



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
(バンクーバー)

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

【カナダ・バンクーバー】 Vancouver, Canada

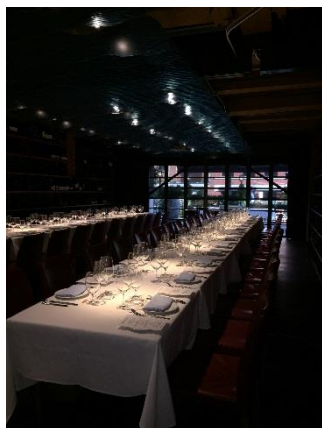
- 実施日時** 2017年1月12日（木）13:30～16:00（受付・会場 13:00）
Day & Time Thursday, January 12th, 2017
1:30 p.m. ~ 4:30 p.m. (Doors open at 1:00 p.m.)

blue water cafe

- 実施場所** Blue Water Cafe（トップテーブルグループ）
Venue Blue Water Café (Toptable Group)
1095 hamilton street, Yaletown



■セミナー会場

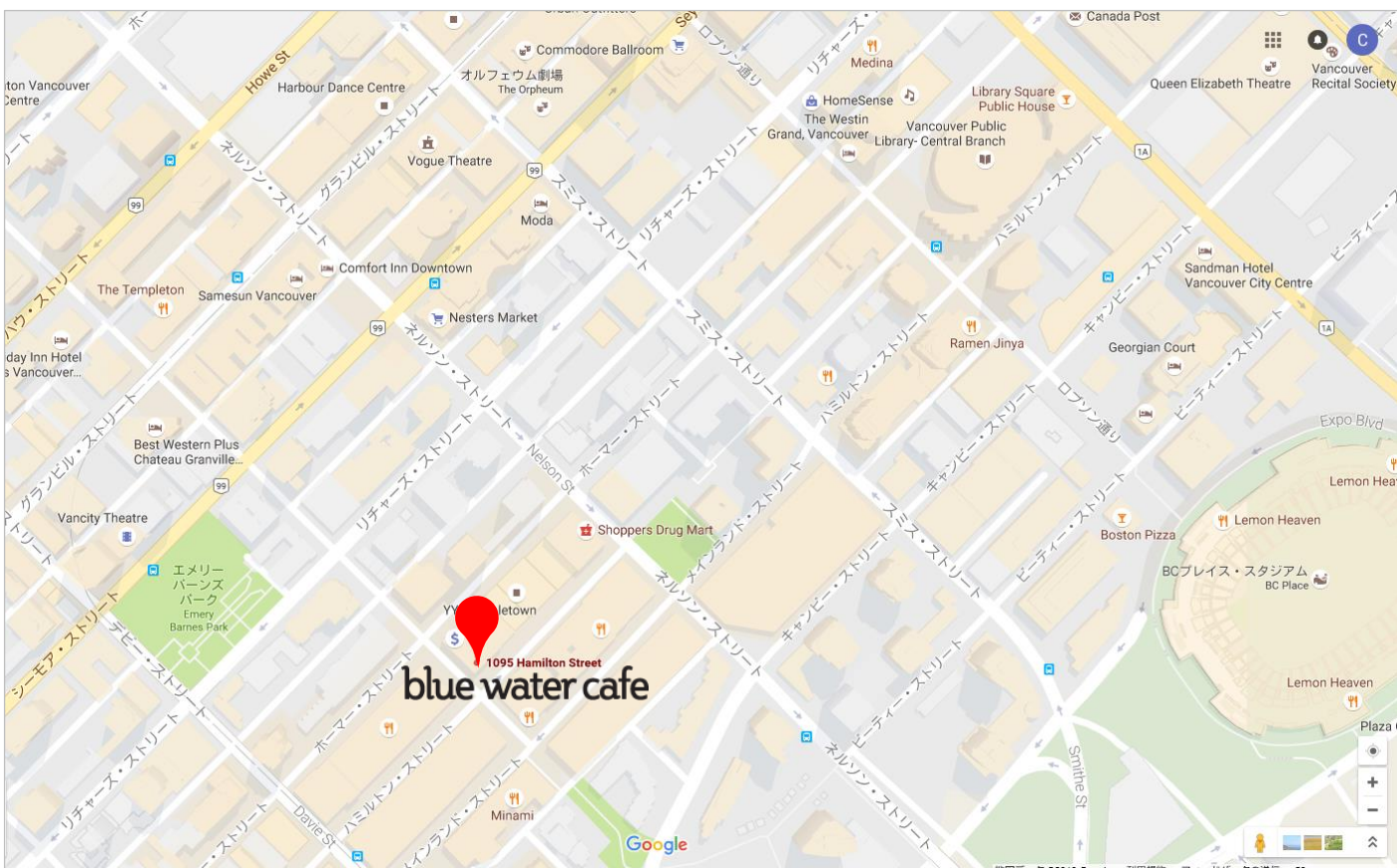


■マッチング会場



1.実施概要：実施会場情報

■実施会場



1.実施概要：会場平面図

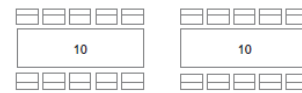
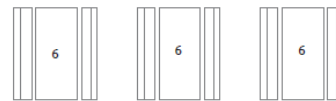
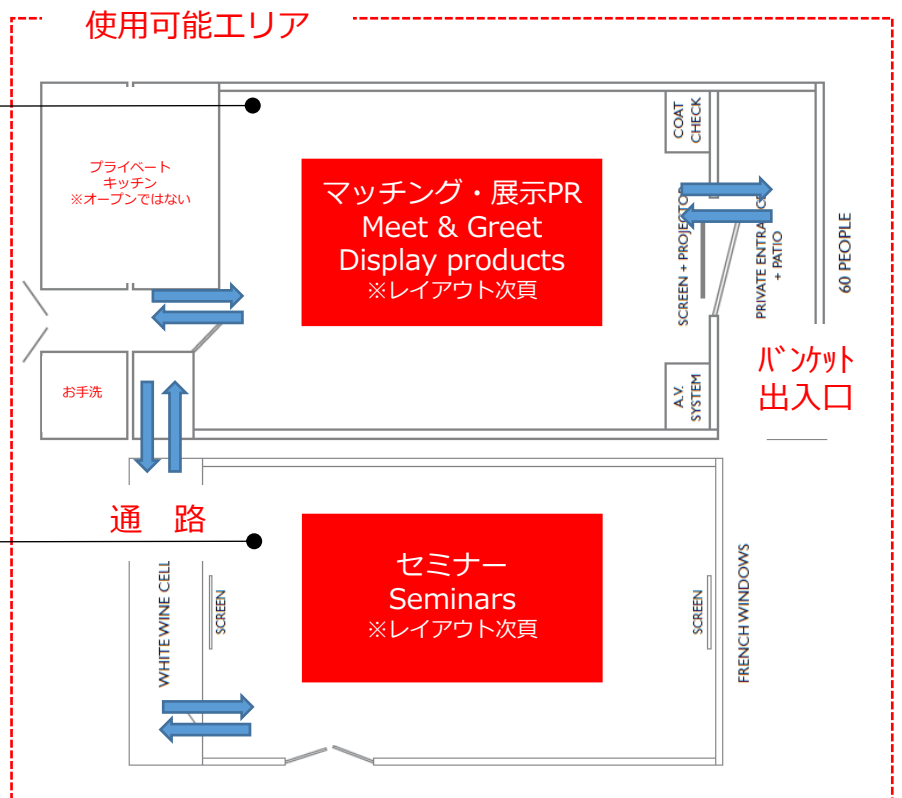
■会場平面図



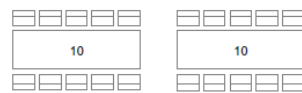
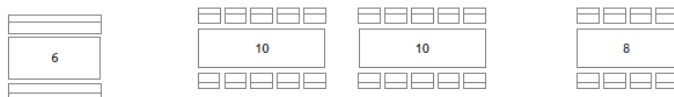
◆Oceans Room
 収容キャパ：着席60名
 立食70名



◆Pacific Room
 収容キャパ：着席80名
 立食120名

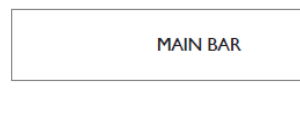
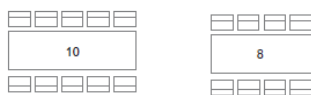
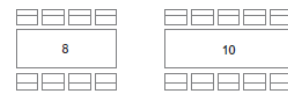
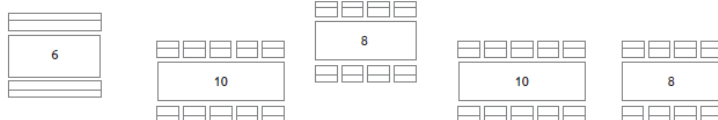


店内
 出入口



PATIO

■ 店内 ■



■会場付帯設備

- 110インチ スクリーン・プロジェクター (USB接続) 各1台
 110 inch screens with a high resolution projector (USB connection to a laptop)
- ワイヤレスマイク 1本
 a handheld wireless microphone

1.実施概要：会場使用計画

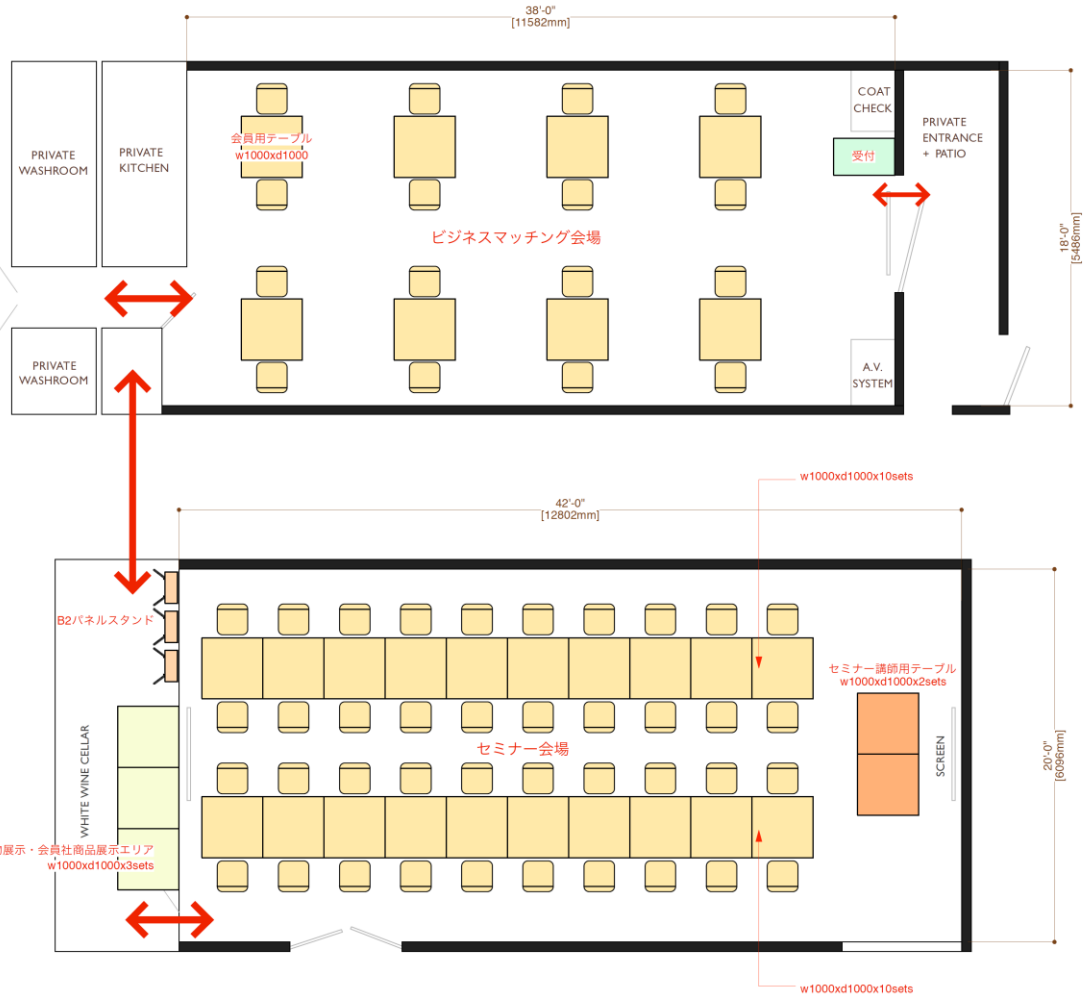
■会場使用計画

※現場にてセッティングを変更し実施

Vancouver

OCEANS ROOM
700 SF (38x18)

PACIFIC ROOM
(Atlantic +Arctic)
840 SF (42x20)



