

平成22年度 JRO事業報告書



平成23年3月

特定非営利活動法人 日本食レストラン海外普及推進機構

目 次

I 平成22年度における事業の概要

- 1 特定非営利活動法人日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）について
- 2 事業の推進体制について
- 3 事業の受託について
- 4 海外の現地組織（支部設立）
- 5 JRO マークの商標登録及び管理
- 6 事業内容について

II 平成22年度の活動記録

- 1 活動の概要（日程）
- 2 活動の詳細報告
 - (1) 5月22～25日 NRA Show 2010
 - (2) 5月31日 ローマ・ミラノ支部メニュー提案会
 - (3) 7月6～7日 ローマ・ミラノ支部 Un'Isola del Giappone 日本食フェア
 - (4) 7月30日 上海支部日本産食材・食品マッチング商談会
 - (5) 8月22日 ニューヨーク Japan Town
 - (6) 9月6日～22日 海外調理人に対する日本食研修
 - (7) 9月26～29日 PIR 2010
 - (8) 10月29日 サンフランシスコ支部セミナー
 - (9) 11月4～6日 World of Flavor 2010
 - (10) 11月8日 ロサンゼルス支部メニュー提案調理セミナー
 - (11) 11月18日 東・東南アジア地域シンポジウム
 - (12) 11月19日 上海支部メニュー提案商談会
 - (13) 11月28日 デュッセルドルフ支部設立説明会
 - (14) 11月29日 デュッセルドルフ支部メニュー提案商談会
 - (15) 12月1～3月11日 上海支部共同調達実証試験
 - (16) 12月15日 モスクワ支部日本食フェア
 - (17) 1月30～2月2日 海外調理人に対する日本食研修
 - (18) 2月21日 シドニー支部メニュー提案会
 - (19) 2月26日 ホーチミン支部設立説明会及びフードサービスセミナー
 - (20) 2月27～3月1日 IRFS 2011
 - (21) 3月24日～31日 台北支部日本食フェア
 - (22) 3月28日 ロサンゼルス支部メニュー提案調理セミナー

(23) 総会・理事会・委員会

(24) 他団体と連携した普及啓発活動

<添付資料>

- 1 役員名簿、事業運営組織図
- 2 委員会委員名簿

はじめに

本報告書は、農林水産省補助事業「平成 22 年度農山漁村 6 次産業化対策事業」の成果を取りまとめたものである。

JRO は、平成 19 年 3 月に農林水産省の「海外日本食レストラン有識者会議」にて「日本食レストラン推奨計画」が提言され、その取組を具体的に推進することを目的として同年 7 月に設立された。

本事業では、同計画の実現に向けた基礎的な市場調査、当機構がアジア、欧州、北米、オセアニアで設立した海外日本食レストランの経営者等を中心とした現地組織における情報収集及び検討会を実施してきた。さらに、平成 22 年 11 月 18 日には上海において国際シンポジウムを開催し、経済成長の著しい東・東南アジアに向けた日本食品・食材の輸出戦略について情報交換を行った。

本報告書が海外の日本食レストランの信頼度を高め、日本食の普及を通じて、日本食材の輸出促進に資することができれば幸いである。

平成 23 年 3 月

特定非営利活動法人 日本食レストラン海外普及推進機構
理事長 茂木 友三郎

I 平成22年度における事業の概要

1 特定非営利活動法人日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）について

NPO 法人 日本食レストラン海外普及推進機構（JRO: Organization to Promote Japanese Restaurants Abroad）は、農林水産省の「海外日本食レストラン推奨有識者会議」において提言された「日本食レストラン推奨計画」（平成 19 年 3 月）の内容を具体的に推進することを目的として、同年 7 月に設立した。12 月 14 日付で内閣府より NPO 法人としての認証を受け、12 月 28 日に NPO 法人として成立した。

2 事業の推進体制について

本事業を円滑かつ適切に推進するため、当機構内の理事会のほかに組織・企画委員会、海外市場開拓委員会、情報・教育委員会の専門委員会を設置し、学識経験者や専門的な知見を有する方々の参画を得た。

3 事業の受託について

農林水産省より、平成 22 年 5 月 20 日付で「平成 22 年度農山漁村 6 次産業化対策事業」の補助を受けた。

4 海外の現地組織（支部設立）

（1）デュッセルドルフ

平成 22 年 11 月 28 日に日本食レストラン、物流業者等約 70 名の出席の下、デュッセルドルフ支部を設立。

（2）ホーチミン

平成 23 年 2 月 26 日に日本食レストラン、物流業者等約 70 名の出席の下、ホーチミン支部を設立。

5 JRO マークの商標登録及び管理

日本及び海外支部において今後の事業展開が阻害されないよう、各国において JRO の文字商標と JRO マークの商標を登録し、保護と管理を行う。現在 WIPO 加盟国及び今後日本食市場の発展が有望な国・地域への登録手続きを進めている。

6 事業内容について

各支部において、日本食レストラン経営者や調理人、流通関係社や食品メーカー等を対象に、それぞれの地域において需要のある日本の食材や食品についての

情報提供や、商談の機会や意見をまとめる機会とする勉強会や、日本食レストラン経営者や調理担当者等を対象に、衛生管理や調理技術に関するセミナーを開催し、日本食レストランのレベルの向上を図った。また、海外のシェフに対して、日本食材・食品の魅力と調理法を学ぶ日本食研修を行った。11月18日には、急速に拡大している東・東南アジアの中間層に着目し、日本食に関連する企業がどのような戦略と事業を展開しているのか、特にメニュー開発を行う上での課題を明らかにするためのシンポジウムを上海にて開催した。

Ⅱ 平成22年度の活動記録

1 活動の概要（日程）

平成22年

5月22～25日	NRA Show 2010
5月31日	ローマ・ミラノ支部メニュー提案会
6月15日	第13回理事会
6月15日	平成22年度総会
7月6～7日	ローマ・ミラノ支部 Un'Isola del Giappone 日本食フェア
7月30日	上海支部日本産食材・食品マッチング商談会
8月22日	ニューヨーク Japan Town
9月6日～22日	海外調理人に対する日本食研修
9月26～29日	PIR 2010
10月4日	情報・教育委員会
10月4日	海外市場開拓委員会
10月7日	第14回理事会
10月29日	サンフランシスコ支部セミナー
11月4～6日	World of Flavor 2010
11月8日	ロサンゼルス支部メニュー提案調理セミナー
11月18日	東・東南アジア地域シンポジウム
11月19日	上海支部メニュー提案商談会
11月28日	デュッセルドルフ支部設立説明会
11月29日	デュッセルドルフ支部メニュー提案商談会
12月1日～3月11日	上海支部共同調達実証実験
12月15日	モスクワ支部日本食フェア
12月17日	第15回理事会

平成23年

1月20日	欧州における日本食拡大について考える会
1月30～2月2日	海外調理人に対する日本食研修
2月21日	シドニー支部メニュー提案会
2月26日	ホーチミン支部設立説明会及びフードサービスセミナー
2月27～3月1日	IRFS 2011
3月24日～31日	台北支部日本食フェア
3月28日	ロサンゼルス支部メニュー提案調理セミナー

