



JAPAN SEAFOODS
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION



JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

ジャパン・ブランドPR活動
～おいしい J・パワープロジェクト 平成27年度～
×
～日本産水産品の海外拡販PR事業～
モスクワ・PIR コラボレーション実施報告書

一般社団法人全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会
水産物・水産加工品輸出拡大協議会

平成28年3月31日

平成27年度 セミナー事業 米・酒・魚 モスクワ コラボレーションの意義

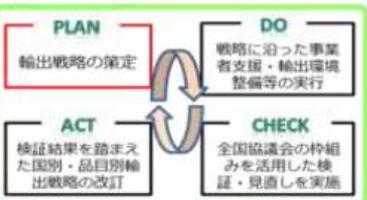
★ モスクワPIRでの水産と米のコラボレーションの意義

日本が2012年から推進する海外輸出戦略のうち、水産物とコメ・コメ加工品の最終目標輸出額は、全体の4割を占めている。もともとコメは和食全体にわたる食材であり、水産物は海外で最も知られる和食、寿司の基本的な食材。この2つのカテゴリがコラボレーションをすること、より深く日本の食についてアピールが可能になる。

国別・品目別輸出戦略

農林水産物・食品の輸出額を
2020年までに1兆円規模へ拡大

1兆円



中間目標
7,000億円

約4,500億円

水産物	1,700億円
加工食品	1,300億円
コメ・コメ加工品	130億円
林産物	120億円
花き	80億円
青果物	80億円
牛肉	50億円
茶	50億円

【2012年】

水産物	2,600億円	EU、ロシア、東南アジア、アフリカなど
加工食品	2,300億円	EU、ロシア、東南アジア、中国、中東、ブラジル、インドなど
コメ・コメ加工品	280億円	台湾、豪州、EU、ロシアなど
林産物	190億円	中国、韓国など
花き	135億円	EU、ロシア、シンガポール、カナダなど
青果物	170億円	EU、ロシア、東南アジア、中東など
牛肉	113億円	EU、米国、香港、シンガポール、タイ、カナダ、UAEなど
茶	100億円	EU、ロシア、米国など

【2016年】

水産物	3,500億円
加工食品	5,000億円
コメ・コメ加工品	600億円
林産物	250億円
花き	150億円
青果物	250億円
牛肉	250億円
茶	150億円

【2020年】

水産と
コメ・コメ加工品
合わせて
海外輸出
目標額
のおよそ4割
<4,100億>

戦略の中間点

農林水産・食品
世界進出
最強のコラボ
を推進する

平成27年度 セミナー事業 米・酒・魚 モスクワ 水産物とコメ・コメ加工品の輸出課題

★ 水産と米のコラボレーションの方向性

それぞれのカテゴリにおいて、輸出戦略が打ち出されており、これらの課題と目標を基本としたセミナー内容を検討する。

国家的マーケティング

- ・輸出相手国への働きかけ(原発事故に伴う輸入規制の緩和等)と日本の魚のブランディング
- ・生鮮・加工品の組み合わせ販売・産地間連携による安定供給
- ・重点品目、重点国・地域について、集中的に市場を開拓

【重点品目の考え方】

- ①資源的に余裕があり、輸入国で一定の食習慣があるもの
(例:ブリ、サバ、サンマ)
- ②国際競争力のある水産加工品
(例:第二のカニかま、ファストフィッシュ)
- ③国際商材(例:ホタテ、サケ)

【重点国・地域の考え方】

- A地域:**水産物の消費量が多く、日本産水産物が評価されている地域(高所得・新興中所得国)(例:東アジア、EU、ロシア、米国)
- B地域:**所得が拡大しており、魚の需要増加が見込める地域(低所得国)(例:東南アジア、アフリカ)

平成25年 農水省 水産物の輸出戦略より

水産物:ブリ・サバ・サンマ & 第二のカニかま・ファストフィッシュ & ホタテ・サケ

クオリティの高い日本産水産物による、和食のうま味、おいしい日本産米と多彩な味わいの日本酒をクロスさせる。
ロシアでの日本産水産物の好みは「寿司」「照り焼き」「蒸しもの」と言われ、富裕層向けと一般家庭向けの調理実演と試食内容を検討する。

【日本酒】

- 重点地域及び発信力の高い都市での事業にリソースを投入し、認知度の向上と販路の確保・拡大を図る。
- 酒造業者と生産者が結びつきをより強化すること等による原料米の数量や価格の安定供給の確保。

【コメ】

- 許容できる価格差で販売できる香港、シンガポール、豪州、EUを中心に、マーケットニーズを開拓する取組の実施。
- 現地での精米の取組や炊飯ロボットと合わせた外食への販売など、真に美味しい日本米のプレゼンスを高める取組を強化。
- パックご飯については、日本国内で製造するほか、原料を香港へ輸出し、香港で加工したものを中国へ輸出し、CEPAの適用を受ける等、優遇関税制度を活用することも一案。



