



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
(サンフランシスコ)

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

- 実施目的** 日本産米及び日本酒のレクチャー、それらの試飲試食を通じて、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にしたビジネスマッチングの機会とする。
Event Purpose The promotion and local sales channel expansion of Japanese produced rice, sake and beika.
- ターゲット** 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 40名程度
Targeted Guests Local channels of distributors, retailers and chefs in both domestic and international companies.
- 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
Organizer Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association

【アメリカ・サンフランシスコ】 San Francisco, U.S.A.

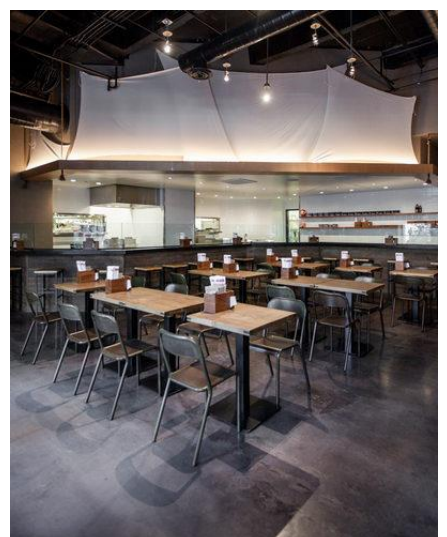
- 実施日時** 2017年1月10日 (火) 13:30~16:00 (受付・会場 13:00)
Day & Time Tuesday, January 10th, 2017
1:30 p.m. ~ 4:30 p.m. (Doors open at 1:00 p.m.)

THE
RAMEN
BAR

- 実施場所** The Ramen Bar (マイケル・ミーナグループ)
Venue The Ramen Bar (Michael Mina Restaurant Group)
101 CALIFORNIA STREET SAN FRANCISCO CA, 94108



■メイン会場



1.実施概要

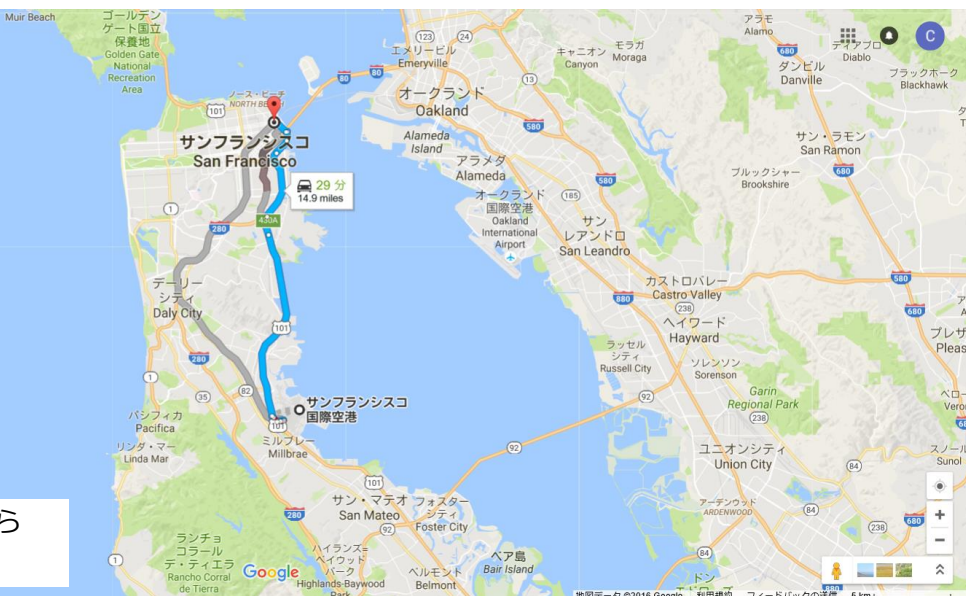
■ 会員社一覧

種別	所属先	氏名	備考	ガイド・通訳時間
	全米輸	松本専務理事		
日本酒	白鶴酒造株式会社	松永理事 生産本部 部長		NAKAOJI SEIJUN 12:00~16:00
米	ジョイントファーム株式会社	大野秀男 代表取締役		JUNICHI UENOHATA 12:00~16:00
米	有限会社大坂商店	大坂悦司		KIMIKO AZUMA 12:00~16:00
米	千田みずほ株式会社	陰山貞三 執行役員 海外事業部長		NORIKO BANDY 12:00~16:00
米菓	ぼんち株式会社	遠藤洋紀 管理部付 主任		MAMI KAWAI 12:00~16:00
米菓	岩塚製菓株式会社	郷 芳夫 専務取締役 経営企画本部長		KAZUKO MITO 12:00~16:00
米菓	森白製菓株式会社	森 広之 専務取締役		YAEKO BROWN 12:00~16:00
日本酒	株式会社C&D	藤井 純 代表取締役社長		
日本酒	月桂冠株式会社	神吉勇佑 貿易部貿易課 リアマネージャー		KUNIKO THORNBURG 12:00~16:00
日本酒	株式会社本家松浦酒造場	坂本博史 経営企画部		SATOKO KAWAMURA 12:00~16:00
日本酒	株式会社JENOインターナショナル	中田昌宏 代表取締役社長		NAKAOJI SEIJUN 12:00~16:00

1.実施概要：実施会場情報

■実施会場

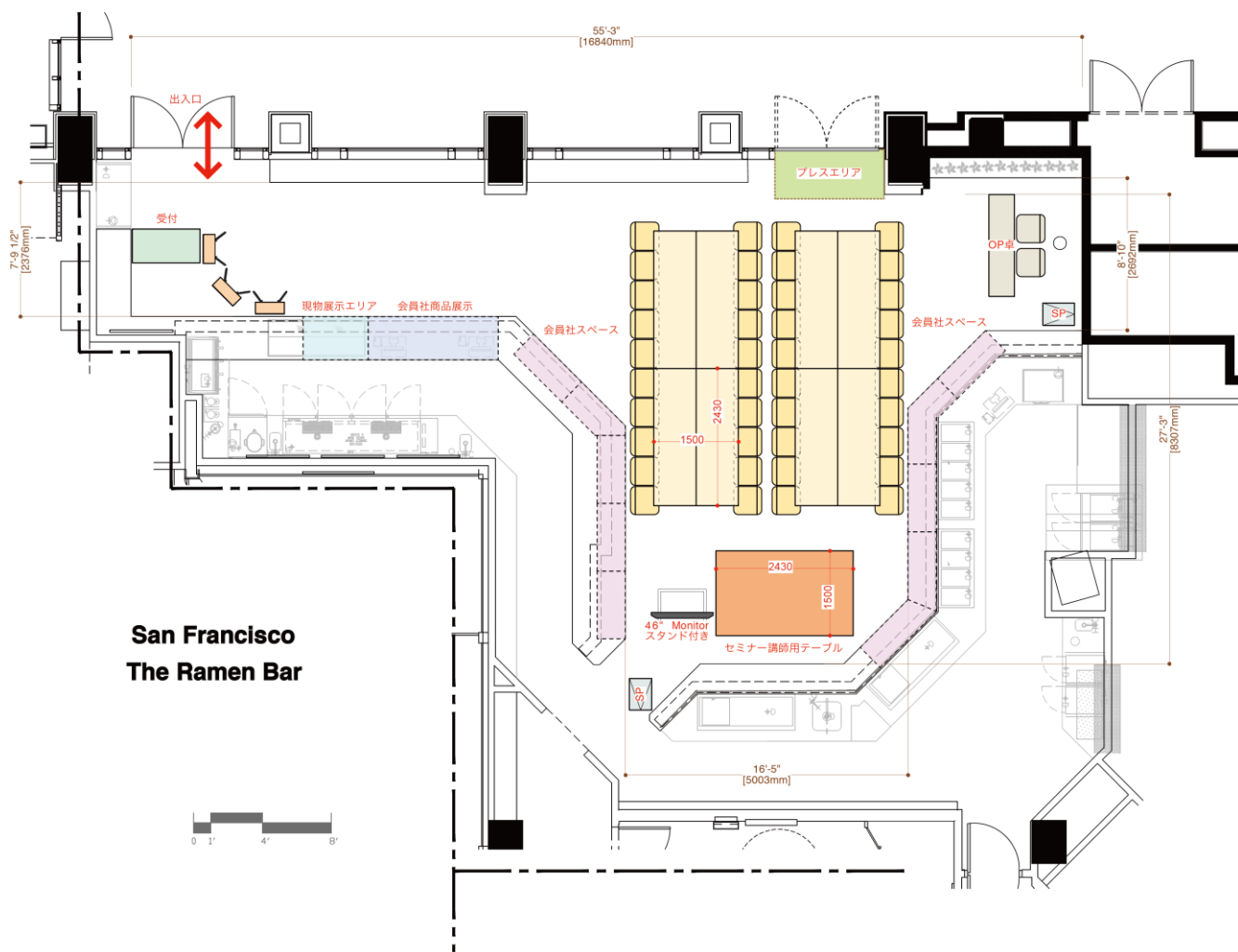
サンフランシスコ国際空港から
クルマで約30分



1.実施概要：会場レイアウト

■会場レイアウト

※現場にてセッティングを変更し実施



○テクニカル機材

<音響>

- ・セミナー講師用 W/Lヘッドセットマイク×1
- ・挨拶用 ワイヤレスマイク×1 (スタンド)
- ・MC用 ワイヤレスマイク×1 (スタンド)
- ・質疑応答用 ワイヤレスマイク×1 (スタンド)

<映像>

- ・46インチモニター×1台

1.実施概要：日本産米・日本酒・セミナー進行構成

■進行表

Time	Rap	Program	Speakers	Details
13:00	30分 30min	開場/受付 Doors open		<ul style="list-style-type: none"> 招待者リストの確認 Guest list check at reception
13:30 ~ 13:40	10分間	開会 Opening	司会 MC	<ul style="list-style-type: none"> 開会挨拶 MC makes opening remarks.
	10min	来賓ご挨拶	農林水産省 林 様	<ul style="list-style-type: none"> ご来賓挨拶-1 After MC introduction, Hayashi makes appearance and offers greetings.
			在サンフランシスコ 日本国総領事館 望月様	<ul style="list-style-type: none"> ご来賓挨拶-2
			JETRO サンフランシスコ 事務所 永松様	<ul style="list-style-type: none"> ご来賓挨拶-3
13:40 ~ 15:30	20分間	日本産米 基礎セミナー	全米輪 専務理事 松本 裕之	<ul style="list-style-type: none"> 日本産「米」「日本酒」「米菓」のあらまし
	20min	Introduction on Japanese Rice and Rice Products	Hiroyuki Matsumoto, Managing Director of JRE	<ul style="list-style-type: none"> Managing Dir. Matsumoto gives general knowledge of Japanese grown rice, sake and beika using the short videos.
	45分間	調理 デモンストレーション	富永 健一 Hana、PUBU オーナーシェフ	<ul style="list-style-type: none"> 日本産米を使った料理1品を調理デモ
45min	Cooking Demonstration	Chef Tominaga Owner Chef of Hana and PUBU	<ul style="list-style-type: none"> Chef Tominaga makes informative cooking demonstration using Japanese grown rice 	
45分間	日本酒セミナー	クレイグ・タバランダ 利き酒師	<ul style="list-style-type: none"> 日本酒の魅力と、日本酒の味わい方 	
45min	Seminar on Japanese Sake	Craig A. Tabandera, Advanced Sake Professional	<ul style="list-style-type: none"> Prof. Tabandera teaches how to experience Japanese sake and makes showcase of the diversity of sake. Tasting will be held during the seminar. 	
		アンケート Survey questionnaire		<ul style="list-style-type: none"> 閉会挨拶の後、アンケートへの回答を依頼 After MC makes closing remarks, survey questionnaire will be provided.
15:30	60分間 60min	ビジネスマッチング Meet & Greet ※メディアにおいては この時間を利用して、 別途調理デモを実施		<ul style="list-style-type: none"> 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。 Food and drink matching courses will be taken between buyers attending and JRE members, introducing innovative and qualified products.
16:30		終了 Close		

1.実施概要：登壇者一覧

■登壇者/Speakers (Tentative)

◆第1章：日本産コメ・コメ加工食品基礎セミナー

Part 1 : Introduction on Japanese Rice and Rice products

松本 裕之/Hiroyuki Matsumoto

全米輸 専務理事/*Managing Director of JRE*



日本産米・日本酒・米菓基礎セミナー

◆第2章：日本産米 調理デモンストレーション

Part 2 : Cooking Demonstration of Japanese Rice

富永 謙一/Ken Tominaga

Hana オーナーシェフ、PuBu/*Owner Chef of Hana and PuBu*



高校を卒業後、渡米。米国でフレンチ、イタリアン、中華料理を学び回った後、日本料理を学ぶため帰国。寿司の技術を身につけた。1990年にサンフランシスコでオープンしたHanaが現地メディアに「最高のレストラン」と評されたことから人気店となる。それがきっかけとなり、スターシェフ Michael Mina氏とともに“The Ramen Bar”と“PuBu”をオープンすることとなった。米国西海岸における日本料理界の権威として知られる富永シェフのつくる料理は、全てが新鮮で質の良い食材を使用した正統派の日本料理である。レストランガイドブックZagatが「米国における最高の日本料理」とも評している。

◆第3章：日本酒セミナー

Part 3 : Sake Seminar

Craig A. Tabandera

利き酒師/*Advanced Sake Professional*



酒ソムリエ協会 (SSA) 認定 上級利酒師。フュージョン寿司で有名なSushi Sambaにて、Sambaブランド料飲ディレクターを務める。Sushi Sambaでは常時65種の日本酒を扱い、それぞれにオリジナルのテイastingノートを付けて、ゲストへ料理とのペアリングを行う他、各店舗に酒ソムリエを設けるべく、日本酒を教えている。また、日本酒の魅力を外国人ソムリエに伝えて歩き、これまでに多くの蔵元の日本酒等の販路を米国内に普及させた実績を持つ。

司会進行・ファシリテーター/MC, Facilitator

Taeko Takigami

President, Comculture, Inc,

1.実施概要：日本産米・日本酒・米菓セミナー概要

30分
30min

■日本産米・日本酒・米菓セミナー概要/Details on Seminar

◆ 第1章：日本産コメ・コメ加工食品基礎セミナー

Part 1 : Introduction on Japanese Rice and Rice products

- 日本の米に加え、その代表的な加工品である日本酒と米菓のあらましを、5本のビデオ（稲作・精米・ご飯・日本酒・米菓）を使い紹介。

a. 【稲作】豊かなる自然の恵み/RICE



日本の美しい四季の移ろいの中で、稲が成長し、収穫されるまで
The grow process of rice plants over Japan's beautiful four seasons.

b. 【精米】白く輝く美しき米粒/RICE MILLING



炊きムラのない、美味しいご飯をつくる今日の精米技術
Today's technologies of rice milling to cook tasty *gohan*.

c. 【ご飯】おいしいごはんの炊き方/COOKING GOHAN



ご飯を使った多様な料理
A few examples of dishes using rice.

d. 【日本酒】米から生まれた奇跡の一滴/SAKE



長い伝統のもと、日本の風土の中で培われた日本酒の今
A long tradition of sake production developed in the Japanese climate.

e. 米菓/BEIKA



米菓の作られている様や、様々な製品
The process for making rice crackers and the types of *beika* products.

