECTIONARY LTD.	★	森のちーず屋さん MORI NO CHEESE SHOP	あられ Arare	有		
		★	やみつきトムヤムクン Tom Yum Kung Shrimp Snacks	あられ Arare	有		
		★	わさびあられ Wasabi Arare	あられ Arare	有		
		★	お茶漬あられ SMALL RICE CRACKER	あられ Arare	無		展示のみ
4	日：王様製菓株式会社 英：Osama Rice Cracker Co.,Ltd.	★	標製おかき Smoked ARARE	おかき Okaki	無		展示のみ
		★	東京あられ Tokyo Arare (HALAL certified & Vegetarian)	あられ Arare	無	◎ ◆	展示のみ
		★	東京ぱりぱり Tokyo Pari-Pari	おかき Okaki	無		展示のみ
		★	白鶴 純米酒 Hakutsuru Excellent Junmai Sake	純米酒 Junmai-shu	有	◆	
5	日：株式会社C&D 英：C&D Inc.	★	純米大吟醸 白鶴錦 Junmai Dai Ginjo "HAKUTSURU NISHIKI"	純米大吟醸 Junmai Daiginjo	有	◎	
		★	特選白鶴 純米吟醸 Superior "Junmai Ginjo"	純米吟醸 Junmai Ginjo	有		
		★	超特撰 鳳麟 純米大吟醸 Gekkeikan Horin Junmai Daiginjo	純米大吟醸 Junmai Daiginjo	有	◎ ◆	
6	日：月桂冠株式会社 英：Gekkeikan Sake Company, Ltd.	★	にがり酒 Gekkeikan Nigori Sake	純米酒 Junmai-shu	有		※試飲用は300mlだが、商品情報は720mlにて掲載希望
		★	ジパング Zipang Sparkling Sake	純米酒 Junmai-shu	有		
		★	瓶内発酵 スパークリング純米吟醸 NINKI-ICHI Bottle fermented sparkling Junmai Ginjo	純米吟醸 Junmai Ginjo	有	◎	
7	日：人気酒造株式会社 英：NINKI INC.	★	日本語表記なし NINKI-ICHI Gold Junmai Ginjo	純米吟醸 Junmai Ginjo	有	◆	
		★	日本語表記なし NINKI-ICHI Purple Junmai Daiginjo	純米大吟醸 Junmai Daiginjo	有		
		★	淡雪スパークリング "AWAYUKI" Sparkling Sake	純米酒 Junmai-shu	有		
8	日：株式会社シェンロンインターナショナル 英：XENLON INTERNATIONAL CO.,LTD.	★	超特撰 白鶴 翔雲 純米大吟醸 Hakutsuru Premium Sake Junmai Dai Ginjo	純米大吟醸 Junmai Daiginjo	有		
		★	"SHO-UNE"				
		★	純米にがり酒 さゆり Junmai Nigori "SAYURI"	純米酒 Junmai-shu	有	◎ ◆	

1.実施概要：日本産米・日本酒・米菓セミナー進行構成

■進行表

TIME	LAP	進行項目	内容
13:00		開場/受付	
13:00 ～ 13:05	5分間	開会	・司会挨拶
		開会挨拶	・全米輸 代表理事 木村 良 挨拶
13:05 ～ 14:05	60分間	ビジネスマッチング	会員が参加者に対して、 日本産米・日本酒・米菓をPRし、意見交流を図る。
14:05 ～ 15:20	75分間	基礎セミナー	・講師：全米輸 理事 松本 裕之 （15分想定） 「テーマ」日本産「米」「日本酒」「米菓」のあらまし 稲作・精米・ご飯・日本酒・米菓のあらましを紹介。
		日本産米セミナー	・講師：盛山 貴行 （40分想定） 「テーマ（案）」日本産米の魅力と、素材を活かす調理法 日本食・食文化の魅力や、地域や季節等によって多様な拡がりの ある日本産米やその素材の魅力を活かす調理法等を紹介。 【実践・調理デモ】2品程度を実施予定。 1) 日本産米のおいしさ説明 2) 米の選び方、炊き方、水加減など 3) 現地の食文化に根ざしたご飯の楽しみ方 (押し寿司/炊き込みご飯)
		日本酒セミナー	・講師：Craig A. Tabandera （20分想定） 「テーマ（案）」日本酒の魅力と、日本酒の味わい方 日本酒のこだわり抜いた材料選定や緻密な製造過程から見える日本酒の魅力を紹介。 その高い技術や効用から生まれる奥深い「日本酒文化」の嗜み方を伝えると同時に、 様々な日本酒の試飲を通じて理解を深めていただく。
15:20 ～ 15:30	10分間	アンケート 質疑応答	・アンケート実施
15:30 ～ 16:00	30分間	展示・PR（説明）	

1.実施概要：登壇者一覧

日本産米セミナー

- ・講師：盛山 貴行（金蔦）



東京・六本木「金蔦」総料理長

2000年に日本料理店で下積みを経験後、2008年に渡米。

The New York Times 三ツ星の日本料理店「饗屋」で、総料理長の右腕として働く。2013年に南麻布の日本料亭「Chikara Yamada」で山田チカラ氏に師事し、2015年春に六本木「金蔦」総料理長に就任。

現在は、国内グループ店舗のメニュー監修にも携わっている。将来的な海外進出も視野に、新たな日本料理の可能性の習得に励んでいる。

日本酒セミナー

- ・講師：クレイグ・タバンドラ
(Advanced Sake Professional、Sake Education Council)



ワインソムリエ/日本酒きき酒師。

約25年に渡って、ワインを普及・消費拡大する事業に携わってきた経験を活かし、この14年間は、日本酒蔵元や日本酒を扱うディストリビューターとともに米国内に独自で販路を開拓。

その活躍から、平成27年度 経済産業省「ふるさと名物発掘・連携促進事業“The Wonder 500”」にて、インフルエンサー向けイベント（於、ニューヨーク）に参画し、日本産品の魅力を伝える伝道師として選ばれた。

MC・ファシリテーター

- ・ Salvatore Rizzo（サルヴァトーレ・リッツォ）



ディ・ガストバス オーナー兼ディレクター

ジェームス・ベアード財団に所属。25年以上に渡る料理界での経験を経て、2008年よりディ・ガストバスのオーナーに就任。以降、数多くの著名シェフを講師として招聘し、富裕層をターゲットにしたスクールを開講。高額な受講料にもかかわらず受講希望者が殺到するなどプログラム構成に定評がある。NYのみならず全米の料理業界関係者に幅広いネットワークを持つ。

1.実施概要：日本産米・日本酒・米菓セミナー概要

■日本産米セミナー

40分

○第二章：盛山料理長による日本産米クックデモ

1) 日本産米のおいしさを説明

- お米の収穫時期をご存知ですか。日本は北米と同じように四季があり、お米は春に植えられて、秋に向けて実り、収穫されます。新米は日本人にとって特別な食材なのです。
- 白米をそのまま炊いて食べたり、むすんで食べたり、鮮魚とにぎって食べたり、どんぶりにして食べたり、炊いて食べたりと、多様の楽しみ方を持っています。
- 今日は、ごはんの美味しい炊き方と、アレンジメニューをご紹介します。

2) ごはんの美味しい炊き方を伝授 (現地でも手に入るルクルーゼ等を使用)

【材料】

米0.7合で1人分200gのごはんが炊き上がる。

3合で約4人分（4回分）炊き上がる。

• 手順1

ボールに米を入れて、ミネラルウォーターや浄水器の水を注ぎ入れ、軽くひと混ぜしてすぐに水を捨てる。米を研ぐ際にも水分が吸収されるので、ここから水にこだわるとさらに美味しいお米が炊き上がる。

手順2

- 再びミネラルウォーターを加えて、軽くかき混ぜ水を捨てるということを3回繰り返し、米をざるにあげる。（米を研ぎすぎると米粒が割れ風味が低下するので、軽くすすぎで！）



手順3

- 土鍋に米を入れ、水を米の1.2倍量入れる。（米3合なら、 $180\text{cc} \times 3 \times 1.2 = 650\text{cc}$ ）米に十分浸透させ、ふっくらと美味しく炊き上げるため夏場で30分、冬場で1時間吸水させる。



手順4

- 土鍋のふたをして中火にかけ、全体がゴボゴボと音をたてて沸騰してきたら、弱火にし、10分から15分加熱する。（米の量により様子を見る。ぴちぴちという音がしてきたら、水分がなくなった証拠。）水分がなくなったら、20秒ほど強火にして火を止める。そのまま10分ほど蒸らす。



1.実施概要：日本産米・日本酒・米菓セミナー概要

3) 北米で親和性の高い秋の食材を使った押し寿司のつくり方

【材料】

- ・日本産米
- ・スモークサーモン
- ・梅干し
- ・白ごま
- ・昆布
- ・あしらい(季節物)
- ・米酢
- ・砂糖



【作り方】四人前

・前日・

- ① 米酢1：水3：砂糖0.8：昆布0.3を火にかけ砂糖が溶けたら火を止め一晩おいてから昆布を取り除く。

・当日・

- ① 日本産米1：水1～1.1で炊き上がった御飯200gに対して前日の①を40cc合わせる。粗熱が取れたら白ごま2g、叩いた梅肉10g混ぜ合わせる。
- ② 箱に切ったスモークサーモン50gを並べ②を詰め押す。
- ③ 等分に切り分け、季節のあしらいを飾る。

1.実施概要：日本産米・日本酒・米菓セミナー概要

4) 北米で親和性の高い秋の食材を使った炊き込みご飯の作り方

【材料】

- | | |
|-----------|--------|
| ・ターキー | ・白味噌 |
| ・日本産米（玄米） | ・酒 |
| ・大根 | ・三温糖 |
| ・ごぼう | ・塩 |
| ・春菊 | ・薄口醤油 |
| ・銀杏 | ・一味唐辛子 |
| ・昆布 | |
| ・鰹節 | |



【作り方】四人前

・前日・

- ① 酒80g、三温糖100g、を煮溶かし白味噌300gに混ぜ合わせる。
- ② ターキーを卸し、モモ肉200g、胸200g、それぞれ重量の0.2%の塩をして30分置き、水気をふき取り①に一日間、漬ける。
- ③ 大根一本を、切り落とさぬように切る。0.3%の塩をしてつるし天日で一日干す。
- ④ 5mm角に切った、牛蒡を50gを出汁(昆布、鰹節)200g、酒10g、薄口醤油8gで炊く。
- ⑤ 茹でた春菊1束、出汁(昆布)200g、酒適量、塩適量に浸す。

・当日・

- ① 水600cc、昆布50g、前日の③、ターキーの骨(180℃のオーブンで30~40分焼いたもの)を65℃前後で1,5時間程炊く。その後濾して、沸かす。温度を少し下げたものに、鰹節30gを加え冷めたら濾す。
 - ② 米480g(といだもの)に、①を480g、酒30g、薄口醤油30g、加え、炊き上げる。
 - ③ 味噌から取り出した、肉をそれぞれ焼き上げる。胸肉は薄切りにもも肉は角切りに。
 - ④ 銀杏、米油で揚げて軽く塩を振る。
 - ⑤ 炊き上がった②に、③、④、前日の④、⑤を盛付ける。一味唐辛子を添える。
- ※ターキーの手羽、内臓など残りの部位も塩焼きや甘辛く炊き、⑤に盛りつける。

1.実施概要：日本産米・日本酒・米菓セミナー概要

■日本酒セミナー

20分

○第三章：Tabandera氏による日本酒レクチャー

1. 日本酒文化の魅力とその楽しみ方（10分間）
日本酒の特長と種類を原料米の違いから紹介する日本酒セミナー
2. テイスティング（10分間）

人気酒造【純米吟醸】ゴールド／NINKI ICHI Gold Junmai Ginjo



※イメージ

香り高くしっかりとした味わいでありながら「お手頃価格で旨い酒」を実現した純米大吟醸。辛口ですが辛すぎず、きれいな、ほんのりとした甘みと軽快な後味。

- ◎ アルコール度:15度
- ◎ 精米歩合:50%
- ◎ 日本酒度:+2.0
- ◎ 酸度:1.8
- ◎ お薦めの飲み方:冷やして、常温

② 月桂冠【純米大吟醸】超特選 鳳麟／Gekkeikan Horin Junmai Daiginjo



※イメージ

華やかな吟醸香と、なめらかなのどごしの純米大吟醸酒。

- ◎アルコール度：16度以上17度未満

■原料米

酒造好適米の「山田錦」と「五百万石」をそれぞれ精米歩合50%まで磨いて使います。山田錦は、米粒が大きく、心白と呼ぶ米の中心部は不透明でうるんだようになっており、デンプンが粗く詰まっています。蒸した米粒の中まで麹菌を食い込ませた突破精型の麴を造りやすく、米のデンプンやタンパク質の分解を適度にバランスよく進めるもとになっています。五百万石は、まろやかで比較的すっきりした酒に仕上がりに、山田錦同様、大吟醸酒や吟醸酒を造るのに適した米といわれています。

1.実施概要：日本産米・日本酒・米菓セミナー概要

③ C&D【純米酒】白鶴／ Hakutsuru Excellent Junmai Sake



※イメージ

国産契約栽培米100%使用、すっきり美味しい純米酒

醸造方法	純米
原材料名	米(国産)、米こうじ(国産米)
精米歩合	70%
アルコール分	13～14%
日本酒度	+4
酸度	1.3
アミノ酸度	1.1

すべて国産の契約栽培米にこだわった酒造り。酒造りで最も重要と言われる麴米(こうじまい)を「山田錦」の兄弟品種である兵庫県産「白鶴錦」、掛米(かけまい)には山口県産「中生新千本(なかてしんせんぼん)」を使用。厳選された米と六甲の自然水、白鶴独自の酵母(新のぞみ酵母)で仕込み、米のうまみを十分にひきだされた純米酒。ふくらみがあり、後味がすっきりした淡麗辛口の味わい。

④ シェンロン【純米酒】にごり酒 さゆり／ Junmai Nigori "SAYURI"



※イメージ

爽やかな甘味 すっきりとした味わい
米と米こうじ、水だけで丁寧に醸した「純米にごり酒」。爽やかな甘味とすっきりとした後味が特長。

醸造方法	純米
原材料名	米(国産)、米こうじ(国産米)
精米歩合	70%
アルコール分	12～13%
日本酒度	-11
酸度	1.6
アミノ酸度	1.1

1.実施概要：日本産米・日本酒・米菓セミナー概要

※日本酒のテースティングに合わせて、日本産米を使った付け合わせと米菓を提供。

○森白製菓 こんがりコーン

国産餅米を100%使用したあられに、北海道産とうもろこしの粉末を100%使い、こんがり醤油味にしあげた。



○付け合わせ

<香の物 ~八木漬け~>

【材料】

- ・大根
- ・胡瓜
- ・赤ラディッシュ
- ・日本産米
- ・昆布
- ・菊花
- ・塩

【作り方】 四人前

- ① 皮をむいた大根50g、胡瓜50g、赤ラディッシュ20g。総重量の1%の塩をまぶし二時間おく。
- ② 炊き上がった日本産米100gを荒く潰し、水200g、塩6g、昆布5g、菊花適量の米床を作り①を一日漬ける。
- ③ 昆布を細かく刻み、それぞれ盛りつける。

セミナーやデモンストレーションに対する感想を含めて、参加者アンケートを実施

2.制作物

2.制作物

■招待状

Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association Invites You to a Special Culinary Event at De Gustibus Cooking School.