平成25年 農水省 コメ・コメ加工品の輸出戦略より

市場タイプ	方向
共通	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎的なマーケティング調査の実施 ・海外発信に効果的な媒体の開発(ストーリー性をもった宣伝材料、印刷媒体、オンライン等でも活用可能な資料) ※ マーケティングのプロを活用 ※ 日本食とあわせて発信・展開 ・関係府省の地方支分部局やJETROが連携し、全国各地での業者の輸出支援(研修会の開催、成功事例などの必要な情報の収集・発信)
発信力の高い都市(ロンドン、パリ、NY、香港など)	<ul style="list-style-type: none"> ・イベント・事業(BtoB、BtoC)の重点的実施 ※ 発信力の高い都市でのイベント開催は、波及効果があることから優先的に対応 ※ 外国の一般消費者のみならず、バイヤー、著名人に対する発信や海外レストラン、日本食の料理人等の世界的ネットワークを活用した発信
成長・拡大地域(米、香、韓、EU、台、中など)	<ul style="list-style-type: none"> ・イベント・事業(BtoB、BtoC)の重点的実施 ・日系事業者(小売や日本食レストラン)以外への商流拡大(見本市、商談会) ※ 輸出額/増加率が大きい市場
潜在成長地域(印、伯など)	<ul style="list-style-type: none"> ・日本産日本酒の特徴を消費者、事業者(バイヤー、料理人等)に普及 ※ 日本以外産の清酒の消費地や経済成長率が高い地域

平成27年度 セミナー事業 米・酒・魚 モスクワ

★ 目的

世界の和食への関心が高まり、世界各地にある和食レストランも増加傾向にある。しかし、多くが日本人経営者でなく、提供される料理も本物の日本産食材を使ったものは多くない。これまで全米輸と大日本水産会は、それぞれの食材を中心に海外の様々な展示会や見本市で本物の和食を伝える活動をしてきた。今回、米や日本酒、魚といったそれぞれの団体の食品を、「和食」という形で一括り提供することで、日本産の食材のそれぞれの良さを理解してもらうことができると考え、2つの団体による実演試食セミナーをし、より効果的なPR活動を目指すことにした。

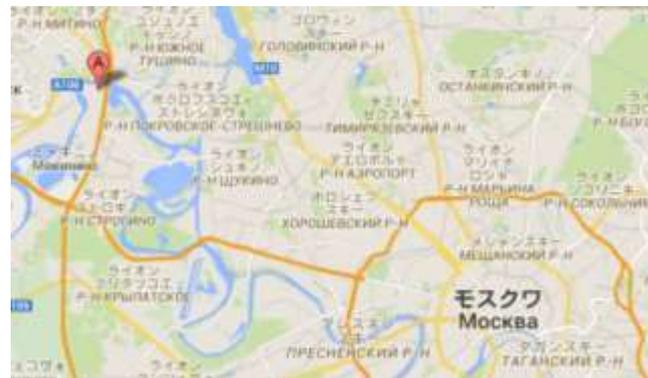
その第一弾として、モスクワPIRの会場で、EU諸国で活躍する日欧の料理や、ロシアで長く日本の食文化について広めて和食のオピニオンリーダーによる「米・酒・魚 おいしい！和食の世界」をテーマに、「おいしい日本産米、おいしい日本産の魚、そして日本酒を含めた和食」を語り調理実演を交え、実際に試食をしながら和食を体験するセミナーを実施する。

セミナーでは、それぞれの団体関係者も出席し、会場の方々からの質疑応答にも対応、日本産の米や魚、日本酒について関心のある人たちに、専門的な質問にも対応できる体制を組むことで、「本物の日本食」の高い理解度を達成する。

★ 実施場所と期間



2014年実績：出品者数:692社・団体/28カ国・地域
来場者数:46,500人
会場面積:48,000sqm



実施場所:ロシア モスクワ Crocus-Expo International Exhibition Center

Mezhdunarodnaya 16, P.O. box 92, Krasnogorsk 143402, Krasnogorsk area, Moscow region.

期間:2015年10月5日(月曜日)~10月8日(木曜日) <設営:10月2日~4日 撤収完了日:9日>

ロシアで日本食を伝え続けている和食の伝道師、ユーロ圏で日本酒をはじめ和食全般のセミナーや執筆活動をする料理家を中心に「米・酒・魚 おいしい！和食の世界」実演試食セミナーを実施。



渡貫卓也(わたぬき たくや)

「食彩わたぬき」店主

辻調グループ校「大阪あべの辻調理師専門学校」卒業後、同グループ校日本料理研究室教授として20年間勤務(大阪あべの辻調理師専門学校、エコール辻東京日本料理過程にてプロ料理人の育成)
出版活動:NHK出版「食彩浪漫」1年間連載、NHK出版「調理法別日本料理」、講談社「ワインを楽しむ基本大図鑑」、サントリー「リカーショップ」などを担当
対外事業:農林水産省委託事業で香港、台湾、マカオ、タイ、ロシア、インドネシアなどで日本食文化を披露
元日本食文化ロシア普及協会副会長
エコールエミーズ日本料理講師
香港「小甜谷」顧問