○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>

- ・会場既存スクリーン×2台
- ・会場既存PJ×2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 10min	開会 Opening	司会 MC	<ul style="list-style-type: none"> 開会挨拶 MC makes opening remarks.
		来賓ご挨拶	農林水産省 林 様	<ul style="list-style-type: none"> ご来賓挨拶 After MC introduction, Hayashi makes appearance and offers greetings.
		主催者代表挨拶 Organizer's Remarks	全米輪 代表理事 木村 良 Ryo Kimura, Representative Director of JRE	<ul style="list-style-type: none"> 主催者挨拶 After MC introduction, Dir. Kimura makes appearance and offers greetings.
13:40 ~ 15:30	20分間 20min	日本産米 基礎セミナー Introduction on Japanese Rice and Rice Products	全米輪 専務理事 松本 裕之 Hiroyuki Matsumoto, Managing Director of JRE	<ul style="list-style-type: none"> 日本産「米」「日本酒」「米菓」のあらまし Managing Dir. Matsumoto gives general knowledge of Japanese grown rice, sake and beika using the short videos.
	45分間 45min	調理 デモンストレーション Cooking Demonstration	小野 正 コンサルタントシェフ Tadashi Ono Consultant Chef	<ul style="list-style-type: none"> 日本産米を使った料理1品を調理デモ Chef Ono makes informative cooking demonstration using Japanese grown rice
	45分間 45min	日本酒セミナー Seminar on Japanese Sake	クレイグ・タバランダ 利き酒師 Craig A. Tabandera, Advanced Sake Professional	<ul style="list-style-type: none"> 日本酒の魅力と、日本酒の味わい方 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

小野 正/Tadashi Ono

コンサルタントシェフ/*Consultant Chef (New York)*



東京出身。16歳で東京にある日本料理店に入店。20歳で米国に渡り、日本食レストランに6年間務めた後、New York Timesに「最も尊敬すべきニューヨークのレストラン」と紹介のフランス料理店「ラ・カラベイユ」にエグゼクティブシェフとして迎えられ、一躍注目を浴びる。その後、地元ニューヨーカーに人気を博した「Matsuri」の共同経営者となり、常に変化と刺激を求めながらも素材の味を活かす料理が評判となり、その名を轟かせた。米国においては、高い人気と知名度を持つ日本人料理人である。

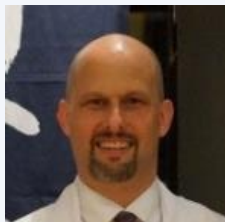
Japanese Soul Cooking, Japanese Hot Pod, The Japanese Grill等、著書多数。

◆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

Paul Schellenberg

President, FACTORIE EXPERIENCES 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.

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. 小野シェフから日本産米の魅力

2. 調理デモンストレーション（30分間）

メニュー：かつおだしの館かけトリュフの炊き込み御飯 フォアグラのせ

※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。

※なお、炊き込み御飯の選定においては、外国人目線でリゾートともチャイニーズで提供される白米とも異なる日本ならではの料理を現地に引きのあるトリュフやフォアグラといった食材でアレンジすることで、現地の興味関心を高められると、食事業コンサルでもある小野さんより提案。

※メディア向けクックデモは「おむすび」のレクチャーを予定。

3. 試食（5分間）

使用食材



「北海道米」5kg

1.実施概要：日本産米・日本酒・米菓セミナー概要

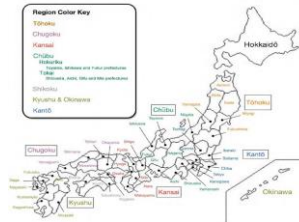
■日本産米・日本酒・米菓セミナー概要/Details on Seminar

45分
45min

◆ 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）※4種

	提供アイテム	Item Serving	Image
1	朱雀 純米吟醸	Gekkeikan Suzaku Junmai Ginjo	
2	超特撰 鳳麟 純米大吟醸	Gekkeikan Horin Junmai Daiginjo	
3	白鶴 純米生貯蔵酒	Hakutsuru Draft Sake	
4	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 Categor	組織名 Organization	役職 Title	氏名		備考 Note
			Last Name	First Name	
	Marutodai Canada Enterprises Ltd.	President			
	Fujiya Japanese Foods				
	Angel Seafoods Ltd.	Director			
	JFC International (Canada) Ltd.	Territory Manager			
	Fok's Trading (Canada)	Owner			
	Tokushin Enterprises	Manager			
	Fukuda Trading Co. Ltd.	Director			
	Edoko Food Importers Ltd.	Sales Manager			
	Edoko Food Importers Ltd.	President			
	Western Rice Mills Ltd.	Manager			
	Wismetac Asian Foods, Inc.	Sales Manager			
	Uncle T Food	Brand Manager			
	Yamato Trading Co., Ltd.	Manager			
	True World Foods Inc. of Canada	Vice President			
	T&T Supermarket Inc. (national chain of asian food stores)	Food Merchandiser			
	Fujiya Japanese Foods (regional chain of food stores)	Office Manager			
	Fujiya Vancouver Clark Dr. Store	Manager			
	National Importers Inc.	Vice President, Supply Chain			
	Le Kiu Importing Co. Ltd.	Manager			
	Winning Trading	Director			
	T Amano Trading Ltd.	Owner			
	Minami Restaurant	Chef de cuisine			
	Aburi Restaurants Canada Ltd. (4)	Corporate Chef			
	Aburi Restaurants Canada Ltd. (4)	Owner			
	Minami Restaurant	Executive Chef			
	Miku Restaurant	Beverage Director			
	Miku Restaurant	Executive Chef			
	Blue Water Café	Sushi Chef			
	Blue Water Café	Wine Director			
	Araxi Restaurant & Oyster Bar	Executive Chef			
	Roger's Arena (15,000 seats)	Executive Chef			
	CinCin Ristorante	Executive Chef			
	Tojo's Restaurant	Owner Chef			
	Market by Jean-Georges, Shangri-la	Executive Chef			
	West Restaurant	Executive Chef			
	Provence Marinaside	Owner Chef			
	Black & Blue	Executive Chef			
	Hawsworth Restaurant	Executive Chef			
	Hawsworth Restaurant	Chef de cuisine			
	Kissa Tanto Restaurant	Chef Co-owner			
	Kissa Tanto Restaurant	Bar Manager			
	Ancora Waterfront Dining	Executive Chef			
	Wild Rice Restaurant	Executive Chef			
	Maenam (+3 restaurants)	Executive Chef / Owner			
	Boulevard Kitchen & Oyster Bar	Executive Chef			
	Boulevard Kitchen & Oyster Bar	Chef de cuisine			
	Four Seasons Hotel	Executive Chef			
	Vancouver Aquarium	Ocean Wise Executive Chef			
	Kishimoto Japanese Kitchen & Sushi Bar	Executive Chef			
	Pure Sake4U	CEO			
	D Way Beverage Inc.	Sake Importer/Distributor			
	Select Wine & Spirits Merchants Ltd.	Territory Sales Manager			
	Axis Planning Inc.	Sake Importer/Distributor			
	Dvamco Charters Inc.	Sake Importer			
	Jizake Japan Canada	Sake Importer			
	Fukiyama Imports	President			
	Nabeyoshi Co. Ltd	Sake Importer			

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 Categor	組織名 Organization	役職 Title	氏名		備考 Note
			Last Name	First Name	
	CMC Sake Merchants Ltd.	Sake Importer			
	Bruce Ashley Wines and Spirits	Retail			
	Blue note wine & spirits inc.	President			
	Blue note wine & spirits inc.	Sake Brand Manager			
	Miku Restaurant & Minami Restaurant	Owner			
	Zest Restaurant /Owner, Shuraku	Owner / Sommelier			
	Zest Restaurant	Chef Owner			
	Mak N Ming	Chef Co-owner			
	Mak N Ming	Chef Co-owner			
	Torafuku	Executive Chef			
	Torafuku	Sous Chef			
	Nightingale Restaurant	Head Chef			
	Kitanoya Marketing Corp. (Guu Restaurants)	President			
	5 Guu Restaurants	Administration Asst.			
	Ancora Waterfront Dining	Raw Food Chef			
	Ancora Waterfront Dining	Sous Chef			
	Pacific Institute of Culinary Arts	Executive Culinary Chef Instructor			
	Hapa Izakaya	Proprietor			
	Hapa Izakaya	Executive Chef			
	Hapa Izakaya	Beverage Manager			
	Masayoshi	Chef Owner			
	Kingyo + 4 restaurants	Chef Owner			
	The Rawbar at the Lobby Lounge, Fairmont Pacific Rim Hotel	Head Sushi Chef			
	Fairmont Pacific Rim Hotel	Executive Chef			
	Shuraku	Executive Chef			
	West Restaurant	Wine Director & Restaurant Director			
	Hawthorn Restaurant	Sommelier			
	Sake Association of BC	President			

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	Jacqueline Chui	Bloggers / Social Influencers	jacquelinechui	
2	Dennis Pang	Bloggers / Social Influencers	Pangcouver	
3	May Pang	Bloggers / Social Influencers		
4	Pearl Lok	Bloggers / Social Influencers	Pearl the Foodie	
5	Kirby	Bloggers / Social Influencers	Eating with Kirby	1名同行予定
6	Sharon	Bloggers / Social Influencers	SK Foodholic	
7	Aaron Yen	Bloggers / Social Influencers	Foodysensation	1名同行予定
8	Nora Hamade	Bloggers / Social Influencers	Nom Nom YVR	
9	David Peng	Bloggers / Social Influencers	Picky Diner	
10	Maggi Mei	Bloggers / Social Influencers	Vie a Maggi	
11	Areta Wang	Bloggers / Social Influencers	Foodgressing	

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 celebrated New York City Chef Tadashi Ono demonstrates a traditional Japanese rice-based dish. **Expand your knowledge** of sakes in a tasting seminar presented by Advanced Sake Professional Craig A. Tabandera. **Taste original dishes** specially created by Blue Water Café's own celebrated Executive Chef Frank Pabst.

Date
&
Time

January 12, 2017
1:30pm to 4:00pm
(doors open at 1:00pm)

Place

Blue Water Cafe
1095 Hamilton St,
Vancouver, BC V6B 5T4

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

RSVP to reserve your limited seat to

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

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

Tadashi Ono

Consultant Chef (New York)



Celebrated chef, restaurateur, and cook-book author Tadashi Ono first came to prominence as executive chef at famed French restaurant La Caravelle for 9 years in the 1990s. After a stint at a Japanese-French fusion restaurant, in 2003, Chef Ono headed the new destination Japanese restaurant Matsuri in the then-underexposed and still gritty Meatpacking District. In 2012, Chef Ono published his third co-authored book "Japanese Soul Cooking" after the previously released "Japanese Hot Pots" and "The Japanese Grill" (Ten Speed Press). Chef Ono continues to be involved in other successful restaurant ventures in New York City, presently as consultant chef.

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



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 precious 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 essence 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. Japanese rice from Japan, on the other hand, is distinctly characterized by its stickiness. While sticky, this type of rice also has a plump texture 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 eats 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 "white rice", is the resulting *senjomyanume* 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.



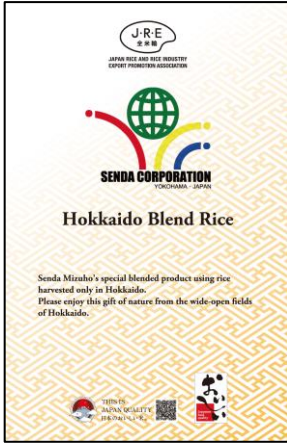
THIS IS JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。



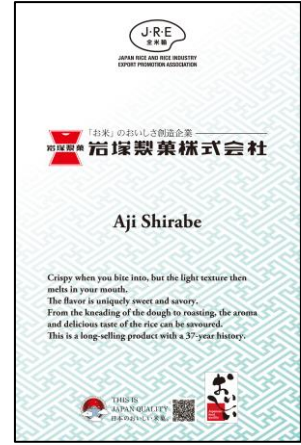

2.制作物

■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

・千田みずほ株式会社



・岩塚製菓株式会社



・株式会社C&D



・月桂冠株式会社



・株式会社本家松浦酒造場




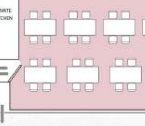
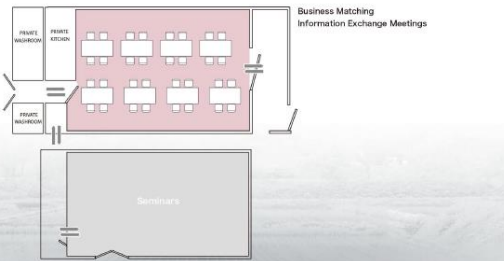

2.制作物


- 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

・株式会社シエンロンインターナショナル




■ 商材一覧 / Pamphlet

<p>Sale 9 Honke Matsuura Brewery Co.,Ltd.</p> 	<p>Message to Purchasers</p> <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 cultivating the happiness of our employees and their families. We aim to "bring sake and Japan" a sake culture from Natsuo city to the world" with our creativity, technology and ability to take action in order to become a top company."</p>
<p>Address : 19 Yanaginomachi, Ohasacho Ikarotani, Nanto-city, Tokushima, Japan 779-2003 Phone : +81-88-889-4143 Fax : +81-88-889-4144 Website : http://www.nantofc.jp/</p>	<p>Business Matching Merchandise Junmai Shu (14-15%, *1)*</p>
<p>Sale 10 XENLON INTERNATIONAL CO.,LTD.</p> 	<p>Message to Purchasers</p> <p>"Creating familiarity across time" is our slogan and every single Hakutsuru Sake Brewing employee is heir to our sake brewing culture as well as represent the future of food culture with their great anticipation, training and effort. No matter what era we are in, we must always be sensitive to changes, constantly "create" with the customer's perspective in mind in order to strive towards developing a trusted brand.</p> <p>(HAKUTSURU SAKE Brewing Co., Ltd.)</p>
<p>Address : No.6 Shinjuku 1 Goukan-703, 2-4-11 Kubokicho, Shinjuku-ku, Tokyo, Japan 160-0021 Phone : +81-3-6302-1691 Fax : +81-3-6302-1692 Website : http://xenlon.com/</p>	<p>Business Matching Merchandise Sparkling Sake (5.5%, *5)* (HAKUTSURU SAKE Brewing Co., Ltd.)</p> <p><small>*Product Type (alcohol volume, Sake Meter Value)</small></p>
<p>Business Matching Information Exchange Meetings</p> 	
<p>Contact us : JRE Support Desk (Shinjuku Account Division 5 JTB Corporate Sales Corp) Shinjuku Mitsui Tower Bldg. 26F 2-1-1 Nishishinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo, Japan 163-0426 E-mail : pre-desk@bwf.jtb.jp Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association (JRE) http://zenbaiyu.com/about-pre-english/</p> 	