■日本産米・日本酒・米菓セミナー概要/Details on Seminar

◆第2章：日本産米 調理デモンストレーション

Part 2：Cooking Demonstration of Japanese Rice

1. 日本産米の魅力とその楽しみ方（5分間）

日本産米の特長と種類を紹介

Q. シェフからみた日本産米の魅力とは？

2. 調理デモンストレーション（30分間）

メニュー：シーフードとキノコの炊き込みご飯

※松本専務理事のあらましのうち、炊飯方法（手順）で炊飯、
応用編として炊き込み御飯を紹介。

※メディア向けクックデモは「手巻き寿司」のレクチャー。
（具はご飯に合う、明太子、いくら、マグロ）

3. 試食（5分間）

使用商材



「魚沼産コシヒカリ」5kg



「源泉米 こしひかり白米」5kg

1.実施概要：日本産米・日本酒・米菓セミナー概要

45分
45min

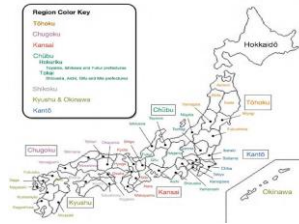
■日本産米・日本酒・米菓セミナー概要/Details on Seminar

◆第3章：日本酒セミナー

Part 3：Sake Seminar

1. 日本酒文化の魅力とその楽しみ方（20分間）

日本酒の特徴の他、日本酒の作り方を「現代」と「伝統」に分けて紹介



2. テイスティング（25分間）※5種

	提供アイテム	Item Serving	Image
1	白鶴 純米吟醸	Hakutsuru Superior "Junmai Ginjo"	
2	白鶴 純米大吟醸 白鶴錦	Hakutsuru Junmai Daiginjo "Hakutsuru Nishiki"	
3	超特撰 鳳麟 純米大吟醸	Gekkeikan Horin Junmai Daiginjo	
4	吟醸絞りたて生原酒	Narutotai Mizu to Kome Junmai Genshu	
5	白鶴 純米にごり酒 さゆり	Sayuri Nigori	

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

1.実施概要：日本産米・日本酒・米菓セミナー概要

■招待者一覧（食事業関係者） / List of Invitees

※氏名・役職は参加者リストにて反映

区分 Category	組織名 Organization	役職 Title	氏名 Last Name First Name		備考 Note
Distributor	Day Lee Foods	支店長			
Distributor	Day Lee Foods	マーケティングマネージャー			
food process	Nihon Shoken	営業マネージャー			
Importer	Sapporo Beer	マーケティングマネージャー			
Restaurant	Hamano Sushi	レストラン経営者			
Wholesaler	ICREST	セールスコンサルタント			
Chef	Sakana Restaurant	レストランシェフ			
Trading	Trex	貿易マネージャー			
Trading	Trex	社長			
Food process	United Foods Int'l	セールススペシャリスト			
Restaurant	Delica	レストラン経営者			
Restaurant	Apple	シェフ			
Importer	Iichiko	ディベロプメントマネージャー			
Food process	Noria	経営者			
Retail	Townii	経営者			
Restaurant	Yayoi Ken	CEO			
Distributor	IMP Foods	支店長			
Distributor	IMP Foods	営業マネージャー			
Distributor	True World Foods	支店長			
Restaurant	Shimizu restaurant	シェフ			
Processor	Azuma Foods	Purchaser			
Restaurant	Manresa	Owner chef			
Distributor/Importer	ABS	President			
Restaurant	Kusakabe	Owner			
Distributor/importer	Ocean Queen	GM			
distributor	Marine Foods	マネージャー			
Restaurant	res Sasaki	経営者			
Restaurant	Saison	Owner chef			
Importer	DNI	Sales			
Importer	DNI	Sales Manager			
Importer	NA Sales	President			
Importer	NA Sales	Purchaser			
Importer	NA Sales	Purchaser			
Restaurant	Edomata	Owner chef			
Restaurant	Omakase	Head Chef			
Restaurant	Maruya	Head Chef			
Restaurant	Insho	Head Chef			
Restaurant	Saru	Head Chef			
Restaurant	1sushi 2bar	Head Chef			
Restaurant	Akiko	Owner chef			
Super Market	Tokyo Fish	Owner			
Restaurant	Chaya	Head Chef			
Restaurant	Hashiri	Head Chef			
Restaurant	Geta	Owner chef			
Distributor	Southern Split	Sales manager			
Restaurant	Sanraku	Head Chef			
Bakery	Andersen	President			
Bakery	Andersen	QC			

1.実施概要：日本産米・日本酒・米菓セミナー概要

■参加者一覧（メディア） / List of Participants

	Name	Media Type	Media Name	Remarks
1	Kelly Huibregtse	Bloggers / Social Influencers	A Side of Sweet	
2	Rebecca Gomez Farrell	Bloggers / Social Influencers	The Gourmez	
3	Cynthia Popper	Bloggers / Social Influencers	Cynthia Popper	

2.制作物

By Invitation Only*

Presented by Japan Rice and the Rice Industry Export Promotion Association, Tokyo

You Are Invited to an Exclusive Culinary Event

From Humble Grain to Greatness: Celebrating the Rices of Japan

Discover the complexity, nuances, and flavors of Japanese grown rice, sake and rice products, refined over 2300 years of rice cultivation history. **Learn expert techniques and insights** while Chef Ken Tominaga, known as one of the country's leading authority on Japanese cuisine, demonstrates a traditional Japanese rice-based dish. **Expand your knowledge** of sakes in a tasting seminar presented by Advanced Sake Professional Craig A. Tabandera.

Date & Time
January 10, 2017
1:30pm to 4:00pm
(doors open at 1:00pm)

Place
The Ramen Bar
101 California Street
San Francisco, CA 94108

Part One

1:30 pm

- Introduction to Japanese grown rice, sake and rice products
- Chef Demonstration
- Sake Seminar & Tasting

Part Two

3:00 pm

Showcase Reception

RSVP to reserve your limited seat!

*Due to limited space, this invitation is non-transferable. If you know someone from the food industry that should be invited, however, please email [redacted] as soon as possible.

Don't miss this exclusive complimentary event held only in San Francisco, New York City and Vancouver.

Ken Tominaga

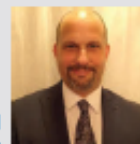
Managing Chef and Partner
of Hana and PABU



Chef Tominaga, one of the country's leading authorities on Japanese cuisine, is known for his ever evolving approach to Japanese cooking – one that relies on its core principles of using only the highest quality, freshest fish and best local produce, and honors its ability to layer and express flavors so beautifully. In addition to his skill, Tominaga's success can be attributed to his infinitely curious mind; he describes his career as never-ending, and his appetite for learning as insatiable.

Craig A. Tabandera

Advanced Sake Professional,
Sake Education Council (New York)



Craig A. Tabandera has been involved in the hospitality industry with sake for over 14 years. He has managed sake programs for restaurant groups from Hawaii to New York and worked with the Japanese government in promoting sake. In 2015, Craig received his Advanced Sake Professional designation from the Sake Education Council. Craig's twenty-five years experience in wine training also enables him to express his sake intimacy in ways that resonate with all types of sake drinkers, from neophyte to aficionado.

Presenters



J·R·E
全米協
JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

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 breweries.

The role of the *ajii* 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 ascertained.



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. 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, "Grain exists 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-mash* (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 sweets*.

Rice polishing techniques

Polished rice, called "seimai", is the resulting *senjomyagumi* 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.



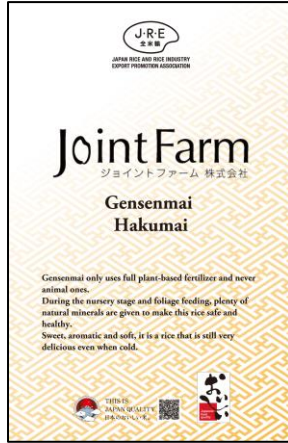
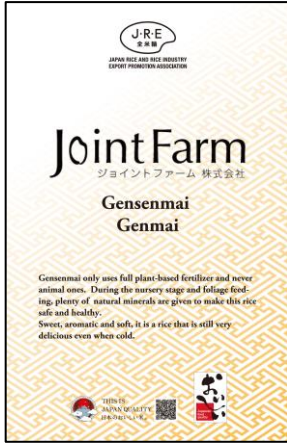
THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。




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

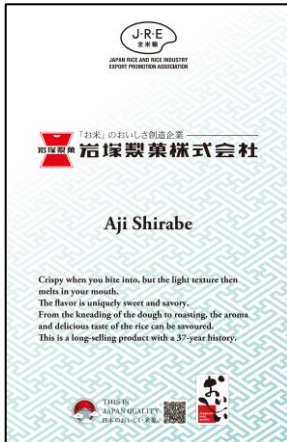
・ジョイントファーム株式会社



・岩塚製菓株式会社



・森白製菓株式会社



・株式会社C&D



・月桂冠株式会社



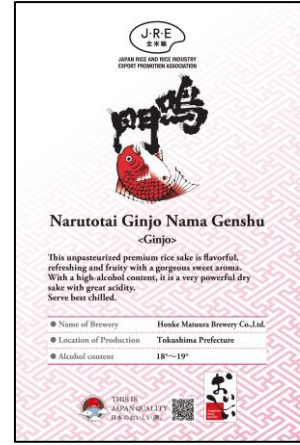
2.制作物

■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

・月桂冠株式会社



・株式会社本家松浦酒造場



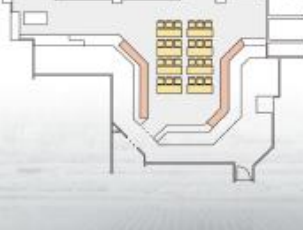



・株式会社シエンロンインターナショナル



2.制作物

■ 商材一覧 / Pamphlet


Table 1 Honke Matsura Brewery Co., Ltd.	Message to Purchasers
	<p>Through the production and distribution of high-quality liquor products, we can contribute to enriching the lives of people and our community. In addition, we believe in nurturing the happiness of our employees and their families.</p> <p>We aim to "bring sake and Japan's sake culture from Nishio city to the world" with our creativity, technology and ability to take action in order to become a top company.</p>
Address: 10 Yonagomachi, Onosho-ku, Nishio-city, Fukuoka, Japan 775-0002 Phone: +81-92-869-4143 Fax: +81-92-869-4144 Website: http://www.narabito.jp/	Business Matching Merchandise: Onze Nama Sake (10-15%, 15F)
Table 10 XENLON INTERNATIONAL CO., LTD.	Message to Purchasers
	<p>"Creating familiarity across time" is our slogan and every single Hatakurui Sake Brewing employee is born to our sake brewing culture. Our employees represent the future of food culture with their great enthusiasm, training and effort. No matter what we are in, we must always be sensitive to changes, constantly "listen" with the customer's perspective in mind in order to strive towards developing a trusted brand.</p> <p>(SHIMIZU SAKI BREWING CO., LTD.)</p>
Address: No. 20-2-10, Shinjuku 1-1, 2-1-11, Kojimachi, Shinjuku-ku, Tokyo, Japan 162-0021 Phone: +81-3-4330-1181 Fax: +81-3-4330-1182 Website: http://www.xenlon.com/	Business Matching Merchandise: Junmai Rice (12.0%, 41F) (SHIMIZU SAKI BREWING CO., LTD.)
<small>*Product Type included column, Sake (Shimizu Sake)</small>	
 <p>Business Matching Information Exchange Meetings at The layout may be changed without prior notice.</p>	
<p>Contact us: JRE Support Desk (Sake/ku Account, Division 5, JRE Corporate Sales Inc.) Shinjuku Mitsui Tower Bldg. 30F, 2-1-1 Nishishinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo, Japan 163-0405 E-mail: jre-support@jre.jp Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association (JRE) http://www.jre.or.jp/</p>	



SAN FRANCISCO THIS IS JAPAN QUALITY 日本品質の力

INFORMATION EXCHANGE MEETING

For Business Matching to Promote Japanese Rice, Sake and Beika



THIS IS JAPAN QUALITY - Celebrating the Rices of Japan

Venue: The Ramen Bar
801 California St., San Francisco, CA 94111

10:00 AM - 13:30 PM (10:30 AM - 16:00) (Door open at 12:00)
Topic: Japanese Rice and Sake Business & Business Matching Information Exchange Meetings
(Not generally available)