From Humble Grain to Greatness: Celebrating the Rices of Japan

on
October 7th, 2016
From 1:00 pm to 4:00 pm

at
De Gustibus Cooking School

Located in the 8th Floor of Macy's Herald Square,
151 West 34th Street, New York
(Enter the store at 151 West 34th Street and
take the passenger elevators to the 8th floor.)

R.S.V.P.

The Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association (JRE) is also pleased to organize "Business Matching Information Exchange Meetings" for Japanese Rice, Sake and Beika (rice snacks) products as following the Chef demonstration and Japanese sake tasting.

Takayuki Moriyama
The General Chef Manager of "Kintsuta" in Roppongi, Tokyo



After having trained in a Japanese restaurant in 2000, Moriyama moved to the United States. In a three-star restaurant rated by The New York Times, Kyojo, he worked as the right-hand man for the general chef manager. In 2013, he worked at a Japanese restaurant "Chikara Yamada" under Chikara Yamada's mentorship. In 2015, he was inaugurated as the general chef manager in the "Kintsuta" in Roppongi. Moriyama is also supervising the menu of restaurants within the national group.

Craig A. Tabandera
Advanced Sake Professional Sake Education Council (New York)



Involved with Sake for 14 years from the hospitality side of things. Managing Sake programs for restaurant groups from Hawaii to New York and working for Sake. The wine training during his 25 years in hospitality allows him the ability to express Sake in terms that the Global mind can resonate with for a deeper understanding of Sake in the World Market Place.

Invitation is sent to selected guests and is not transferrable.

JRE JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION



THIS IS JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

■式次第 (参加者に配布)

THIS IS JAPAN QUALITY
Celebrating the Rices of Japan

Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association (JRE)

The run of Show

13:00 Doors open
Event starts
Opening Remarks
Meet & Greet

14:05 Introduction on Japanese Rice
• Speaker : Mr. Matsumoto, managing director of JRE (15min)
• General information on rice, sake and beika

Cooking Demonstration of Japanese Rice Dishes
• Chef Moriyama, Kintsuta Tokyo (40min)
• How to cook Perfect Japanese short grain rice with the regular pot

Featuring Menu:
• Pressed sushi (Hako Sushi)
• Rice cooked with Turkey, daikon radish and burdock in Dashi

Seminar on Japanese Sake
• Craig A. Tabandera, Advanced Sake Professional (20min)
• How to experience Japanese sake.
Showcase of the diversity of sake and tasting

1. NINKI ICHI Junmai Ginjo
2. Gekkeikan Horin Junmai Daiginjo
3. Hakutsuru Excellent Junmai Sake
4. Junmai Nigori "SAYURI"

15:20 Survey questionnaire
15:30 Discussion and questions

2.制作物

■ 日本酒とは紹介パネル (A3タテ) 1枚制作



Japanese Sake

J-R-E
全米稲
JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

An integral part of Japan's culinary tradition
Sake is liquor brewed from rice.

From milling the rice to pressing and filtering each precise drop of the *moromi* mash into the liquid we know and love is a labor-intensive process requiring two to three months. The many delicate steps involved along the way are another factor behind the great variety of flavors found in sake produced by different brewers.

The role of the *ajji* brewmaster cannot be underestimated. He is in charge of selecting the rice materials and managing the entire production process.

As sake is brewed mostly in winter, any one batch of it is enjoyed at various stages of maturity through the one-year consumption cycle.

From late winter to spring, freshly pressed sake arrives on market. Over the next months and through the summer it opens, acquiring a richer, more mellow taste. These natural changes in its flavor profile are part of its allure, and dovetail with the appreciation of seasonal nuance that is such a focal point of *washoku*.

As such, the enjoyment of sake is intrinsically tied to the Japanese culinary tradition.

With its wide-ranging aroma and flavor profiles, sake complements not only *washoku*, but other world cuisines as well. As its popularity abroad continues to grow, more people are showing interest in the particular styles and distinctions of Japan's many brewing regions.

The Benefits of Sake

Among the various kinds of liquor throughout the world, Japanese sake in particular has more than a hundred varieties, all with trace components in addition to alcohol, such as organic acids, sugar, amino acids, and vitamins.

An increased appetite, ingredients that may help prevent cancer, heart or cerebrovascular disease, to name a few reports say that drinking sake in modest amounts will activate these trace components to have an effect on various parts of the body.



THIS IS JAPAN QUALITY
日本のおいしい酒。




■ 日本酒種類紹介パネル (A3タテ) 1枚制作



Type of Sake

J-R-E
全米稲
JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

Japanese sake is an unusual liquor when compared with other drinks from around the world because it's "good heated or chilled." The temperature range for drinking is also broad compared with other alcoholic drinks, ranging from 5° to 55° Celsius.

Sake is a liquor that was born and is nurtured by the transition of Japan's four seasons, from winter to spring, and summer through to the autumn. Sake, a drink created by the unique climate of Japan, has been described as the fruit of the blessings of Japan's abundant nature and the wisdom of the Japanese people.

Ginjo 吟醸
Brewed with carefully selected polished rice (at least 60% of the outer layer is milled away), malted rice, and water or using these ingredients together with distilled alcohol, Ginjo-shu has a distinct flavor, fine color, and sheen.

Daiginjo 大吟醸
Daiginjo-shu is a sake made from select ingredients rice that is further polished with at least 50% of the outer layer removed, malted rice, and water or using these ingredients together with distilled alcohol. Daiginjo has a distinct flavor, as well as color and luster.

Junmai 純米
Junmai-shu, made from rice, malted rice, and water, has a fine flavor, color, and luster. True to its name, it is made from rice alone.

Junmai daiginjo 純米大吟醸
Sake made with carefully selected ingredients; rice polished with at least 50% of the outer layer removed, malted rice and water, offering a particularly fine, distinct aroma, color, and radiant luster.

Tokubetsu junmai 特別純米
A special junmai sake, as the name suggests, tokubetsu junmai has an especially fine aroma, color and luster. Labels for manufacturing methods include descriptions of the use of rice polished down to 60% or less for a distinct, superior quality.

Honjozo 本醸造
Honjozo-shu is a sake made with rice polished to 70% or less, malted rice, distilled alcohol, and water, boasting a fine aroma, color, and luster.

Koshu 古酒
Matured Sake that has been stored for a long time. Period of maturation can be authenticated.



THIS IS JAPAN QUALITY
日本のおいしい酒。




■ 日本産米紹介パネル (A3タテ) 1枚制作



Japanese rice

J-R-E
全米稲
JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

The reason behind the exquisite taste of Japan-grown rice
Japan is blessed with abundant rainfall that is perfectly suited for cultivating rice. The rice cultivated from plains to Japan is not only plentiful and delicious, but the cultivation also undergoes constant improvement. On top of this, Japan commands highly advanced rice polishing techniques for removing bran from brown rice to produce white rice.

Rice is central to every meal

Japan belongs to East Asian rice culture. India rice comprises 80% of the world's rice, and is known for its smooth texture when cooked. Japanese rice from Japan, on the other hand, is distinctly characterized by its stickiness. While sticky, this type of rice also has a plump sheen and produces a sweetish flavor that is extremely delicious. Once its bran is removed, nearly 80% of the starch from polished rice is easily digested. For Japanese people, this rice makes up their largest source of dietary energy. Because rice serves as the core of people's diet, it was naturally made used as a substitute for meat, and is so beloved that it has been said that, "God exist in grains of rice."

Although hard-tasting when freshly cooked, one of the Japanese rice's advantages is that it also tastes great when *cook-chuu* (it is often enjoyed as *onigiri* (rice balls) in bread baskets. Other rice-based variations include *barbecued rice* made by adding *soybean* as well as *sake* rice made by adding *soybean*. Rice culture also spreads widely to other food and drink such as *sake* and *Japanese* *meat*.

Rice polishing techniques

Polished rice, called "white rice", is the resulting *senjomyanome* white rice produced from harvested rice. The polishing process is crucial in defining rice's flavor.

In this process, first the harvest undergoes a rigorous quality inspection. The safest unshelled rice is selected and its hull is removed to produce a brown rice called "genmai".

Any rice grains that have foreign matter, are moldy, or have unsatisfactory rice are discarded using a special light source and air-blown away from others. The remaining grains are then polished to produce white rice. Japan draws on the strength of its unique and highly advanced techniques to produce white rice that is beautiful, uniform, and has incomparable quality. This rice affirms the promise of JAPAN QUALITY.



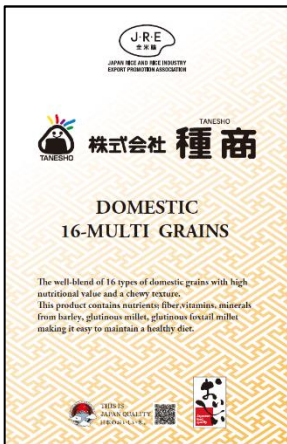
THIS IS JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。



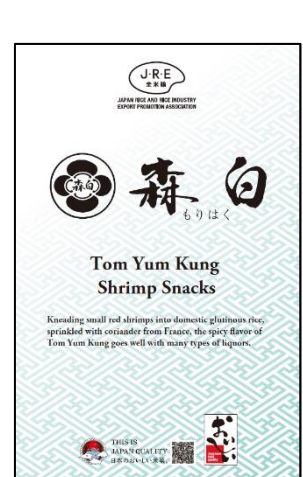
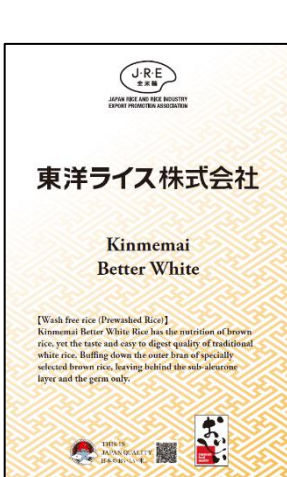
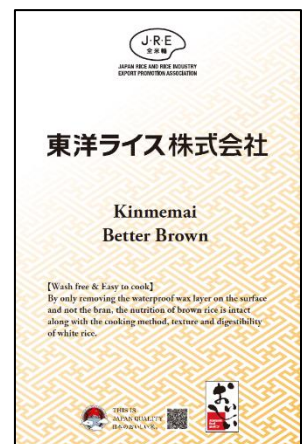

2.制作物

■日本産米・日本酒・日本産米菓キャプション (W130mm×H200mm) ※各1枚制作

・株式会社種商



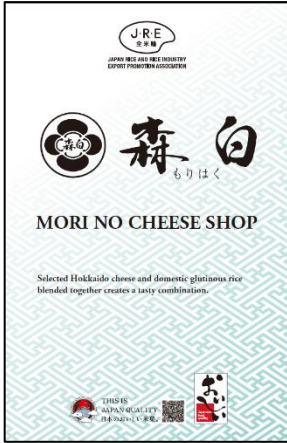
・東洋ライス株式会社



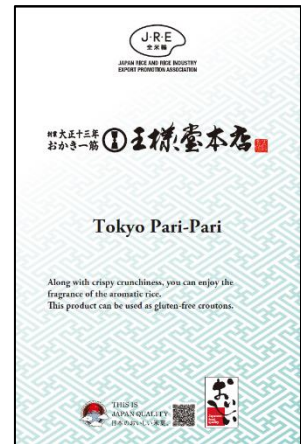
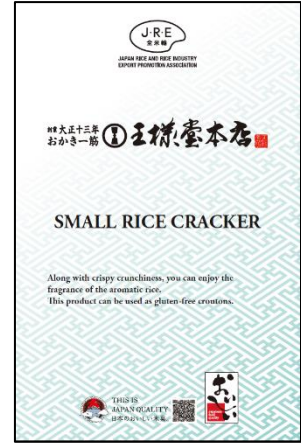
2.制作物

■日本産米・日本酒・日本産米菓キャプション (W130mm×H200mm) ※各1枚制作

・森白製菓株式会社



・王様製菓株式会社



・株式会社 C&D



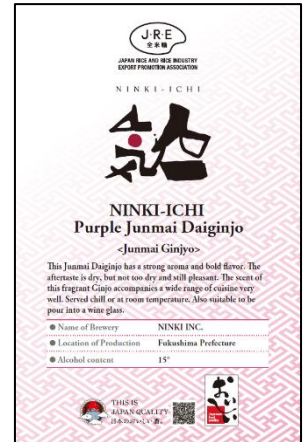
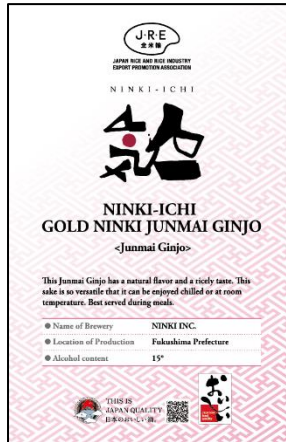
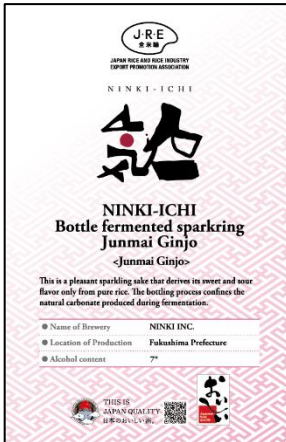
2.制作物

