

日本食レストラン海外普及推進機構 JRO

シカゴの NRA SHOW 2013 にジャパン・パビリオンを出展

5月18日から21日までの4日間、全米レストラン協会（NRA）主催による NRA SHOW 2013 が米国シカゴのマコーミックプレイス（McCormick Place）において開催された。

NRA ショーは全米最大規模の食関連見本市で、今年は約 5,400m² の会場に世界各国から 2,100 社以上が出展し、来場登録者数は 100 カ国以上から 62,000 人余に上り、

来場者数は 2 年連続で増加した。

今年は会場面積が昨年より 6.8% 増え、全出展者のほぼ 40% が新規出展者であったことから、米国の景気が後退期から抜け出して回復に向かう期待と兆しとが感じられた。

JRO が NRA ショーにジャパン・パビリオン（JAPAN Pavilion）を出展するのは今年で 6 年連続となり、展示面積は過去最大の約 390m²。出展を毎年継続してきたおかげか、

来場者にも徐々に JAPAN が浸透し、今年は特にジャパン・パビリオンを目指してやってくる参加者が多く見られた。

ジャパン・パビリオンの全体テーマは例年同様に「うま味」であり、食品・食材メーカーと厨房機器メーカーが一体となり、米国の外食チェーンに向けて日本食材・食品の魅力と品質をアピールするために様々なメニューを提案した。



南ホールに出展したジャパン・パビリオン

(右) 開場前

(左) 開場後



アイカムの回転寿司コンベア (右)



Ajinomoto North America による「うま味」の紹介 (左)



(公社) 日本農業法人協会のブース (下)



訪問者で賑わう和牛紹介のブース (左)

伊藤園 North America の緑茶 (右)



米国 NRA ショーに6年連続でジャパン・パビリオンを出展

ジャパン・パビリオンのキッチン
ステージで調理デモンストレーションを行う4人のシェフ



シカゴの Maetro's Steakhouse の寿司シェフ、カルロス・ダリセイ氏 (上) の提案した椎茸バーガー



チキン料理が有名なシカゴのフィリピン料理店 Pecking Order のオーナーシェフ、クリスティン・スビドー氏

キッチンステージで調理されたメニューを試食するジャパン・パビリオンへの訪問者たち (下)



ジャパン・パビリオン出展企業・団体

| | |
|---------------------------------|---------------------------|
| アイカム(株) | 回転寿司レーン |
| AJINOMOTO NORTH AMERICA | 味の素、本だし |
| ITO EN(NORTH AMERICA) | 緑茶、緑茶飲料 |
| KIKKOMAN SALES USA | 醤油、本つゆ |
| KC セントラル貿易(株) | |
| 柴沼醤油販売(株) | 醤油 |
| 福島鯉(株) | 鯉節 |
| 横井醸造工業(株) | 米酢、果実酢 |
| SUGIMOTO AMERICA | 緑茶、ティーパック |
| SUZUMO INTERNATIONAL | 寿司ロボット |
| TAKAOKAYA USA | 海苔、大豆シート、ふりかけ |
| CHOYA UMESHU USA | 梅酒 |
| (公社)日本農業法人協会 | |
| (有)遠赤有機農園 | 黒ニンニク、みりん加工品、野菜加工品 |
| (有)柏崎青果 | 黒ニンニク、切り干しゴボウ、ゴボウ茶、切り干し大根 |
| (有)花瀬農園 | 緑茶加工品 |
| 農事組合法人 水鳥 | 椎茸、椎茸加工品 |
| (株)人形町今半 | 和牛 |
| ホシザキ電機(株) | 業務用大型冷蔵庫、寿司ネタ冷蔵ケース |
| (株)マル井 | わさび |
| MIZKAN AMERICAS | すし酢、鰻ソース、ゴマドレッシング |
| UNITED FOODS INTERNATIONAL(USA) | ゴマドレッシング、ソース |
| (株)大和製作所 | 製麺機 |

ニューヨーク・メトロポリタン美術館の会員制レストランの総料理長、フレッド・サボー氏 (右) の提案メニュー (下、左から梅酒づけヒラメのメロンタルタルソースがけ、黒米の酢飯とジンジャーソースの和牛ステーキ、サーモンのゴボウ衣焼き)



食材として使用された鹿児島県産 A5 ランクの和牛 (右)



人形町今半の村岡元洋氏 (右) の提案した和牛ステーキと赤米のワサビ添え (上)