Table 11 Joint Farm Co., Ltd.	Message to Purchasers
	<p>From carefully tilling the soil, we produce Gosenma, our delicious rice that is safe and healthy. We hope to deliver it to the world and make people enjoy the taste and become healthy.</p> <p>This is the hope with which we do our work daily. Our company only use fully composted plant based fertilizer on our brown rice to sweet, aromatic and it unique in being delicious even when cold.</p>
Address: 40-1 Nagasaki-1-chome, Tsurumi Town, Minami-Kanbara-Gun, Nagasaki, Japan 859-1383 Phone: +81-256-41-5446 E-mail: jre-department@jfc.jp	Business Matching Merchandise: 100% Japanese Rice
Table 2 OSAKA SHOTEN INC.	Message to Purchasers
	<p>Rice has been a comfort food in Japan for over 2000 years and we want to deliver safe, healthy and tasty rice.</p> <p>With this aim, we only use lower rice grown without pesticides or chemical fertilizers to make delicious organic brown rice mochi with no additives.</p> <p>At Osaka Shoten, we believe we play life and enrich the lives of people.</p>
Address: 175-4, Sakaguchicho, Nakamura-ku, Toyonaka, Japan 573-1241 Phone: +81-884-42-0218 Fax: +81-884-42-3023	Business Matching Merchandise: 100% Japanese Glutinous Rice (Koshi) Tokushima
Table 3 SENDA MIZUHO LTD.	Message to Purchasers
	<p>Senda Mizuho Group has been dedicated to our family business tradition proudly since 1916 as the "Professionals of Rice". "Deliver safe, healthy and tasty rice products" is our motto and promise. We produce every grade of rice products in consistent conditions to match customers' requirements for Sushi, Beverages, Miso, Sake, Pasta, etc. Our Junbaku Paddy Center manufactures Sushi (Sushi, Dango rice balls, Obento lunch box, etc.) producing total of 20 million units per annum.</p>
Address: 1-21, Minamicho, Hodogaya-ku, Yokohama-city, Kanagawa, Japan 242-0208 Phone: +81-45-521-4548 Fax: +81-45-521-5242 Website: http://www.sendafoods.com/	Business Matching Merchandise: 100% Japanese Rice
Table 4 BONCHI CO., LTD.	Message to Purchasers
	<p>At Bonchi, our motto of "to create" is not only about making snacks. We create many things - taste, emotion, moments of happiness, food culture and provide a time to tell stories that enrich people's lives. We continue to create abundant human resources. At Bonchi, we cherish the trust of "listening" from across the Japanese staple of rice as the raw material. Putting together skills and traditions handed down with new technology and ideas, we create new flavors. Paying close attention to every grain, we create new tastes by single-mindedly focusing on improving flavor and quality.</p>
Address: 3-10-41 Minamigawara, Yodogawa-ku, Osaka-city, Osaka, Japan 542-0008 Phone: +81-6-6781-0281 Fax: +81-6-6781-3054 Website: http://www.bonchi.co.jp/	Business Matching Merchandise: 100% Japanese Glutinous Rice used with Yamato black soy beans (Not generally available)

Table 5 IWATSUKA CONFECTIONERY CO., LTD.	Message to Purchasers
	<p>Agricultural processed food is only as good as their raw ingredients. So we only use quality ingredients. However, good ingredients can be badly processed. Badly processed food can be made from good ingredients. Thus, processing technology must be excellent. Iwatsuka Sake's founding criterion are "making quality first" and "being with local communities". Now our aim is to be a company that creates delicious rice products. Our dream is to deliver smiles on the faces of people around the world when they eat our products that are delicious and health. With our desire to be the best.</p>
Address: 2752 Utsu, Nagasaki-city, Nagasaki, Japan 840-0402 Phone: +81-258-82-4111 Fax: +81-258-42-4882 Website: www.iwatsuka.co.jp/	Business Matching Merchandise: 100% Japanese Glutinous Rice used with Black soy beans (Not generally available)
Table 6 MORIHAKU CONFECTIONERY LTD.	Message to Purchasers
	<p>Snacks can be a treat to make people happy. Our mission is to continue making snacks so delicious that they bring smiles to people's faces, and everyone can have a good time. Morihaku Confectionery aims to be a company where every employee is bright and smiling. We are grateful for the opportunities that have brought us together.</p>
Address: 6-674 Dajima-cho, Hachioji-city, Gifu, Japan 501-6273 Phone: +81-57-390-3933 Fax: +81-56-291-8144 Website: http://www.morihaku.jp/	Business Matching Merchandise: 100% Japanese Glutinous Rice
Table 7 C&D Inc.	Message to Purchasers
	<p>"Creating familiarity across time" is our slogan and every single Hatakurui Sake Brewing employee is born to our sake brewing culture. Our employees represent the future of food culture with their great enthusiasm, training and effort. No matter what we are in, we must always be sensitive to changes, constantly "listen" with the customer's perspective in mind in order to strive towards developing a trusted brand.</p> <p>(SHIMIZU SAKI BREWING CO., LTD.)</p>
Address: 5-12-0 Daira, Setagaya-ku, Tokyo, Japan 155-8003 Phone: +81-3-6460-8338 Fax: +81-3-6460-8338	Business Matching Merchandise: Junmai Daiginjo (15.0%, 44F) (SHIMIZU SAKI BREWING CO., LTD.)
Table 8 Gekkeikan Sake Company, Ltd.	Message to Purchasers
	<p>Gekkeikan was established in 1937 in Kyoto. Since then we have been producing the finest quality sake and now we are one of the leading companies in the world. One of our company mottos "Quality" is to produce the finest sake all the time and to deliver them to everyone. Under 30214301 management, we are taking actions to preserve the environments of our facilities. Also under the other company motto of "creativity", we continue innovation to produce more rice sales and expand all over the world.</p>
Address: 247 Minamimachi, Fushimi-ku, Kyoto-city, Kyoto, Japan 612-8600 Phone: +81-75-624-2518 Fax: +81-75-624-0112 Website: http://www.gekkeikan.co.jp/english/index.html	Business Matching Merchandise: Junmai Daiginjo (18.1%, 44F)

2.展示制作物

■ 掲示物/ Promotion Items



- B2ポスター
W515mm
H728mm



- ミニのぼり :
W80mm
H200mm



- シール
W515mm
H728mm

■ 動画素材 / Promotion Videos



- おいしいごはんの炊き方



- GOHAN変幻自在の和食の根幹



- SAKE米から生まれた奇跡の一滴



- 米菓

3.実施記録

3.実施記録：実績詳細

実施記録

■実績詳細

実施日	実施回	開始時間	参加人数	試食・試飲数	アンケート回収数	備考
1/10(火)	1	13:30～	32人		23枚	
合計			32人	—	23枚	

■計画数・実績数比較

数 値 目 標	参加人数	30 名	1 日	=計	30 枚
	その他				
↓					
実 績 数	参加人数			合計	32 名
	その他	その他メディアも6名参加。			

■実績数の評価

参加人数について	日本産米及び日本酒のセミナーをそれぞれ実施。(13時半～) 生憎の雨天のためやや遅れて参加される来場者もいたが、開始後ほどなくして席が埋まり、30名強の来場をいただくことができました。現地系の食品関係のバイヤー及び流通関係者を中心に集客することができました。
アンケート回収数について	同事業者から複数名の参加があった場合などもあり、厳密に来場者数 = アンケート回収数とはならなかったが非常に高い回収率でアンケートを回収することができました。
効果的なPRのため 新たに工夫した点・ 新しい試み	NYでの実績を踏まえ、サンフランシスコにおいても展示会への出展ではなく主催事業として展開。主にサンフランシスコで広く展開するレストラングループ(ミーナグループ)に協力いただき、トップシェフである富永氏に日本産米の講義を依頼。 日本酒についてはNYに引き続き、タバンドラ氏に依頼した。 コンパクトに講義と試食をまとめたことで、非常に密度の濃いセミナーとすることができた。 また、マッチングの時間を活用し、メディア向けにデモクッキングを展開。 メディアにも効果的に訴求をした。

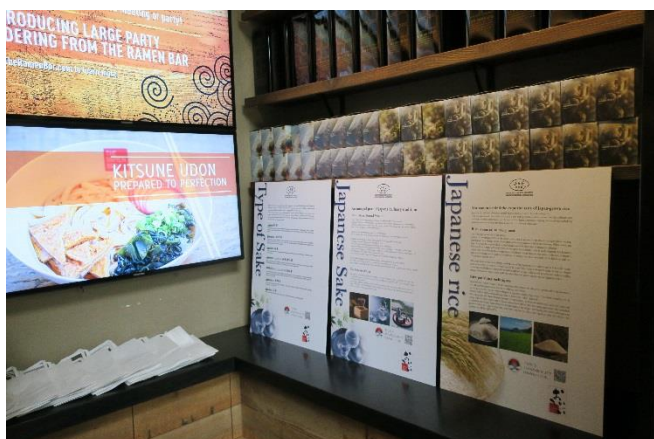
3.実施記録：記録写真



会場入口



既存壁面を使用したポスター展示



既存カウンターを活用してのパネル展示



会員社による商品展示①



会員社による商品展示②



会員社による商品展示③

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



農林水産省 林様によるご挨拶



在サンフランシスコ日本国総領事 望月様によるご挨拶

3.実施記録：記録写真



JETROサンフランシスコ事務所 永松様によるご挨拶



松本専務理事によるプレゼンテーション



富永シェフによる日本産米セミナー①



富永シェフによる日本産米セミナー②



日本産米の試食①



日本産米の試食②

3.実施記録：記録写真



デモメニューの試食①



デモメニューの試食②



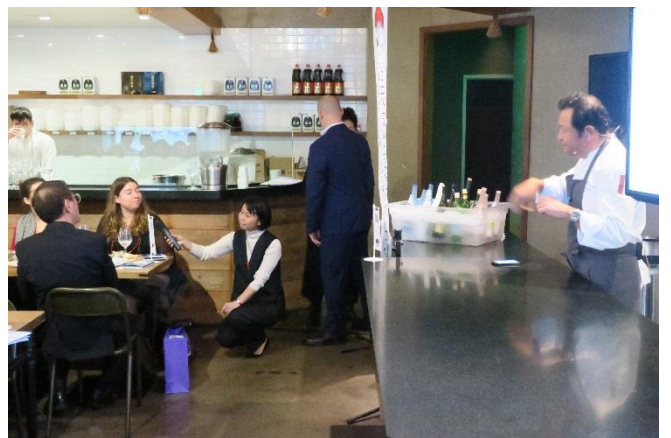
日本産米セミナーの様①



日本産米セミナーの様②



質疑応答①



質疑応答②

3.実施記録：記録写真



タバンドラ氏による日本酒セミナー①



テイスティング用日本酒



セミナーの様①



セミナーの様②



セミナーの様③



セミナーの様④

3.実施記録：記録写真



日本酒のテイスティング①



日本酒のテイスティング②



日本酒のテイスティング③



日本酒のテイスティング④



日本酒のテイスティング⑤



日本酒のテイスティング⑥

3.実施記録：記録写真



富永シェフによる手巻き寿司実演及び体験①



富永シェフによる手巻き寿司実演及び体験②



ビジネスマッチングの様①



ビジネスマッチングの様②



ビジネスマッチングの様③



ビジネスマッチングの様④

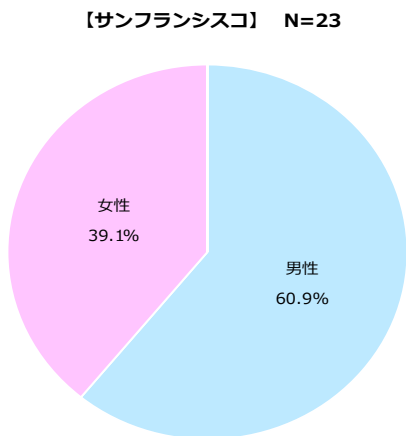
4.アンケート結果

4.アンケート結果

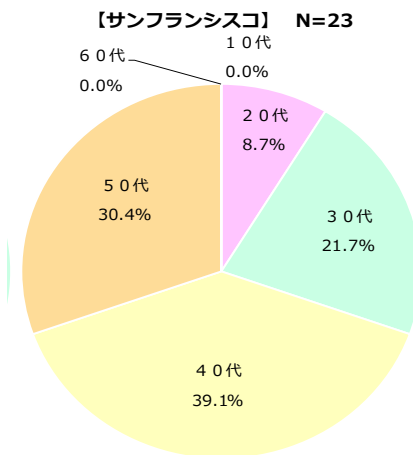
- ・ イベント参加者(うちアンケート回答者)は、男性60.9%女性39.1%となり、男性が多い。年齢は40代:39.1%が最も多い。
- ・ 回答者の仕事内容は、は流通が30.4%と最も多い。(SC1,SC2,SC3)
- ・ 日本食レストランと日本産食材の利用頻度について1ヵ月1回以上利用する人は、全員となり、利用頻度が高い(Q1①,②)。また、家庭内での日本食メニュー調理頻度については1ヵ月1回以上が全員家庭内での日本食調理頻度が高い結果となっている(Q1③)。全体的に日常生活への浸透が伺える。
- ・ 日本産コメ・コメ加工品について、認知度と飲食経験ともに高く、認知度と飲食経験は87.0%であった。(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、【日本産のコメ】(52.2%)が最も多く、次いで【日本産の日本酒】(47.8%)、【日本産の米菓】(26.1%)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、【日本産のコメ】(43.5%)が最も多く、次いで【日本産の日本酒】(43.5%)、【日本産の米菓】(17.4%)と続いている。(Q3①,②)
- ・ 事業という観点から、魅力を感じた(TOP2スコア)と回答した人は、【日本産のコメ】では、82.6%(Q5①)、【日本産の日本酒】では、95.6%(Q5②)、【日本産の米菓】では、78.3%(Q5③)となり、【日本産の日本酒】【日本産の米菓】は高くなっている。特に【日本産の日本酒】に対する魅力が高い結果となった。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】では、87.0%(Q6①)、【日本産の日本酒】では、91.3%(Q6②)、【日本産の米菓】では、73.9%(Q6③)となった。魅力度と同様、【日本産の日本酒】【日本産の米菓】のスコアが高い結果となっている。
- ・ 今後の事業としての取り扱い意向(TOP2スコア)について、【日本産のコメ】では、73.9%(Q7①)、【日本産の日本酒】では、73.9%(Q7②)、【日本産の米菓】では、65.2%(Q7③)と、特に【日本産のコメ】に対する取り扱い意向が最も高い。
- ・ 今後の販売拡大にあたって、「値頃感」(47.8%)に関する施策が最も望まれている。また、「他国産米または他国産米商品との違いの認知」(34.8%)と「認知度の向上」(13.0%)、「現地ニーズに合った商品展開」(8.7%)においても強く望まれている。(Q8)
- ・ 試飲試食メニューのうち、おいしいと思ったものとして、「【Beika】Kongari Corn」が65.2%で最も多く、次いで「【Rice】Gensenmai hakumai」(60.9%)、「【Rice】Gensenmai genmai」と「【Beika】Kuromame Senbei」(各56.5%)と続く。(Q3)