2 活動の詳細報告

(1) 平成22年5月22～25日 NRA SHOW 2010

日 時：平成22年5月22日～25日

場 所：McCormick Place、シカゴ

参加者：JRO ブースへの来場者 21,652 名（延べ人数）

概 要：

日本食及び日本食文化に対する関心及びニーズが、年を追うごとに高まっている中で、北米一の規模である NRA SHOW 2010 へ、JRO として参加企業を募り、共同出展し、北米市場において、日本食・日本食材が調達しやすくなるような販路作り、輸出拡大・促進に繋げる為の枠組み作りに向けた情報収集、ネットワーク作り、及び最新の北米におけるレストラン市場の調査を行った。

JRO は「JRO JAPAN PAVILION – UMAMI BOOTH」を設営し、日本食の美味しさのエッセンスである「うま味」・「だし」に焦点を当て「健康」をテーマに、全米を始め世界各国から訪れた各種レストラン業界関係者に対し、日本産食材・食品の商談をサポートした。

日本食のすそ野を更に広げるべく、「寿司・てんぷら」や「餃子・うまみステーキ・サラダ」の他にも「玄米緑茶や柚子ジュースを用いたフレンチフライのソース」など日本で日常食べられている日本料理に様々なアレンジを加えて新たに開発した新メニューを紹介し、実際に試食してもらうことにより、米国のフードサービス業界へ提案した。



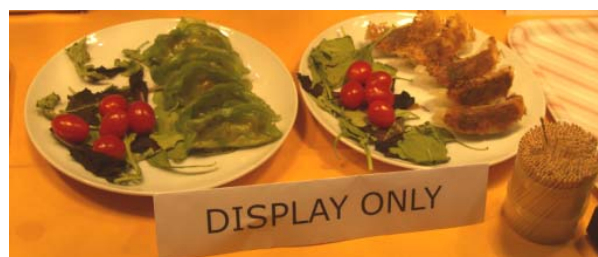
JRO ブース全景

各社毎に設けられたブースでは、それぞれの商品特性を生かしたメニュー提案や調理実演が行われた。日清フーズの「変わりてんぷら」の調理実演には、業務用のフライヤーが持ち込まれ、「えだまててんぷら」、「海老てんぷら」が塩と共に、そして「バナナのてんぷら」はチョコレートソースがかけられて提供された。味の素冷凍食品による「All Vegetable の野菜 GYOZA」は、来場者のベジタリアン等から支持され、ミツカンの「かつぱ巻きにウナギソース（蒲焼のたれ）」の提案も好評であった。他に、ICREST/SYSCO ゾーンでは、海外でも人気の高い「ゆ

ず」を使い、さっぱりと仕上げたフレンチフライのソース（Yuzu Aioli）や、「オタフクソース」で味付けしたバッファローウィングなどの日本由来の調味料の他、「デザートにも手軽に使える粉碎茶の抹茶と玄米冷茶のティーバッグ」や、「オリーブオイル・バジルで味付けしたトマトとモッツアレラチーズの海苔巻き」など、健康的で美味しい日本食品の紹介が行われた。



日清フーズ
(枝豆てんぷら・バナナてんぷら)



味の素冷凍食品（野菜 GYOZA・チキン GYOZA）



オタフクソース（Hiroshima Wing）



かぼすファクトリー（YUZU AIOLI）



小善本店トマトとモッツアレラチーズ海苔巻き



日清・ミツカンのコラボレーション
てんぷらの巻き寿司

なお、JRO ブース「Japan Pavilion」で提供された試食数等のアンケート結果を集計したところ、会期中の4日間合計で、21,652 食に上り、また、JRO の作成したJapan Pavilion用Pamphletとして出展企業各社のプロフィールと提供メ

ニューの一覧も好評で、参加企業からは、多方面からのサンプル提供の依頼を受ける等、JRO として一定の成果が得られたフェアとなった。

出展企業と試食メニュー：

- ① 味の素株式会社： ほんだしステーキとほんだしサラダ
- ② 味の素冷凍食品株式会社：チキンの焼き餃子、9種の野菜の蒸し餃子
- ③ 株式会社ミツカン： 味ポンで食べるローストビーフ
- ④ 日清製粉株式会社： 海老・バナナ・チーズ・枝豆のてんぷら
- ⑤ オタフクソース： Hiroshima Wing
- ⑥ ひかり味噌： Yuzu Miso Ceviche Dressing
- ⑦ かぼすファクトリー： Yuzu Aioli
- ⑧ 小善本店： Nori Wrapped Tomotoe and Mozzarella
- ⑨ 宇治の露製茶： 抹茶の粉碎茶を使った創作メニュー、玄米冷茶

〈⑤～⑨は、Icrest 社の協力を得た。〉

配布資料：

ブース来場者へは、JRO の趣旨や組織の概略を記した資料の他、各社のサンプルや連絡先を記したものを配布した。

- ① JRO JAPAN PAVILION パンフレット：2000 部（適宜配布）
- ② JRO 手提げの紙袋（茶色）：250 袋
- ③ 味の素 UMAMI パンフレット（適宜配布）
- ④ 各社パンフレットやサンプル：（適宜配布）等

商談実績（見込み含む）：9 社合計 約\$36～40

今年度においても、米国での販売実績のある食品メーカーや日本の商社等に参加してもらうことで、昨年引き続き、日本産食材・商品の魅力や米国での調達方法等について紹介することが出来た。また、全米に物流ネットワークを持つシスコ社との間で、ビジネスを行っている ICREST 社（伊藤忠商事系列）の協力を得たことにより、シスコ社の物流網を活用した形での販売促進についても将来的に見込める可能性が生まれた。



商談風景

（2）平成22年5月31日 ローマ・ミラノ支部メニュー提案会

場 所：Gamberorosso、ローマ

参加者：約 60 名

概 要：

イタリアにおいても近年の日本食ブームで日本食レストランが増加する一方、

日本の食材や食品のラインナップや取扱店はそれほど増加していない。そこで JRO ローマ・ミラノ支部では、イタリア市場で既に物流ルートを持つ味の素冷凍食品株式会社よりレストラン向けメニューの提案を頂いた。また、昨今資源量の減少により漁獲制限が強化される等、現地で関心が高まっているマグロについて、中央魚類株式会社より情報提供を頂いた。

開催にあたって、在イタリア日本国大使館の安藤裕康大使よりご挨拶を頂き、JRO に対して1. すし・天ぷら以外のメニューの紹介、2. 日本の食材や調味料の利用促進、3. 生ものに関する衛生管理 といった事業を通じて関係者の連携が進むことを期待するとのお話を頂いた。

続いて、味の素冷凍食品株式会社の各務英樹氏と長谷川洋子氏より、うま味についての解説とうま味を活かした冷凍商品開発や工場における徹底した衛生管理、またヨーロッパにおける販売体制等について紹介頂き、ギョーザとから揚げ、焼き鳥を使ったレストラン向けメニュー提案を頂いた。また、以下のメニューについて参加者に実際に試食して頂いた。