■日本産米・日本酒・日本産米菓キャプション (W130mm×H200mm) ※各1枚制作

・月桂冠株式会社



・人気酒造株式会社



・株式会社 シェンロンインターナショナル



3.実施記録

3.実施記録：記録写真



会場入口



既存カウンターを活用しての現物・商品展示



現物展示



商品展示：日本産米



商品展示：日本産米菓



商品展示：日本酒

3.実施記録：記録写真



セミナー会場



テーブル上セッティング



開場時の模様①



開場時の模様②



木村 代表理事による開会挨拶



ビジネスマッチングの模様①

3.実施記録：記録写真



ビジネスマッチングの様様②



ビジネスマッチングの様様③



ビジネスマッチングの様様④



ビジネスマッチングの様様⑤



ビジネスマッチングの様様⑥



松本専務理事によるプレゼンテーション

3.実施記録：記録写真



日本産米セミナーの様①



日本産米セミナーの様②



日本産米セミナーの様③



日本産米の試食



デモメニューの試食①



デモメニュー試食②

3.実施記録：記録写真



デモメニューの試食③



デモメニューの試食④



会員社 株式会社種商による商品紹介



会員社 東洋ライスによる商品紹介



調理デモメニュー①



調理デモメニュー②

3.実施記録：記録写真



日本産酒セミナーの様①



日本産酒セミナーの様②



日本産酒セミナーの様③



日本産酒セミナーの様④



日本産酒セミナーの様⑤



日本産酒セミナーの様⑥

3.実施記録：記録写真



日本産酒セミナーの様相⑦



会員社 人気一酒造による商品説明



会員社 月桂冠株式会社による商品説明



会員社 白鶴酒造株式会社による商品説明



会員社 森白製菓株式会社による商品説明



会員社 王様製菓株式会社による商品説明

4.アンケート結果－ビジネスマッチング

4. アンケート結果 – ビジネスマッチング

- イベント参加者(うちアンケート回答者)は、男性が52.0%、女性が48.0%。年齢は30代が最も多く48.0%、次いで、50代が20.0%、40代が16.0%と続く。回答者の仕事内容は、その他を除くとレストランが36.0%と最も多い。(SC1,SC2,SC3)
- 日本食レストランの利用頻度について1ヵ月1回以上利用する人が96.0%、日本産食材の利用頻度については1ヵ月1回以上利用する人が84.0%となっている(Q1①,②)。家庭内での日本食メニュー調理頻度については1ヵ月1回以上が68.0%であり(Q1③)、日常生活への浸透が伺える。
- 日本産コメ・コメ加工品について、全員が認知・飲食経験ありと回答している。(Q2①,②)
- 現在取り扱っている日本産コメ・コメ加工品について、【日本産の日本酒】が44.0%で最も多く、次いで、【日本産のコメ】が32.0%、【日本産の米菓】が20.0%と続く。また、新たに取り扱いたい/今後も取り扱い続けたい日本産コメ・コメ加工品についても、【日本産の日本酒】が68.0%と最も多く、次いで、【日本産のコメ】が52.0%、【日本産の米菓】が44.0%と続いている。(Q3①,②)
- 事業という観点から【日本産の日本酒】に魅力を感じた(TOP2スコア)と回答した人が96.0%(Q5②)で最も多く、次いで、【日本産のコメ】が88.0%(Q5①)、【日本産の米菓】が84.0%(Q5③)と続く。また、興味関心が高まった(TOP2スコア)と回答した人は【日本産のコメ】が76.0%(Q6①)、【日本産の日本酒】が80.0%(Q6②)、【日本産の米菓】が68.0%(Q6③)となり、【日本産の日本酒】が最も高い。今後の事業としての取り扱い意向(TOP2スコア)については、【日本産のコメ】と【日本産の日本酒】が76.0%(Q7①,②)で最も高く、【日本産の米菓】が64.0%(Q7③)で続く結果となっている。
- 今後の販売拡大にあたって、「値頃感」(72.0%)と「他国産米または他国産米商品との違いの認知」(56.0%)、「認知度の向上」(36.0%)等に関する施策が望まれている。(Q8)
- 試飲メニューのうち、おいしいと思ったものとして、「【Beika】Kongari Corn」が64.0%で最も多く、次いで「【Rice】Kinmemai Better Brown (wash free rice)」が52.0%、「【Sake】NINKI-ICHI Bottle fermented sparkling Junmai Ginjo」が40.0%で続いている。(Q4)