※N数が少ないデータの取り扱いにはご注意ください。

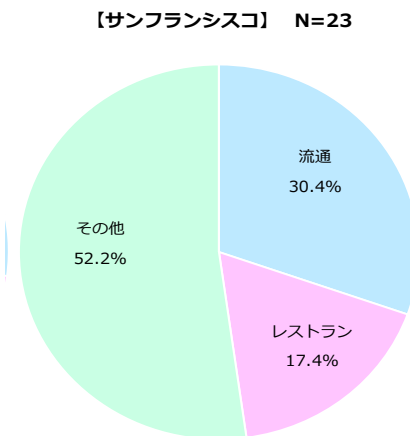
SC1.あなたの性別をお聞かせください。



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。

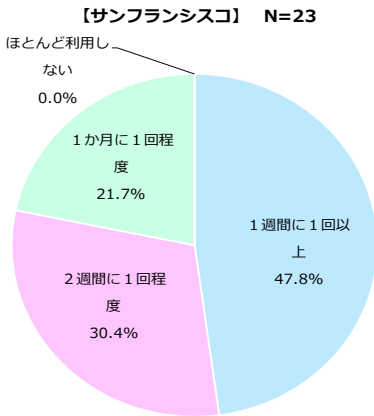


4.アンケート結果

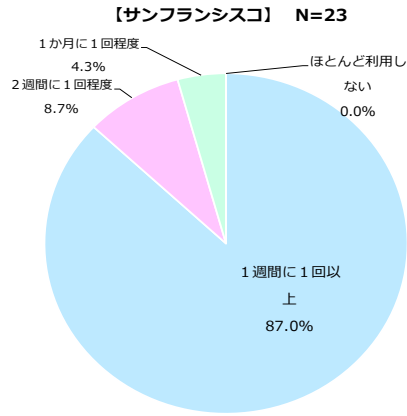
Q1.あなたは普段、日本食レストランや日本産の食材を利用されていますか。

また日本食をご家庭で調理されることがありますか。

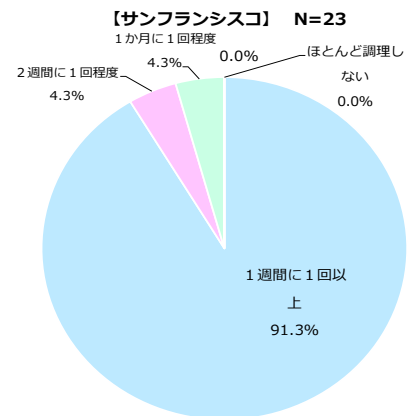
①日本食レストランの利用頻度



②日本産食材の利用頻度



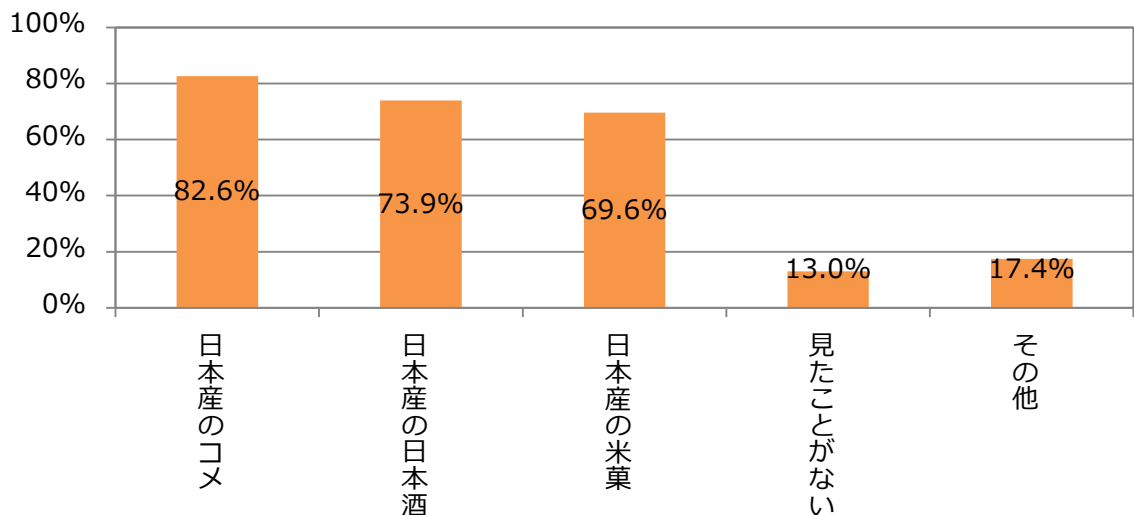
③ご家庭での日本食メニューの調理頻度



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。

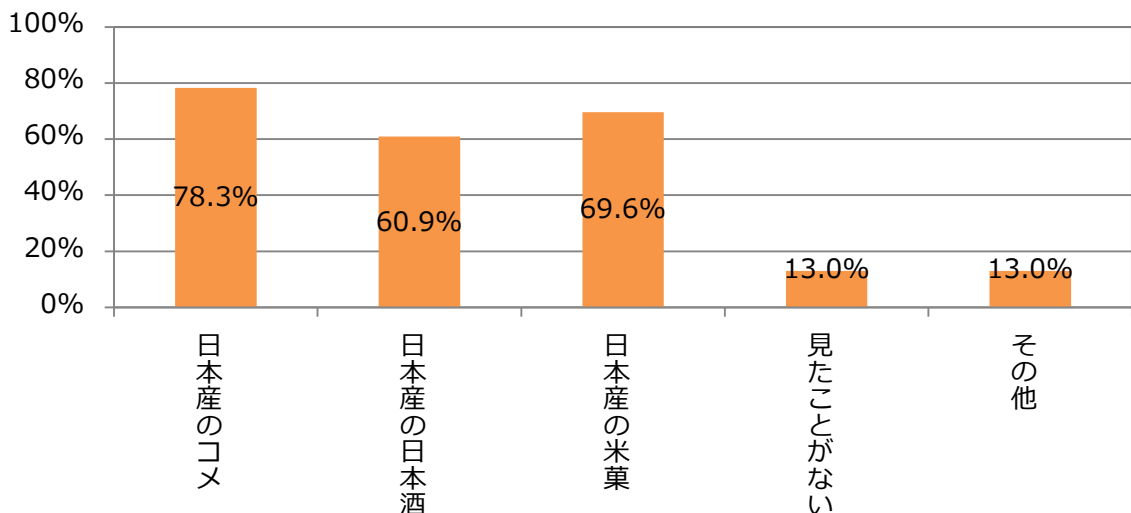
①日本産のコメ・コメ加工品で見たことがあるもの

N = 23



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

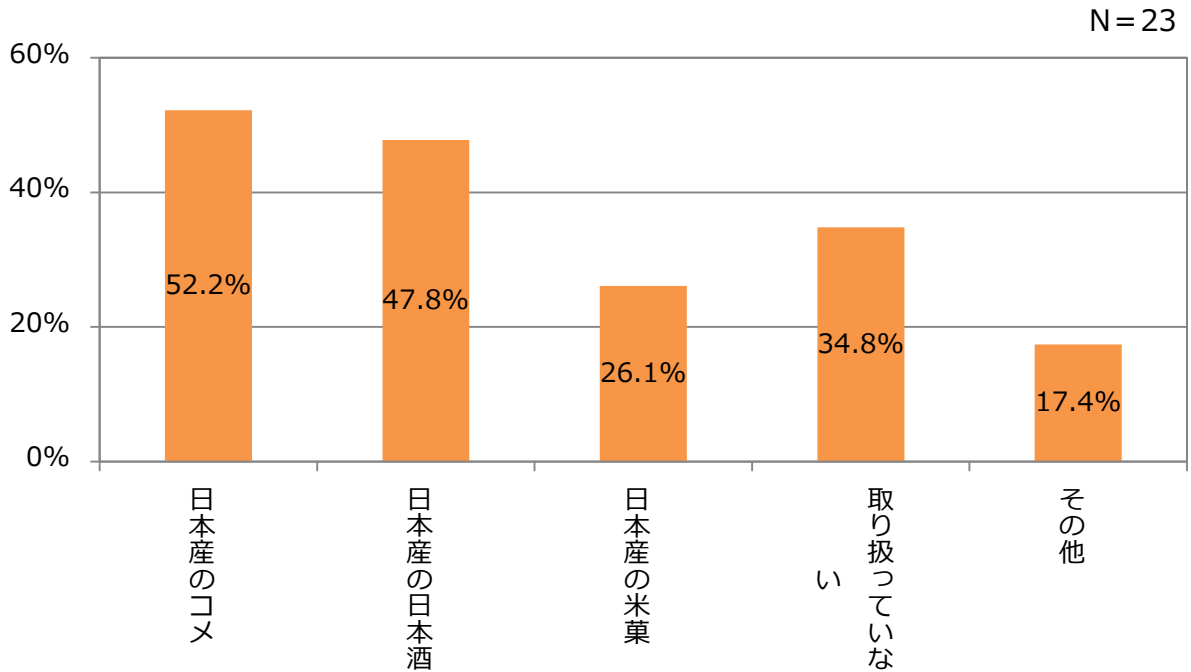
N = 23



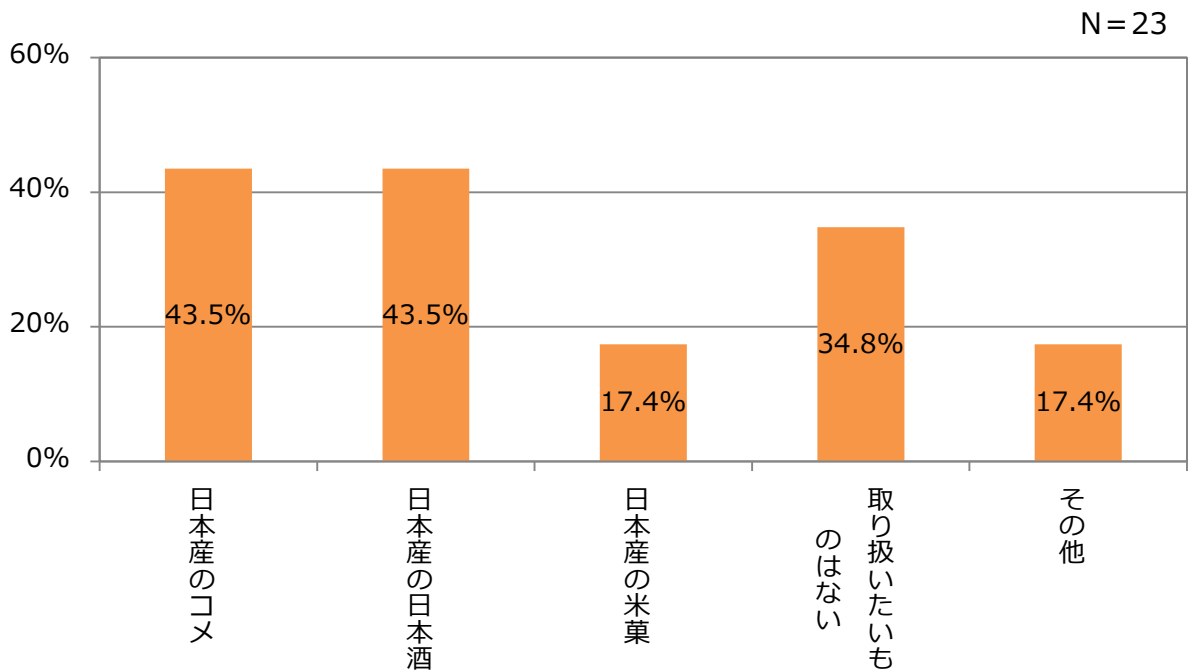
4.アンケート結果

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



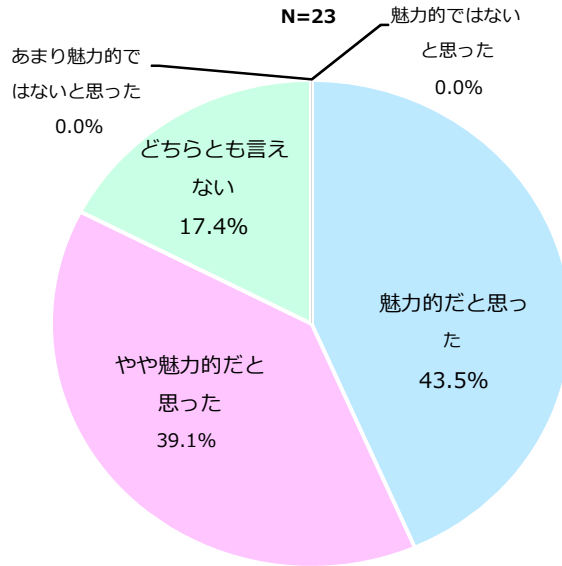
②日本産のコメ・コメ加工品で今後新たに取り扱いたいと思っているもの・今後も取り扱い続けたいと思っているもの