THIS IS JAPAN QUALITY 日本のおいしい米。




INFORMATION EXCHANGE MEETING

For Business Matching to Promote Japanese Rice, Sake and Beika






THIS IS JAPAN QUALITY : Celebrating the Rices of Japan

Blue Water Cafe
1095 hamilton street, Yaletown



12 Schedule
Mon 15:00 - 16:00 Business Matching Information Exchange Meetings

<p>Sale 1 Joint Farm LTD.</p> 	<p>Message to Purchasers</p> <p>SIron carefully tilling the soil, we produce Gensamai, our delicious rice that is safe and healthy and hope to deliver it to the world and make even one more person enjoy and become healthier. This is the hope with which we do our work daily. Our company only use fully composted plant based fertilizer so our brown rice is sweet, aromatic and is unique in being delicious even when cold.</p>
<p>Address : 68-1 Hinagasaki Shinden, Tagami Town, Miyanai Karasara Gun, Niigata Japan 959-1503 Phone : +81-256-41-5466 E-mail : pre-desk@bwf.jtb.jp Fax : +81-256-41-5470 Website : http://gensamai.net/</p>	<p>Business Matching Merchandise 100% Japanese Rice</p>
<p>Sale 2 OSAKA SHOTEN INC.</p> 	<p>Message to Purchasers</p> <p>Rice has been a comfort food in Japan for over 2,000 years and we want to deliver safe, healthy and tasty rice. With this aim, we only use brown rice grown without pesticides or chemical fertilizers, and make delicious organic brown rice mochi with no additives. At Osaka Shoten, we believe we plow life and enrich life of many.</p>
<p>Address : 170-1 Nakagawacho Nakahama, Anan-city, Tokushima, Japan 779-1245 Phone : +81-884-42-0216 Fax : +81-884-42-3033</p>	<p>Business Matching Merchandise 100% Japanese glutinous rice from Tokushima Pref.</p>
<p>Sale 3 SENDA MIZUHO LTD.</p> 	<p>Message to Purchasers</p> <p>Senda Mizuho Group has been dedicated to our family business tradition proudly since 1919 as the "Professional 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 Meals, Breweries, Miso, Beika, Flour, etc. Our Jambolia Food Centre manufactures Meals (Sushi, Onigiri rice balls, Obento lunch box, etc.) producing total of 20 million units per annum.</p>
<p>Address : 1-21, Minakochi, Hodogayaku, Yokohama, Kanagawa, Japan 240-0064 Phone : +81-45-331-4586 Fax : +81-45-331-5245 Website : http://www.sendamizuho.com/</p>	<p>Business Matching Merchandise 100% Japanese Rice</p>
<p>Sale 4 BONCHI CO.,LTD.</p> 	<p>Message to Purchasers</p> <p>At Bonchi, our motto of "to create" is not only about making snacks. We create many things -- taste, smiles, moments of happiness, food culture and provide a time to tell stories that enrich people's lives. We continue to create excellent human resources. At Bonchi, we cherish the heart of "creating" from using the Japanese staple of rice as the raw material. Faring together skills and traditions handed down with new technology and ideas, we can create new flavors. Paying close attention to every grain, we create new tastes by single-mindedly focusing on improving flavor and quality.</p>
<p>Address : 2-15-41 Mitsuyunaka, Yodogawaku, Osaka-City, Osaka, Japan 430-0036 Phone : +81-78-991-3291 Fax : +81-78-997-3614 Website : http://www.bonchicoop.co.jp/</p>	<p>Business Matching Merchandise 100% Japanese glutinous rice used with Tamba black soy beans (Not genetically modified)</p>

<p>Beika 5 IWATSKA CONFECTIONERY CO.,LTD.</p> 	<p>Message to Purchasers</p> <p>Agricultural processed food is only as good as their raw ingredients. So we only use quality ingredients. Badly processed food can be made from good ingredients. Thus, processing technology must be excellent. Iwatsuka Sake's founding principles are "outfitting quality first" and "living 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 made delicious and fresh, with our desire to be the best.</p>
<p>Address : 9753 Utsu, Nagasaki City, Nagasaki, Japan 949-5462 Phone : +81-258-62-4111 Fax : +81-258-62-6060 Website : www.iwatsuka.co.jp</p>	<p>Business Matching Merchandise 100% Japanese glutinous rice used with black soy beans (Not genetically modified)</p>
<p>Beika 6 MORIHAKU CONFECTIONERY LTD.</p> 	<p>Message to Purchasers</p> <p>Snacks can be a tool that brings a smile and happiness to people. Our mission is to continue making snacks so delicious that they bring smiles to people's faces, and everyone can have fun and feel happy. 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>
<p>Address : 4-474 Ogura-cho, Hashime-city, Gifu, Japan 501-6273 Phone : +81-58-392-0300 Fax : +81-58-391-5144 Website : http://www.morihaku.jp/</p>	<p>Business Matching Merchandise 100% Japanese Glutinous Rice</p>
<p>Sale 7 C&D Inc.</p> 	<p>Message to Purchasers</p> <p>"Creating familiarity across time" is our slogan and every single Hakutsuru Sake Brewing employee is heir to our sake brewing culture as well as represent the future of food culture with their great anticipation, training and effort. No matter what era we are in, we must always be sensitive to changes, constantly "create" with the customer's perspective in mind in order to strive towards developing a trusted brand.</p> <p>(HAKUTSURU SAKE Brewing Co., Ltd.)</p>
<p>Address : 5-129 Data, Setagaya-ku, Tokyo, Japan 165-0033 Phone : +81-3-6450-8338 Fax : +81-3-6450-8339</p>	<p>Business Matching Merchandise Junmai Daiginjo (15.5%, *4)* (HAKUTSURU SAKE Brewing Co., Ltd.)</p>
<p>Sale 8 Gekkeikan Sake Company, Ltd.</p> 	<p>Message to Purchasers</p> <p>Gekkeikan was established in 1637 in Kyoto. Since then we have been producing the finest quality sake and now we are the 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 ISO14001 management, we are taking actions to preserve the environments of our facilities. Also under the other company motto as "Creativity", we continue innovation to produce more fine sake and expand all over the world.</p>
<p>Address : 247 Minamihama-cho, Fushimi-ku, Kyoto-city, Kyoto, Japan 612-8650 Phone : +81-75-623-2050 Fax : +81-75-622-0312 Website : http://www.gekkeikan.co.jp/english/index.html</p>	<p>Business Matching Merchandise Junmai Daiginjo (16-17%, *4)*</p>

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
1/12(木)	1	13:30～	59人		36枚	
合計			59人	—	36枚	

■計画数・実績数比較

数 値 目 標	参加人数	50 名	1 日	=計	30 枚
	その他				
↓					
実 績 数	参加人数	合計 59 名			
	その他				

■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～) 開始前にほぼすべての招待者にお集まりいただき、注目度の高さを感じさせた。 招待者のほぼ全員が参加し、現地の食品関係のバイヤー及び現地レストランのシェフを中心に約60名の参加者を集客することができた。
アンケート回収数について	SF同様、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た。
効果的なPRのため 新たに工夫した点・ 新しい試み	SF同様、展示会ではなく独自に開催する形式でのイベントとなったが、会場となったThe Blue Water Cafeを保有するToptable Groupに非常に好意的に協力いただき、非常に格式のある雰囲気の中で、日本産米、日本酒、米菓を印象的に訴求することができた。 また、セミナーの時間の中で、別途メディア向けに体験のデモを行うなど、効率的かつ効果的に的を絞ったプロモーションを行うことができた。

3.実施記録：記録写真



会場入口



現物展示



ビジネスマッチング会場①



ビジネスマッチング会場②



会員社商品展示①



会員社商品展示②

3.実施記録：記録写真



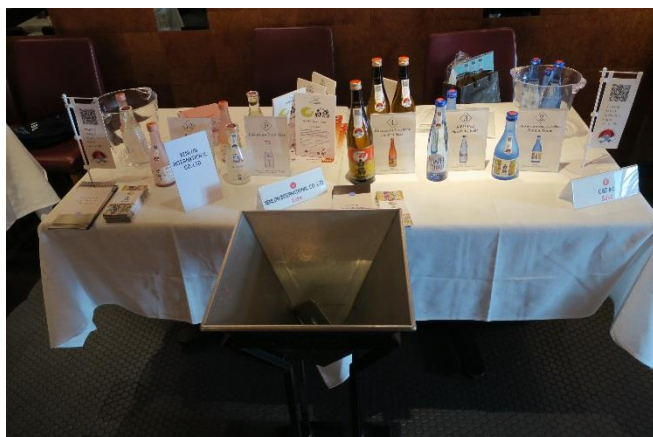
会員社商品展示③



会員社商品展示④



会員社商品展示⑤



会員社商品展示⑥



会員社商品展示⑦



会員社商品展示⑧

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



木村 代表理事による挨拶

3.実施記録：記録写真



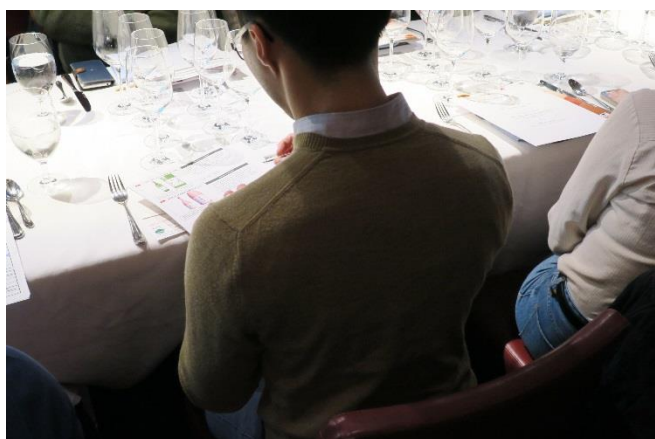
木村理事長による会員社紹介①



木村理事長による会員社紹介②



松本専務理事によるプレゼンテーション



プレゼンテーションの様様



小野シェフによる日本産米セミナー①



小野シェフによる日本産米セミナー②

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



日本産米セミナーの様④



日本産米セミナーの様⑤



デモメニューの試食①

3.実施記録：記録写真



デモメニューの試食②



デモメニューの試食③



タバンドラ氏による日本酒セミナー①



タバンドラ氏による日本酒セミナー②



日本酒セミナーの様①



日本酒セミナーの様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



現地ブローガー向け施策-1 会員社による商品紹介①



現地ブローガー向け施策-1 会員社による商品紹介②

3.実施記録：記録写真



会場提供メニューの試食①



会場提供メニューの試食②



会場提供メニューの試食③



会場提供メニューの試食④



会場 総料理長による料理説明



現地ブロッガー向け施策-2 小野シェフによる手巻き寿司体験

3.実施記録：記録写真



ビジネスマッチングの様様①



ビジネスマッチングの様様②



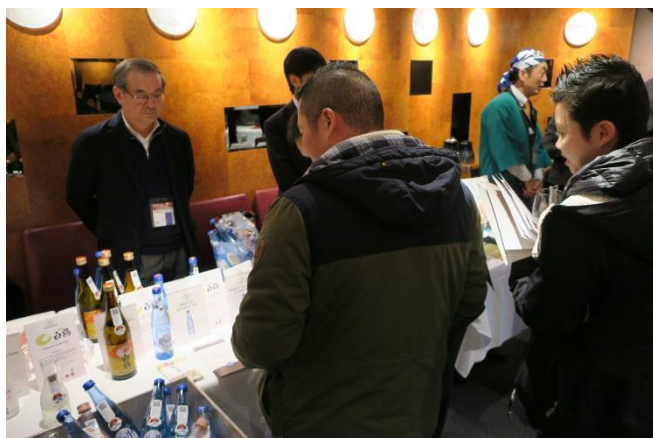
ビジネスマッチングの様様③



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

4.アンケート結果

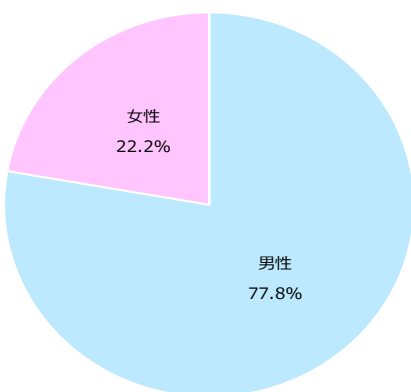
4.アンケート結果

- イベント参加者(うちアンケート回答者)は、男性77.8%、女性22.2%となり、男性が多い。年齢は30代と40代(33.3%)が最も多い。回答者の仕事内容は、レストランが最も多かった(47.2%)。(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、97.2%となっており、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72.2%であった。(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全員あり、認知度、飲食経験ともに高い。(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】(80.6%)が最も多く、次いで【日本産の日本酒】(52.8%)、【日本産の米菓】(50.0%)と続く。また、新たに取り扱いたい/今後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】(77.8%)が最も多く、次いで【日本産の米菓】(52.8%)、【日本産の日本酒】(50.0%)、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、91.6%(Q5①)、【日本産の日本酒】では、91.6%(Q5②)、【日本産の米菓】では、77.8%(Q5③)となり、【日本産のコメ】が非常に高くなっている。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、88.9%(Q6①)、【日本産の日本酒】では、86.1%(Q6②)、【日本産の米菓】では、69.5%(Q6③)となった。魅力度と同様、バンクーバーで【日本産のコメ】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、91.7%(Q7①)、【日本産の日本酒】では、86.1%(Q7②)、【日本産の米菓】では、66.6%(Q7③)とスコアが高く、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」(61.1%)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」(50.0%)と「認知度の向上」(36.1%)、「30.6%」においては特に高く、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、「【Rice】Hokkaido Blend Rice」が58.3%で最も多く、次いで「【Sake】HORIN Ultra premium Junmai Daiginjo」(41.7%)、「【Sake】Hakutsuru Superior Sake Junmai Ginjo」と「【Sake】AWAYUKI Sparkling Sake」(各36.1%)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。