河野章子(こうの しょうこ)

料理家 ドイツ・ベルリン在住

料理講習、調理師育成、料理辞書のアジア部門やコラムの執筆をし、和食や日本酒について、ベルリンを中心に、ユーロ圏でセミナーなどの活動もする。

日本酒セミナー実績

2006年:郷乃誉(茨城)酒造のプレゼンテーション

2008年:日本大使館での日本酒の夕べ、運営責任者(屋軽食、夜寿司・日本食、通訳、大使館と日本酒輸出協会の仲介・コミュニケーション)

2012年:国民大学での酒と日本料理のセミナー

2012・14年:丸本酒造セミナー

通訳・進行:リュドミーラ

平成9年に「ロシア東洋実用大学日本語学科」を卒業。

平成11年～13年まで日本に滞在し、横浜YMCA、東京渋谷日本語学校等で、特訓コースや日本語上級コースを受講。

ロシア国内で実施される日本語能力試験では最難関の1級を取得。

現在は、在モスクワの「Japan Foundation」で日本語講師を務める傍ら、LLC OWENSで非常勤通訳として、数々の和食をテーマにイベント及び商談等で活躍している。

平成27年度 セミナー事業 米・酒・魚 おいしい！和食の世界 モスクワ 実施

PIR来場者は富裕層、あるいはプロの料理家がほとんどであり、日本産の魚及びお米に関する料理は、プロの調理家目線でそれぞれの良さを伝え、かつ、試食を行った。実施は、実演・試食を2回、水産協議会講演型を1回実施した。(最終日は、セミナー1回、水産協議会講演1回)

【セミナー概要 基本構成A (90分)】

1. 全米輸、水産物・水産加工品輸出拡大協議会の紹介
2. 料理家紹介 簡単な経歴
3. セミナーで実演する料理と和食
 - ・展示している「重陽」の料理
 - ・日本の自然、四季、文化と日本料理
4. 日本の水産品
 - ・和食と日本の水産品の食べ方のいろいろ
(料理家からみた日本の水産品の美味しさ)
5. 実演①ブリしゃぶ
 - ・刺身と包丁(実演)
 - ・ブリしゃぶについて(試食)
6. 実演②鯛の蒸しもの
 - ・鯛の蒸しものについて(実演・試食)
7. 日本料理(和食・魚料理)と日本酒の楽しみ方
8. 日本酒について
 - ・ワイン(ウォッカ・ジン)と日本酒の違い
 - ・日本須飲み比べ(試飲:2バージョン)
9. 日本のお米の紹介(種類・歴史)
10. 実演③お米の炊き方
 - ・日本米・外国米比較(試食)
11. 実演④うら巻き寿司
 - ・寿司米の作り方
 - ・マグロのうら巻き(実演・試食)
12. 実演⑤マグロの香味焼きどんぶり
 - ・和食の食べ方のいろいろ
 - ・どんぶり(実演・試食)
13. 質疑応答

【共通①】

- ・ウエルカムドリンク 日本酒(2バージョン)
- ・アンケート対応 米加工品・割り箸プレゼント

【共通②】

- ・水産物・水産加工品輸出拡大協議会 講演 30分

セミナー 実施構成

日付	10月5日(月)	10月6日(火)	10月7日(水)	10月8日(木)
午前	仕込 8時入り 開場:10時～			
午後	①セミナー 13時～14時30分 日本酒:ウエルカム:白鶴酒造 10/5.6試飲:白鶴酒造 10/7試飲:金紋秋田酒造			①水産講演会 12時00分～12時30分
	②水産講演会 15時～15時30分			②セミナー 13時00分～14時30分 日本酒:ウエルカム:月山酒造 試飲:白鶴酒造
	③セミナー 16時～17時30分 日本酒:白鶴酒造			15時ブース終了
	閉場:18時			閉場:16時

平成27年度 セミナー事業 米・酒・魚 おいしい！和食の世界 モスクワ 仕込み風景



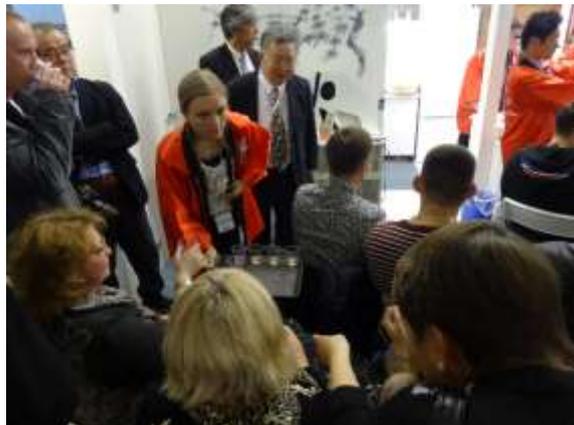
平成27年度 セミナー事業 米・酒・魚 おいしい！和食の世界 モスクワ 実施風景1



平成27年度 セミナー事業 米・酒・魚 おいしい！和食の世界 モスクワ 実施風景2



平成27年度 セミナー事業 米・酒・魚 おいしい！和食の世界 モスクワ 試食風景



平成27年度 セミナー事業 米・酒・魚 おいしい！和食の世界 モスクワ 水産セミナー風景



平成27年度 セミナー事業 米・酒・魚 おいしい！和食の世界 モスクワ ブース・展示等



☆ Сябу-сябу из желтохвоста (на 4 чел.)