4.アンケート結果

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。

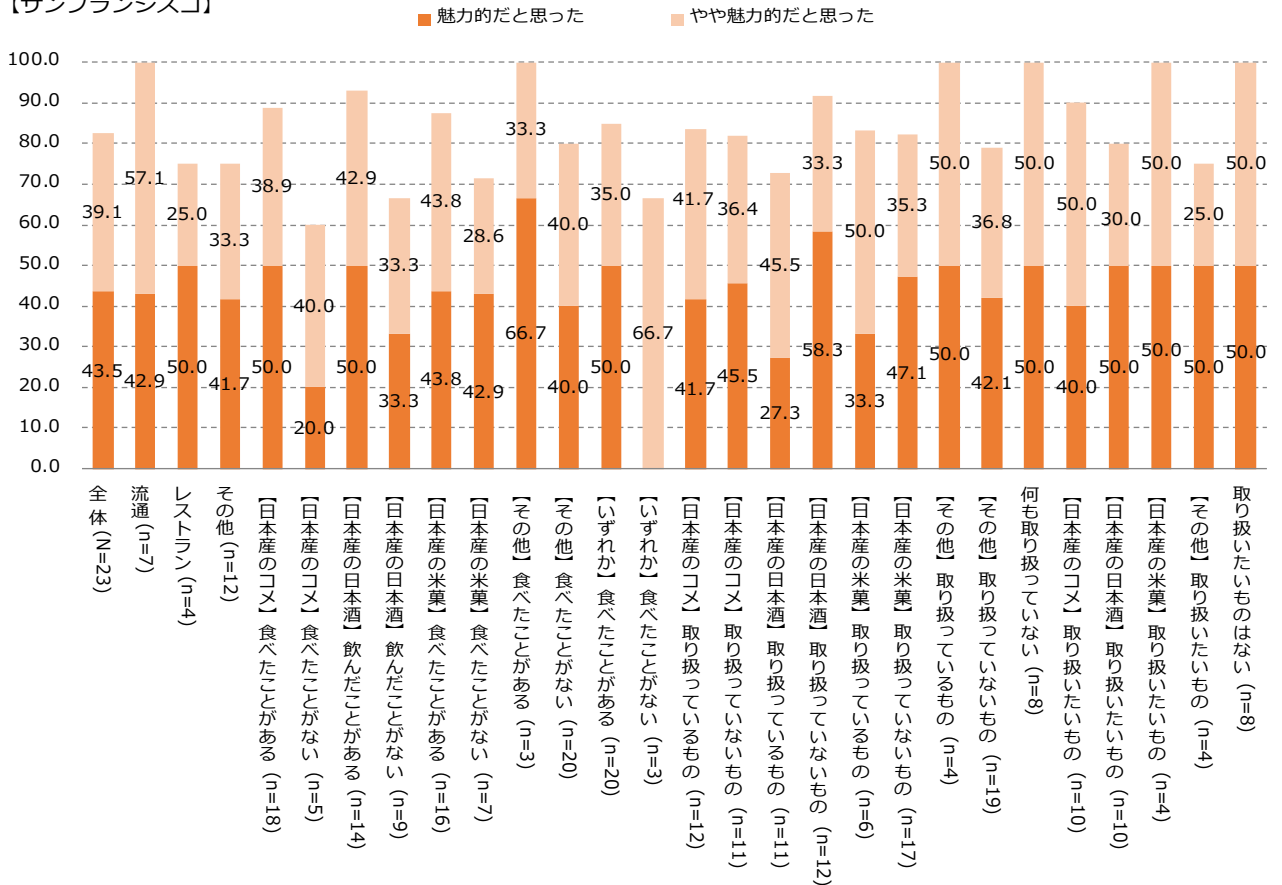
【サンフランシスコ】①日本産のコメの商材・食材としての魅力度



※n数が少ないため、一部参考値

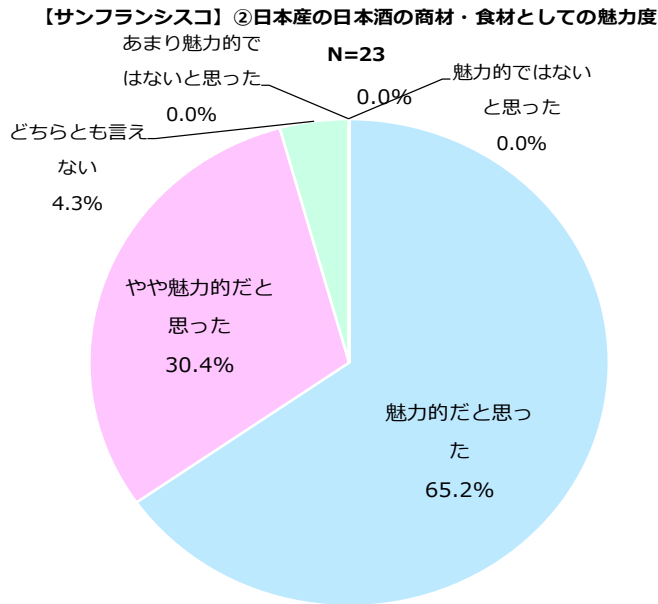
- ・業種別に見ると、評価が高いのは「流通」。反対に比較的评价が低いのは「レストラン」。
- ・「日本産のコメを食べたことがない」人も、6割がコメに魅力を感じたと回答。
- ・「日本産のコメを取り扱っていない」人も、8割以上がコメに魅力を感じたと回答。

【サンフランシスコ】



4.アンケート結果

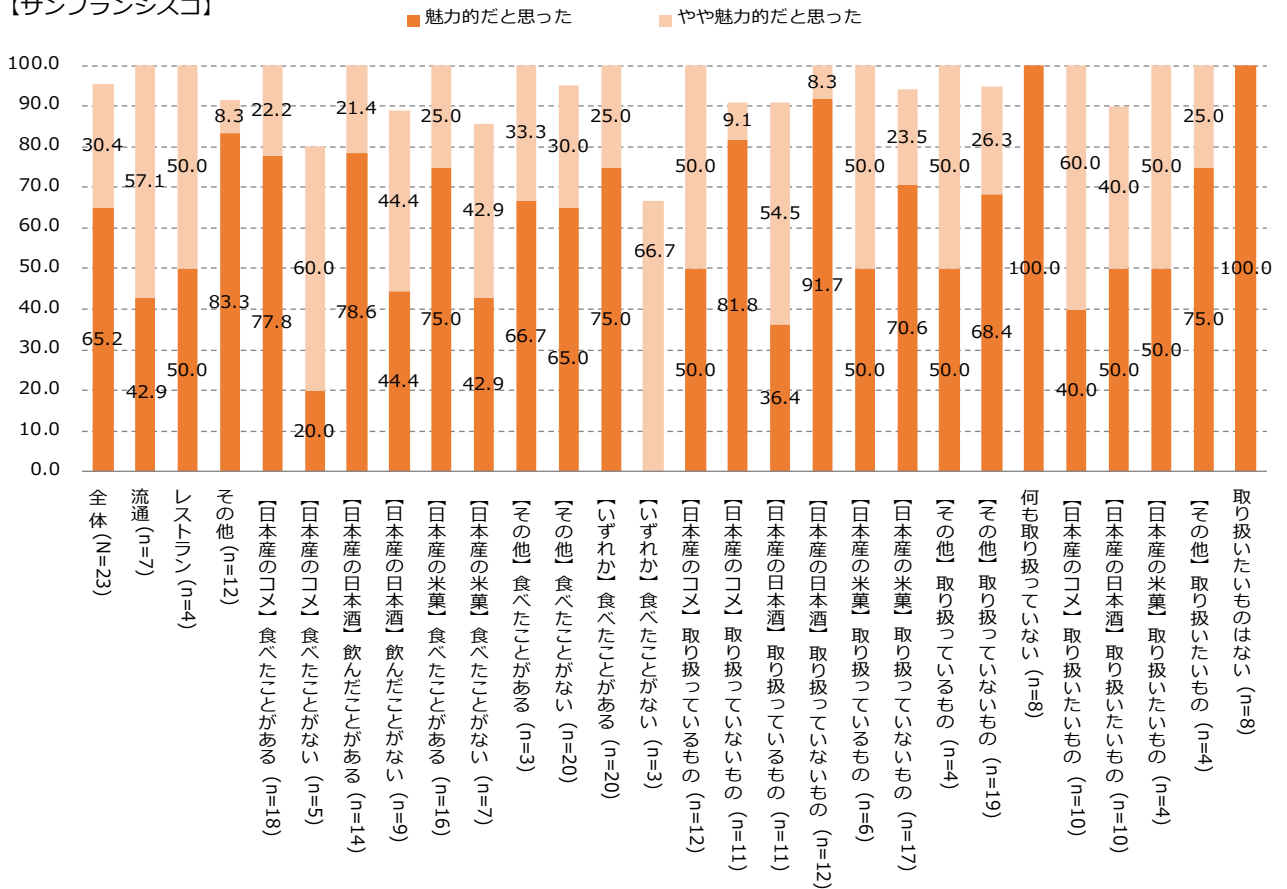
Q5.本日のイベントで、あなたは日本産のコメ・コメ加工品が魅力的な商材・食材だと思いましたか。



※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割が日本酒に魅力を感じたと回答。
- ・「日本産の日本酒を取り扱っていない」人も、全員が日本酒に魅力を感じたと回答。

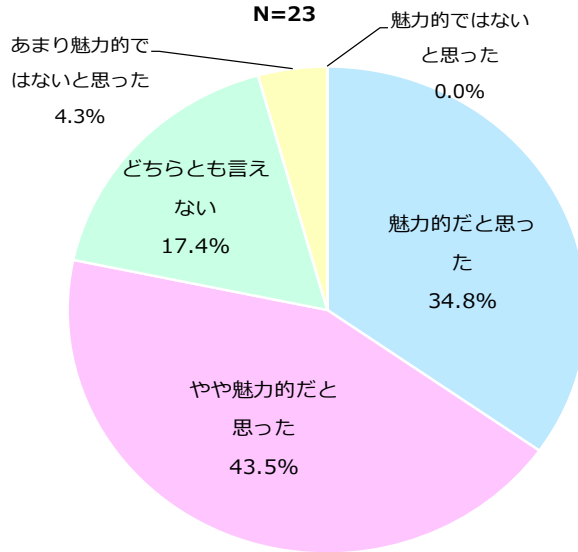
【サンフランシスコ】



4.アンケート結果

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。

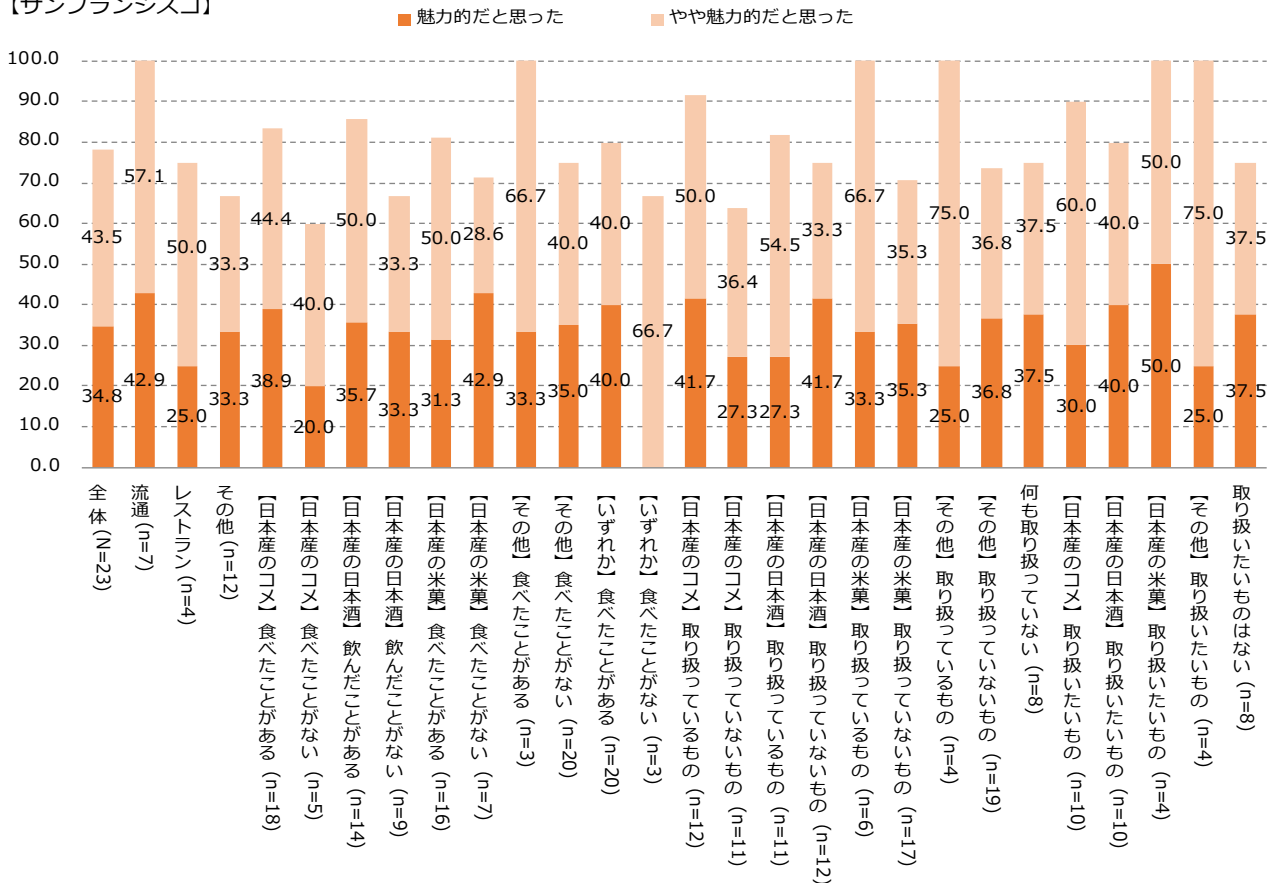
【サンフランシスコ】③日本産の米菓の商材・食材としての魅力度



※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」。反対に比較的评价が低いのは「レストラン」。
- ・「日本産の米菓を食べたことがない」人も、7割以上が米菓に魅力を感じたと回答。
- ・「日本産の米菓を取り扱っていない」人も、7割以上が米菓に魅力を感じたと回答。