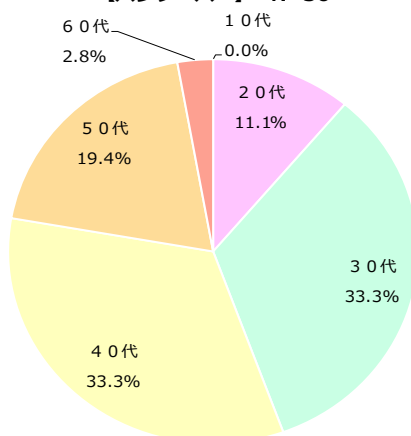
SC1.あなたの性別をお聞かせください。

【バンクーバー】 N=36



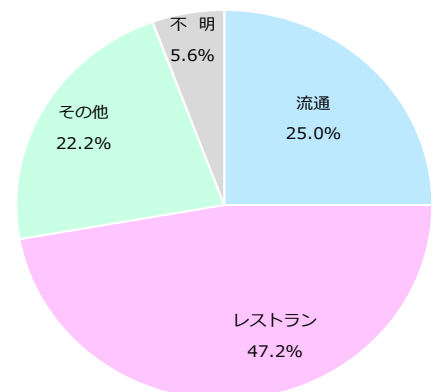
SC2.あなたの年代をお聞かせください。

【バンクーバー】 N=36



SC3.お仕事内容をお聞かせください。

【バンクーバー】 N=36



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

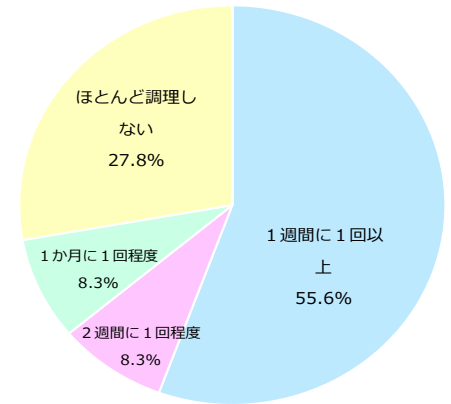
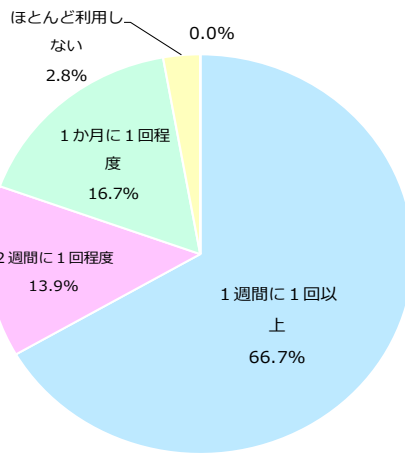
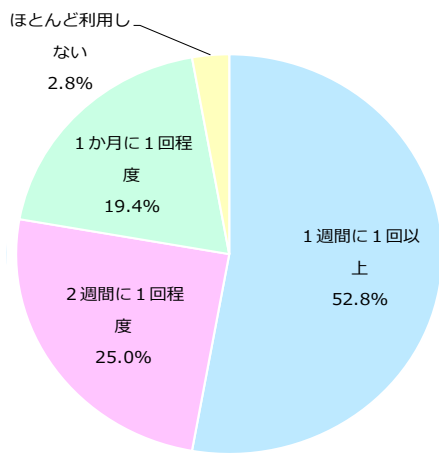
②日本産食材の利用頻度