Желтохвост	600 г
Дайкон	200 г
Морковь	100 г
Грибы	неск. шт.
Соус «тарэ»	
Паста мисо	50 г
Соевый соус	50 г
Майонез	50 г
Мёд	80 г



1. С желтохвоста снять кожу и нарезать рыбу тонкими ломтиками.
2. Дайкон, морковь и грибы порезать на небольшие кусочки, достаточно тонкие, чтобы они быстро проваривались.
3. В чашке смешать мисо, соевый соус, майонез и мед.
4. В кастрюле вскипятить рыбный бульон, после чего окунать туда кусочки рыбы, дайкона, моркови и грибов на короткое время, чтобы они слегка обварились, и есть, макая в соус.

☆ Морской карась со свеклой, приготовленный на пару (на 4 чел.)



1. Нарезанное на куски филе морского карася слегка обсыпать солью со всех сторон.
2. Свеклу порезать соломкой.
3. В чашку положить яичный белок и взбить. Добавить щепотку соли, свеклу и перемешать.
4. Кусочки карася разложить на поддоне, который входит в пароварку, и сверху положить свеклу. Готовить на пару, на сильном огне около 10 мин.
5. В кастрюле смешать бульон для соуса «ан», сахар, соль, соевый соус и довести до кипения. Загустить крахмалом, разведенным в холодной воде.
6. Готовую рыбу выложить на тарелку, полить густым соусом «ан». По вкусу добавить васаби.

Филе морского карася	400 г	Сахар	1 ст. ложка
Свекла	200 г	Соль	½ чайн. ложки
Яичный белок	0,5 яйца	Соевый соус	1 ст. ложка
Соль	щепотка	Крахмал, развед.	
Соус «ан»		в хол. воде	нужное кол-во
Рыбный бульон	400 мл	Тертый васаби	немного

★ Роллы «наизнанку» (8 шт.)

Японский рис	600 мл
Вода	800 мл
Уксус для суси	рисовый или зерновой уксус 80 мл, сахар 1,5 ст. л., соль 1 ч.л.
Тунец для сасими	филе длиной ок. 20 см, нарезанное на 8 брусков шириной ок. 1 см
Авокадо	1 шт. (если нет, то ½ огурца)
Обжаренный кунжут	8 ст. л.
Нори	4 листа (разрезать пополам на 8 частей)
Васаби	немного
Гари (имбирь)	немного
Соевый соус	немного
Циновка (макису)	1 шт. (обернутая пленкой)



1. Рис промыть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, залить 800 мл воды и оставить вымачиваться на 20 минут.
2. Нагреть кастрюлю, положить в нее замоченный в воде рис, накрыть крышкой и довести до кипения на сильном огне. Затем уменьшить огонь и варить 10 мин. Когда рис сварится, снять кастрюлю с плиты и оставить как минимум на 15 минут. Во время приготовления риса крышку снимать нельзя.
3. Когда рис будет готов, смешать уксус для суси.
4. Филе тунца длиной 20 см нарезать на продольные бруски шириной около 1 см.
5. Авокадо очистить от кожицы, удалить косточку и нарезать брусками толщиной 5 мм.
6. Лист нори положить на циновку и смоченными в воде руками равномерно распределить рис, так чтобы он закрывал нори до краев. Сверху посыпать 1 ст. ложку кунжута.
7. Обеими руками перевернуть нори рисом вниз, намазать посередине васаби, разложить вдоль по одному бруску рыбы и 2 бруска авокадо, начать заворачивать от себя.
8. Свернутые роллы разрезать ножом на 8 частей, подавать с гари и соевым соусом.

★ Домбури с тунцом, обжаренным с ароматическими специями (на 4 чел.)



Тунец для сасими	кусок филе длиной ок. 20 см, толщиной 4 см		
Молотый красный перец	½ чайной ложки	Соевый соус	1 ст. л.
Черный перец горошком	2 ч. л. грубого помола	Сакэ	50 мл
Кунжут	4 ст. ложки	Горчица	1 ст. л.
Соль	½ чайной ложки	Мёд	1 ст. л. (или сахар 1 ст. л.)
Растительное масло	2 ст. ложки	Уксус	1 ст. л.
Паста мисо	4 ст. л. (по вкусу белое или смешанное)	Перец «сансё»	щепотка (или обычный перец)
		Лук-порей	1 стебель
		Вареный рис	ок. 4 чашек для домбури

1. Молотый красный перец, черный перец, кунжут и соль хорошо смешать, и равномерно обсыпать полученной смесью филе тунца со всех сторон. На разогретую сковороду налить растительное масло и обжарить филе тунца с каждой стороны на глубину примерно 5 мм. Тунец станет еще вкуснее, если он немного прижарится. После обжаривания снять со сковороды и хорошо охладить.
2. В чашке смешать пасту мисо, соевый соус, сакэ, горчицу, мед, уксус, перец «сансё», по необходимости добавить больше указанных ингредиентов по вкусу. Лук нарезать тонкими кольцами.
3. Тунца нарезать пластинками толщиной примерно 1 см и разложить поверх сваренного риса, сверху полить соусом и посыпать мелко нарезанным луком.