在イタリア日本国安藤大使

- ① ゆでギョーザの和風だしスープ
- ② ゆでギョーザのとろろポン酢
- ③ 焼きギョーザ
- ④ 焼き鳥丼
- ⑤ 若鶏のから揚げ
- ⑥ かぼちゃコロッケ



ゆでギョーザのとろろポン酢

試食後の参加者との意見交換では特にうま味についての質問が多く、調理温度が代わることでうま味の感じ方に変化はあるのか等、調理現場目線での質問が交わされた。試食については、特にギョーザとかぼちゃコロッケが好評で、揚げ物の食文化が浸透しているイタリアにおいては日本のコロッケ類は普及しやすく、かぼちゃのホクホク感と甘みの強い日本のかぼちゃはイタリア人にとってもおいしいという意見が聞かれた。いくつかのレストランでは、早速メニューに取り入れたいという意見もあり、小売店で販売されていれば是非買いたいというイタリア人も多かった。

次に、中央魚類株式会社の山田雅之氏より日本の水産物について、と題して、特に日本及び世界のマグロの需給状況と資源管理についてお話し頂いた。各海域で漁獲制限が強まる中で、日本や各国ではどのような資源管理が行われているのか紹介され、参加者からの質問では、イタリアにおけるマグロ漁との違い等につ



中央魚類(株) 山田氏

いて意見交換された。

最後に、JRO より 7 月 6～7 日にティベリーナ島で開催される日本国大使館主催の日本食と日本映画等を紹介するイベントにおいて、今日提案のあったメニューと各日本食レストランのメニューを皆さんの協力を得て実施したい旨が伝えられ、参加社の了解を得て終了した。

(3) 平成22年7月6～7日 ローマ・ミラノ支部 Un'Isola del Giappone 日本食フェア

場 所：ティベリーナ島、ローマ

参加者：6 日 600 名／7 日 750 名

概 要：

イタリアに限らず、EU 地域では近年、日本のポップカルチャーへの注目が高まっており、両日のイベントは日本のソフトパワーが連携して幅広い日本文化を発信する好機となった。6 日の参加者は約 600 名、7 日は 750 名以上で、いずれもイタリア人が 8 割以上を占めていた。

日本食の試食品の提供は、イタリア人の夕食時間帯にあたる午後 9 時から 10 時頃までの 1 時間で実施し、立食で一人一品ずつ手渡した。

メニュー：

- ① 冷しゃぶ風サラダ
- ② 鮭バーベキューちらし寿司
- ③ 鶏のから揚げ
- ④ かにかりムコロケ
- ⑤ あぶりサーモン酢味噌かけ
- ⑥ みそ汁
- ⑦ 鶏肉のだんご
- ⑧ 豚丼
- ⑨ 寿司（ロール）
- ⑩ 焼き鳥、餃子、かぼちゃコロケ（味の素冷凍食品(株)）
- ⑪ ビール（麒麟ビール(株)、サッポロビール(株)）
- ⑫ 日本酒（菊正宗酒造(株)、有長谷川酒店）
- ⑬ お茶（(株)伊藤園）
- ⑭ おかき（亀田製菓(株)、(株)ブルボン）





味の素冷凍食品㈱の焼き鳥

参加者の大部分は日本に関心の高い親日のイタリア人であったため、日本食全般に関しては概ね好評で、なかでも「かぼちゃコロッケ」は、ピザ専門店の前菜としてもぴったりで、冷凍食品として販売されていれば購入したいという意見が多かった。「焼き鳥」も、酒類販売のエノテカやピザ店等で人気が出る可

能性がある、解凍するだけで食べられるということがしっかりと伝われば、小売店での購入者も多いのではないかという指摘があった。

日本食レストランのメニューでは、「あぶりサーモン酢味噌かけ」や「かにクリームコロッケ」等、初めての味だがとてもおいしいという意見があった。

ビールについては、ドライ感や苦みに対する好みは分かれたが、大多数が日本のビールが好きだと回答した。日本酒は、イタリアをはじめ EU 域内においてまだ認知度が高くない。今後の市場性を調査するために、菊正宗酒造の低価格のコップ酒を用意したところ、多くの人がビール程度の価格であれば購入したいと答えたほか、食後酒として飲みたいという人も複数いた。



あぶりサーモン酢味噌かけ

お茶の試飲は、今回は玄米茶とほうじ茶であったが、イタリアでは、緑茶等は砂糖入りの商品が一般的であるため、砂糖なしのお茶は苦くて飲めないという人と、美味しいと感じる人と、好みが多分かれた。

総じて日本食はおいしいとの評価はもちろん、日本の食品メーカーの商品に対する評価も高く、小売店で販売されていれば購入したいという意見が多かった。

(4) 平成22年7月30日 上海支部日本産食材・食品マッチング商談会

場 所：Millennium Hongqiao Hotel Shanghai、上海

参加者：250 名

概 要：

アジア・太平洋地域の 2010 年の実質 GDP 成長率は 7.9%になると見込まれており、今後成長率の鈍化はあるものの、先進国の水準よりは、高率で推移すると予測されている。

また、日本からの農林水産物・食品の輸出も、アジア向けが堅調で、輸出総額 4,454 億円の約 7 割を占める等、アジアにおける日本の農林水産物や食品の果たす役割は大きくなっている。

そこで、今回のメニュー提案商談会は、日本の外食企業や食品メーカー、流通業者等の進出が活発で、また、本年5月から開催されている万博の効果等より、活気ある市場を維持する上海において、フードサービスマーケット向けの具体的な販路拡大や日本産食材と現地食材等を組み合わせたメニュー提案、共同開発の方法等を探ることを目的として開催した。



上海市烹飪協会 会長 沈思明氏

日本産食材・食品を上海のレストラン等を通じて普及させるために、日本産食材・食品を使用したメニュー提案を行い現地需要者と国内事業者のマッチングを図る。現地需要者へは出展企業の概要と連絡先、写真入りの商品概要をまとめ、中国語に翻訳したものを配布し、メニュー提案に関しては商談会時に実演を行い、さらにレシピ集を配布し、商談会後のフォローアップへつなげた。

出展企業・団体と提案商品（順不同）：

出展社名（日本名）	出展社名（中国名他）	外食向け展示商品
日本ハムグループ	山東日龍食品有限公司	ウインナー、カツ類、フライ類
テーブルマーク株式会社	威海佳康貿易有限公司	さぬきうどん、エビカツ、メンチカツ
味の素株式会社	味之素（中国）有限公司	だし等の提案
ニチレイ株式会社	日冷食品貿易（上海）有限公司	冷凍加工品（コロッケ、ハンバーグ、カレー、唐揚げ、炒飯、スープ、うどんなど）
富士食品工業株式会社	富士食品工業（蘇州）有限公司	ヤキソバソース、ラーメン各種、
キューピー株式会社	杭州丘比食品有限公司	業務用マヨネーズ、ドレッシング、ジャム
キッコーマン株式会社	亀甲万食品有限公司	醤油（こいくち、うすくち）
宝酒造株式会社	宝酒造食品有限公司	清酒「松竹梅」、宝本味醂 他
株式会社ミツカン	味滋康商業貿易發展有限公司	おでんつゆ、鍋たれ
日本食研株式会社	蘇州食研食品有限公司	天ぷら粉 山賊焼きのたれ
株式会社アクリフ	烟台阿克力食品有限公司	ピザソース・カレーソース等