③ご家庭での日本食メニューの調理頻度

【バンクーバー】 N=36

【バンクーバー】 N=36

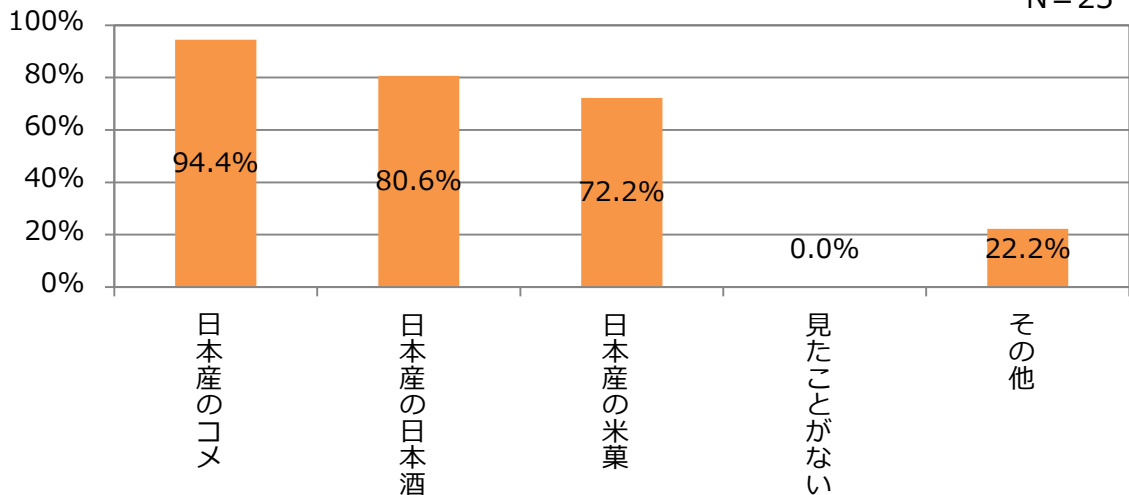
【バンクーバー】 N=36



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。

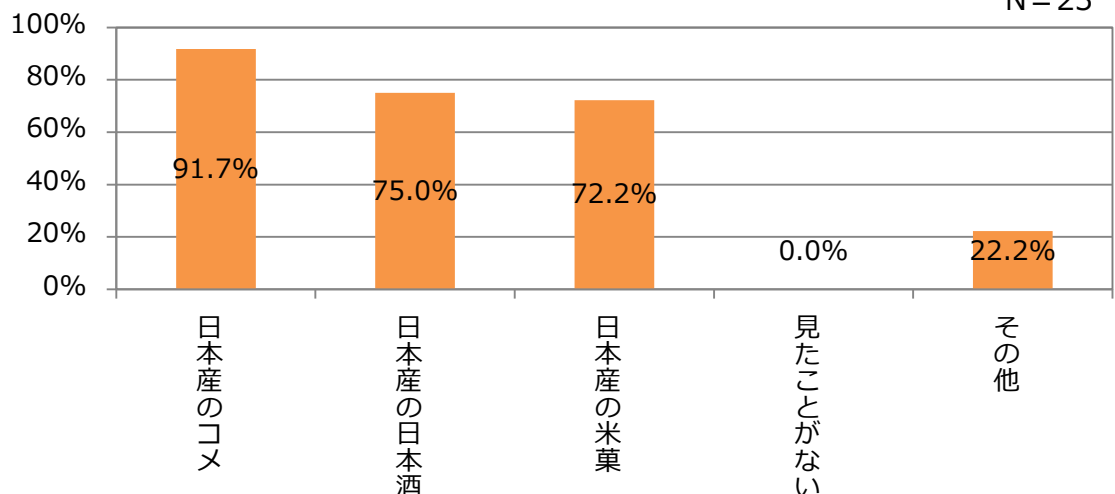
①日本産のコメ・コメ加工品で見たことがあるもの

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

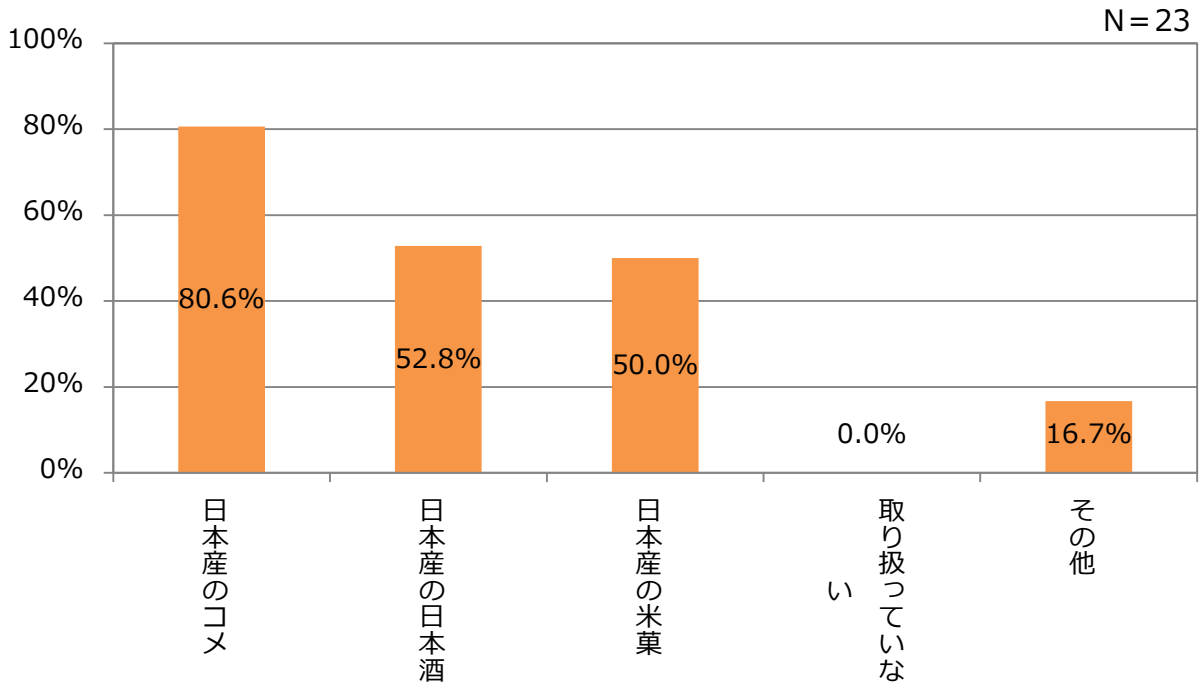
N = 23



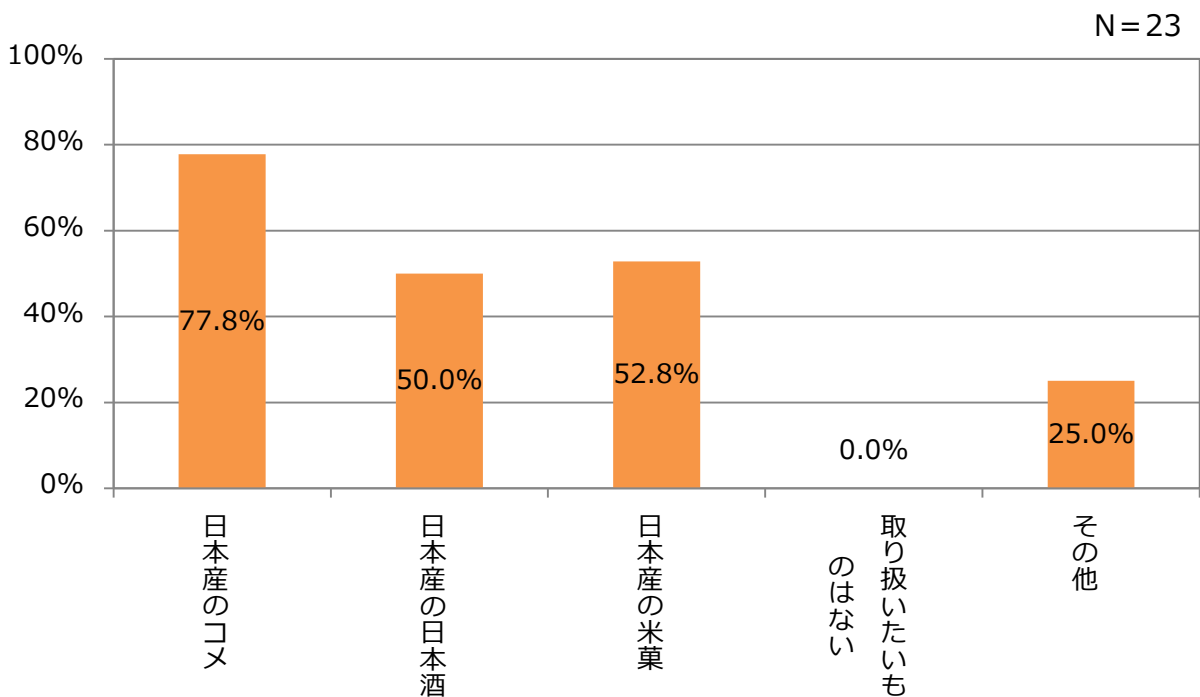
4.アンケート結果

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



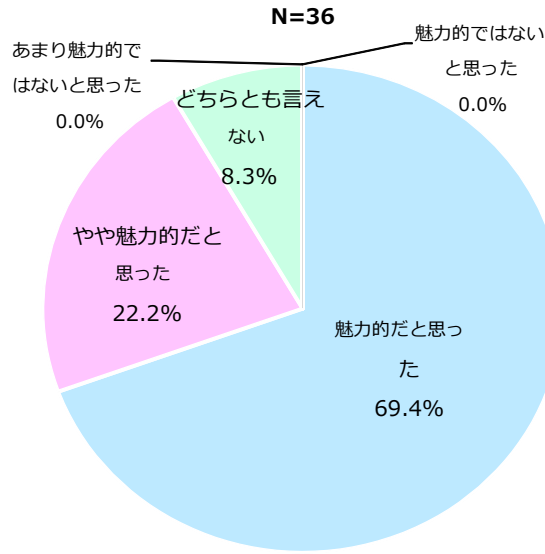
②日本産のコメ・コメ加工品で今後新たに取り扱いたいと思っているもの・今後も取り扱い続けたいと思っているもの



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。

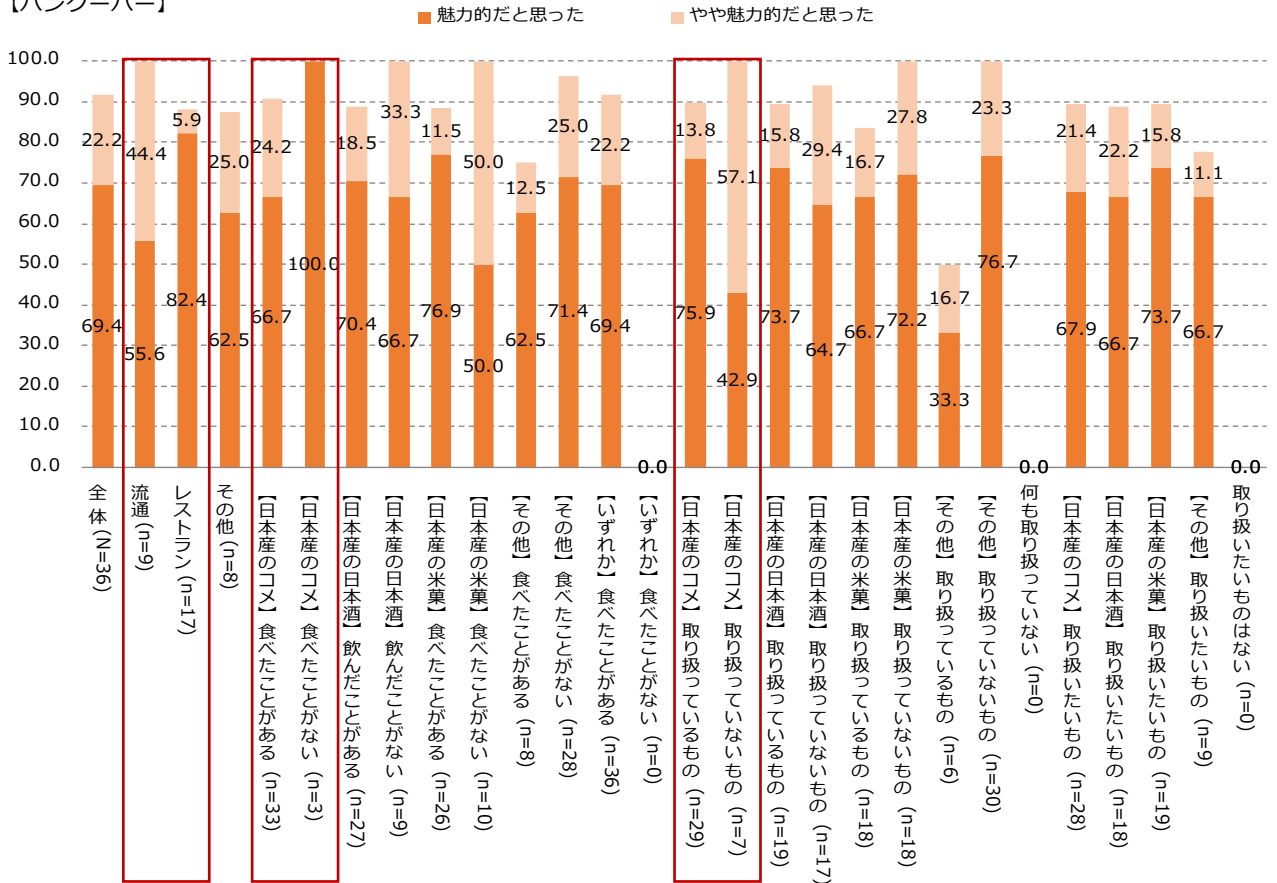
【バンクーバー】 ①日本産のコメの商材・食材としての魅力度



※n数が少ないため、一部参考値

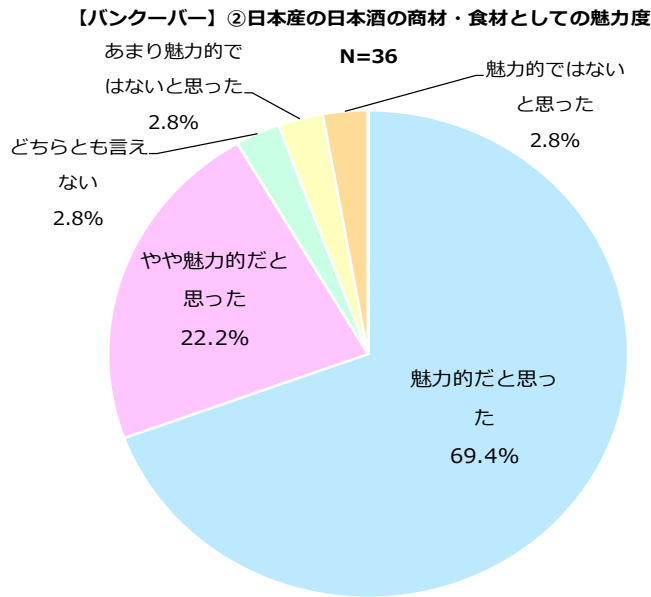
- ・業種別に見ると、評価が高いのは「流通」。反対に比較的评价が低いのは「レストラン」。
- ・「日本産のコメを食べたことがない」人も、全員がコメに魅力を感じたと回答。
- ・「日本産のコメを取り扱っていない」人も、全員がコメに魅力を感じたと回答。

【バンクーバー】



4.アンケート結果

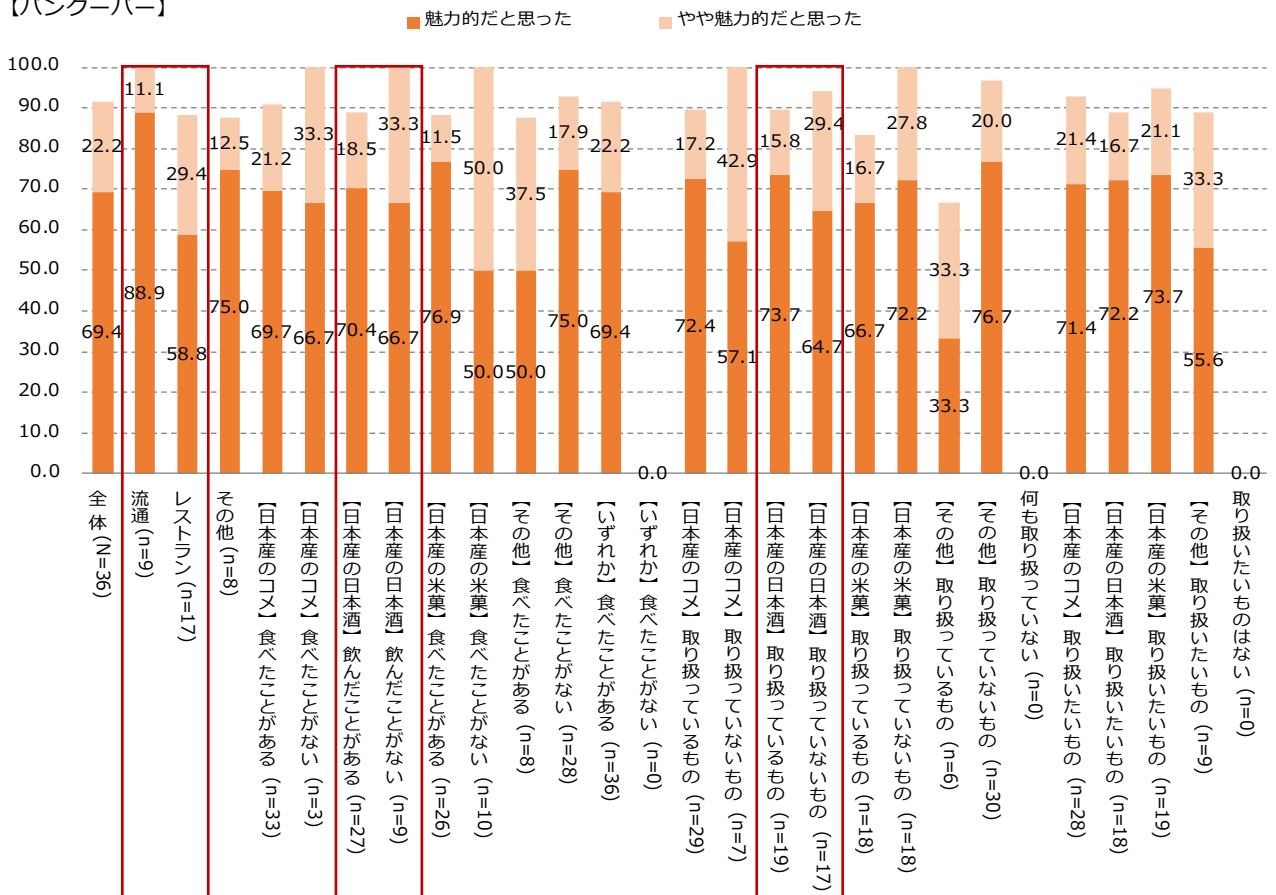
Q5.本日のイベントで、あなたは日本産のコメ・コメ加工品が魅力的な商材・食材だと思いましたか。



※n数が少ないため、一部参考値

- ・業種別に見ると、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、9割以上が日本酒に魅力を感じたと回答。