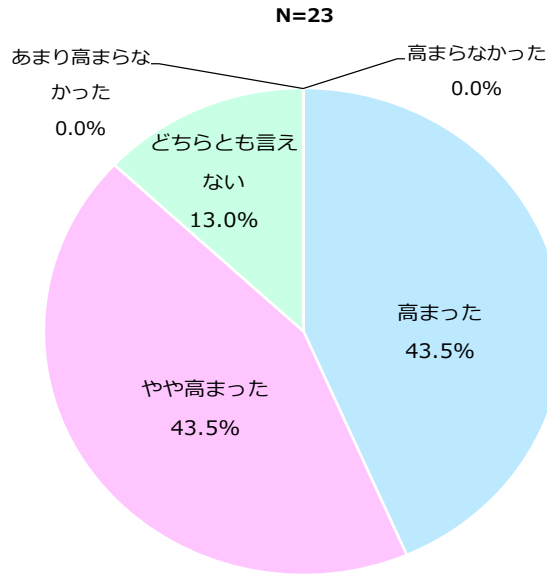
【サンフランシスコ】



4.アンケート結果

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。

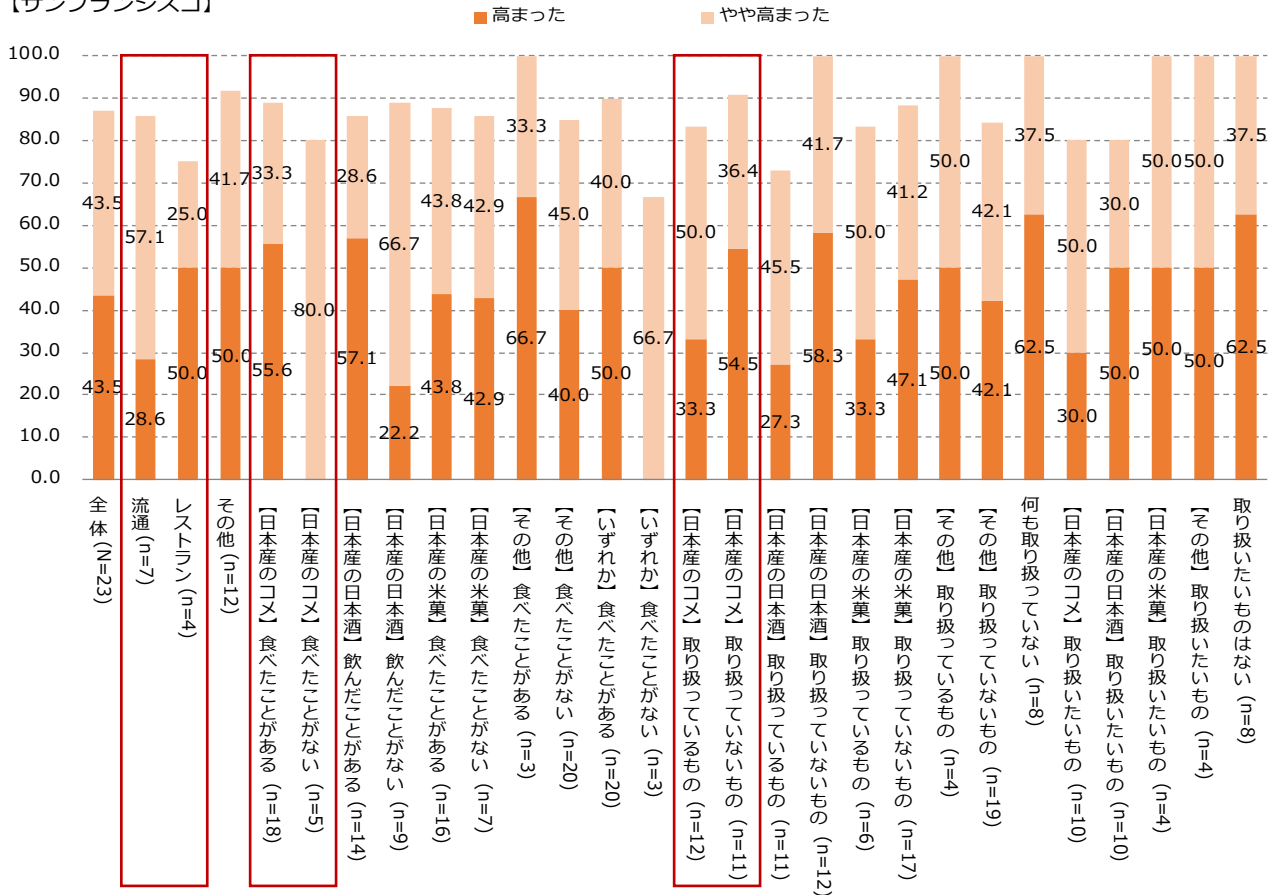
【サンフランシスコ】①日本産のコメへの商材・食材としての興味関心



※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」。反対に比較的评价が低いのは「レストラン」。
- ・「日本産のコメを食べたことがない」人も、8割がコメに魅力を感じたと回答。
- ・「日本産のコメを取り扱っていない」人も、9割以上がコメに魅力を感じたと回答。

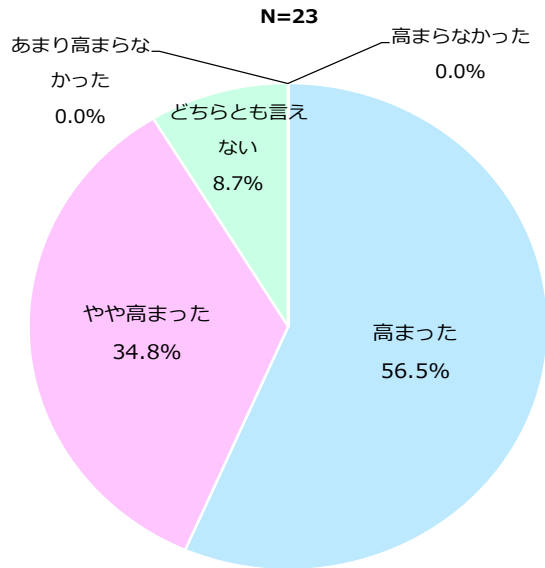
【サンフランシスコ】



4.アンケート結果

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。

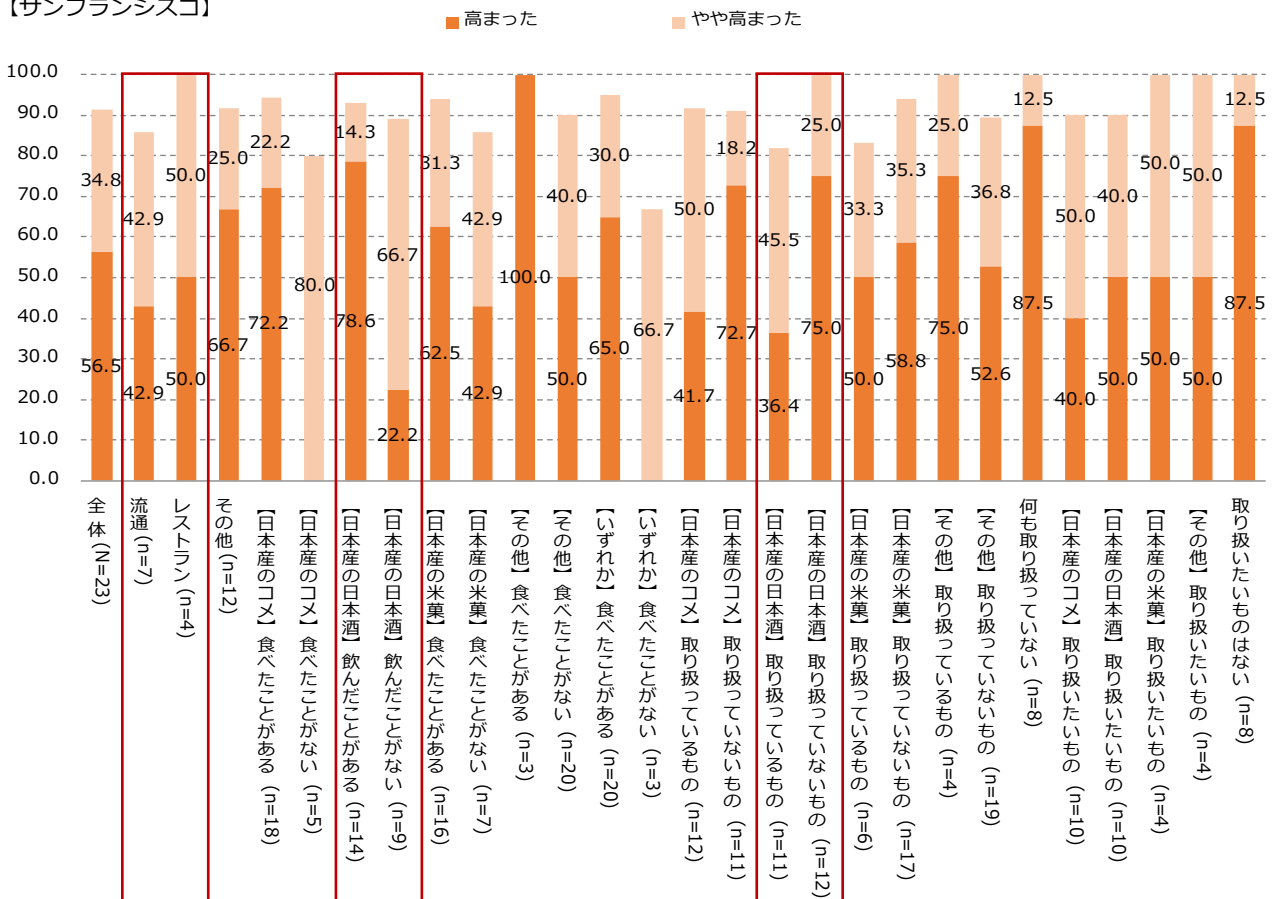
【サンフランシスコ】②日本産の日本酒への商材・食材としての興味関心



※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」。反対に比較的評価が低いのは「流通」。
- ・「日本産の日本酒を飲んだことがない」人も、約9割が日本酒に魅力を感じたと回答。
- ・「日本産の日本酒を取り扱っていない」人も、全員が日本酒に魅力を感じたと回答。