ーズ		
山本海苔株式会社	丸梅商贸（上海）有限公司	各種のり製品を活用したメニュー提案
株式会社あじかん	愛康食品（青島）有限公司	寿司用ねた、たまご焼き、かに風蒲鉾類
蘇州ソーメン	苏州面之都食品有限公司	素面、面粉、咖啡
ケンコーマヨネーズ（株）	健可食品（東莞）有限公司	ロングライフサラダ、他サラダ
日本農業法人協会	ながさき南部生産組合、伊達水密園、三和農産	もち類、リンゴジュース、素麺その他
オタフクソース株式会社	Otafuku Sauce Co., Ltd.	お好みソース、焼きそばソース
ブレッシングフェバー株式会社		美鮮汁（魚鮮汁、日高昆布）
伊藤忠食品グループ	上海中鑫营销发展有限公司	各日本酒、焼酎類他、業務用食品提案
小浅（上海）貿易有限公司		海苔
	楊州美瑞食品	冷：味菜、冷：卵、冷：味海
日清オイリオグループ	日清奧利友投資有限公司	生食用、炒め用、フライ用の各業務用油
やまう株式会社	天津雅瑪屋食品有限公司	素面、飲料
久世・峰二	上海峰二有限公司	各提案

今回参加した 24 社の出展企業からは、健康や安全性を意識した調味料、加工製品はじめ、衛生管理が行き届いた工場等で生産されたサラダ商材等の提案等、バラエティに富んだ商品が紹介された。



商談開催中には、株式会社久世及び小南国等の協力により上海のレストランで徐々に浸透しつつあるカロリーや機能性食品等をテーマとしたセミナーや日本産食品を生かした料理プレゼンテーションも行われ、日系レストラン関係者に加え、特級厨师（特級調理師）等の資格を持つ中華系レストラン関係者からも高い関心を呼ぶプレゼンテーションとなった。

参加者は、地元上海でのネットワーク組織を持つ上海市烹飪協会沈思明会長をはじめとした中華系レストラン関係者約150人、また、日系レストラン等に対して、長年、業務用卸物流実績を持つ上海峰二有限公司及び株式会社久世の取引先企業約100名が来場したことにより、今年度後半の取り組みに繋がる具体的かつ実務的な商談を図ることが出来た。



商談会風景

(5) 平成22年8月22日 ニューヨーク Japan Town への出展

場 所：マジソンアベニュー43丁目～45丁目、ニューヨーク

参加者：“Japan Town’s Healthy Food & Green Festival” への来場者約20,000名

概 要：

ニューヨーク マジソン街（Madison Avenue）でストリートフェア “Japan Town’s Healthy Food & Green Festival” が開催され、JRO もブースを出展した。当日は雨にも関わらず来場者は2万人を超えた。

JRO ブースは “The essence of Japanese cuisine” をテーマに、日本料理の基本であるうま味を伝えるために、うま味ステージを設け、出汁のとり方から調理方法を紹介した。また、日本食材を用いて手軽に作ることができる料理法などを調理実演し、試食を提供した後、アンケート調査を実施した。



旨味ステージで出汁（だし）を紹介

うま味ステージでは、北米・日系双方のシェフが日本の食材・食品を使ったアイデア料理を披露した。また、食関連の話題を取り扱うTV局「フードネットワーク」のプロデューサー、ジェナ・ジマーマン氏の司会のもと、「クッキングライトマガジン」のエグゼクティブシェフであるビリー・ストロンコスキー氏とメトロポリタン美術館料理長兼エグゼクティブシェフのフレッド・サボ氏が、「健康」をテーマに、なぜ日本食が健康で美味しく食べられるのかについて説明を行った。

さらに、寿司の作り方を見せ、寿司飯には酢が必要なことを説き、自宅でも作ることができる寿司を紹介した。このほか、「お好み焼き」、「野菜入り味噌ソース焼きおにぎり」、「明太子ポテトサラダ」、ごぼうとアメリカ産オーガニック野菜を使った「ラーメンサラダ」なども調理実演した。



明太子ポテトサラダ

JRO ブースの試食メニュー：

- ① 「牛肉味噌漬け焼き」 500 食（マルコメ㈱）
- ② 「豆腐とキャベツのホクホクお好み焼き」 500 食（オタフクソース㈱）
- ③ 「明太子ポテトサラダ」 500 食（博多トントㇿン）
- ④ 「豆乳（プレーン、バニラ、チョコレート）」 500 本（キッコーマン㈱）
- ⑤ 「冷奴」 300 食（ハウス食品㈱）
- ⑥ 「ヤクルト」 250 本（株ヤクルト）

アンケートでは、日本食にどんなイメージを持っているかと質問したところ、「良い、健康、軽い、美味しい」という回答が最も多く、全体の 42.6%を占めた。また、「すばらしい、清潔、デリシャス、シンプル、テイストがいい」という肯定的意見が大半であった。日本食に対して悪いイメージを持っている回答者は1人も見られず、逆に「日本食が好き」と答えた人が全体の 97.7%（1,019 名）であった。

今後も、米国市場で日本食の総合的な PR 活動が展開されることが期待される。

（6）平成22年9月6日～22日 海外調理人に対する日本食研修

概要：

本年2月にジャパン・パビリオンを出展したニューヨークにおけるインターナショナルレストラン&フードサービスショー（IRFS 2010）において、米国のシェフ約2,000名を対象とした日本食材レシピコンテストが実施された。本コンテストは日本食材を活用したシェフの育成を通して日本産食材の輸出促進を目的とし、米国のシェフの中でも名高い、マスターシェフ協会会長でCIA料理学校元学長が審査員となって審査が行われ、最優秀賞者には日本における研修が副賞として与えられた。

最優秀賞を受賞した、ニューヨークのフランス料理レストラン Le Bernardin 副料理長の Ronald Hsu 氏の日本研修において、サポートを実施した。尚、滞在中の食事は全て、訪問先の食品企業での研修においての試食や、レストランにおいて日本の新しいメニューを学ぶ機会とした。

スケジュール・訪問先：

- 9月7日（火） 日本の水産物市場について（東京 築地市場）
酢の効果的活用法と寿司酢について（東京 ㈱ミツカン）
- 9月8日（水） スパイスの種類と効果について（東京 ハウス食品㈱）
セントラルキッチンの運営について
（東京 ㈱人形町今半 セントラルキッチン）
- 9月9日（木） 山葵の効能・効果とメニューへの活用（東京 ㈱マル井）
- 9月10日（金） うかい研修（岐阜）
- 9月11日（土） 味噌の種類とメニュー案について（愛知）
- 9月12日（日） てんぷら等の日本料理研修（京都 ㈱美濃吉）
- 9月13日（月） 出汁・スープ研修（大阪 アイン食品㈱）
- 9月14日（火） 日本の包丁作りの歴史と種類について（大阪 堺刃物博物館）
- 9月15日（水）～18日（土） 日本料理研修（石川 ㈱銭屋）
- 9月19日（日） 惣菜メニュー開発について（東京 三越地下食料品売り場、
八重洲地下街）
- 9月20日（月） 豆腐料理について（東京 ㈱うかい）
- 9月21日（火） メニューサンプルの技術について（東京 合羽橋道具街）
- 〔訪問レストラン〕（順不同）