※N数が少ないデータの取り扱いにはご注意ください。

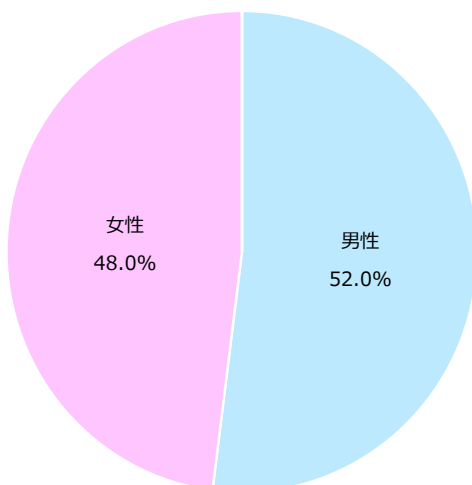
※集計対象外:1票

SC1.あなたの性別をお聞かせください。

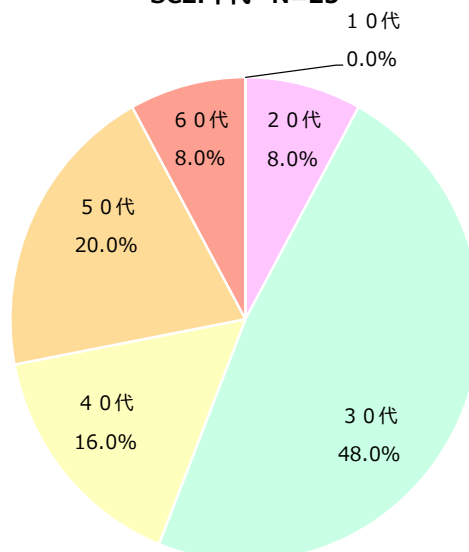
SC2.あなたの年代をお聞かせください。

SC3.お仕事内容をお聞かせください。

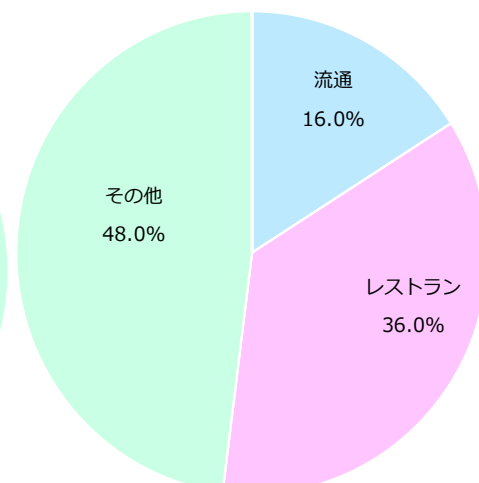
SC1.性別 N=25



SC2.年代 N=25



SC3.仕事内容 N=25

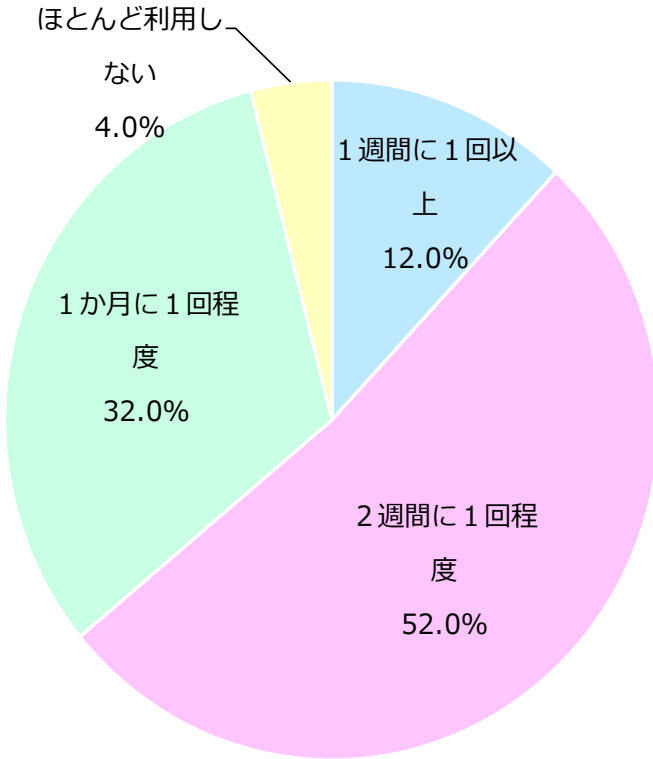


4.アンケート結果－ビジネスマッチング

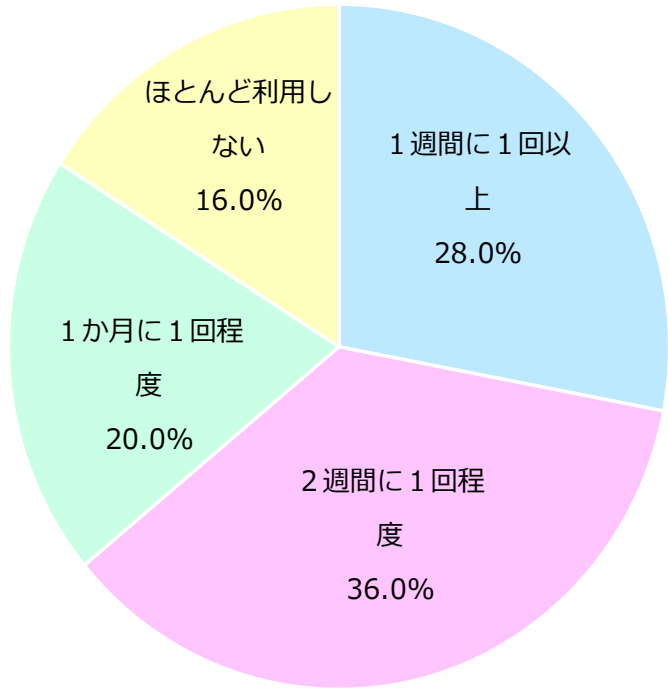
Q1.あなたは普段、日本食レストランや日本産の食材を利用されていますか。

また日本食をご家庭で調理されることがありますか。

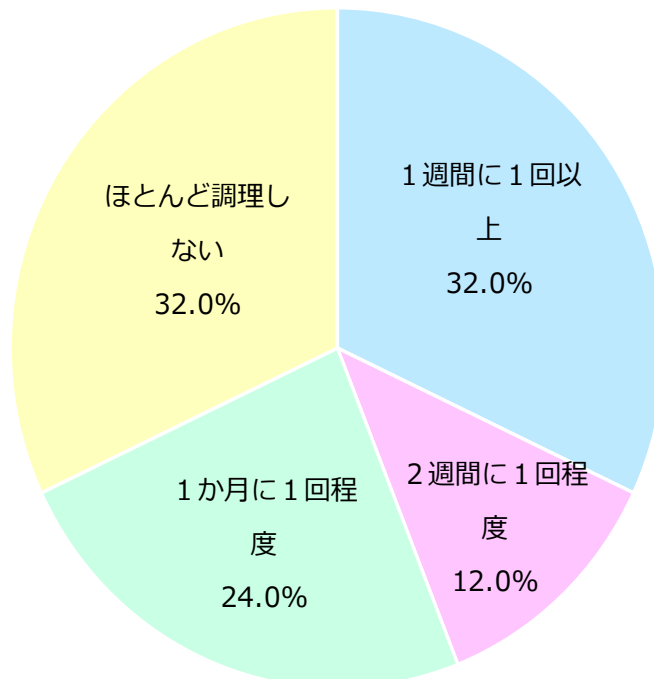
①日本食レストランの利用頻度 N=25



②日本産食材の利用頻度 N=25



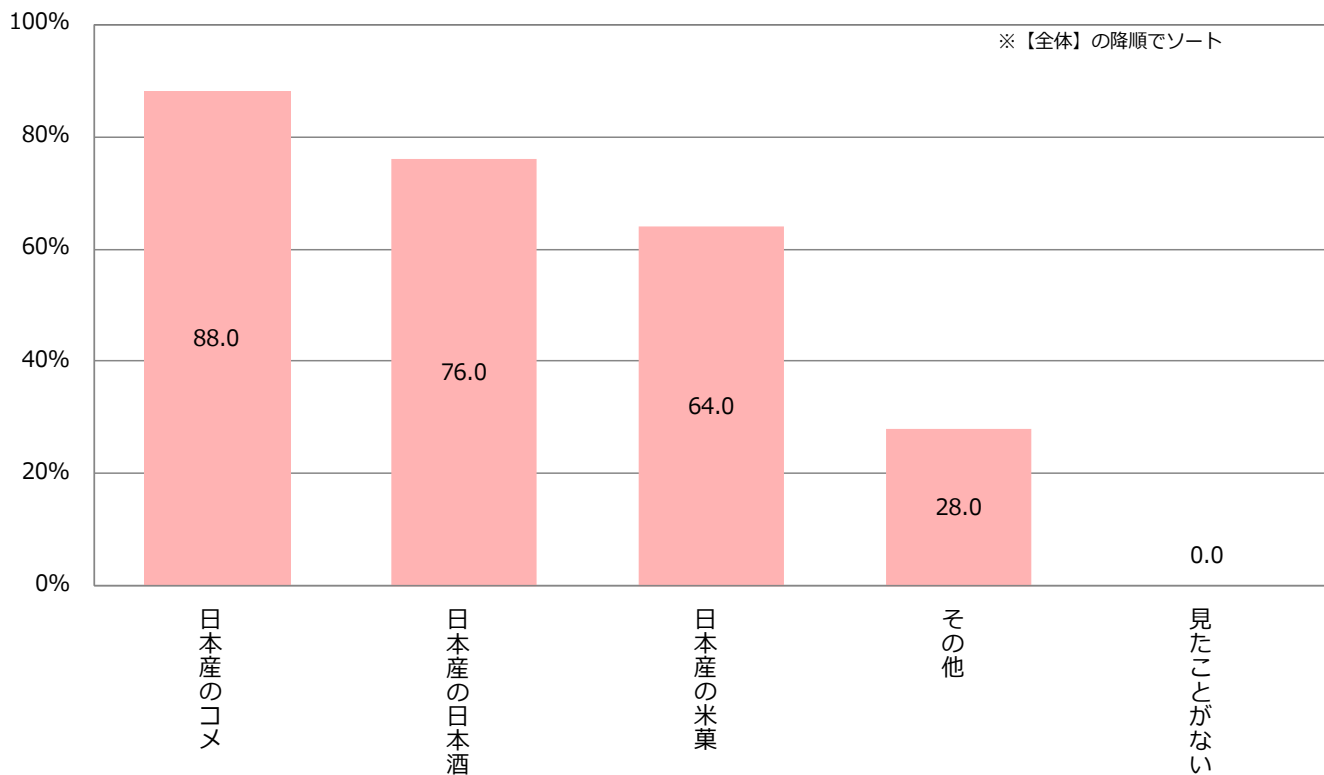
③ご家庭での日本食メニューの調理頻度 N=25



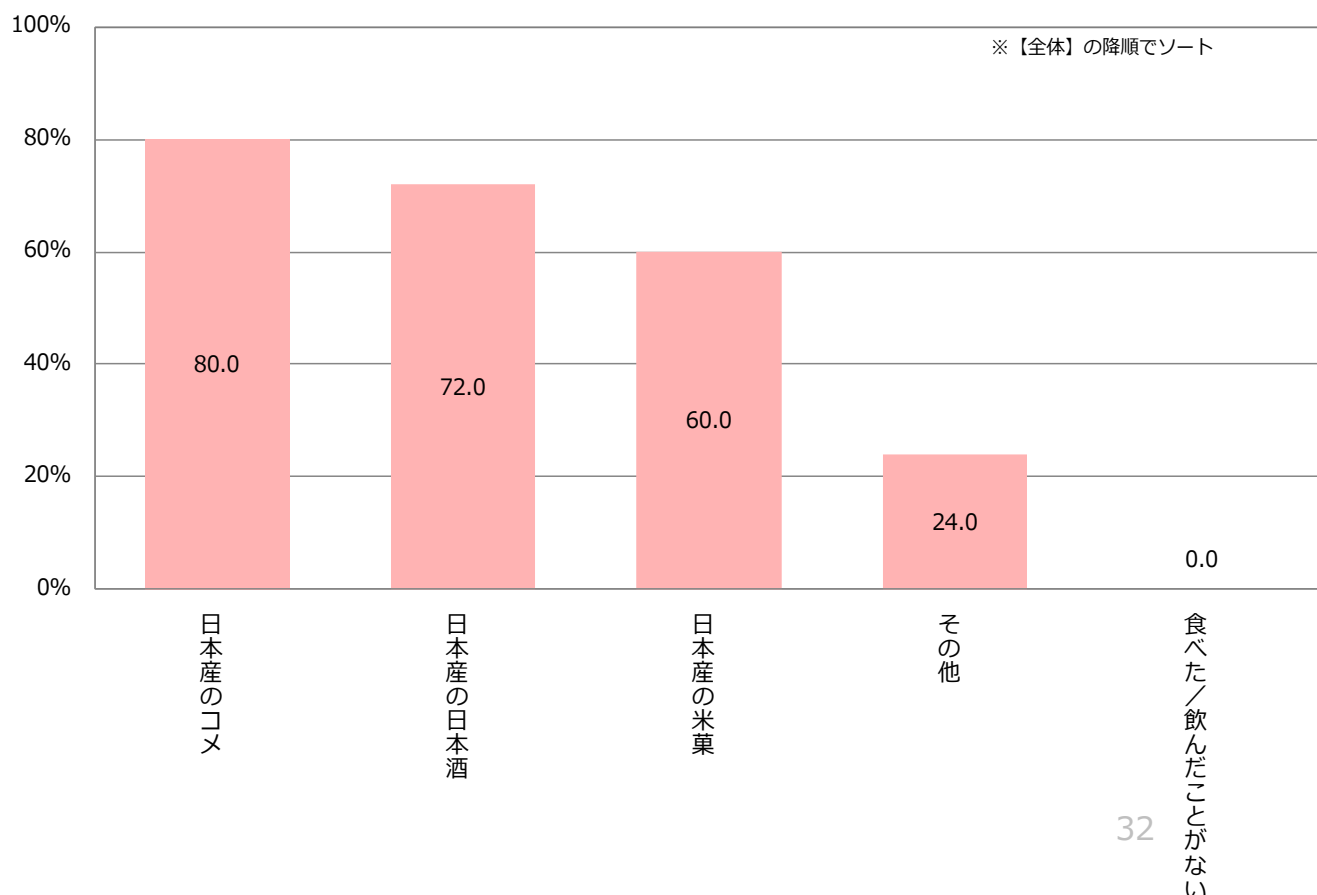
4. アンケート結果 – ビジネスマッチング

Q2. 本日のイベントに来る前に、あなたは日本産のコメ・コメ加工品を見たり・食べたりしたことがありますか。

① 日本産のコメ・コメ加工品で見たとあるもの N=25



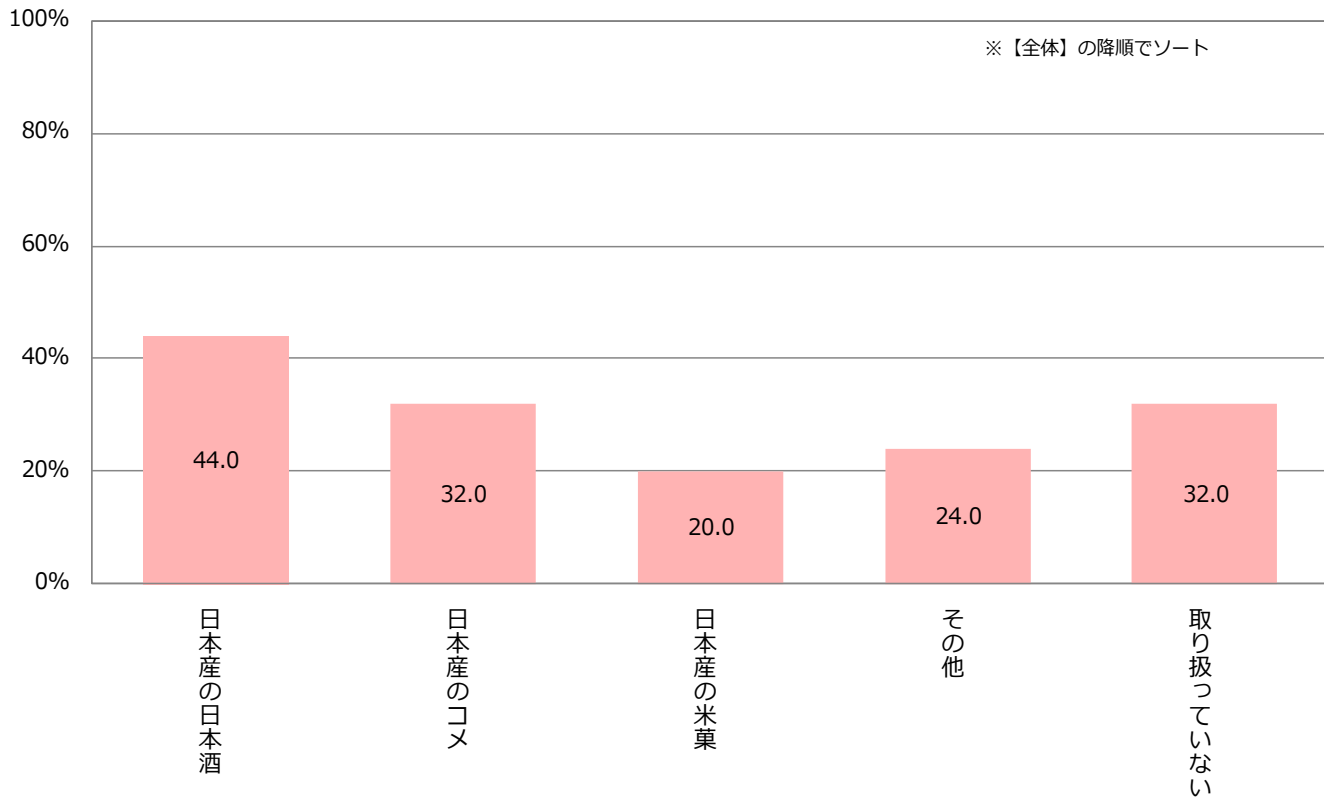
② 日本産のコメ・コメ加工品で食べた／飲んだことがあるもの N=25



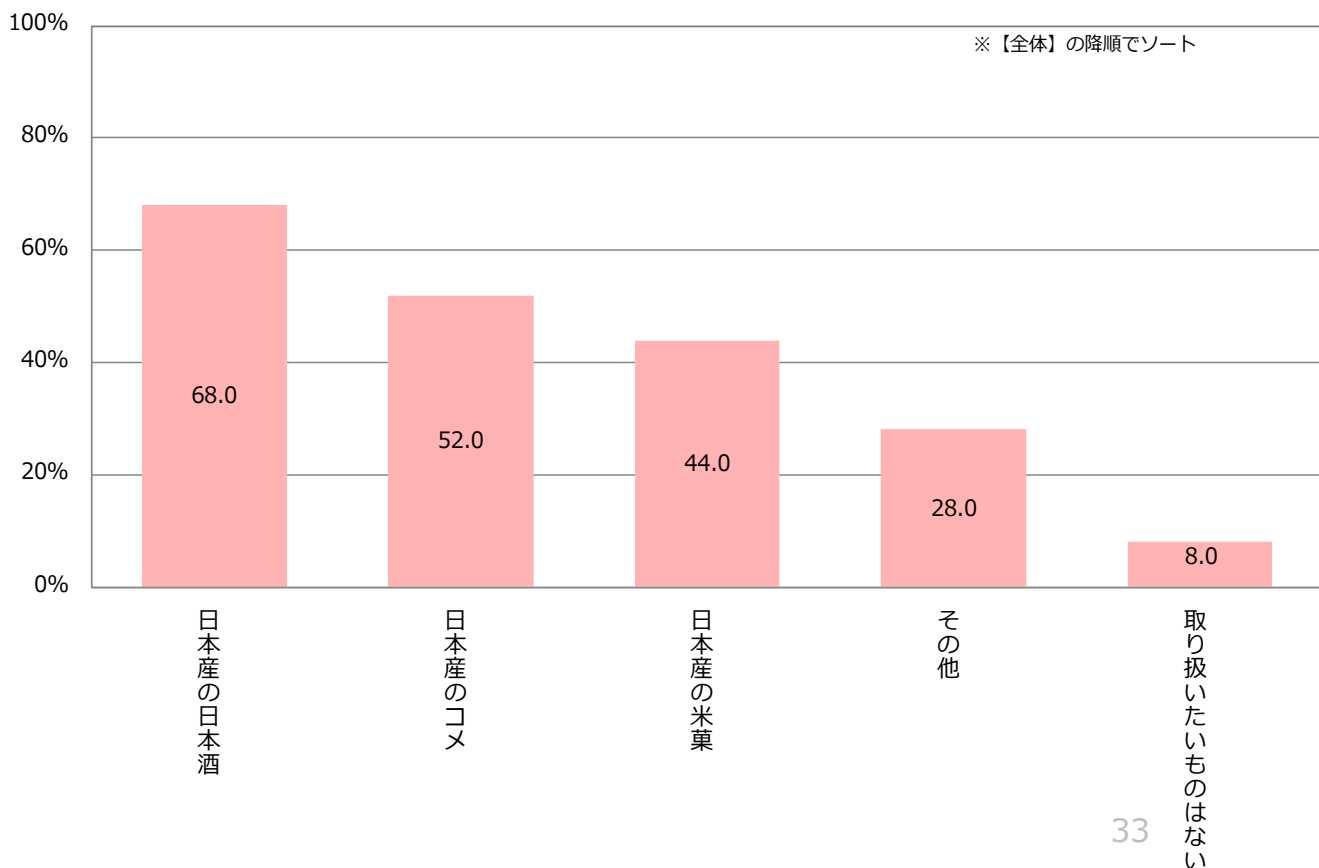
4.アンケート結果－ビジネスマッチング