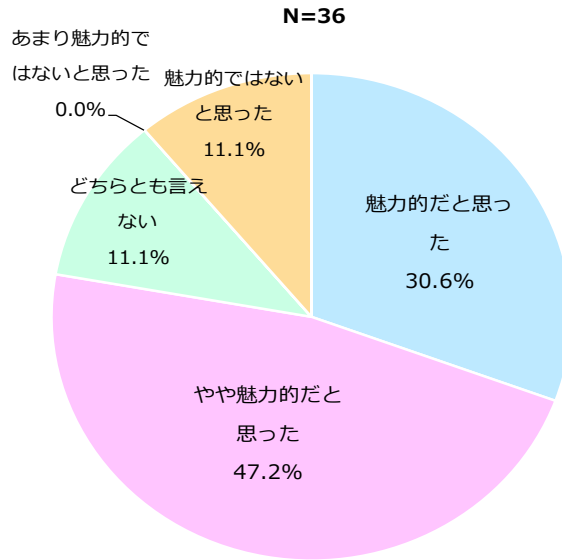
【バンクーバー】



4.アンケート結果

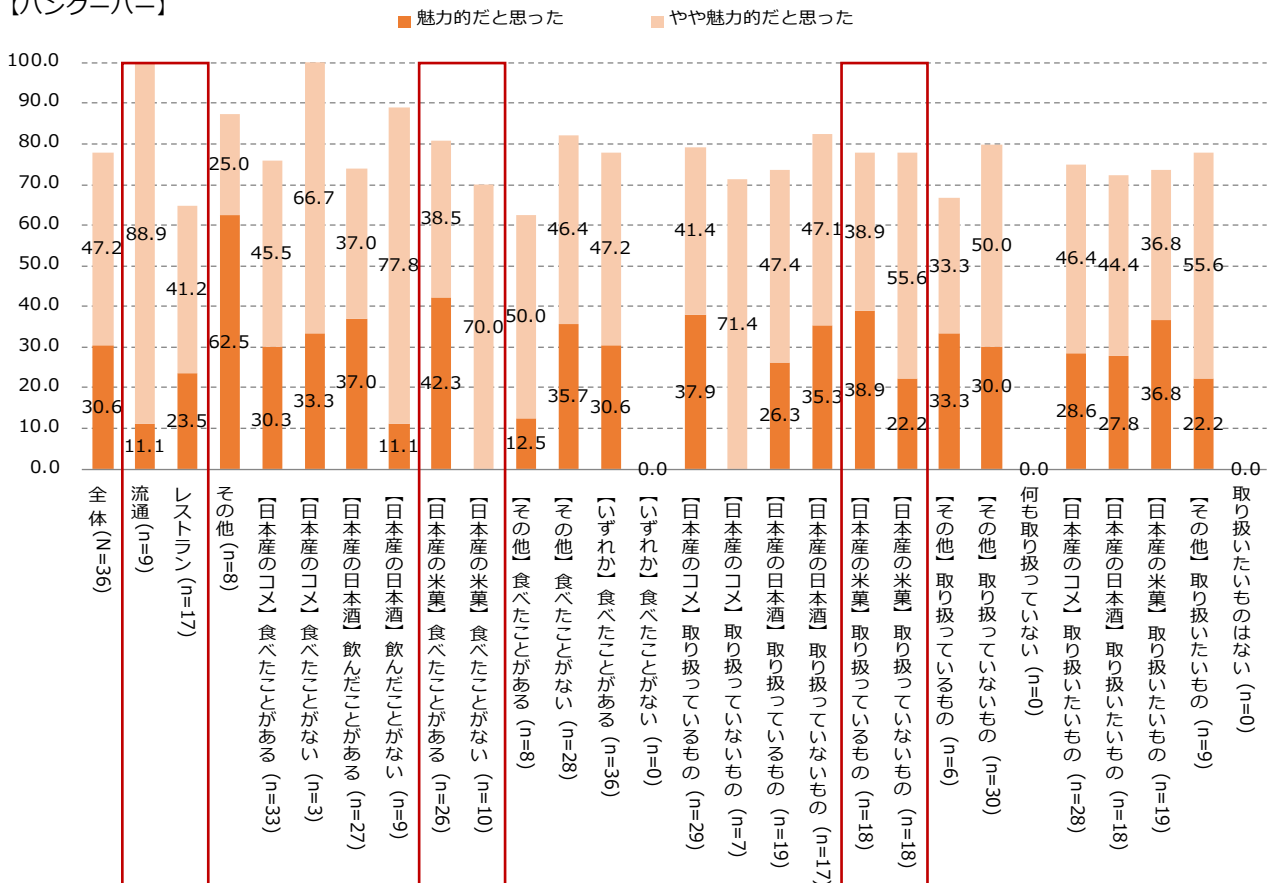
Q5.本日のイベントで、あなたは日本産のコメ・コメ加工品が魅力的な商材・食材だと思いましたか。

【バンクーバー】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

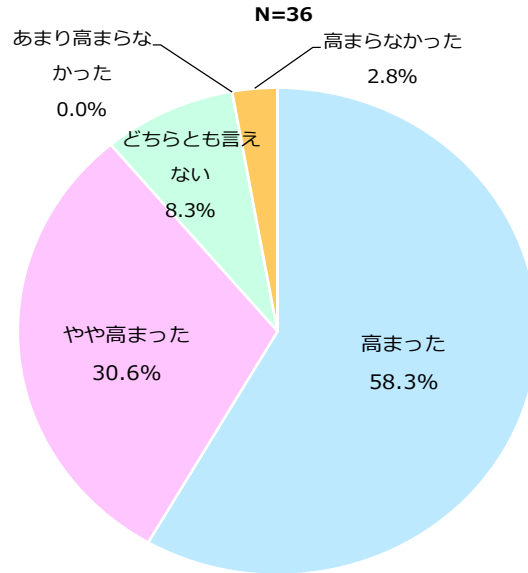
【バンクーバー】



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。

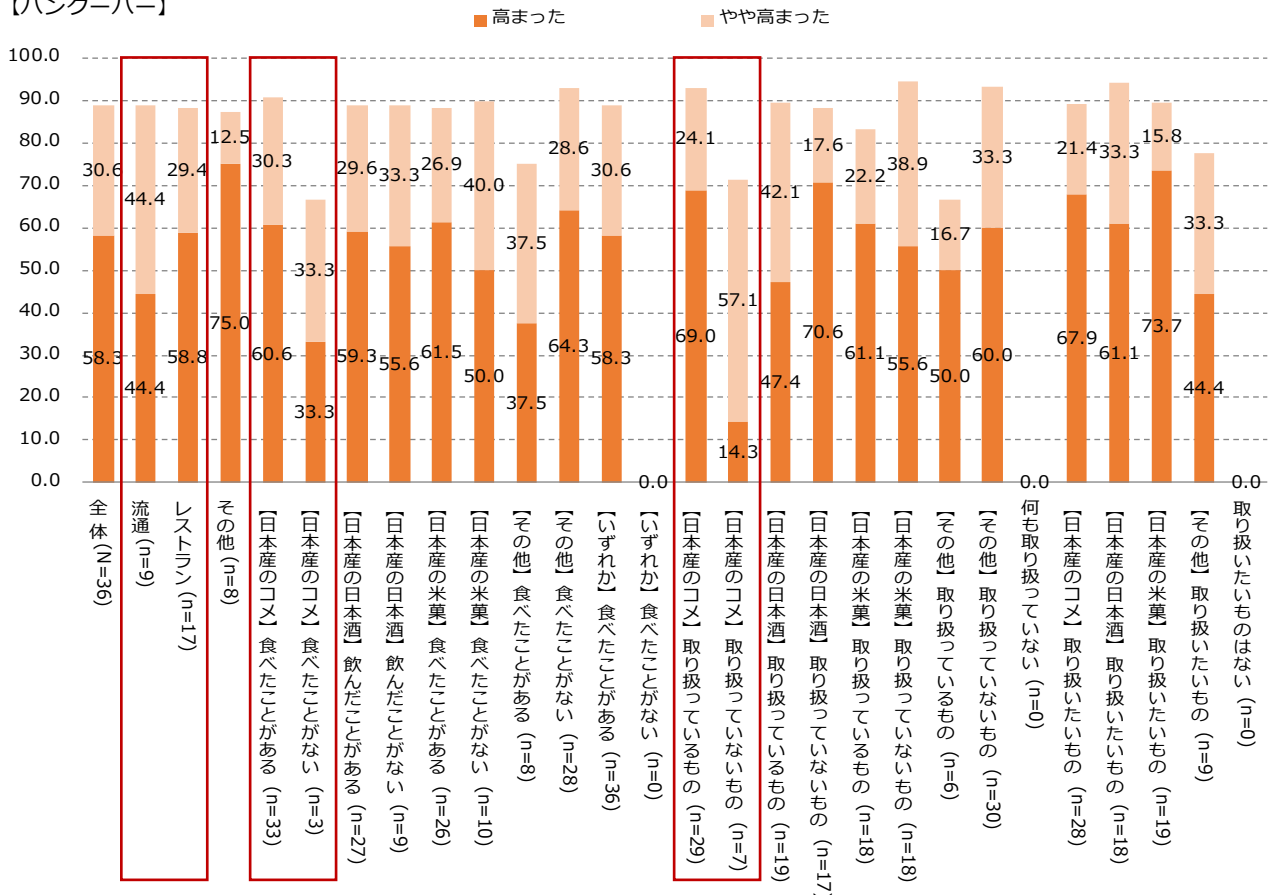
【バンクーバー】④日本産のコメへの商材・食材としての興味関心



※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、約7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、7割以上がコメに魅力を感じたと回答。