つばめグリル・Casa Montes・ニュートーキョー各店・京懐石美濃吉本店竹茂楼・
吉野家・人形町今半・そば所よし田・銀座鳥繁・東京芝とうふ屋うかい・
モスバーガー・日本料理銭屋 その他、ファーストフード・ファミリーレストラン・
居酒屋等を訪問

（7）平成22年9月26日～29日 PIR 2010 への出展

場 所：Crocus Expo Center、モスクワ

参加者：PIR 2010 への来場者数約 45,000 名

概 要：

ロシアにおける日本食ブームは 1990 年後半に始まり、現在では日本食レストランはモスクワ市内に 400 店舗以上存在しており、多くのロシア人にとっても日本食は日常食となりつつある。一方で、他の国・地域に比べてメニュー展開は乏しい。

そこで、2010 年 9 月 26～29 日の期間でモスクワの Crocus Expo Center で開催された、ロシア最大規模の国際食品見本市である PIR 2010 に JRO ブースを設置し、今後ロシア市場で普及の可能性が高いと思われる日本食メニューを食品メーカーと連携して提案し、調査を実施した。

試食メニュー：

① 味の素(株)

ウハ－（ロシアの白身魚スープ）

「ほんだし かつおだし」使用

豚汁「ほんだし かつおだし」使用

吸い物「ほんだし かつおだし」使用

春雨スープ「ほんだし いりこだし」使用

エビみそ汁...「ほんだし いりこだし」使用

野菜みそ汁...「ほんだし いりこだし」使用



白身魚のウハ－

② オタフクソース(株)

お好み焼き...「オタフクソース・山芋パウダー」等使用

③ ハウス食品(株)

カレー（バーモントカレー・ジャワカレー）



オタフクソースのお好み焼き

多くのロシア人は甘辛い味が好きなためお好み焼きは関心が高く、試食を提供すると常に人だかりができた。ロシア人には、味のはっきりした濃い味付けが好まれるため、生地に出汁の味をしっかりと効かせた方が支持を受けるようであった。また、モスクワ市内で初となるお好み焼き専門店が 12 月にオープンし、ファース

トフードと同じ価格帯の設定を予定しているため、このレストランを通じてモスクワにお好み焼きというメニューが広がると、ソースや具材関係の市場が拡大する事が期待できる。

カレーについては、ロシア人はスパイシーな辛さが苦手であるため、少しでも辛いと食べられないという人が多く、日本の甘いカレーは人気がある。カレーの色やご飯にかけて一緒に食べる食べ方にも抵抗感は無いため、現地レストランでのメニュー化への提案や、イベント等において広くアピールすることで、ロシア市場に浸透する可能性は大きい。

また、食事においてメイン・サラダ・スープを基本とするロシア人にとって、出汁を使ったうま味をふんだんに含むスープのメニュー提案



ハウス食品によるカレーの提案



味の素によるスープの提案

は人気があり、干し魚を食べる食習慣もあるため、いりこだしのように魚介の香りが強い風味が好まれた。

また、28日の17:00~18:00には、PIR 2010会場内のJapan Salonにおいて、モスクワ支部セミナーを開催した。在ロシア日本国大使館参事官の仙台光仁氏より、ロシアにおける日本食市場の可能性についてお話し頂き、日本の食材・食品の魅力をアピールし、オタフクソース(株)国際事業部シニアセールスの赤尾好洋氏より、ロシアにおける日本の粉物食文化の可能性について、特にお好み焼きやソースについてメニュー提案を兼ねてお話し頂いた。続いて、Kikkoman Trading Europe GmbH Managerの澤野順一氏より、日本のしょうゆとロシアのSoy Sauceの違いについて、品質や製造方法から使い方まで、レストラン向けに情報提供頂いた。

ロシアにおける日本食市場は現在も拡大を続けているが、どの日本食レストランでも同じようなメニューが提供されているのが現状である。日本食の調理技術や日本の食材・食品に対する情報提供・教育も発展途上のため、多くの日本食レストランは、よりおいしい日本食へと改善するよりも、目新しさを求めている傾向がある。

今後のモスクワ支部事業としては、食品メーカーや卸、シェフ協会等と連携して、日本食の情報提供・教育事業の実施を検討する。

(8) 平成22年10月29日 サンフランシスコ支部セミナー

場 所：Fairmont San Francisco Hotel、サンフランシスコ

参加者：50名

概 要：

サンフランシスコ支部の第2回セミナーを北カリフォルニア日本食レストラン協会(NCJRA)と連携して実施した。本セミナーは、米国における日本食市場の傾向とレストランにおける経営課題について情報交換することを目的として開催した。

JROの戦略について説明した後、本セミナーを共催するNCJRAについて、安田健彦氏よりご紹介頂いた。続いて、日本の農林水産物・食品の輸出戦略について、農林水産省総合食料局外食産業室 海外戦略担当専門官の松本隆昭氏より、特に米国向けの輸出状況の説明と輸出促進に向けた政策についてご説明頂き、会場からは日本酒の輸入に関する質問や輸出意欲のある地方農産物等についての意見交換をおこなった。続いて、日本食材の活用と米国事情について、Sushi Ran社長でJRO サンフランシスコ支部支部長の当銘由盛氏より、メニュー開発と人材育成に関して特にお話し頂いた。米国においても日本食は益々注目されており、



安田健彦 氏



当銘由盛 氏



米田邦夫 氏

日本のおいしい農産物や食品と共に日本の美しさやすばらしさをもっと紹介していくことができるはずで、様々な機会を捉えて発信していく事が大切であるということと、最近米国では、例えば天ぷらの一つをとってもその定義は大きく変化しており、日本における従来の日本食メニューと海外の日本食メニューのギャップをどの様に埋めていくのか、今後チャレンジして行かなければならないというお話を頂いた。最後に、日本調理師連合会 米国支部長の米田邦夫氏より、約 50 年に渡る米国における日本食調理師としての経験から、日本食材・調味料を使用したメニューの変遷と今後の可能性についてお話し頂くと共に、拡大する日本食ブームの一方で、就労ビザの取得が困難になり米国で働くことのできる日本人調理師が減少している事についての問題提起と、今後の教育・啓発事業の重要性をご指摘頂いた。

今後のサンフランシスコ支部事業としては、日本の食材・食品のメニュー提案と合わせて、来年からカリフォルニア州で新たに施行される食品衛生

管理に関する法律への対応について、生鮮品を多く取り扱う日本食レストラン向けの講習を実施する予定である。

(9) 平成 22 年 11 月 4～6 日 World of Flavor 2010 への参加

場 所：The Culinary Institute of America (CIA) グレイストーン校、カリフォルニア

参加者：700 名

概 要：

The Culinary Institute of America (CIA) が主催する「日本の味と文化」をテーマとした料理国際会議に参加した。CIA は料理や菓子の学士号等が取得できる名門料理大学であり、37,000 人以上の卒業生の中から多くの有名シェフを輩出している。今回 JRO が参加した Worlds of Flavor International Conference & Festival (WOF 2010) は、CIA が主催する、あらゆる国や食のカテゴリーをテーマに毎年開催