Q3.あなたの所属する会社・店舗では、日本産のコメ・コメ加工品を商材あるいは食材として取り扱っていますか。

①日本産のコメ・コメ加工品で取り扱っているもの N=25

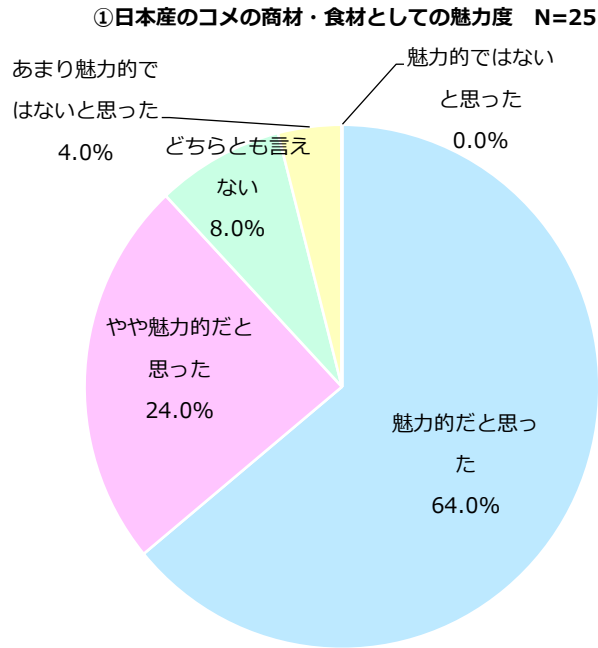


②日本産のコメ・コメ加工品で今後新たに取り扱いたいと思っているもの・ 今後も取り扱い続けたいと思っているもの N=25



4. アンケート結果 – ビジネスマッチング

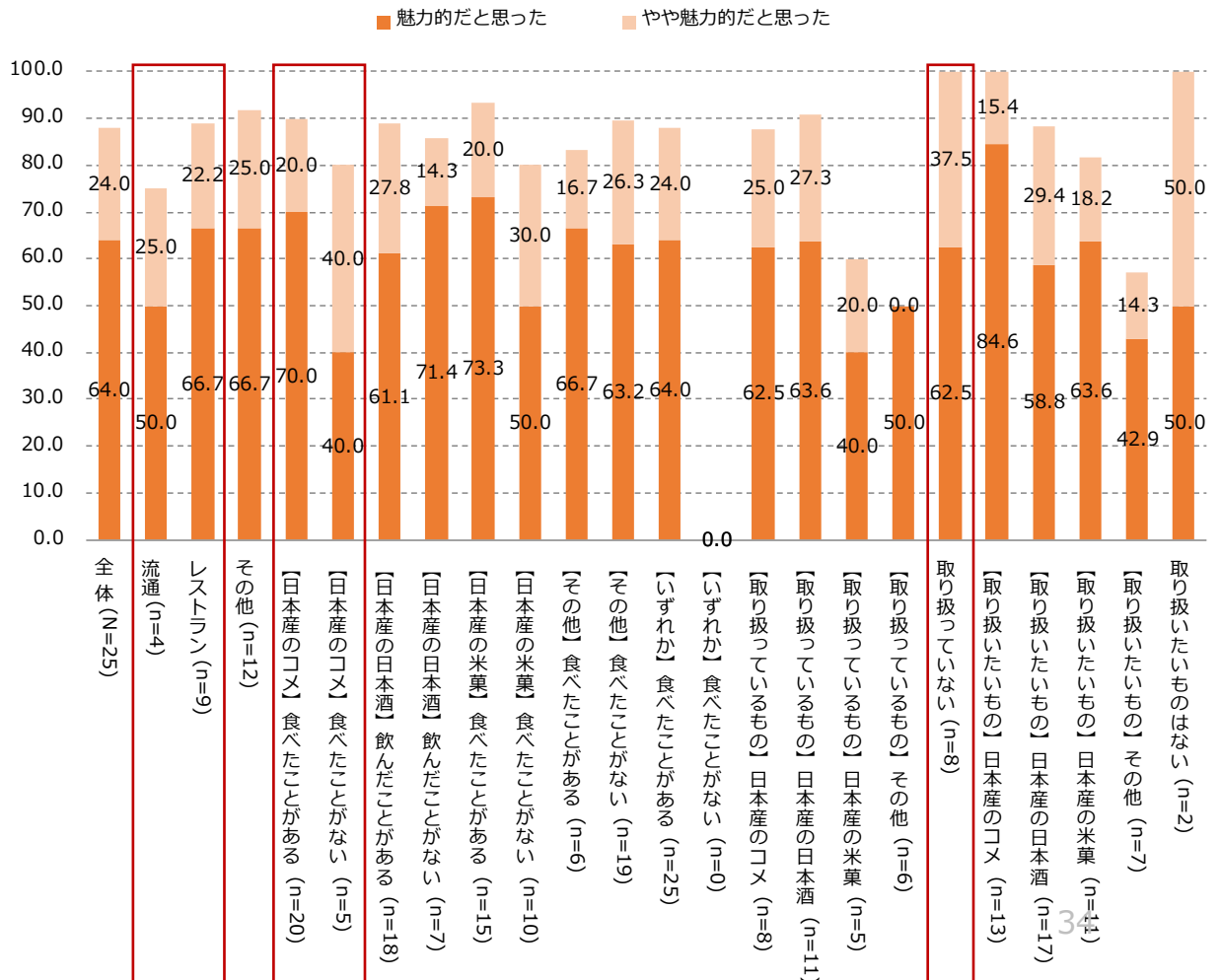
Q5. 本日のイベントで、あなたは日本産のコメ・コメ加工品が魅力的な商材・食材だと思いましたか。



※n数が少ないため、一部参考値

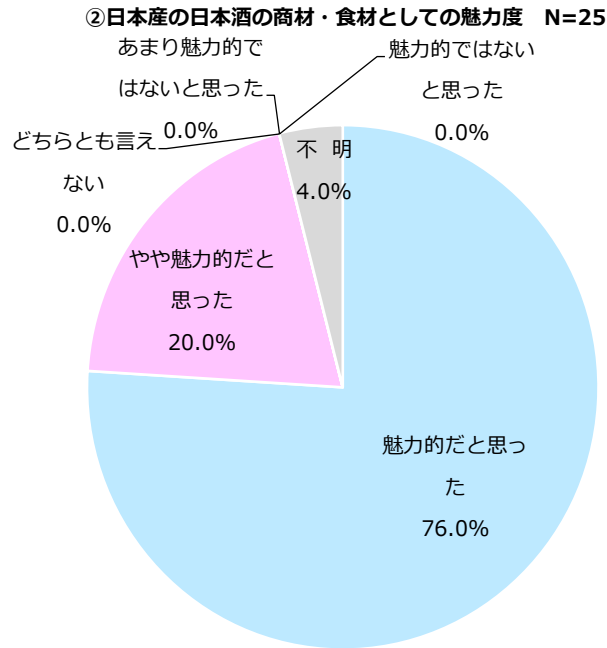
・業種別に見ると、評価が高いのは「レストラン」。

・「日本産のコメを食べたことがない」人では約8割、「日本産のコメ・コメ加工品は取り扱っていない」人では、全員がコメに魅力を感じたと回答。



4. アンケート結果 – ビジネスマッチング

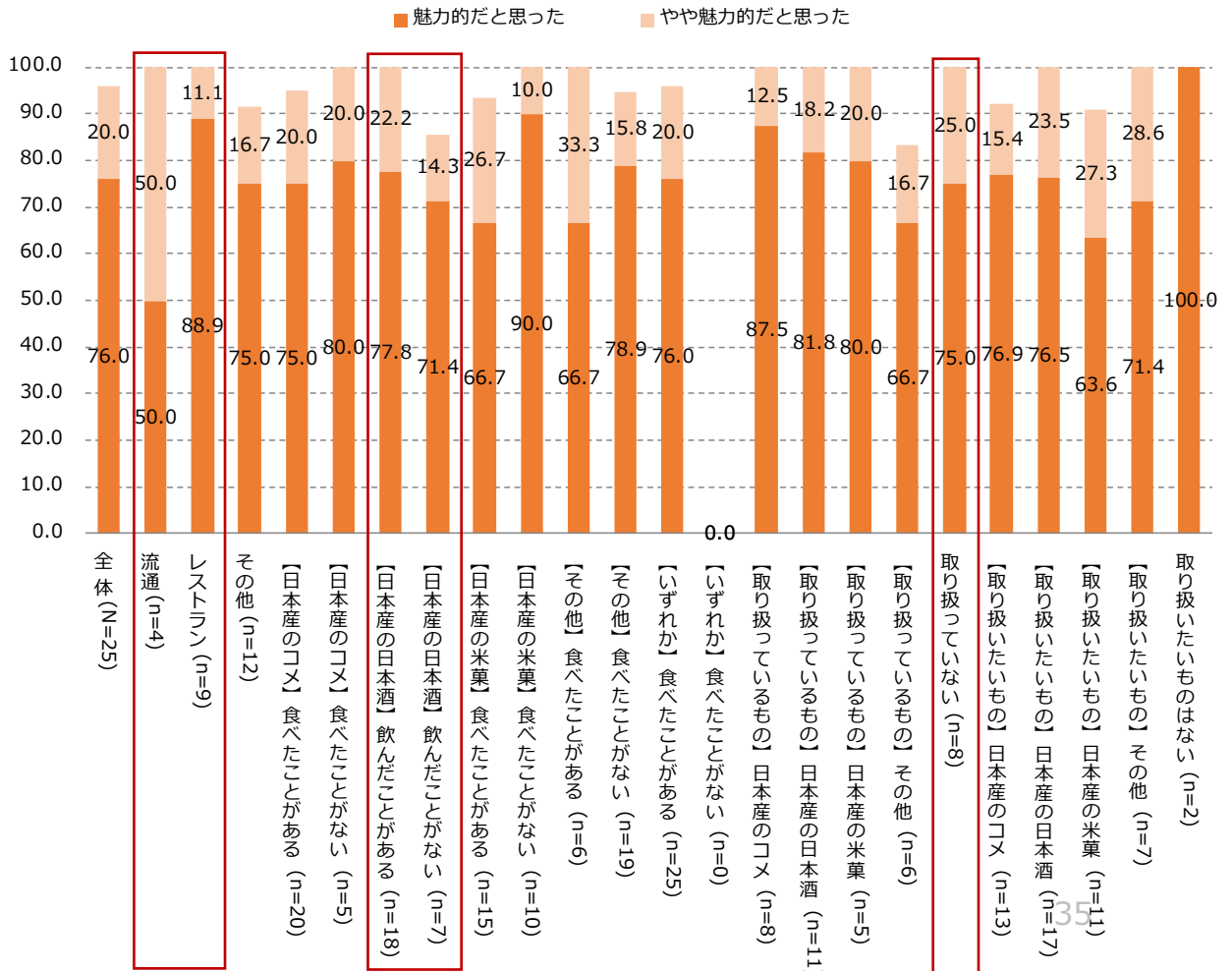
Q5. 本日のイベントで、あなたは日本産のコメ・コメ加工品が魅力的な商材・食材だと思いましたか。



※n数が少ないため、一部参考値

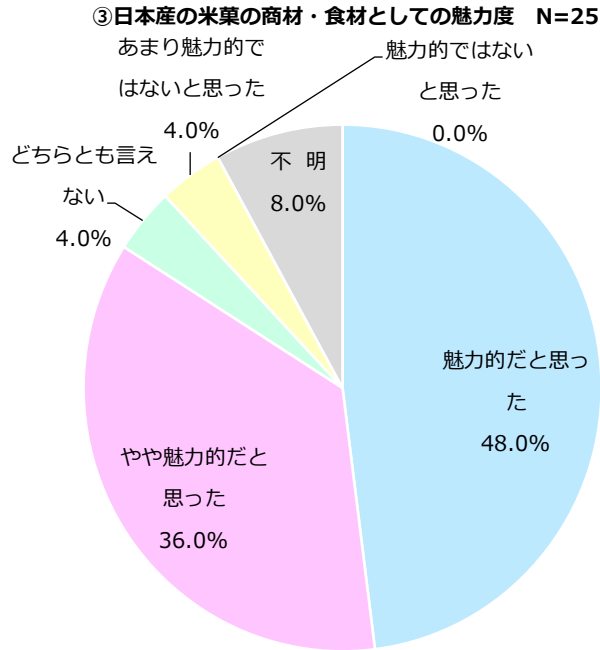
・業種別に見ると、「流通」と「レストラン」ともに全員が魅力を感じたと回答。

・「日本産の日本酒を飲んだことがない」人も約9割が、「日本産のコメ・コメ加工品は取り扱っていない」人では、全員が日本酒に魅力を感じたと回答。



4.アンケート結果－ビジネスマッチング

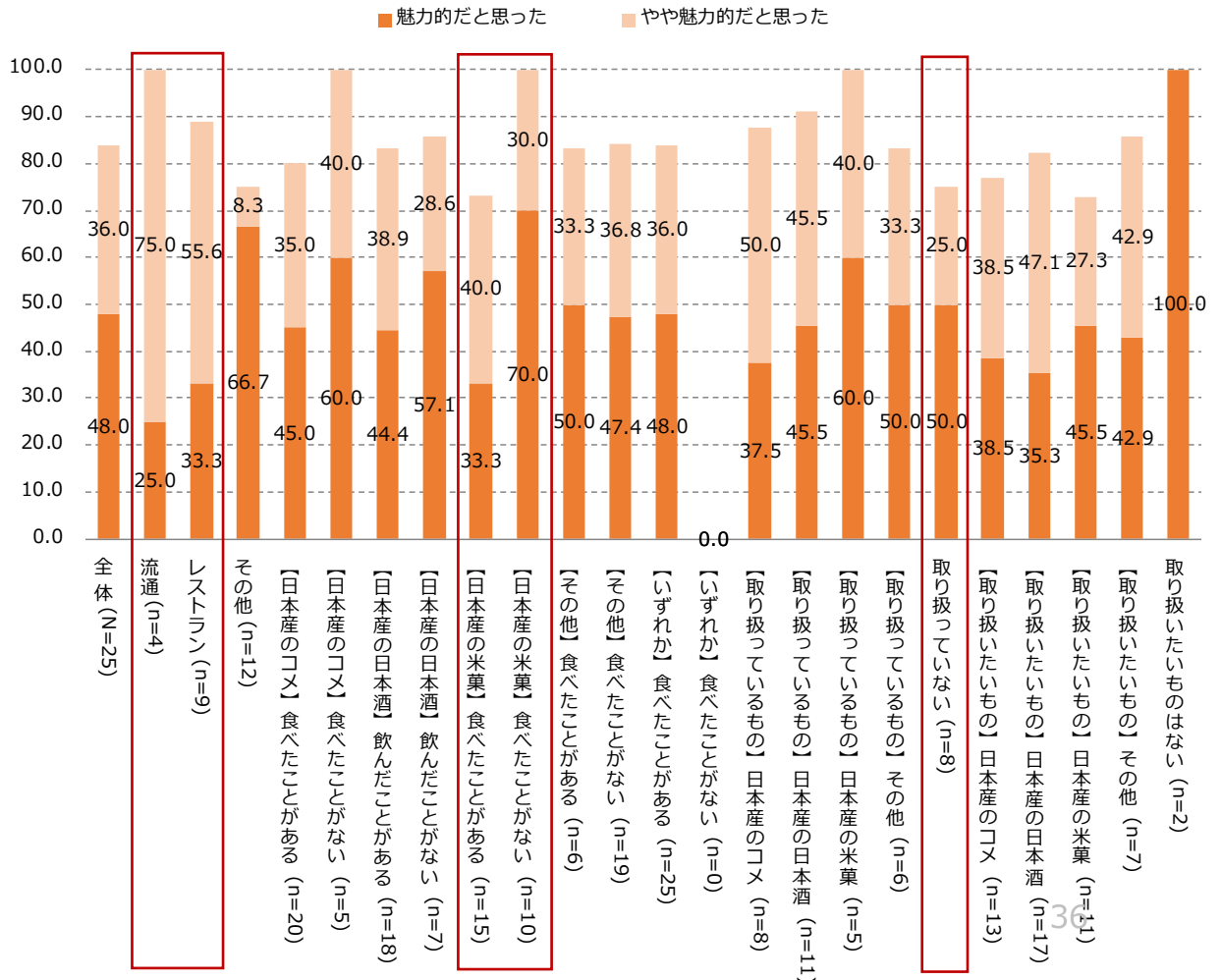
Q5.本日のイベントで、あなたは日本産のコメ・コメ加工品が魅力的な商材・食材だと思いましたか。