Отборное сакэ «Наматёдзосю»

(свежесваренное сакэ, пастеризованное перед розливом в бутылки)



< Особенности >

Своеобразие этого напитка – заключенная в каждой бутылке свежесть, наполненная вкусом только что сваренного сакэ, доставленного прямо с винокурни.

- Ингредиенты: рис (отечественного производства), рисовые дрожжи «кодзи» (из риса отечественного производства), дистиллированный спирт
- Содержание алкоголя: 13-14%
- Сладость / сухость: +2
- Кислотность: 1,2
- Показатель аминокислот: 1,1
- Степень шлифовки: 70%

Вкус

Сладкое		Полусухое		Сухое
---------	--	-----------	--	-------

Насыщ.		Умеренн.		Легкий
--------	--	----------	--	--------

Рекомендуемые способы употребления

Со льдом	Охлажд.	Комнатной темпер.	Теплым ок. 40°C	Горячим ок. 50°C
○	◎	○	—	—

Дзюммай Дайгиндзё «Сёун»



< Особенности >

Сакэ категории *дзюммай дайгиндзё*, сваренное с использованием 100% риса «Ямаданисики», который считается самым лучшим рисом для производства сакэ, отшлифованного до 50% от первоначального объема, на основе тщательного соблюдения традиционных технологий школы «Тамба Тодзи». Благородный, выдержанный вкус и спокойное послевкусие делает этот напиток шедевром очищенного сакэ.

- Ингредиенты: рис (отечественного производства), рисовые дрожжи «кодзи» (из риса отечественного производства)
- Содержание алкоголя: 15,5%
- Сладость / сухость: +2
- Кислотность: 1,5
- Показатель аминокислот: 1,4
- Степень шлифовки: 50%

Вкус

Сладкое		Полусухое		Сухое
---------	--	-----------	--	-------

Насыщ.		Умеренн.		Легкий
--------	--	----------	--	--------

Рекомендуемые способы употребления

Со льдом	Охлажд.	Комнатной темпер.	Теплым ок. 40°C	Горячим ок. 50°C
○	◎	◎	○	—



«Саюри»

- Ингредиенты: рис (отечественного производства), рисовые дрожжи «кодзи» (из риса отечественного производства)
- Содержание алкоголя: 12~13%
- Сладость / сухость: -11
- Кислотность: 1,6
- Показатель аминокислот: 1,1
- Степень шлифовки: 70%

Вкус

Сладкое		Полусухое		Сухое
---------	--	-----------	--	-------

Насыщ.		Умеренн.		Легкий
--------	--	----------	--	--------

Рекомендуемые способы употребления

Со льдом	Охлажд.	Комнатной темпер.	Теплым ок. 40°C	Горячим ок. 50°C
—	—	○	◎	—

Отборное сакэ «Наматёдзосю»

(свежесваренное сакэ, пастеризованное перед розливом в бутылки)



< Особенности >

Своеобразие этого напитка – заключенная в каждой бутылке свежесть, наполненная вкусом только что сваренного сакэ, доставленного прямо с винокурни.

- Ингредиенты: рис (отечественного производства), рисовые дрожжи «кодзи» (из риса отечественного производства), дистиллированный спирт
- Содержание алкоголя: 13-14%
- Сладость / сухость: +2
- Кислотность: 1,2
- Показатель аминокислот: 1,1
- Степень шлифовки: 70%

Вкус

Сладкое		Полусухое		Сухое
---------	--	-----------	--	-------

Насыщ.		Умеренн.		Легкий
--------	--	----------	--	--------

Рекомендуемые способы употребления

Со льдом	Охлажд.	Комнатной темпер.	Теплым ок. 40°C	Горячим ок. 50°C
○	◎	○	—	—



«Горный ветер»

- Содержание алкоголя: 18%
- Сладость / сухость: 1.4~5
- Степень шлифовки: 76%

Вкус

Сладкое		Полусухое		Сухое
---------	--	-----------	--	-------

Насыщ.		Умеренн.		Легкий
--------	--	----------	--	--------

Рекомендуемые способы употребления

Со льдом	Охлажд.	Комнатной темпер.	Теплым ок. 40°C	Горячим ок. 50°C
—	◎	—	◎	—



«X3»

- Содержание алкоголя: 15.6%
- Сладость / сухость: -2.5
- Кислотность: 2.6
- Показатель аминокислот: 1,1
- Степень шлифовки: 70%