されるプロのシェフ向けの料理国際会議である。WOF 2010 は「日本」がテーマであり、「日本食・食文化」に関する国際会議としては米国初で、世界でも最大規模のイベントである。本イベントを通じて、様々な日本食や食文化を、一流シェフやメニュー開発担当者、フードサービス経営者、卸業者、料理評論家、食文化ジャーナリスト等参加者総勢約 700 名に広く紹介した。

本会議の構成は、来場者全員が参加できる「ジェネラルセッション」と、テーマ毎にメニュー提案と試食を行う「セミナー」「キッチンワークショップ」、来場者全員が試食を通じて意見交換をする「マーケットプレイス」「アウトドアランチ」となっている。JRO は The Japanese Noodle Bar: Discovering the Best of Ramen and Udon というテーマで、「セミナー」と「マーケットプレイス」に参加し、日本料理や新しい食材・料理法に関心を持っている参加者に対して、日本の麺類の種類や調理技術等について紹介した。「セミナー」では、CHABUYA



セミナーの様子



マーケットプレイスでの試食メニュー

JAPAN と Ivan Ramen よりラーメンについての調理実演と講演をして頂き、はなまるうどんからはうどんについての調理実演と講演をして頂いたが、立ち見が出るほど好評であった。また「マーケットプレイス」では、温かい天ぷらそば、大吟醸生貝柱蕎麦、巻き麺のワンスプーン、冷やし中華、冷たいおろしそば、牛蒡と鴨コンフィの蕎麦、鶏節の冷やしラーメン、サラダうどん冷、豆乳ラーメン等を提供した結果、会期中連日全てが売り切れであった。

今回 JRO がテーマとし紹介した麺類が、今後の米国のフードサービスのコンセプトやメニューにどの様に取り入れられていくのか、動向に注目したい。

(10) 平成22年11月8日 ロサンゼルス支部メニュー提案調理セミナー

場 所：Southern California Gas Company Energy Resource Center、ロサンゼルス

参加者：40 名

概 要：

ロサンゼルス支部における第4回目のセミナーを、Southern California Gas Company の Energy Resource Center (ERC) において実施した。ERC は、フードサービス向けの調理セミナーや市民向けの料理教室を通じて、ガスのユーザー

を増やすためのキッチン教室を備えており、今回のセミナー会場に使用した。

大抵の日本食材が手に入る米国においては、日本食の普及が最も浸透している地域の一つであり、世界における日本食の情報発信地となっている。ロサンゼルスにおいても、日本人以外の経営者やシェフによる日本食レストランが大半を占めているが、新しい日本食や日本の食材・食品に高い関心を持っている関係者が多い地域である。

そこで今回のセミナーでは、主に日本人以外のシェフやメニュー開発担当者を

主な対象として、日本の調味料全般について勉強してもらう機会を提供し、各調味料を使ったアメリカ市場向けのメニュー調理実演を実施し、実際に試食して頂いた。



調理デモンストレーション



参加者の皆さん

本セミナーには、Claim Jumper Restaurant や Panda Restaurant Group 等の MD 担当者をはじめとして約 40 名の方々にご参加して頂き、まず農林水産省総合食料局外食産業室 課長 補佐の大豆生田清志氏より、日本の農林水産物・食品の輸出戦略について特に米国向けの輸出状況の説明と、輸出促進に向けた政策についてご説明頂いた。次に、日本の基本調味料である酢・醤油・味噌・味醂・酒の特徴や使い方について、特に「うま味」の観点から Maruyama Food System の丸山賀庸氏にご説明頂き、「き

ゅうりとエビの酢の物」や「イカの酢味噌和え」を試食して頂いた。また、出汁の取り方について、Torahuku USA Corporation Owner Chef の播川哲也氏より実演しながら説明して頂き、「一番出汁」と「うどん」を試食して頂いた。参加者からは、味噌の塩分濃度やうま味成分等に関する質問があり、会場の食品メーカーの方も交えて情報を提供した。休憩後の後半には、日本の調味料と現地食材を活かしたメニュー提案を、Wolfgang Puck Group の Chinois On Main Chef の Mr. Bobby Alonso に調理デモンストレーションをして頂き、参加者には「鶏肉のポン酢ソース」「鱈の味噌焼き」「牛肉の3種ソース (Teriyaki, Ponzu, Wasabi Shoyu)」を試食して頂いた。ここでもユズとスダチの違いや、各ソースの保存期間に関する質問等、参加者から活発な質問があった。

また本セミナーの会場内において、日本の食品メーカーより米国のレストラン向け商品とメニューの提案をして頂き、サンプルとして各商品を配布した。

・株式会社フタバ

鯉節、昆布

・HIKARI MISO International, Inc.	味噌
・Miyasaka Foods Co.	味噌
・TAKARA SAKE USA INC.	味醂
・OZEKI SAKE (U.S.A.), INC.	味醂
・キッコーマン株式会社	醤油
・YAMASA CORPORATION U.S.A.	醤油
・Marukan Vinegar (U.S.A.) Inc.	酢
・Mizkan Americas, Inc.	酢
・Den's Tea, Inc.	粉末緑茶
・G.T.JAPAN, INC.	粉末緑茶
・IMURAYA USA, INC.	大福

セミナーで参加者から出された質問は、基礎的なものから専門的なものまで幅広く、日本食市場の拡大には引き続きシェフ等に対する地道な啓発や教育が必要であることが明らかになった。今後は、今回のようなセミナーを産地や食品メーカーと連携して定期的な実施する予定である。



イカの酢味噌和え



鶏肉のポン酢ソース



鱈の味噌焼き

(11) 平成22年11月18日 東・東南アジアシンポジウム

場 所：上海虹橋美爵酒店

参加者：250名

概 要：

2010年3月に、香港で開催したJROシンポジウムにおいて、東・東南アジア



佐竹氏

の6都市・地域の日本食市場関係者と共に、アジアの中間層“ボリュームゾーン”に着目した『東アジア戦略』について整理をした。そこで今回は、東・東南アジア最大のマーケット“ボリュームゾーン”を形成する中国の上海において、日本食に関連する企業がどのような戦略と事業を展開している