※n数が少ないため、一部参考値

・業種別に見ると、評価が高いのは「流通」。

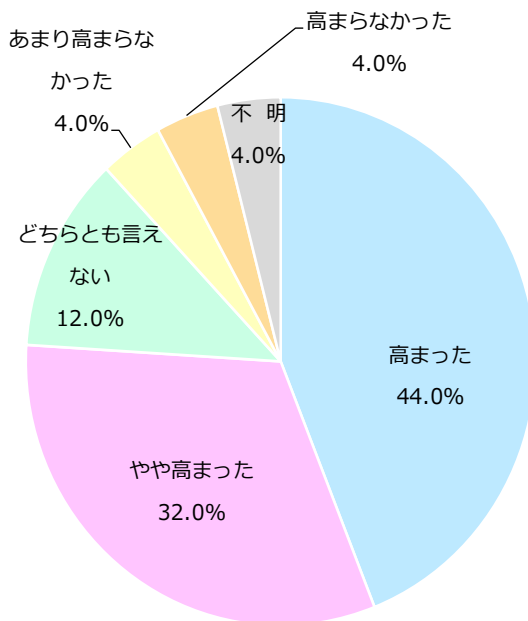
・「日本産の米菓を食べたことがない」と「日本産のコメ・コメ加工品は取り扱っていない」人、ともに全員が米菓に魅力を感じたと回答。



4.アンケート結果 – ビジネスマッチング

Q6.本日のイベントで、あなたは日本産のコメ・コメ加工品に商材・食材としての興味関心が高まりましたか。

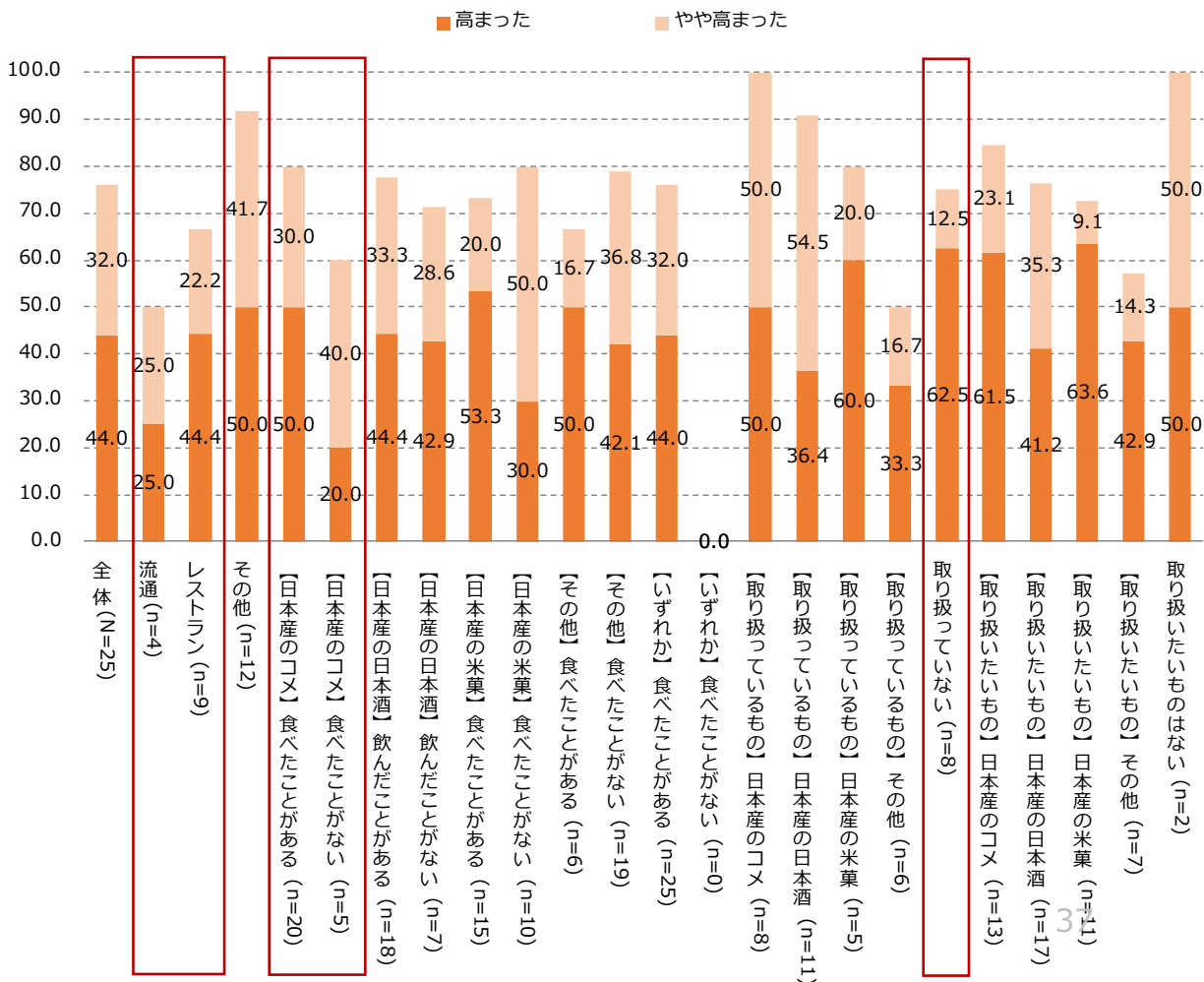
①日本産のコメへの商材・食材としての興味関心 N=25



※n数が少ないため、一部参考値

・業種別に見ると、評価が高いのは「レストラン」。

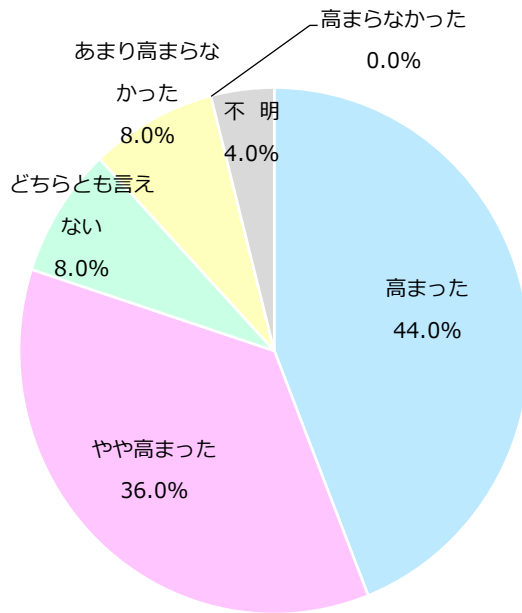
・「日本産のコメを食べたことがない」人の6割が、「日本産のコメ・コメ加工品は取り扱っていない」人では8割弱がコメへの興味関心が高まったと回答。



4. アンケート結果 – ビジネスマッチング

Q6. 本日のイベントで、あなたは日本産のコメ・コメ加工品に商材・食材としての興味関心が高まりましたか。

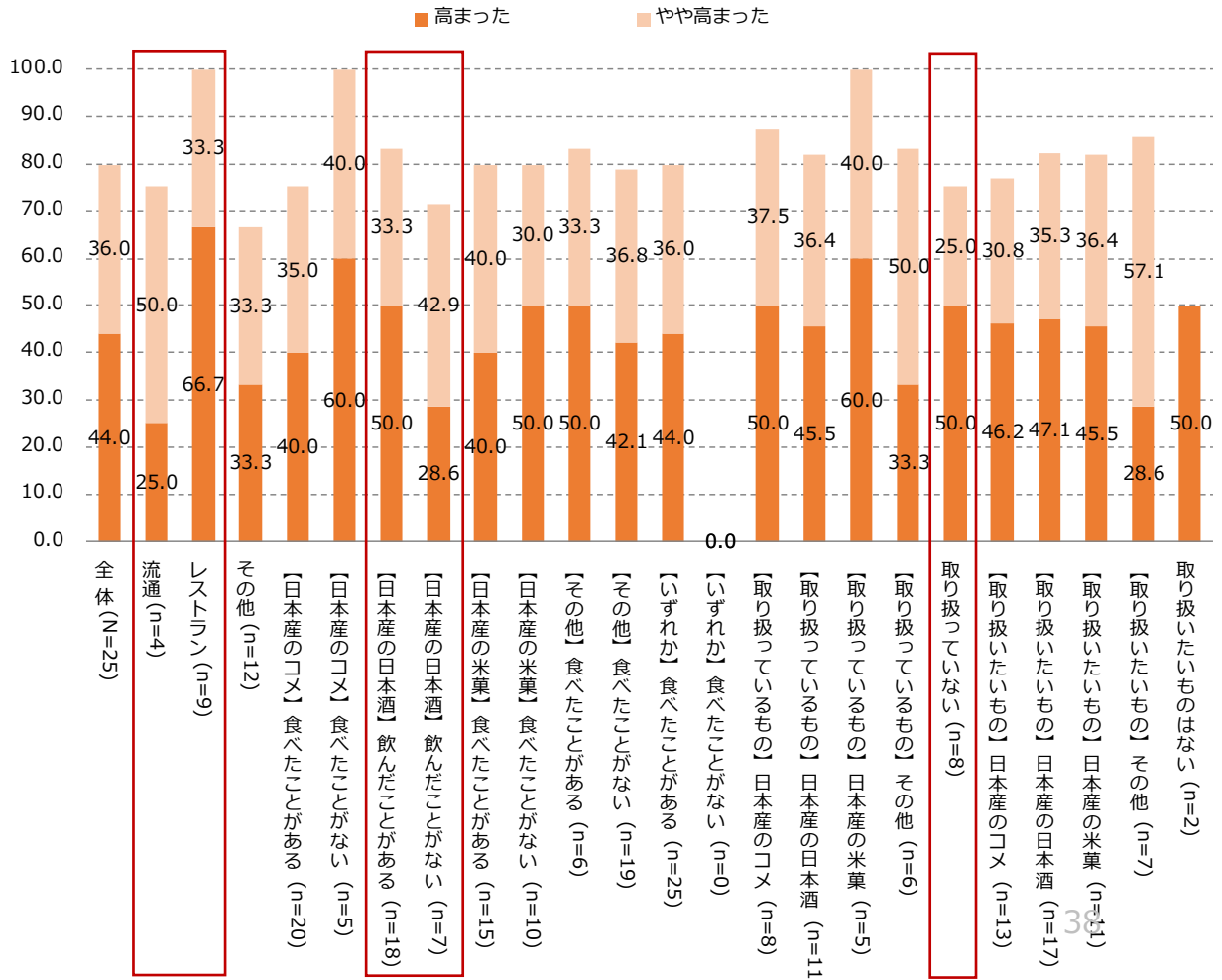
②日本産の日本酒への商材・食材としての興味関心 N=25



※n数が少ないため、一部参考値

・業種別に見ると、評価が高いのは「レストラン」。

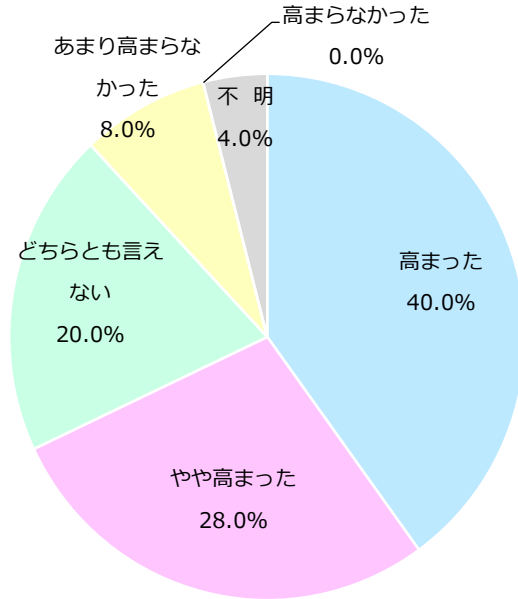
・「日本産の日本酒を飲んだことがない」人、「日本産のコメ・コメ加工品は取り扱っていない」人ともに7割以上が、日本酒への興味関心が高まったと回答。