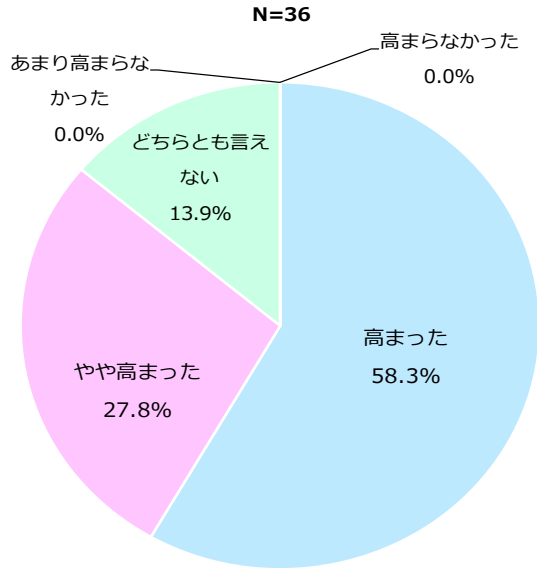
【バンクーバー】



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。

【バンクーバー】②日本産の日本酒への商材・食材としての興味関心

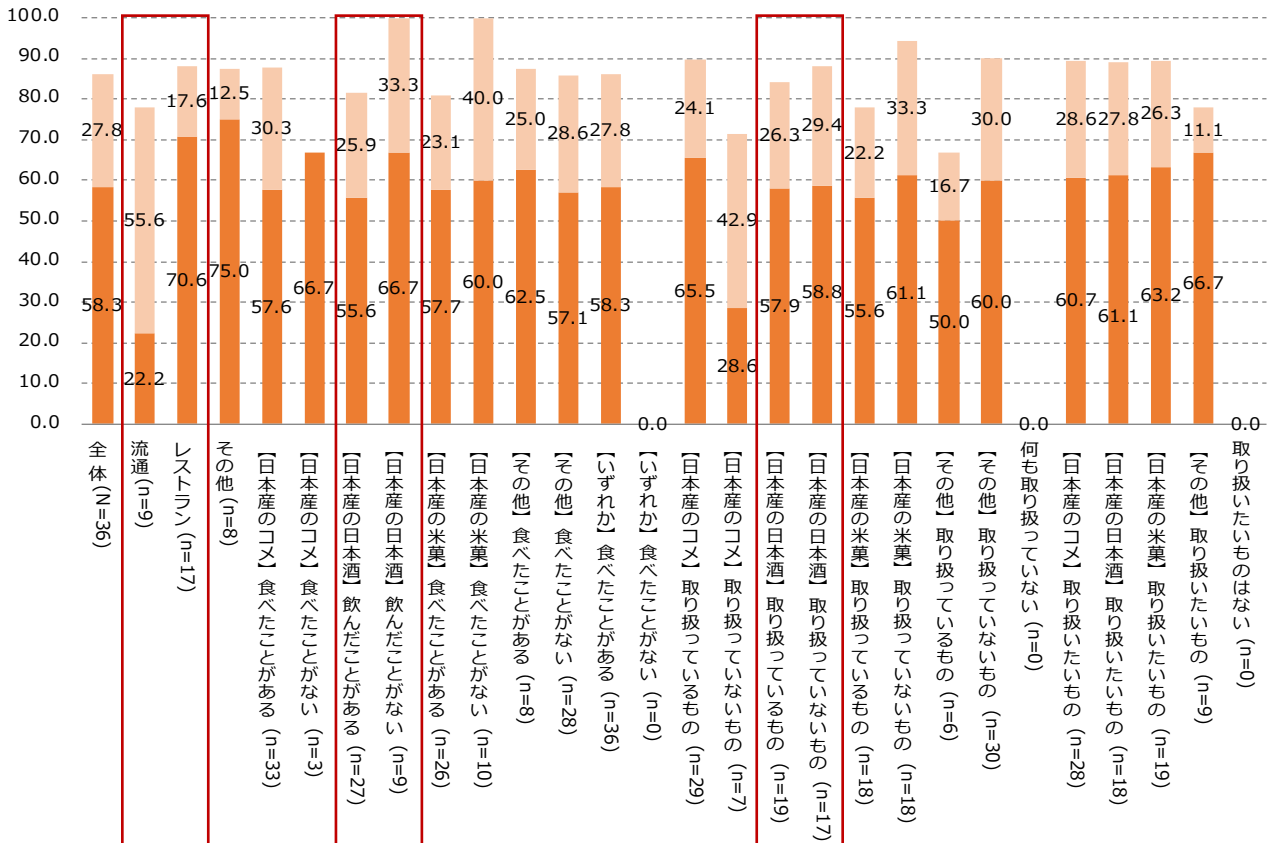


※n数が少ないため、一部参考値

- ・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9割が日本酒に魅力を感じたと回答。

【バンクーバー】

■ 高まった ■ やや高まった

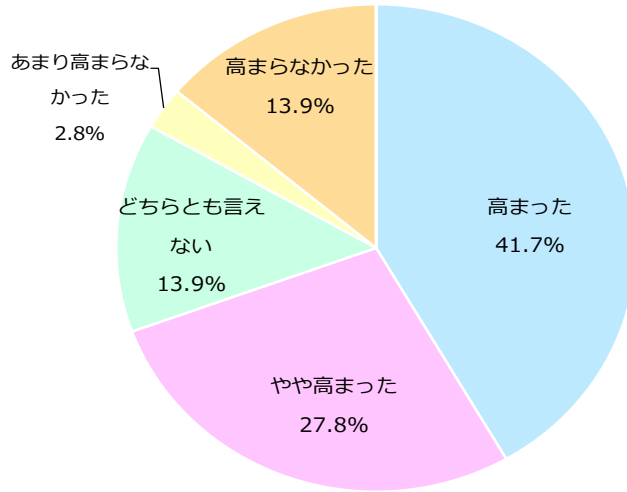


4.アンケート結果

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。

【バンクーバー】 ③日本産の米菓への商材・食材としての興味関心

N=36

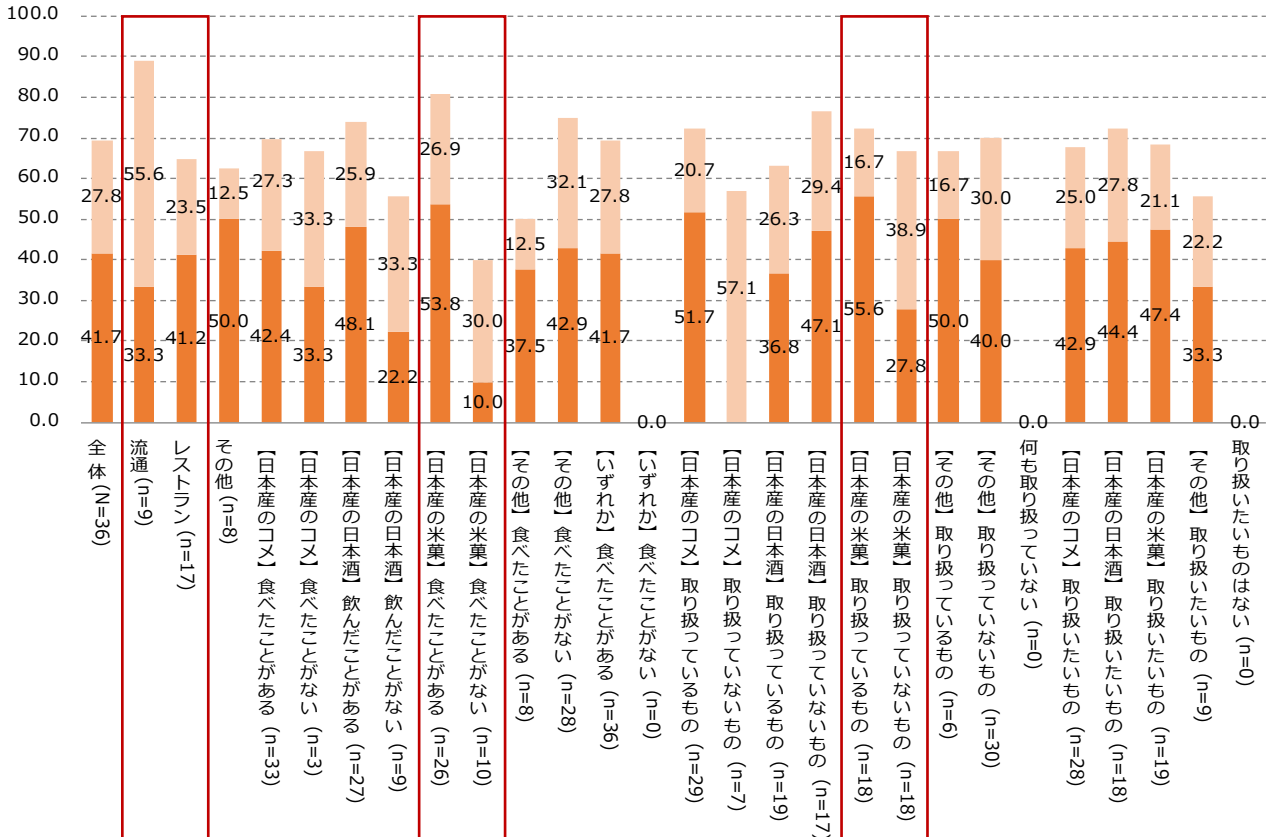


※n数が少ないため、一部参考値

- ・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、4割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7割が米菓に魅力を感じたと回答。

【バンクーバー】

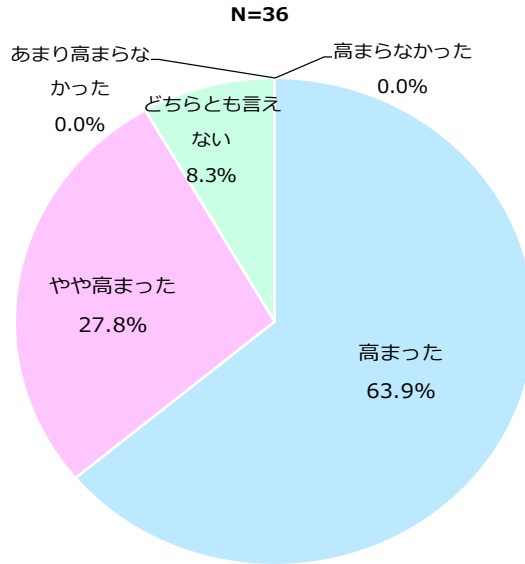
■ 高まった ■ やや高まった



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。

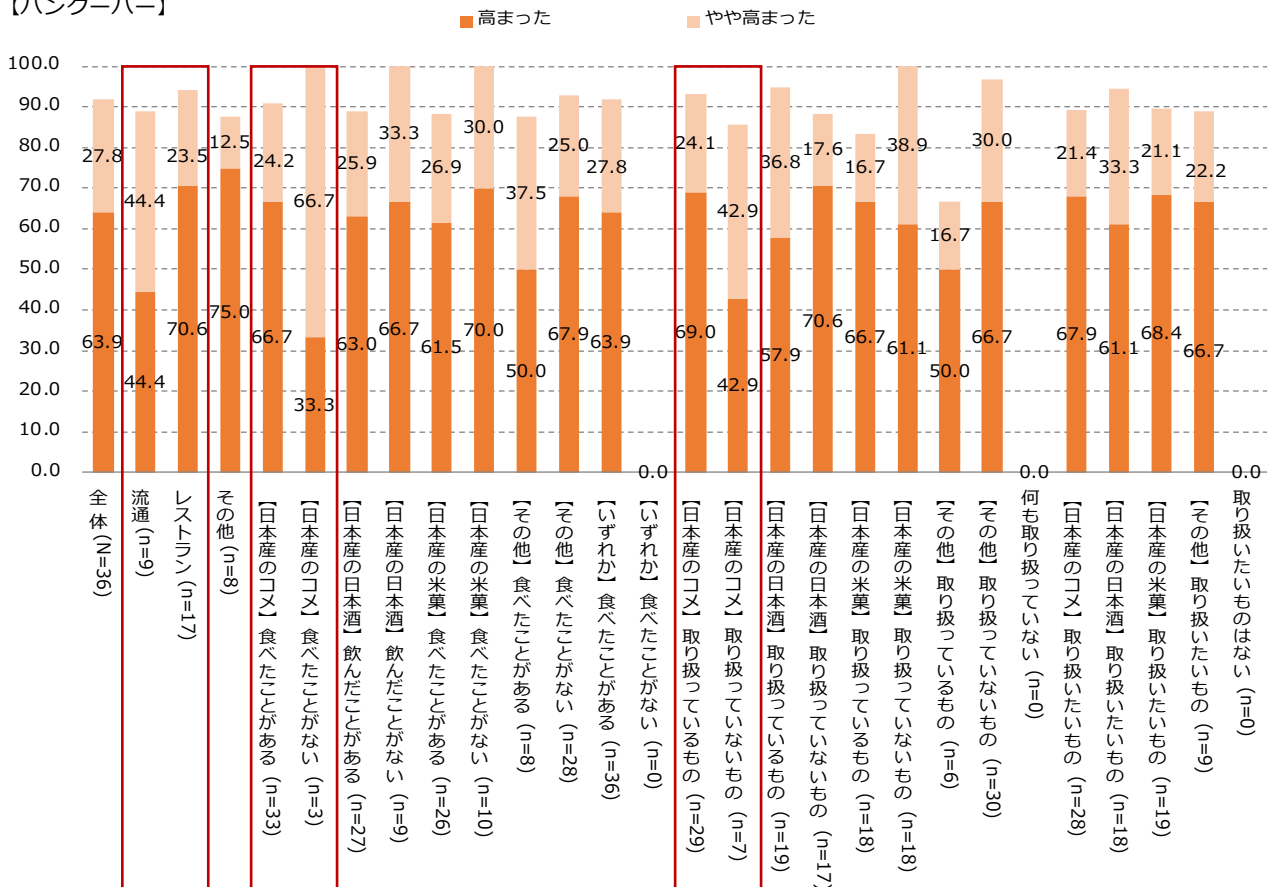
【バンクーバー】①日本産のコメの商材・食材としての取り扱い意向



※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、約9割がコメに魅力を感じたと回答。

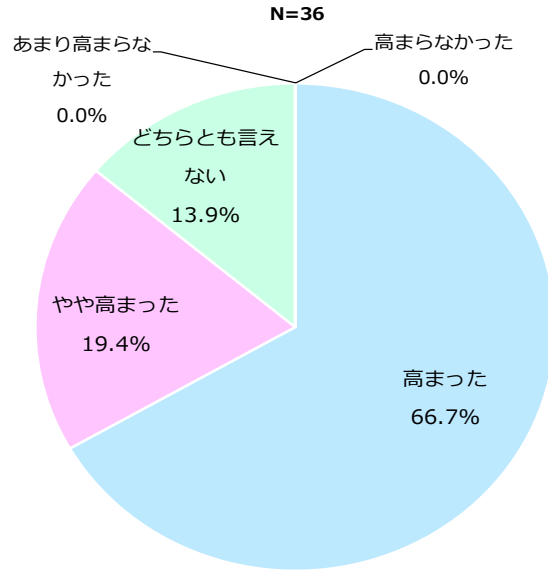
【バンクーバー】



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。

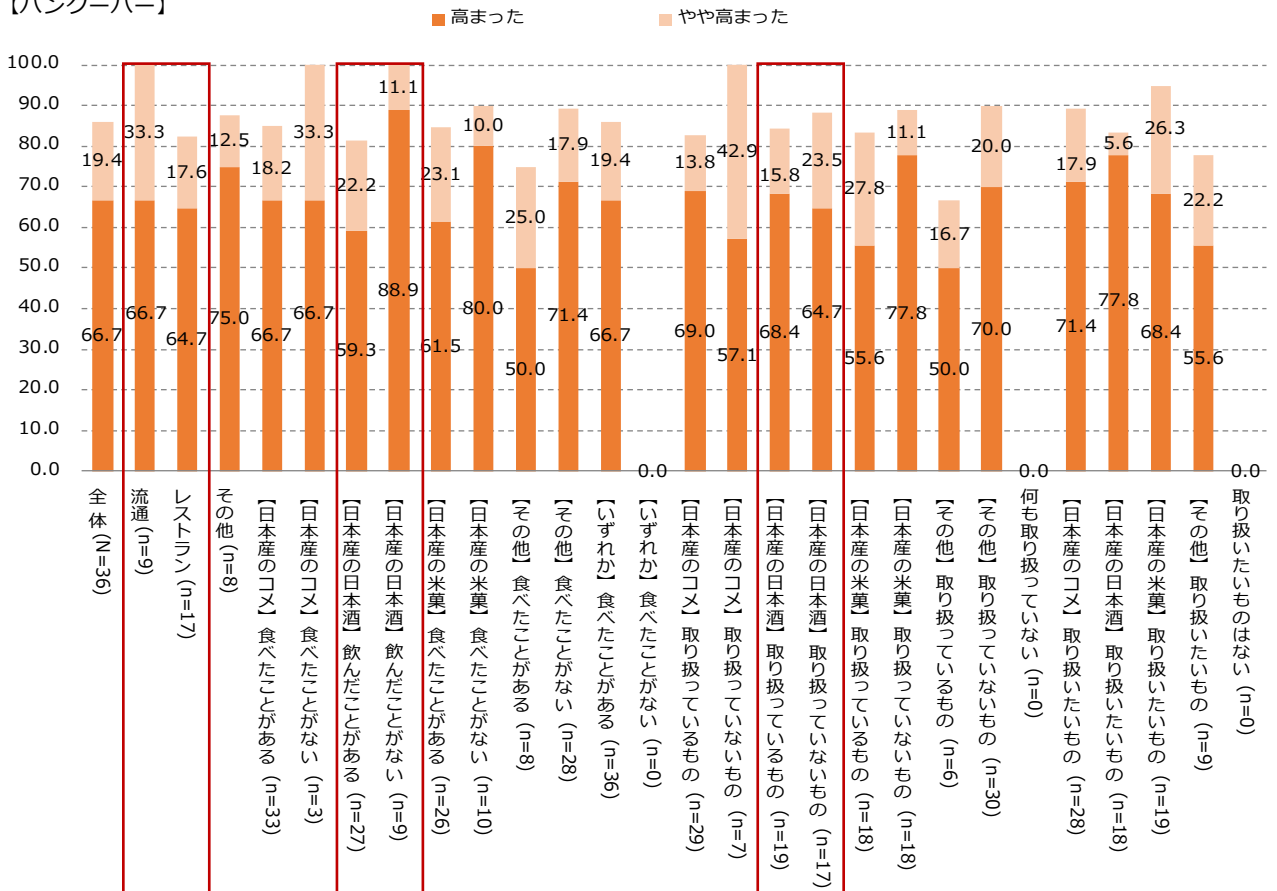
【バンクーバー】②日本産の日本酒の商材・食材としての取り扱い意向



※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「流通」。反対に比較的评价が低いのは「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9割が日本酒に魅力を感じたと回答。

