

シカゴ NRA ショー 2012 にジャパン・パビリオンを出展

5月5日～8日の4日間にわたり、全米レストラン協会（NRA）主催のNRA ショーが米国シカゴのマコーミック・プレイスで開催された。

NRA ショーには米国外食関係業界のみならず世界各国から約1,900

の企業・団体が出展し、世界100カ国以上から6万1000人以上が来場した。

JROの出展は今年で5回目となる。これまでと同様に「うま味」をテーマに、食品メーカーと厨房機器

メーカーが一体となって、米国の外食チェーンに対し日本の食材・食品の良さをアピールするために、各種メニューの提案を行った。ジャパン・パビリオンへの出展社は下の写真のとおりである。



AICAMU Co., Ltd.
(回転寿司ベルトコンベヤー)

ジャパン・パビリオン 出展社

MIZKAN AMERICAS, INC.
(すし酢、鰻ソース、ドレッシング)



AJINOMOTO FOOD INGREDIENTS LLC
(本だし)



CHOYA UMESHU USA, INC.
(梅酒)



SUZUMO INTERNATIONAL CORPORATION
(寿司ロボット)



TAMANOI VINEGAR Co., Ltd.
(すしのこ、黒酢飲料)

YAMATO MFG Co., Ltd.
(製麺機)



また、今年は UMAMI Pantry (うまみパントリー) と称した調理デモンストレーション用のキッチンを設け、周りに日本の基礎調味料や代表的な食材を数多く陳列し、それらの調味料や食材を各出展社の商品と組

み合わせたメニューを4人の米国人シェフ(写真下)に提案してもらった。各シェフにより調理されたメニューは試食として来場者に提供された。

今年の NRA ショーは昨年より出

展社数が増え、来年は会場を増床するとのことで、米国のフードサービスにも景気回復の兆しが感じられた。特にアジアからは出展者、来場者ともに増加し、積極的に会場を回る来場者の姿が多く見られた。

うまみパントリー：4人のシェフの調理デモンストレーション



メトロポリタン美術館
会員制レストラン総料理長
フレッド・サボー氏



味噌とヒジキを使ったリゾット



出汁と海苔を使った
サーモンサラダ



出汁と豆腐と湯葉を
使ったマッシュルーム
スープ



Pecking Order オーナーシェフ
クリスティン・スビドー氏



Le Bernardin 副料理長
ロナルド・シュー氏



味噌を使ったパテと
牛肉の醤油ソテー



冷たいうどん



Ginko 総支配人
マシュー・キムラ氏

NRA ショー会場より

食器・容器メーカーにおいても
アジア料理用の商品が増加



様々な種類のお茶を取り揃える
専門商社も複数社出展

揚げ春巻きや焼き餃子等を扱う
中国系企業による出展も増加