4. アンケート結果 – ビジネスマッチング

Q6. 本日のイベントで、あなたは日本産のコメ・コメ加工品に商材・食材としての興味関心が高まりましたか。

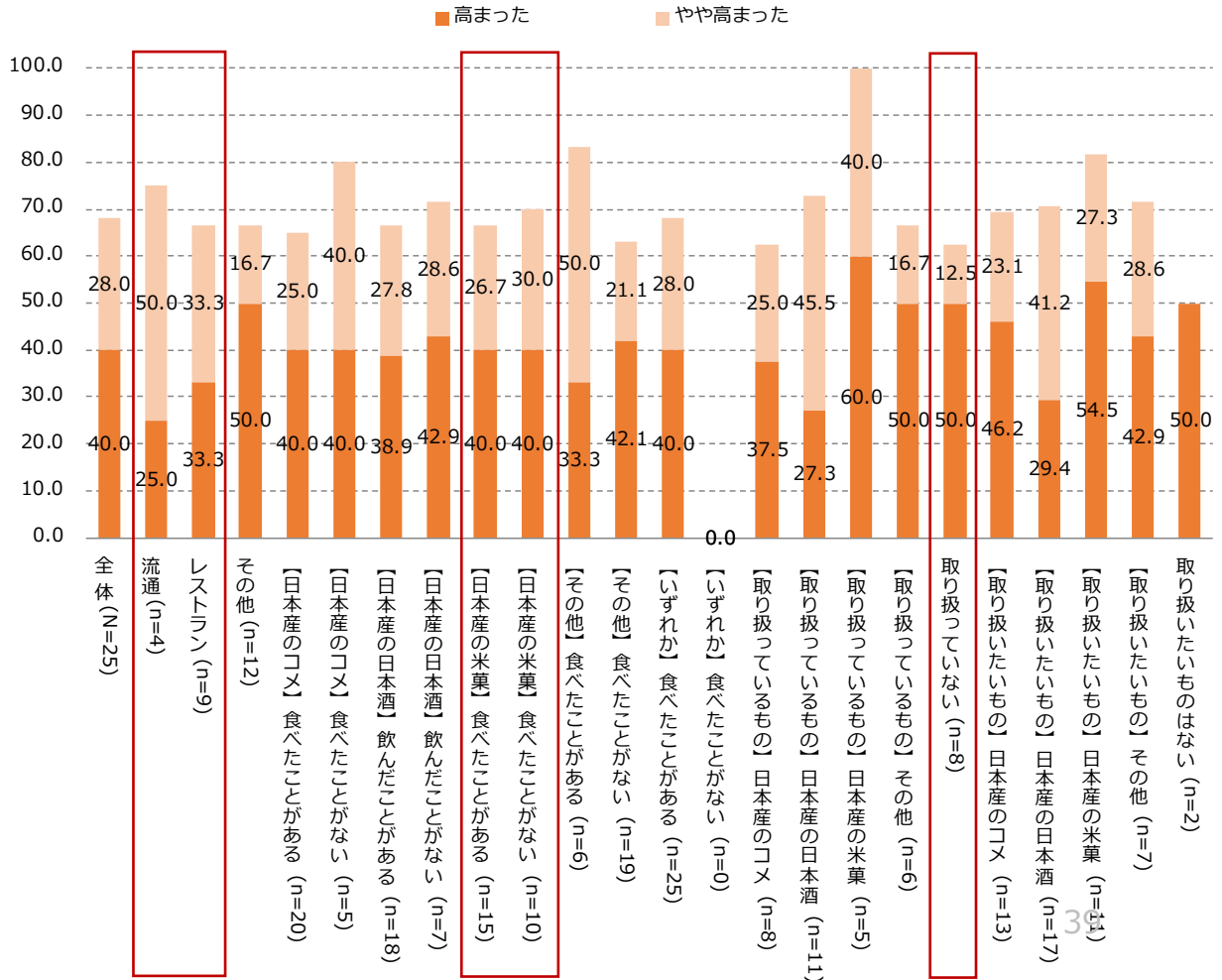
③日本産の米菓への商材・食材としての興味関心 N=25



※n数が少ないため、一部参考値

・業種別に見ると、評価が高いのは「流通」。

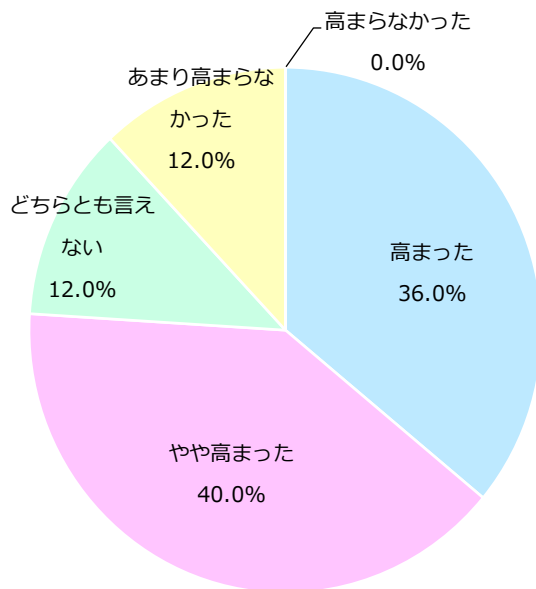
・「日本産の米菓を食べたことがない」人の7割、「日本産のコメ・コメ加工品は取り扱っていない」人も6割以上が、米菓への興味関心が高まったと回答。



4.アンケート結果－ビジネスマッチング

Q7.本日のイベントで、あなたは日本産のコメ・コメ加工品の商材・食材としての取り扱い意向が高まりましたか。

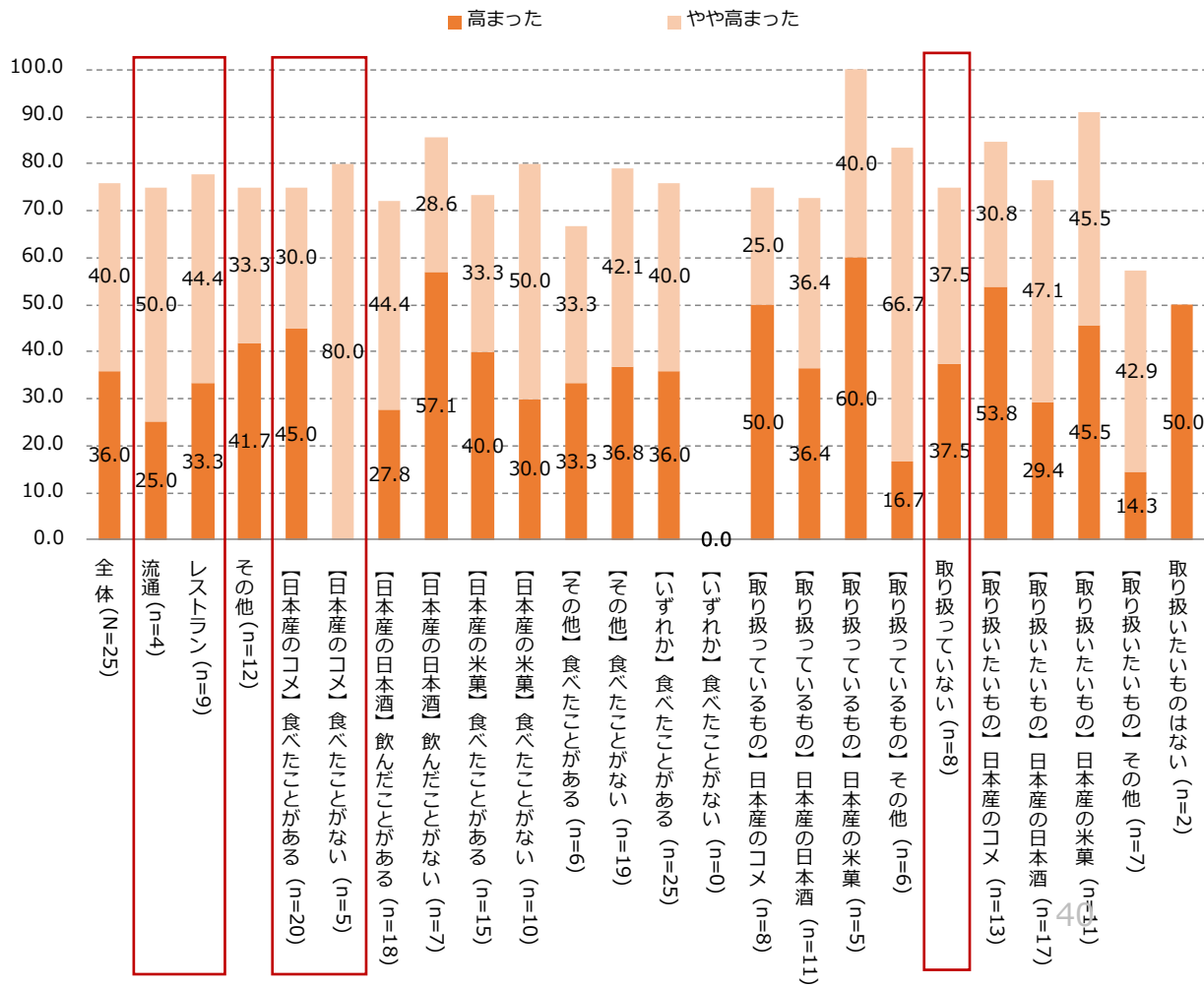
①日本産のコメの商材・食材としての取り扱い意向 N=25



※n数が少ないため、一部参考値

・業種別に見ると、評価が高いのは「レストラン」。

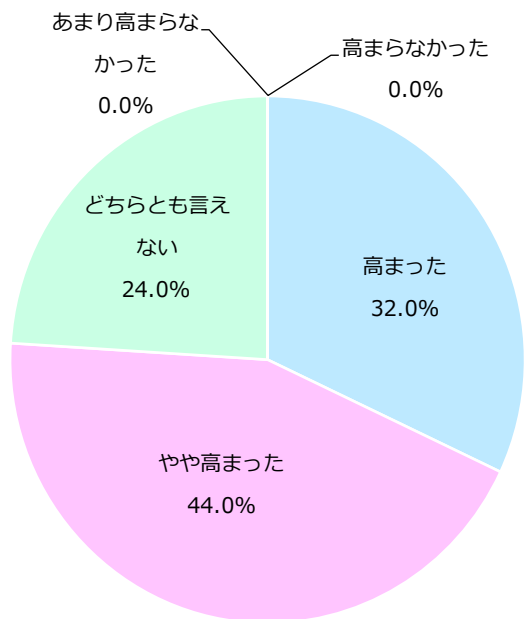
・「日本産のコメを食べたことがない」人の8割、「日本産のコメ・コメ加工品は取り扱っていない」人でも7割以上が、コメへの取り扱い意向が高まったと回答。



4.アンケート結果－ビジネスマッチング

Q7.本日のイベントで、あなたは日本産のコメ・コメ加工品の商材・食材としての取り扱い意向が高まりましたか。

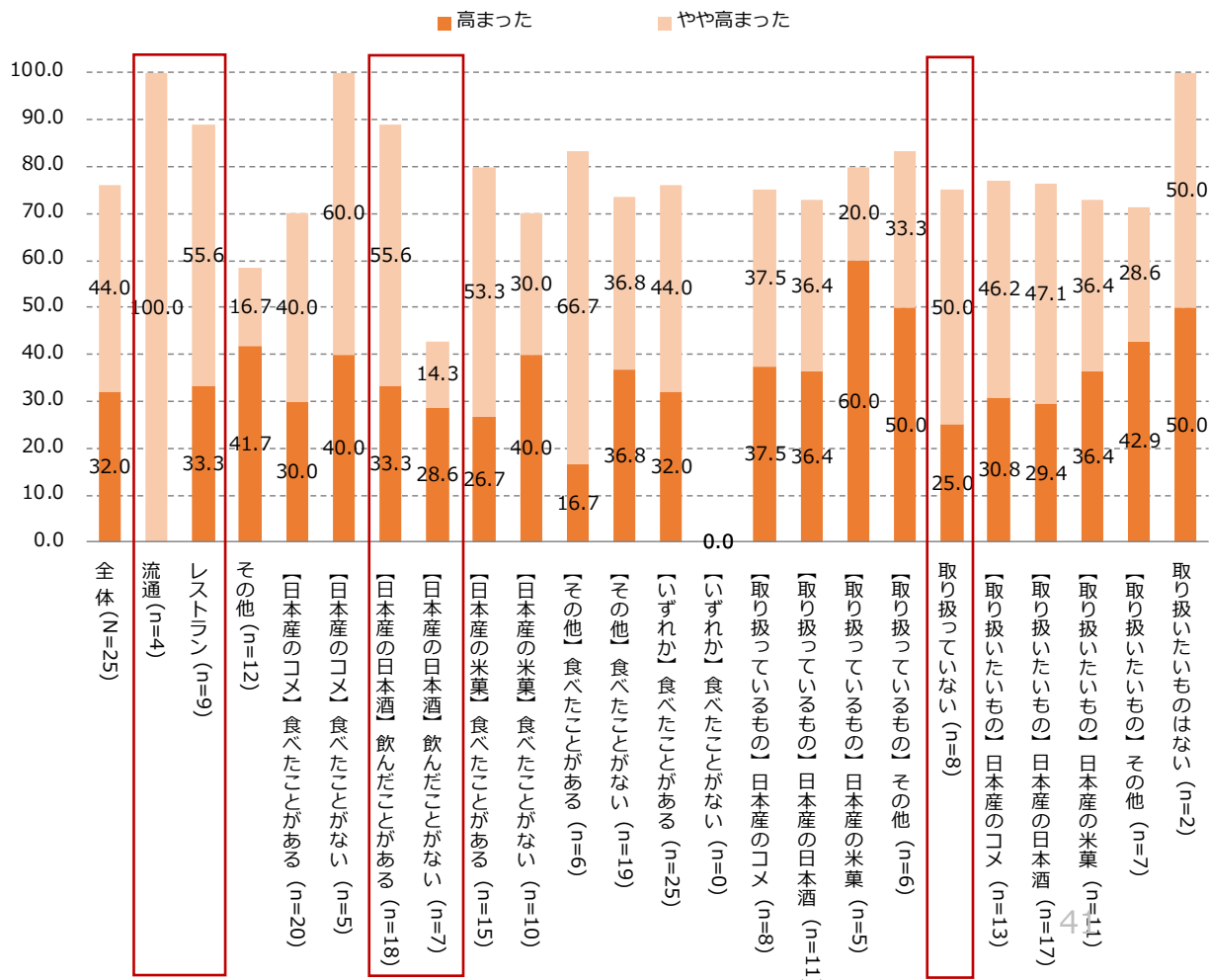
②日本産の日本酒の商材・食材としての取り扱い意向 N=25



※n数が少ないため、一部参考値

・業種別に見ると、評価が高いのは「流通」。

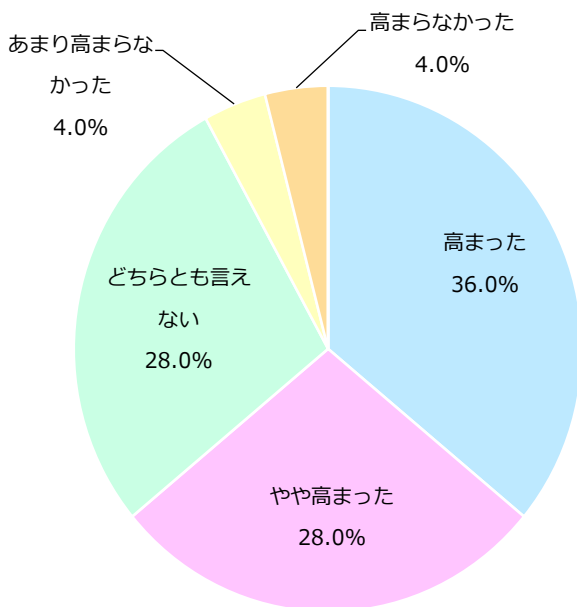
・「日本産の日本酒を飲んだことがない」人で4割以上が、「日本産のコメ・コメ加工品は取り扱っていない」人では7割以上が 日本酒への取り扱い意向が高まったと回答。