のか、特にメニュー開発を行う上での課題を明らかにするためのシンポジウムと、

メニュー提案型の商談会を実施した。

11月18日（木）に上海虹橋美爵酒店においてシンポジウムを実施し、約250名の日本食関係者にご参加頂いた。まず始めに、社団法人日本フードサービス協会の佐竹力總会長より開会挨拶を頂き、上海で日本食関係者が一同に会して情報交換することは、今後の中国や東・東南アジアでの市場拡大に役立つというお話しを頂いた。また、上海烹飪協会の沈思明会長より来賓挨拶を頂き、高品質な日本の食材や調味料をもっと中国のレストランにも紹介して欲しい、そしてそれらを使うことで中国のレストラン産業全体が向上し、お客さんに喜んでもらいたいという期待の言葉を頂いた。続いて基調講演として、「日中外食産業の戦略的互惠関係構築を目指して－ボリュームゾーンに対するそれぞれの果たす役割－」と題して、上海小南国グループの朱翔氏よりご講演頂いた。小南国は約70店舗の上海料理店を展開しており、日本の食材や調味料を積極的に使ってお客様に満足度の高いメニューを提供するよう商品開発をしている事や、日本産米にも関心があり、その長所を生かしたメニューを研究している。

休憩後、第1のパネルディスカッションとして、「ボリュームゾーンへの日本食ビジネスの展開」と題し、日中の外食事業者各社の経営戦略や食材調達、商品開発等についてお話し頂いた。第2のパネルディスカッションでは、「日本産農産物の魅力と輸出促進の取組みについて」と題し、メーカー・生産者・卸のそれぞれの立場から、東・東南アジアの“ボリュームゾーン”に新たな日本食市場生み出していく戦略や取組みの他、今後の市場性について等お話し頂いた。



左から後藤氏、高山氏、島原氏、高森氏

①「ボリュームゾーン」への日本食ビジネスの展開

コーディネーター

(株)ハチバン 代表取締役社長 後藤 四郎氏

パネリスト

(株)サイゼリヤ 取締役マーチャンダイジング部長 高山 幸久氏

上海天家餐饮管理有限公司 代表取締役社長 島原 慶将氏

ワタミインターナショナル(株) 海外MD本部長兼

和民深圳餐飲有限公司 上海地区總經理 高森 一徳氏

②日本のサプライヤーと現地外食企業による日本食市場開拓

コーディネーター

(株)柿安本店 顧問 上垣 清澄氏

パネリスト

(株)ハウス食品 国際事業部中国運営部長 福田 稔氏

(株)久世 代表取締役社長 久世 健吉氏

(株)ノースコープぎょれん 代表取締役 宮村 正夫氏

欣葉實業股份有限公司 總經理 李 鴻鈞氏



左から上垣氏、福田氏、久世氏、宮村氏、李氏



会場の様子

(12) 平成22年11月19日 上海支部メニュー提案商談会の開催

場 所：上海虹橋美爵酒店

参加者：350名

概 要：

東・東南アジアシンポジウムの翌日、同会場にて日本食材・食品のメニュー提案商談会を実施し、日系企業38社が出展して来場者に対してメニュープレゼンテーションを行った。レストランを中心としたバイヤーの方々約350名に参加頂き、ごはん食・寿司メニューを中心に現地の食材等を組み合わせたメニュー提案や、簡便性を高めた一次加工品の提案、サラダ需要の増大に合わせた業務用カット野菜の提案等を行い、来場者にわかりやすいように食材の活用方法等を紹介するレシピの提供も行われた。

出展企業・団体（順不同）：

出展企業・団体名（順不同）		
(株)大石茶園	丸紅上海有限公司	あさひな農業協同組合／あづまフーズ(株)
玉露園食品工業(株)	不二製油(株)	(株)グットハーベスト
花の舞酒造(株)	ブルドックソース(株)	松任市農業協同組合／ドリームズファーム
火の国酒造(株)	やまう(株)	(株)アクリフーズ
オタフクソース(株)	山本海苔(株)	(株)あじかん

(株)マルモ	(株)合食	キッコーマン(株)
味の素(株)	(株)久世&上海峰二食品 有限公司	キューピー(株)
(株)ミツカングループ本社	小浅商事(株)	正栄食品(株)
上海日生食品物流有限公司	(株)ゼロワン	宝酒造食品有限公司
上海仙波食品有限公司	上海奈賀伊食品有限公司	上海中鑫營銷發展有限公司
北海道漁業協同組合連合 会	日清オイリオグループ (株)	(株)ニチレイフーズ
日本食研(株)	日本ハムグループ	



(13) 平成22年11月28日 デュッセルドルフ支部設立説明会

場 所：Hotel Nikko Düsseldorf、デュッセルドルフ

参加者：70名

概 要：

最近のドイツの人々の食への興味・関心と健康志向の高まりから、現地の日本食レストランを訪れるドイツ人が急速に増えている。この日本食人気を一過性のものにするのではなく、現地の日本食市場を確実なものとし、さらに拡大させるための情報交換を目的としたセミナーを開催した。



小井沼領事

開会にあたり、在デュッセルドルフ日本国総領事の小井沼紀芳氏より「ノルトライン・ヴェストファーレン州在留邦人は12,000名以上にのぼり、州都デュッセルドルフはドイツの中でも重要な経済地域であり、欧州における日本経済の一大中心地である。日本文化の浸透度も高く、近年の健康志向の高まりもあり日本食への関心は非常に高く、多くの地元市民が日本食レストランや日本食材店へ足を運んでいる。欧州における日本の拠点であるデュッセルドルフにおいて、このようなセミナー・商談会が開催されることは非常に喜ばしく、来年の日独交流150周年を契機として、今後の日独関係の更なる発展を大いに期待している」とのご挨拶をいただいた。

続いて、日本の日本産農林水産物・食品の輸出戦略について、農林水産省総合食料局外食産業室新規プロジェクト企画官の鈴木卓也氏よりご説明頂いた。

その後、社団法人日本農業法人協会専務理事の紺野和成氏より「日本の農産物の



紺野専務理事

魅力と輸出促進の取組みについて」というテーマでご講演いただいた。講演では、「日本は国土を四方を海で囲まれミネラル豊富な海風が吹き込み、四季の変遷があるなど美味しい農産物を育む環境が整っている。日本農業法人協会ではアジアやヨーロッパにおいて輸出環境調査や商談会に積極的に出展し、外食関係者や食品関係者へ日本の農産物のアピールを行っており、今後も安全安心で美味しい日本産農産物の輸出促進に取り組んで参りたい」という豊富を語られた。

続いて、EUにおける日本食市場の拡大とJROの活動について、JRO組織・企画委員の黒田善徳氏よりご講演いただき、「EUといっても、言葉・歴史・食習



黒田委員

慣・価値観は違うため食品ビジネスは難しいが、その市場は4億人規模である。ほとんどが日本人以外のため、どれだけ日本食材・食品を現地の外食関係者に理解してもらうかが重要になってくる。日本食は増えてきているが、例えば寿司では、米はアメリカ産、寿司ネタは現地産、酢やガリが日本産ということがあるように、日本の食材輸出量は必ずしも寿司の人気に比例しない。逆にゆずのように日本食のためのものと考えられていたものを日本食以外のメニューとして、日本の食材の使い方を知らない人にメニュー提案をすることが必要になってくる。その際には複数企業が共同して単品ではなくメニュー提案していくことが重要になってくる。また、日本食レストラン、日本食料品店以外をターゲットとした時に

は、現地のディストリビューターと一緒に取組み、点から線さらに面へ移行していく活動を行う必要がある」というお話を頂いた。

セミナーにはレストラン関係者、食品メーカー関係者等約 70 名が参加し、会場は満席で立ち見が出るほどであった。セミナー終了後にはデュッセルドルフ支部設立が宣言され承認された。