【バンクーバー】

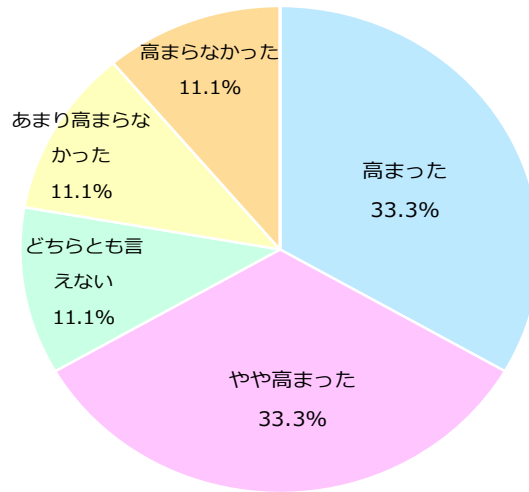


4.アンケート結果

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。

【バンクーバー】③日本産の米菓の商材・食材としての取り扱い意向

N=36

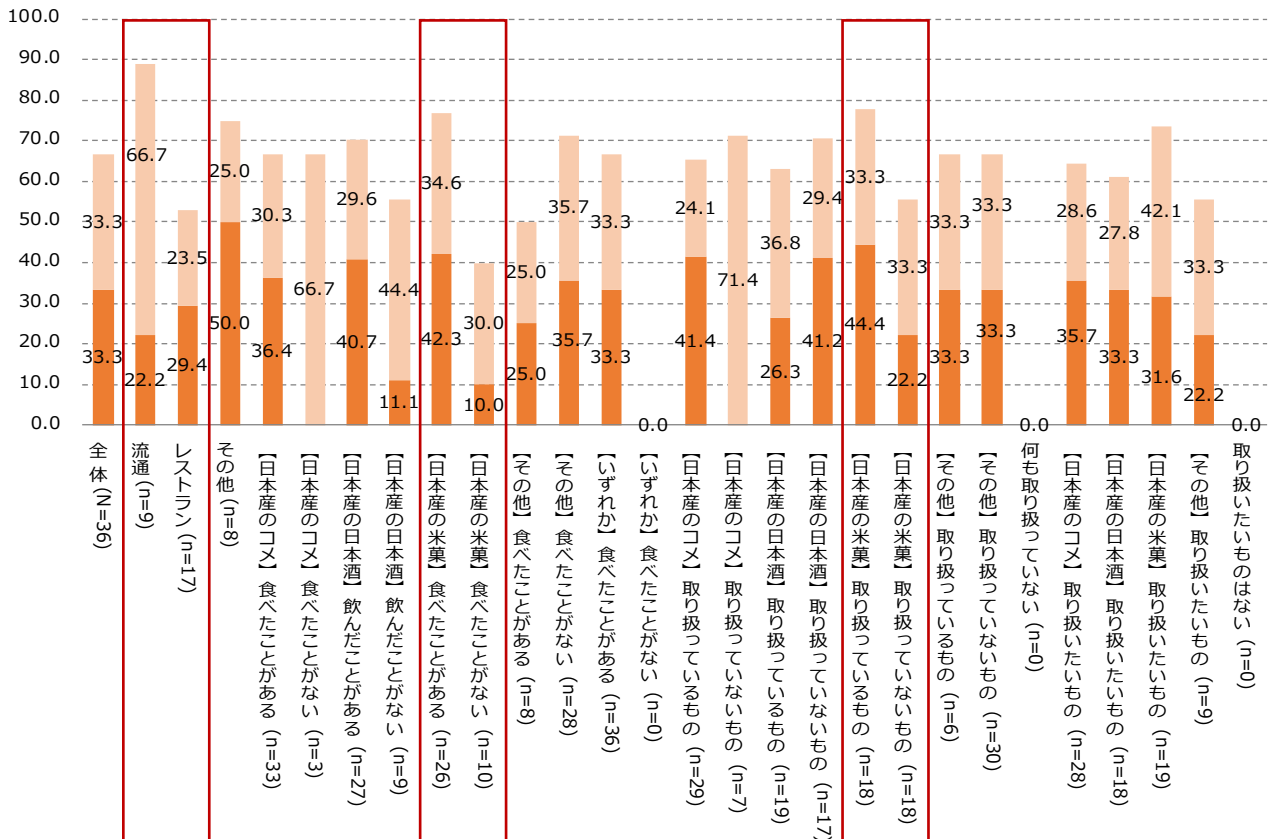


※n数が少ないため、一部参考値

- ・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、4割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6割が米菓に魅力を感じたと回答。

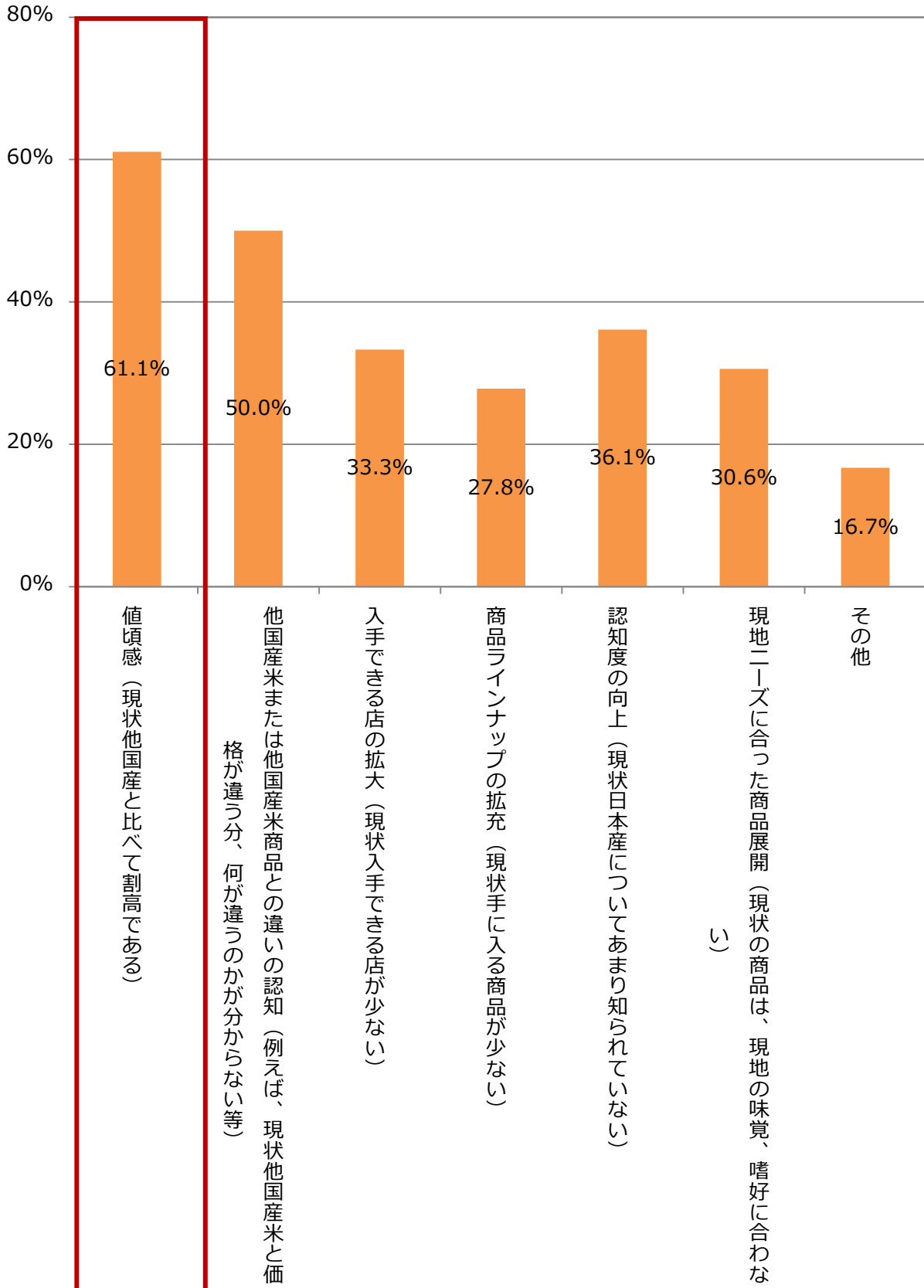
【バンクーバー】

■ 高まった ■ やや高まった



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必要だと思いますか。

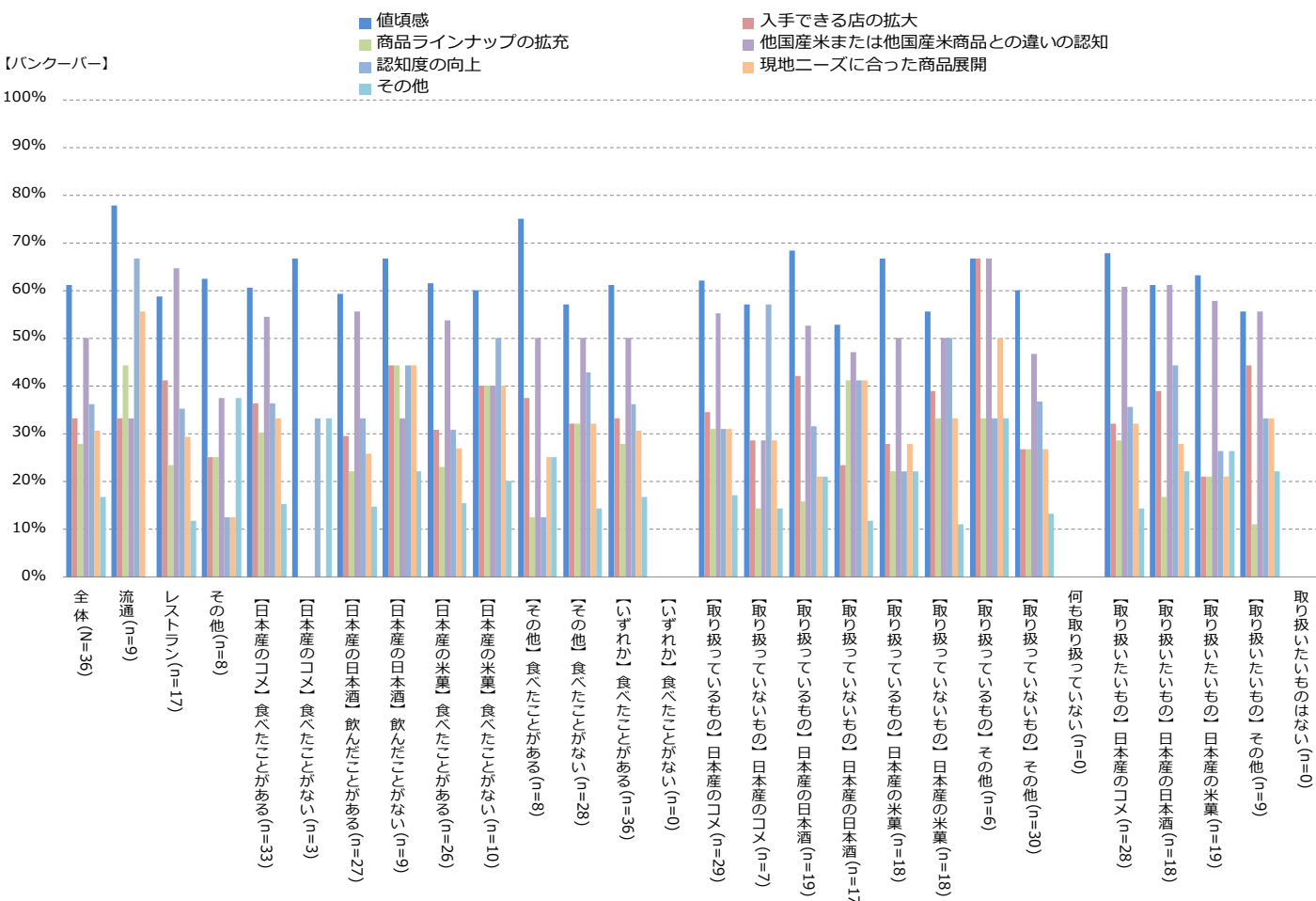


4.アンケート結果

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。

【バンクーバー】 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「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」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、日本産の日本酒を取り扱っていない人、日本産の米菓を取り扱っていない人では、いずれも、「値頃感」のスコアが高い。



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。

【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。
- ・バンクーバーでは特に「コメ」と「日本酒」の意向喚起のスコアが高い。（もともと「バンクーバー」の方がコメ・コメ加工品を取り扱っている業者が多いことも影響していると思われる。）
- ・「コメ」について取扱い意向喚起が9割を超えて高い。食材としての興味喚起については「コメ」よりも「日本酒」の方が高い。試飲/試食では「最も美味しいと思ったもの」は「コメ」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、バンクーバーでは「コメ」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。