Вкус

Сладкое		Полусухое		Сухое
---------	--	-----------	--	-------

Насыщ.		Умеренн.		Легкий
--------	--	----------	--	--------

Рекомендуемые способы употребления

Со льдом	Охлажд.	Комнатной темпер.	Теплым ок. 40°C	Горячим ок. 50°C
—	—	◎	○	—



Дзюммай Дайгиндзё «Гинрэйгассан»

- Ингредиенты: рис (отечественного производства), рисовые дрожжи «кодзи» (из риса отечественного производства), дистиллированный спирт
- Содержание алкоголя: 15~16%
- Сладость / сухость: +2
- Кислотность: 1,3
- Показатель аминокислот: 1,2
- Степень шлифовки: 45%

Вкус

Сладкое		Полусухое		Сухое
---------	--	-----------	--	-------

Насыщ.		Умеренн.		Легкий
--------	--	----------	--	--------

Рекомендуемые способы употребления

Со льдом	Охлажд.	Комнатной темпер.	Теплым ок. 40°C	Горячим ок. 50°C
○	◎	○	—	—



Дзюммай Дайгиндзё «Сёун»

< Особенности >

Саке категории *дзюммай дайгиндзё*, сваренное с использованием 100% риса «Ямаданисики», который считается самым лучшим рисом для производства саке, отшлифованного до 50% от первоначального объема, на основе тщательного соблюдения традиционных технологий школы «Тамба Тодзи».

Благородный, выдержанный вкус и спокойное послевкусие делает этот напиток шедевром очищенного саке.

- Ингредиенты: рис (отечественного производства), рисовые дрожжи «кодзи» (из риса отечественного производства)
- Содержание алкоголя: 15,5%
- Сладость / сухость: +2
- Кислотность: 1,5
- Показатель аминокислот: 1,4
- Степень шлифовки: 50%

Вкус

Сладкое		Полусухое		Сухое
---------	--	-----------	--	-------

Насыщ.		Умеренн.		Легкий
--------	--	----------	--	--------

Рекомендуемые способы употребления

Со льдом	Охлажд.	Комнатной темпер.	Теплым ок. 40°C	Горячим ок. 50°C
○	◎	◎	○	—



«Саюри»

- Ингредиенты: рис (отечественного производства), рисовые дрожжи «кодзи» (из риса отечественного производства)
- Содержание алкоголя: 12~13%
- Сладость / сухость: -11
- Кислотность: 1,6
- Показатель аминокислот: 1,1
- Степень шлифовки: 70%

Вкус

Сладкое		Полусухое		Сухое
---------	--	-----------	--	-------

Насыщ.		Умеренн.		Легкий
--------	--	----------	--	--------

Рекомендуемые способы употребления

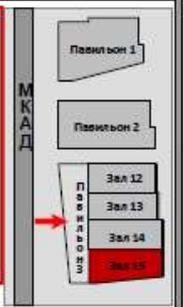
Со льдом	Охлажд.	Комнатной темпер.	Теплым ок. 40°C	Горячим ок. 50°C
—	—	○	◎	—

PIR EXPO
RUSSIAN HOSPITALITY WEEK 2015
Зал \Hall 15

ПИР
Продукты
питания / FOOD



Международные выставки
05– 08 октября 2015,
МВЦ «Крокус Экспо», Зал 15, Павильон 3
*International Exhibitions
October 05–08, 2015, Hall 15, Pavilion 3
Crocus Expo IEC*