4.アンケート結果－ビジネスマッチング

Q7.本日のイベントで、あなたは日本産のコメ・コメ加工品の商材・食材としての取り扱い意向が高まりましたか。

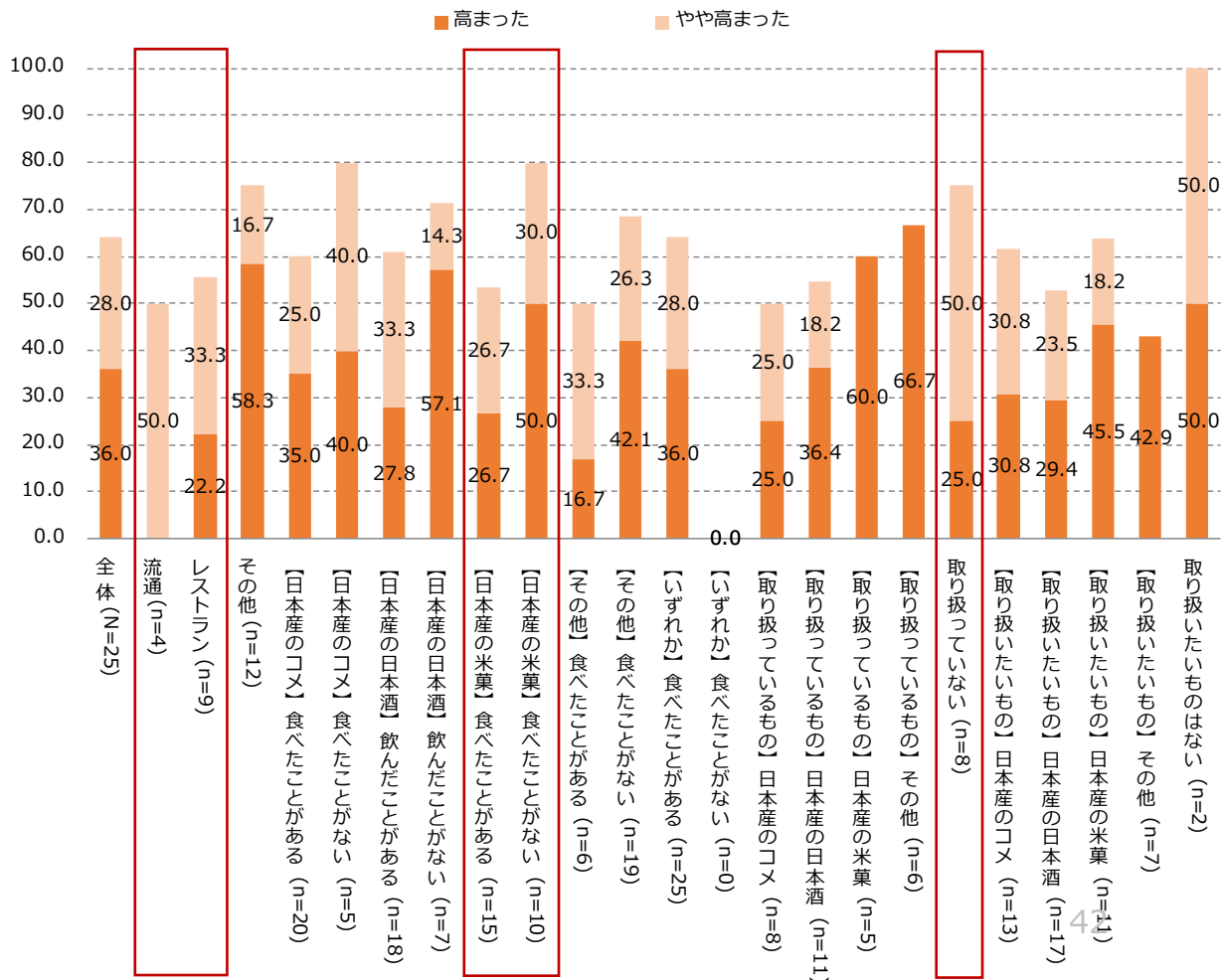
③日本産の米菓の商材・食材としての取り扱い意向 N=25



※n数が少ないため、一部参考値

・業種別に見ると、評価が高いのは「レストラン」。

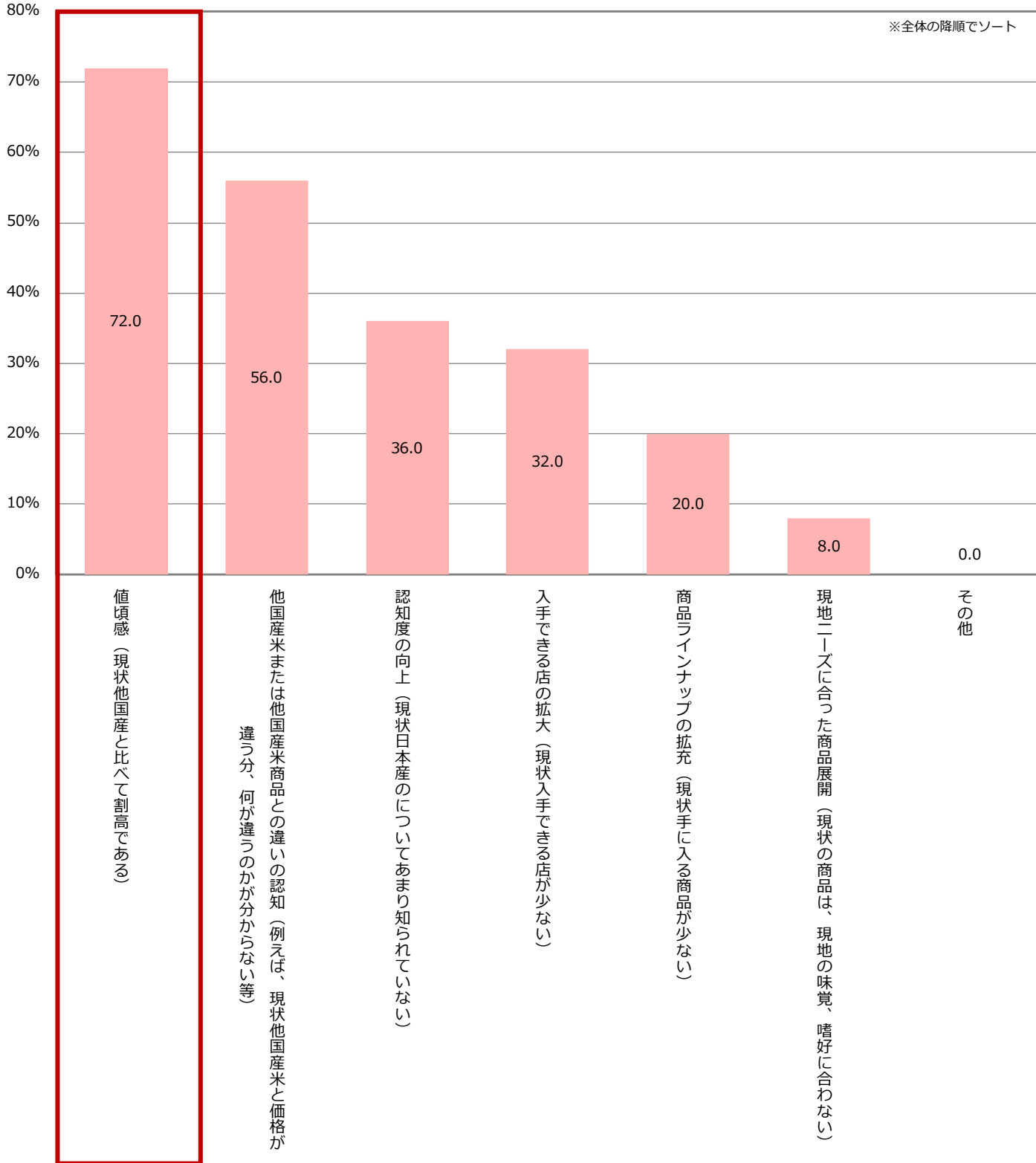
・「日本産の米菓を食べたことがない」人の8割、「日本産のコメ・コメ加工品は取り扱っていない」人でも7割以上が、米菓への取り扱い意向が高まったと回答。



4.アンケート結果－ビジネスマッチング

Q8.今後、貴地において日本産のコメ・コメ加工品の販売が増加するには何が重要だと思いますか。

日本産のコメ・コメ加工品の販売増加に必要なこと N=25

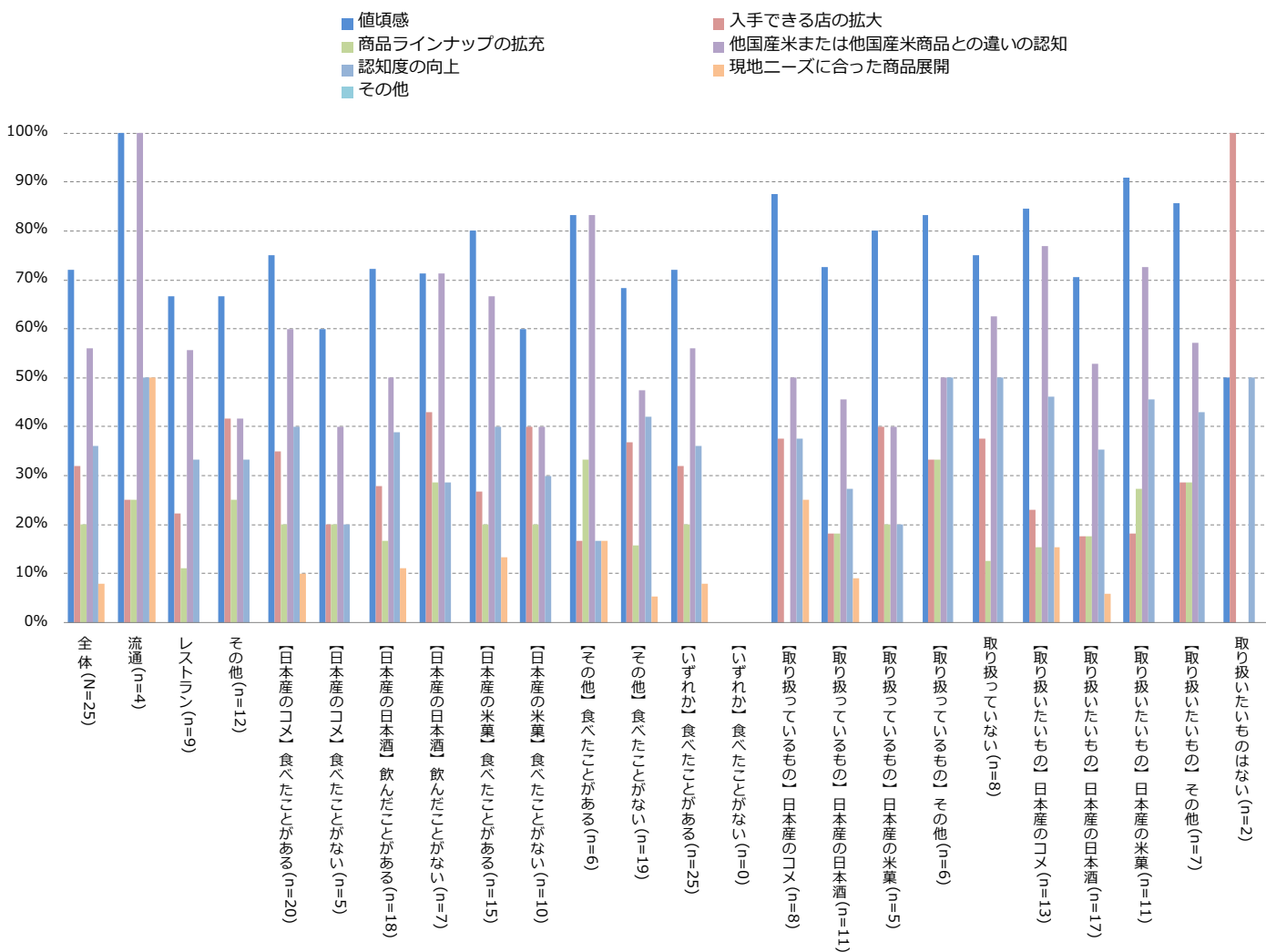


4.アンケート結果 – ビジネスマッチング

Q8.今後、貴地において日本産のコメ・コメ加工品の販売が増加するには何が必要だと思いますか。

[全体] 業種別比較

- ・業種別に見ると、流通では「値頃感」と「他国産米または他国産米商品との違いの認知」、レストランでは「値頃感」がトップ。
- ・また流通はレストランと比較すると「商品ラインナップの拡充」「認知度の向上」「現地ニーズに合った商品展開」といった項目でスコアが高い。
- ・日本産のコメを食べたことがない人、日本産の日本酒を飲んだことがない人、日本産の米菓を食べたことがない人ではいずれも、「値頃感」や「他国産米または他国産米商品との違いの認知」のスコアが高い。



4. アンケート結果 – ビジネスマッチング

<事業評価～業種別>

全体的に評価は高い。

特に「日本酒」への関心が高い傾向。

・商材／食材としての魅力度、興味関心、取扱い意向について、「コメ」「日本酒」、通常イベントではなかなか評価が上がらない「米菓」ともに6割～9割という高いスコアを獲得しており、全体的に評価が高い。現在コメ・コメ加工品を取り扱っていない人からの評価も高くなっている（n数が少ないため参考値）。 ⇒詳細に情報を発信し、現地に合わせた食材の説明を行うことの効果を感じられる結果となった

・その中でも特に「日本酒」への関心が高い。次いで「コメ」、「米菓」の順。

・業種で見ると、やや「レストラン」で評価が高い項目が多い。特に「レストラン」では「コメ」に関する評価が一貫して「流通」を上回っている（n数が少ないため参考値）。



<今後に向けて>

高い「日本酒」への関心をビジネスに繋げるために、

よりアメリカ人の趣味・嗜好に合った「日本酒」を提供する。

・評価が高かった「日本酒」について、スパークリングが好まれる等、現地の嗜好を感じるイベントとなった。 今後は現地の人々の趣味・嗜好をより詳細に把握し、参加者が「おいしい」と思える＝「アメリカで売れる・喜ばれる」と思えるよう、提供する日本酒についてさらに深く検討する。