【サンフランシスコ】

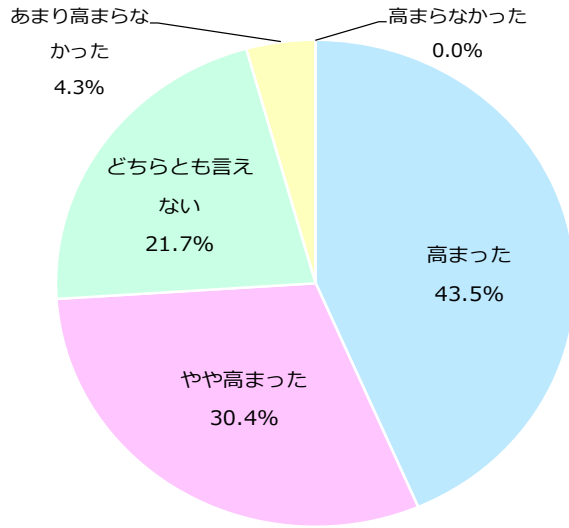


4.アンケート結果

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。

【サンフランシスコ】③日本産の米菓への商材・食材としての興味関心

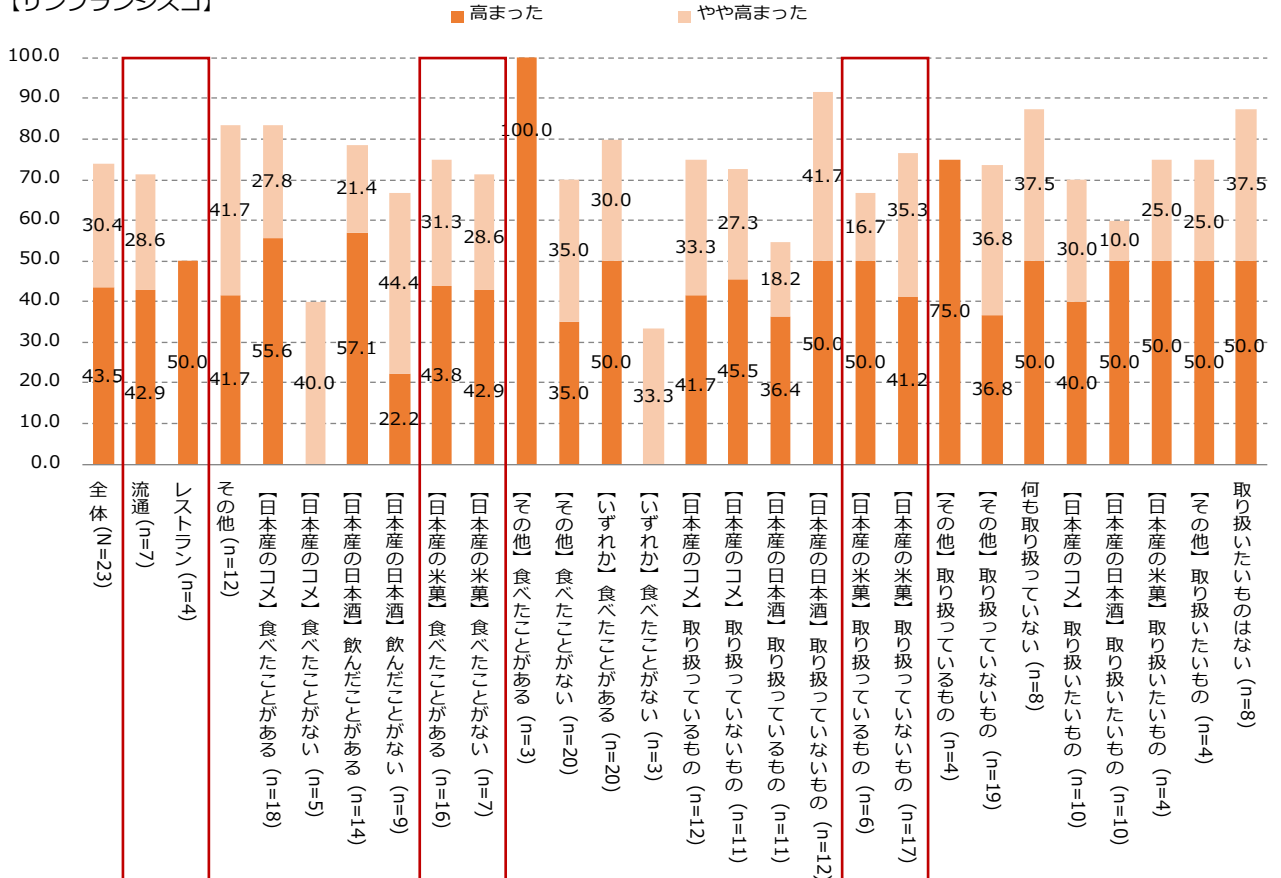
N=23



※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」。反対に比較的评价が低いのは「レストラン」。
- ・「日本産の米菓を食べたことがない」人も、7割以上が米菓に魅力を感じたと回答。
- ・「日本産の米菓を取り扱っていない」人も、約8割が米菓に魅力を感じたと回答。

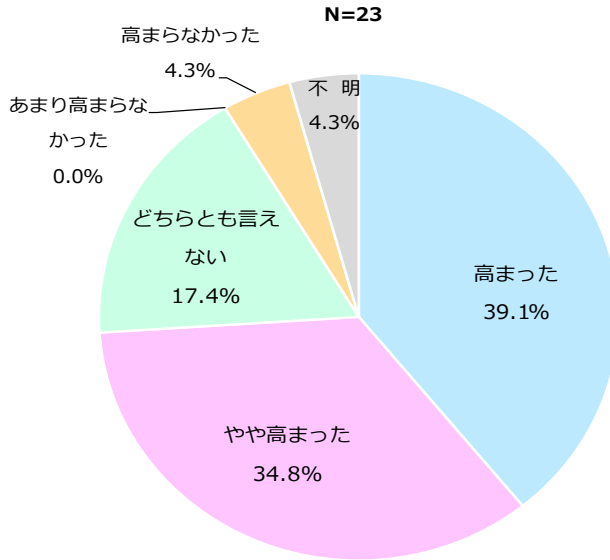
【サンフランシスコ】



4.アンケート結果

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。

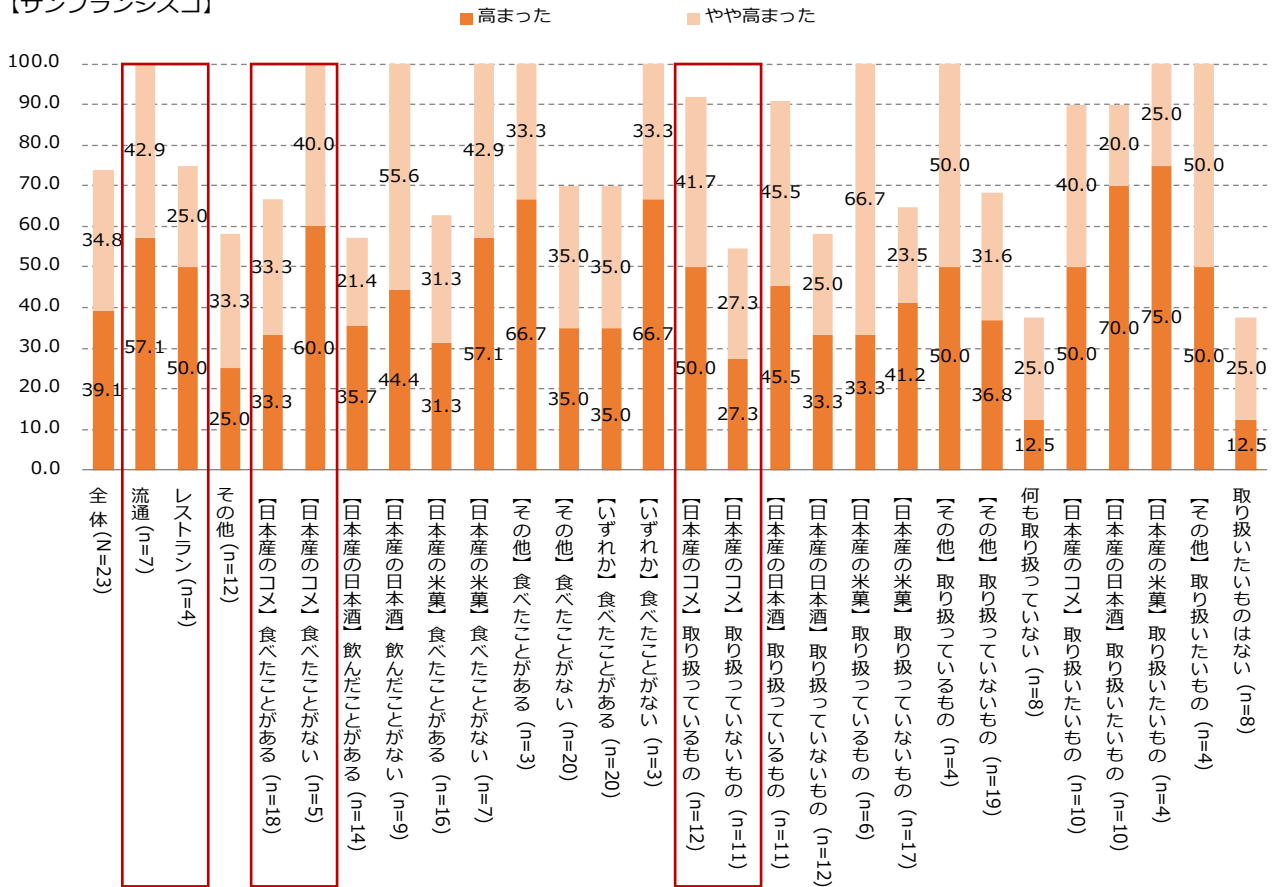
【サンフランシスコ】①日本産のコメの商材・食材としての取り扱い意向



※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」。反対に比較的评价が低いのは「レストラン」。
- ・「日本産のコメを食べたことがない」人も、全員がコメに魅力を感じたと回答。
- ・「日本産のコメを取り扱っていない」人も、5割以上がコメに魅力を感じたと回答。

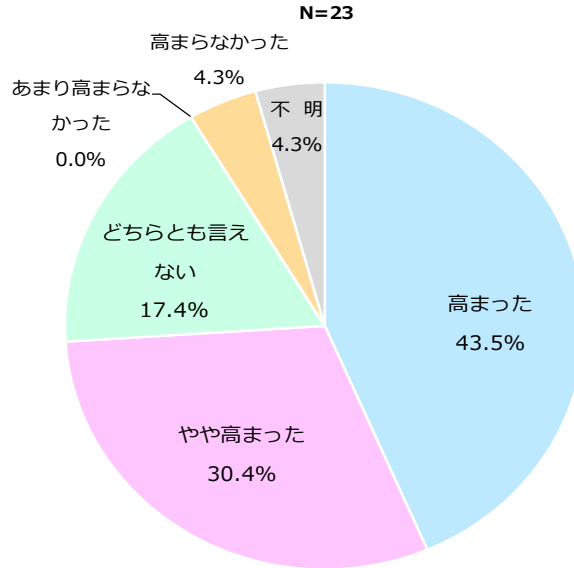
【サンフランシスコ】



4.アンケート結果

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。

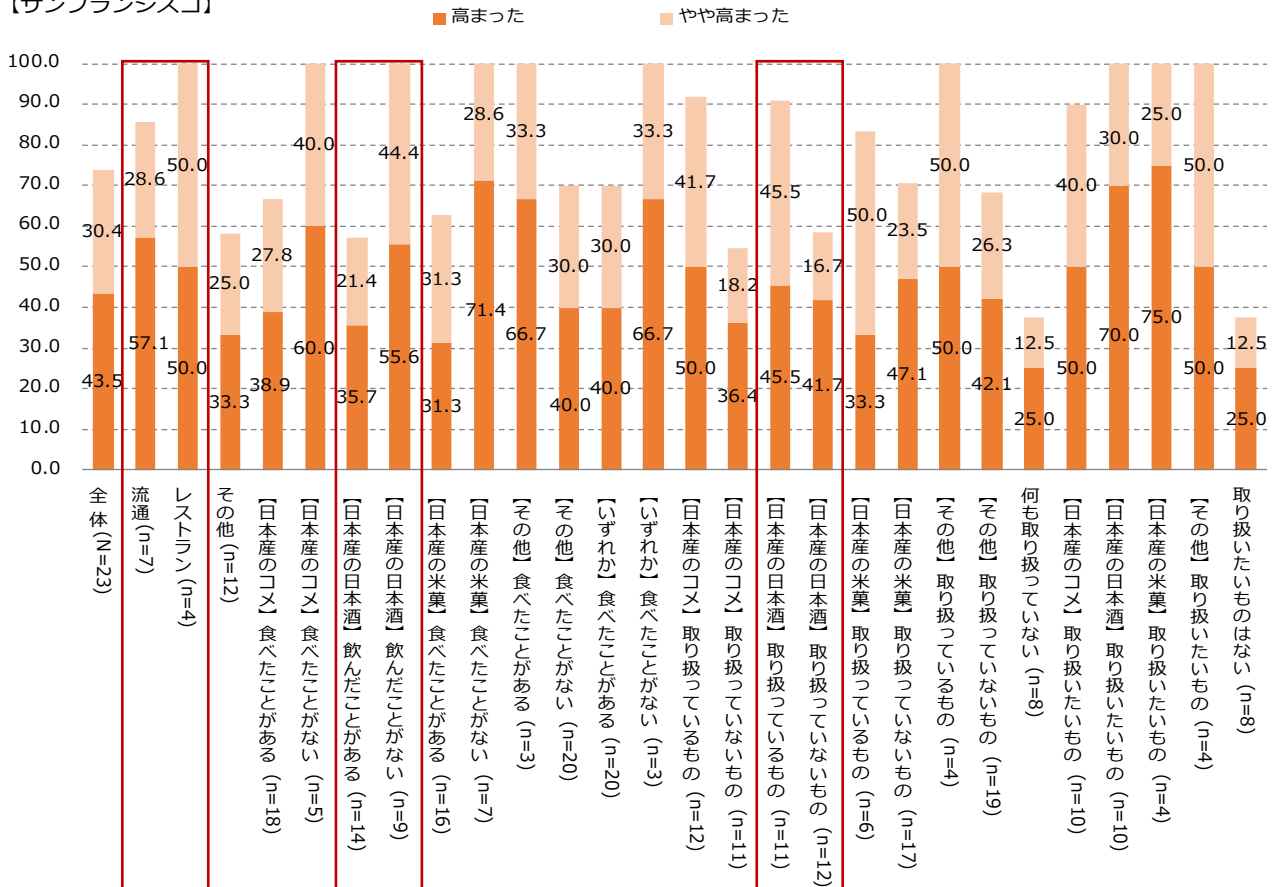
【サンフランシスコ】②日本産の日本酒の商材・食材としての取り扱い意向



※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」。反対に比較的评价が低いのは「流通」。
- ・「日本産の日本酒を飲んだことがない」人も、全員が日本酒に魅力を感じたと回答。
- ・「日本産の日本酒を取り扱っていない」人も、約6割が日本酒に魅力を感じたと回答。