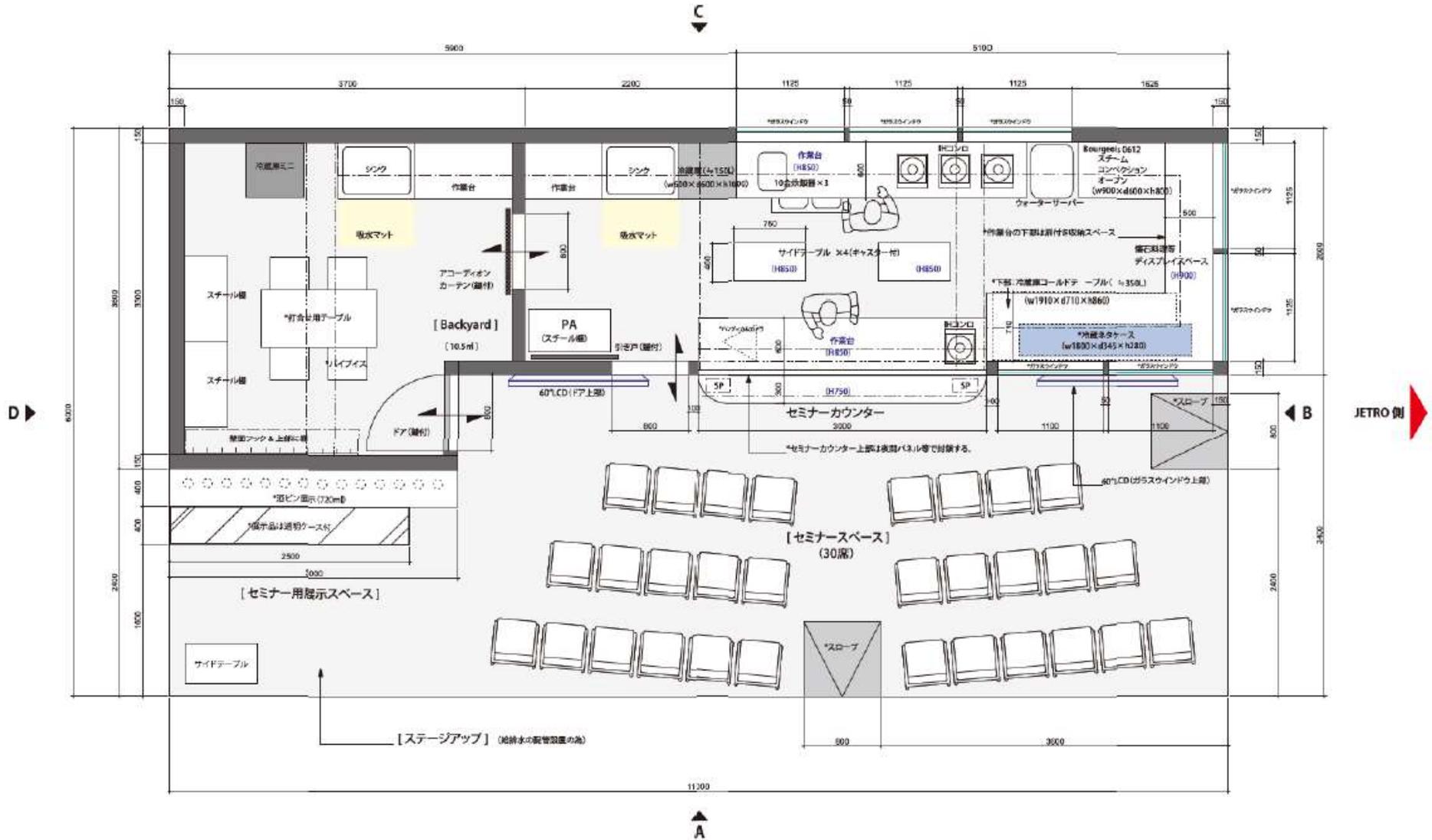


3C21
66 m²
Japan Rice Association
Japan Seafood Association

Технические характеристики: Technical characteristics:	
S=17550 м ² Высота = 8,0 м. Height Нагрузка на пол = 2,5 т.м ² Load on floor Высота монтажных ворот = 7,62 м. Height of mounting gates Ширина монтажных ворот = 6,94 м. Width of mounting gates	Пожарный кран Fire-cock Силовой щит Power board Щит слаботочный Weak current board Щит телеком. Telecommunication board Лючки (водопровод, канализация) Accesses (water-supply, sewerage) Электрические лючки (32 А) Electrical accesses (32 А)
Линия ограничения застройки	

平成27年度 セミナー事業 米・酒・魚 モスクワ セミナーブース

セミナーのみの実施だけではなく、調理過程も来場者に見ていただく、三面解放型のブースで実施。
水産品は冷蔵ネタケースで鮮度のある魚を見せるなど、見て、聴いて、食べる、体感型セミナーを行う。



重陽の祝い膳(ブース右側)

日本では、古来より、奇数は縁起の良い陽数、偶数は縁起の悪い陰数と考え、その奇数が連なる日をお祝いしたのが節句の始まりで、めでたい反面悪いことにも転じやすいと考え、お祝いとともに厄払いもしていました。

中でも一番大きな陽数「9」が重なる9月9日を、陽が重なると書いて「重陽の節句」と定め、不老長寿や繁栄を願う行事をしてきました。ここでいう9月9日は旧暦であり、現在の新暦では10月中旬ごろにあたります。

「重陽の節句」は、秋の収穫祭と結びついています。ここに展示している“和食”は「重陽の節句」のお祝いをイメージした、秋に収穫される海の幸である「魚」や「米や野菜」など山の幸の食材を使った“重陽の祝い膳”の例です。

<前菜>

- 秋刀魚(さんま)の甘露煮
- 茸浸し
- 海老旨煮
- いくら
- 栗甘露煮
- サーモン粘巻き
- 厚焼き玉子

<焼物>

- 鱈の照り焼き

<蒸し物>

- 鯛(たい) 蕪蒸し

<ご飯物>

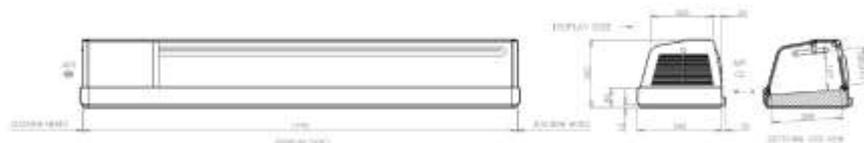
- 吹き寄せ親子ご飯

<椀物>

- 萩真薯菊花仕立て



日本産水産物(ブース右側)