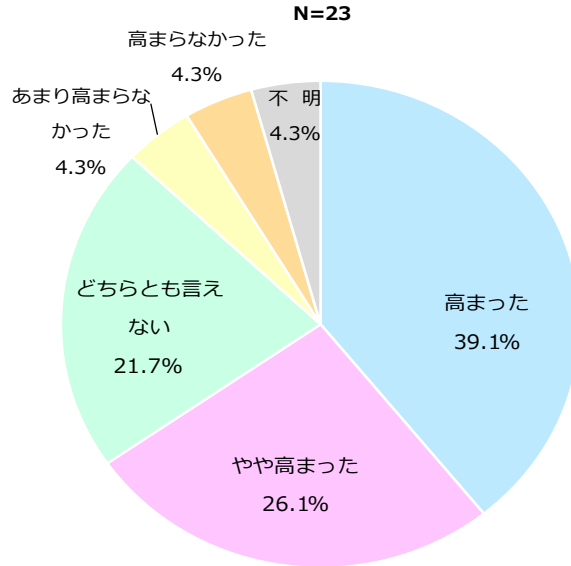
【サンフランシスコ】



4.アンケート結果

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。

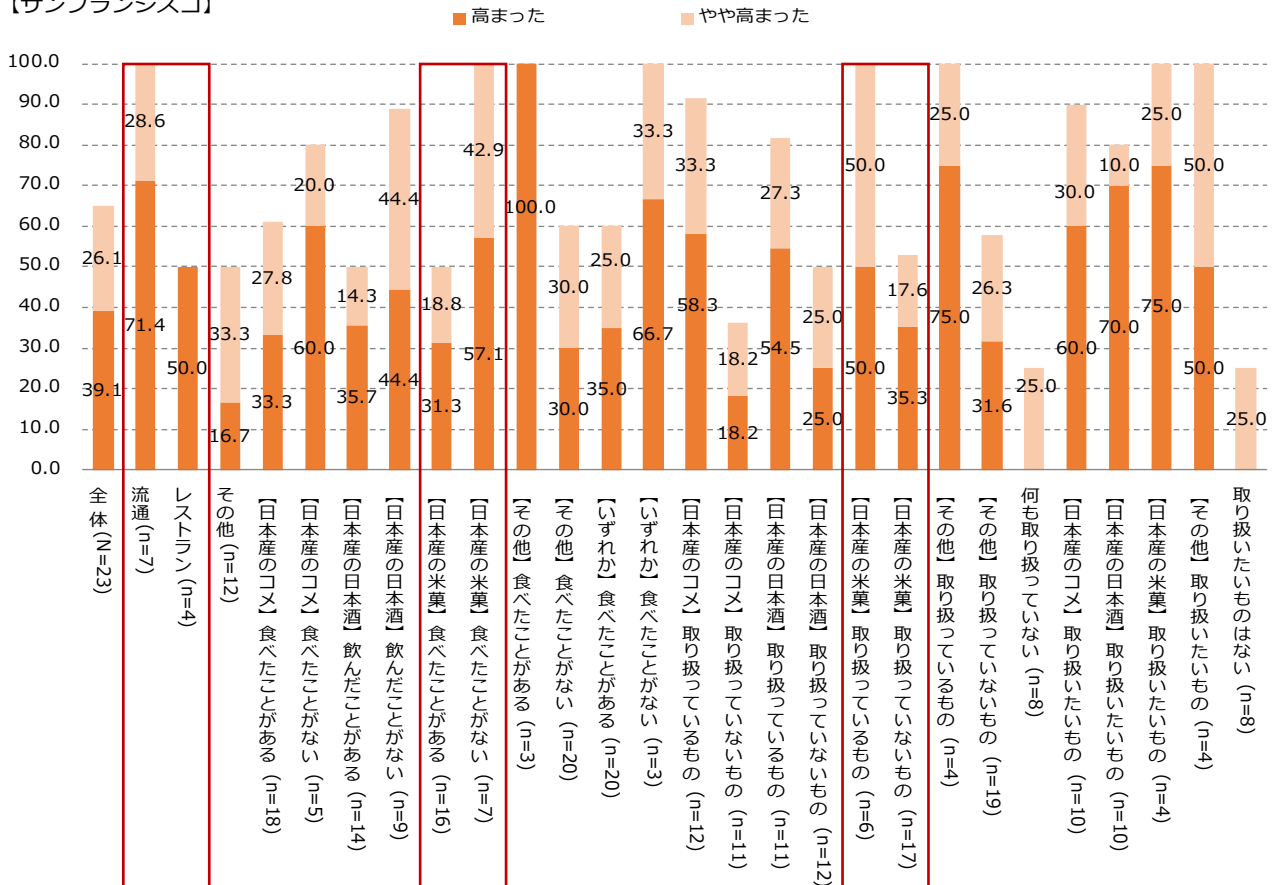
【サンフランシスコ】③日本産の米菓の商材・食材としての取り扱い意向



※n数が少ないため、一部参考値

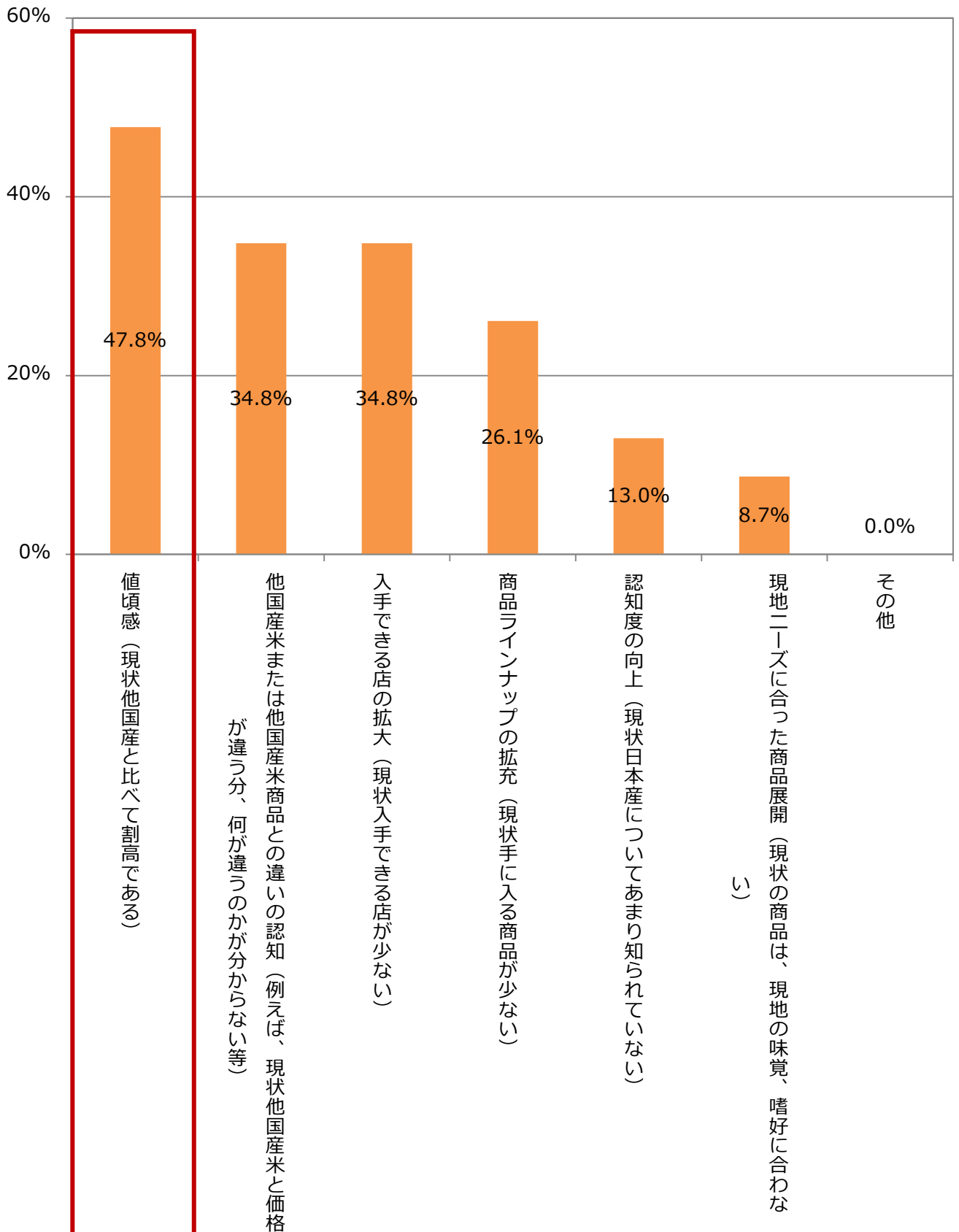
- ・業種別に見ると、評価が高いのは「流通」。反対に比較的评价が低いのは「レストラン」。
- ・「日本産の米菓を食べたことがない」人も、全員が米菓に魅力を感じたと回答。
- ・「日本産の米菓を取り扱っていない」人も、5割以上が米菓に魅力を感じたと回答。

【サンフランシスコ】



4.アンケート結果

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。



4.アンケート結果

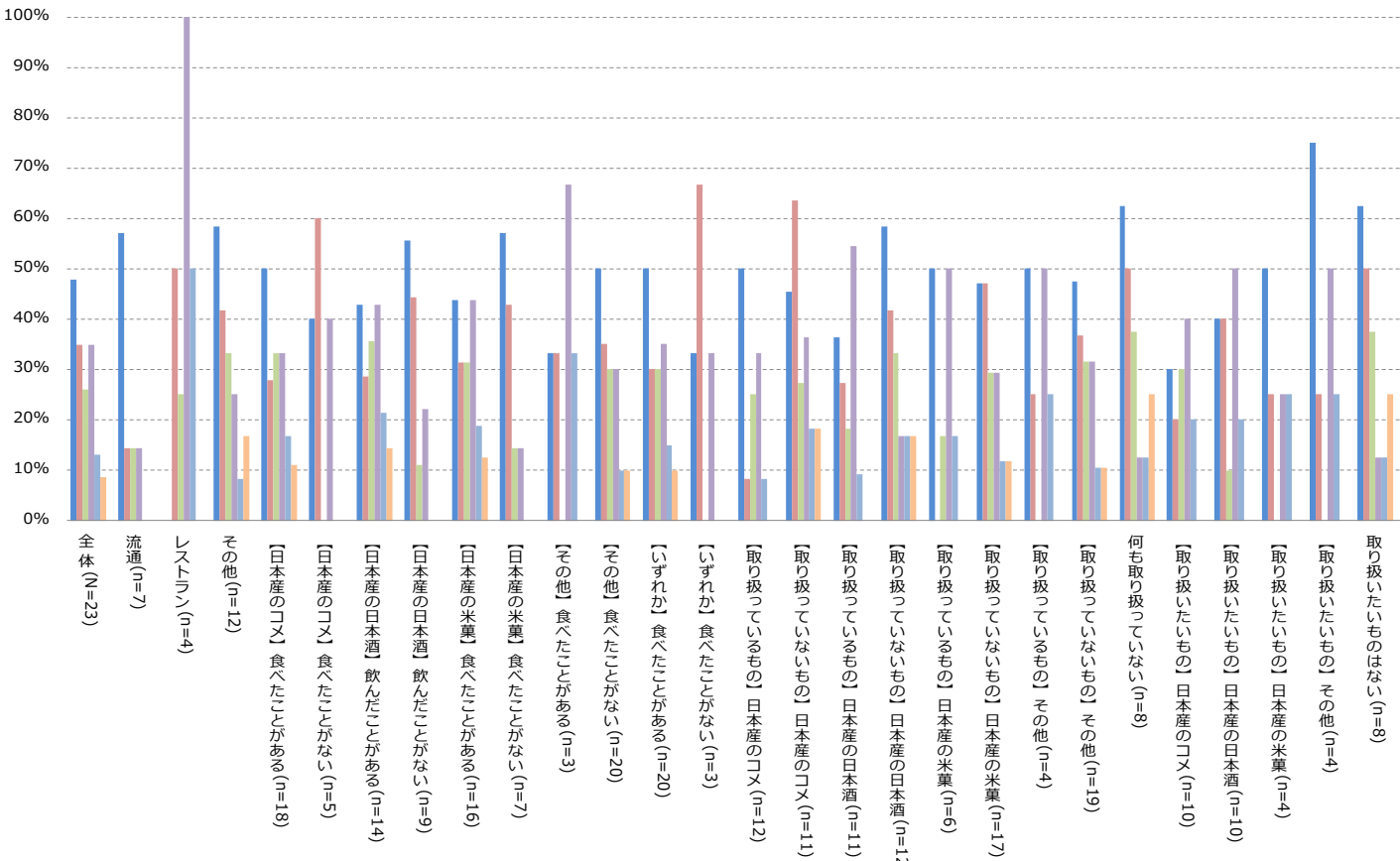
Q8. 今後、貴地において日本産のコメ・コメ加工品の販売が増加するには何が重要だと思いますか。

[サンフランシスコ] 業種別比較 ※n数が少ないため参考値

- ・業種別に見ると、流通では「値頃感」、レストランでは「他国産米または他国産米商品との違いの認知がトップ。
- ・またレストランは流通と比較すると「入手できる店の拡大」「認知度の向上」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では、「入手できる店の拡大」のスコアが高い。
- ・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、「値頃感」のスコアが高い。
- ・日本産のコメを取り扱っていない人では、「入手できる店の拡大」のスコアが高い。
- ・日本産の日本酒を取り扱っていない人、「値頃感」のスコアが高い。
- ・日本産の米菓を取り扱っていない人では、「値頃感」と「入手できる店の拡大」のスコアが高い。



[サンフランシスコ]



4.アンケート結果

<事業評価～業種別>

**全体的に非常に評価が高い。食材では「コメ」「日本酒」が高い。
エリアでは「バンクーバー」の方が全体的に反応が良い傾向。**

【全体】

- ・全体のスコアでは、「コメ」と「日本酒」で、食材の魅力度や興味、取扱い意向のすべてにおいて8割～9割の人が「高まった」と回答する高評価。「米菓」でも、魅力度や興味喚起は7割以上、取扱い意向喚起は6割以上となっている。「日本産のコメ・コメ加工品の販売が増加するために必要な情報」については「値頃感」がトップ。
- ・業種では全体的に「流通」の評価が高めの傾向。
- ・「日本酒」に対して食材としての魅力を感じる人が9割を超えて高い。取扱い意向喚起された食材では「コメ」と「日本酒」のスコアが高い。試飲/試食でも「最も美味しいと思ったもの」は「日本酒」がトップ。



<今後に向けて>

**コメ・コメ加工品全体への高い関心を取扱いにまで繋げるために
各エリアごとに有望食材に関するより深い情報を発信**

- ・「コメ」「日本酒」に関する関心の高さが非常にうかがえる結果となった。
- ・全体的に関心が高いが、「日本酒」など、特にポテンシャルの高そうなものを中心に、より深い情報を発信していくことが求められている。特にカリフォルニア米などの競合が強い「コメ」では、日本産のコメの品質の高さ・おいしさをしっかりと伝え、値頃感に繋げていく工夫が必要。
- ・サンフランシスコでは試食で「米菓」も人気。口に合うものを選んで、「日本酒」とセットで売り込むことも効果的か。