- ブリ ラウンド:2尾
- ブリ 真空フィレ:4枚
- ブリ ロイン真空パック背と腹ペア:2セット
- 鯛 ラウンド:2尾
- 鯛 真空フィレ:4枚
- 金目 ラウンド:2尾

4 海洋の海流, 洗う日本



Виды рыбы в осенний и зимний сезоны по регионам



包丁展示 協力: 貝印



平成27年度 セミナー事業 米・酒・魚 おいしい！和食の世界 セミナー補完展示

Закуска
 Сайра в сладком соусе
 Моченые российские грибы
 Креветки тушеные в саке
 Красная икра с тертым дайконом
 Каштаны в сладком соусе
 Осенний лосось, завернутый в дайкон
 Омлет, запеченный толстым слоем



Набимоно
 Сябу-сябу из желтохвоста
 Овощи в ассортименте
 Соус из мисо и майонеза



Блюдо на пару
 Морской карась со свеклой, приготовленный на пару
 Тертый васаби
 Густой соус «анна»

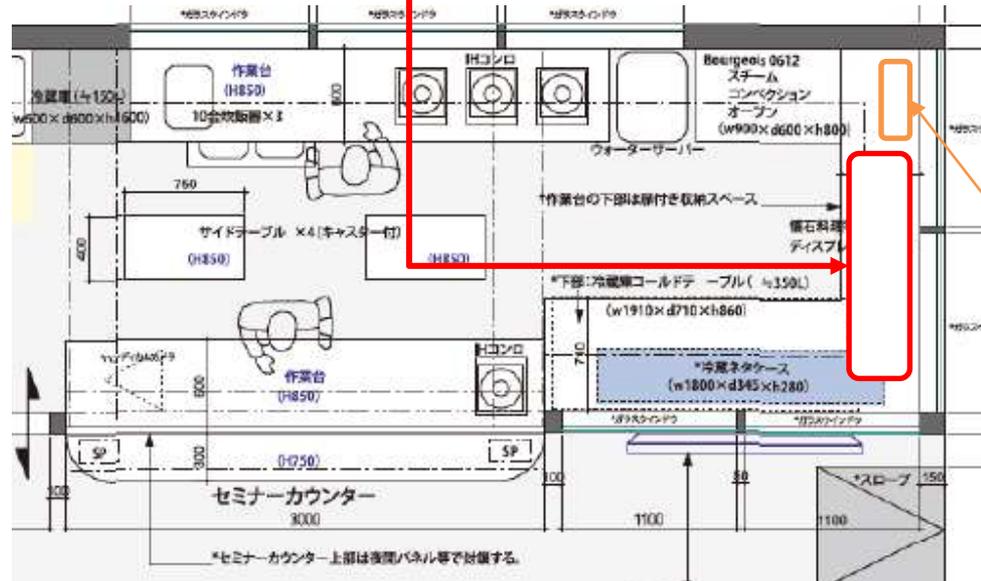
Рис
 Смешанный рис «Оякю»
 Жареный лосось
 Икра
 Российские грибы
 Плоды гинкго
 Цветки хризантемы
 Китайская капуста



Суп
 Рыбные клецки с цветками хризантемы
 Плоды гинкго, фасоль адуки
 Красная морковь
 Цедра юдзу



重陽の祝い膳



貝印包丁協力展示

米・米加工品(日本酒) ブース左側



Рис для сакэ

酒米

Рис «урути»

うるち米

Процесс изготовления японского сакэ



< Переработка риса >

В Японии, где в рисе содержится около 10% жира, широко распространено использование риса в пищу и для приготовления напитков. Канди, или перловка, является формой переработки риса, чтобы рис можно было использовать в качестве ингредиента для супов и жареной лапши. Сладкий рис, который используется для приготовления десертов, является популярным продуктом. Рис используется для приготовления рисовых лепешек, которые являются основным продуктом питания в Японии. Рис также используется для приготовления рисовых лепешек, которые являются основным продуктом питания в Японии.

< Японское сакэ (нионю) >

Изготовление сакэ является традиционным японским ремеслом, которое включает в себя процесс ферментации риса. Сакэ производится из риса, который был обработан специальным образом. Сакэ производится из риса, который был обработан специальным образом. Сакэ производится из риса, который был обработан специальным образом.

< Печенье дара, сэмбай >

Сембай является традиционным японским блюдом, которое готовится из риса. Сембай является традиционным японским блюдом, которое готовится из риса. Сембай является традиционным японским блюдом, которое готовится из риса.





ЯПОНСКИЙ РИС, САКЭ И ДАРЫ МОРЯ
— Насладитесь изысканной «ВАСЁКУ» —



13:00~

Рыба, рис, сакэ: семинар с демонстрацией приготовления и дегустацией васёку

15:00~

Лекция о вкусных японских морепродуктах

16:00~

Рыба, рис, сакэ: семинар с демонстрацией приготовления и дегустацией васёку