セミナー終了後には、翌日 29 日のメニュー提案商談会についての説明が加藤専務理事から行われた。続いて調理プレゼンテーションを担当するホテルオークラアムステルダムの大島名誉総料理長よりご挨拶と商談会についてご説明いただいた。



セミナー風景

(14) 平成22年11月29日 デュッセルドルフ支部メニュー提案商談会

場 所：日航ホテル、デュッセルドルフ

参加者：120 名

概 要：

デュッセルドルフは欧州の工業地域の中心に位置し、外国企業の支店が集中している。日本企業の進出も 1950 年代から進み、現在ではデュッセルドルフ市の人口 58 万人に対し日本人居住者が 8,000 人という、欧州ではロンドン、パリにつぐ規模の日本人コミュニティを形成している。最近の現地の人々の健康志向の高まりと、食に関して保守的と言われているドイツ人の最近の急激な食文化への興味関心の高まりから、現地の食に関するニーズの高まりと共に外食市場は拡大しており、日本食市場の拡大が期待できる。今回のメニュー提案商談会では、日本食の海外市場開拓のためのテストマーケティングやビジネスチャンスに繋げることが目的である。

13:30 から会場入口付近において、商談会のオープニングを開始し、開会に際し、在デュッセルドルフ総領事小井沼紀芳氏からご挨拶をいただいた。続いて、調理デモンストレーションを担当するホテルオークラアムステルダム名誉総料理長大島晃氏からご挨拶をいただいた。

来場者へは出展企業の概要と連絡先、写真入りの商品概要をまとめ、ドイツ語に翻訳したものを配布した。

出展企業・団体と提案商品（順不同）：

NO.	出展企業・団体名	提案内容
1	キッコーマン・トレーディング・ヨーロッパ GmbH	醤油、調味料
2	JFC インターナショナル(EUROPE) GmbH	日本食品
3	高知県	高知県産農産物

4	社団法人 日本農業法人協会	日本産農産物
5	寿司蘭 B.V	持ち帰り用寿司
6	金印物産 株式会社	わさび関連商品
7	築地ヨーロッパリミテッド ドイツ支店	寿司種、冷凍食品
8	日本食研ホールディングス 株式会社	調味料
9	筏場（伊豆市）の本わさび	本わさび
10	大栄フーズ 株式会社	サラダ惣菜、わかめ惣菜
11	Ajinomoto Consumer Products	調味料、冷凍食品
12	株式会社 ミツカングループ本社	酢、ぽん酢、みりん
13	株式会社 シマヤ	だしの素
14	辰馬本家酒造 株式会社	日本酒
15	株式会社 サンデリックフーズ	冷凍うどん、そば、ラーメン
16	JIK GmbH	日本食品
17	キリン・ヨーロッパ GmbH	ビール
18	株式会社 田丸屋本店	わさび・わさび漬
19	リケンビタミン ヨーロッパ GmbH	海草類、ノンオイルドレッシング
20	ジャパンフーディング株式会社	日本茶、梅酒
21	株式会社山本山	茶、海苔
22	マルコメ株式会社	味噌



調理デモンストレーションの実施状況：

講 師：ホテルオークラアムステルダム名誉総料理長 大島晃 氏

内 容：日本の伝統的な懐石料理と出展商品を使用したメニュー提案と
その試食会

商談会の出展商品は、日本食に欠かせない醤油・味噌・酢・だし等の調味料、調理が簡単で美味しい冷凍食品や総菜、高知県から出展された日本の果物、野菜、静岡県の本わさびなど、来場者が初めて目にする食材やメニューも数多くあり、じっくりと観察・試食をしている来場者の姿が印象的であった。会場の中央に設けたデモキッチンでは、大島名誉総料理長による日本産農産物や日本食品を用いた調理プレゼンテーションを行い、高知県から出展されたゆず果汁はアイスクリームとしてメニュー提案されドイツ人にも好評であった。今回のように食品メーカーが一堂に会し展示だけでなく試食を通した提案をするスタイルは大規模なフードフェアではあまり見かけられないため、様々な味を知ることができ非常に有意義であったという来場者からの意見があった。



大島名誉総料理長



ご飯と香の物と高知県産の柚子果汁を使ったアイスクリーム

現地では、寿司・刺身以外のメニューを提供するおにぎり屋やラーメン屋、そば屋といった店も人気を博している。しかし日本食のメニュー展開としてはまだまだ心細い状況であり、より幅広い日本食メニューを紹介していくための、情報提供が必要である。また同時に日本食レストラン以外への日本食材・食品の普及浸透を図るために、現地のレストラン協会や料理学校と連携し、シェフを対象とした、食材や調味料の味や使い方についての具体的な講習を実施することを検討する。

(15) 平成22年12月1日～平成23年3月11日上海支部共同調達実証試験

場 所：上海小南国、上海

概 要：

現在、上海には、約 20,000 店舗（内 日本食レストランは約 500 店舗）の外食店があると言われており、年々、日本産食材・食品へのニーズが高まっている。しかしながら、量販店・スーパー等の小売業と異なり、各々の外食店で使用する食材・食品のロットは大変少なく、また、店舗まで配送及び物流については未整備な点も多いこと等の事由から、外食店ででのニーズはあるものの、実質的には日本産食材・食品の仕入れ及び商品開発については、まだまだ発展途上の段階といえる。そのようなことから、上海のレストランにおいて日本産食材・食品の共同調達の可能性を探るための、実証試験を行うこととした。商品の選定については、

中国の外食産業において、消費者からのニーズも高い日本産米に着目し、特に商品開発の簡便性の観点から、パック米飯による共同調達の可能性を探ることとした。

①出荷者：あさひな農業協同組合（宮城県黒川郡大和町）

同農協は、宮城県のほぼ中央、仙台都市圏の北部地域に位置しており、中央部を東西に貫流する吉田川を用水源に、地域農業の基盤である稲作地帯が広がっている。当地は、古くから良質米の産地として知られ、清らかな水と肥沃な「黒川耕土」に育まれた良質、良食味米の産地として躍進し、畜産や野菜、花き、果樹などが盛んな地域となっている。



ひとめぼれパック米飯

②商品名：JAあさひな ひとめぼれパック米飯

③保管及び輸出業者：株式会社SGパートナーズ（京都府京都市）

④実施店舗：上海小南国

⑤スケジュール：

あさひな農協出荷 ⇒ 搬入先SGP大阪倉庫 ⇒ 株SGP輸出業務
⇒ 海上輸送 ⇒ 株上海SGP輸入業務 ⇒ 上海SGP配送
⇒ 上海小南国本店納品

- ・出荷日：2011年3月8日（火）あさひな農協
- ・数量：100 ケース（200g×12p 入り）
- ・入荷日：2011年3月9日（水）株SGP 扱い大阪倉庫
- ・大阪出荷日：2011年3月10日（木）
- ・数量：10 ケース
- ・上海着：2011年3月16日（水）株上海SGP 事務所

⑥発注条件について：発注ロット 100 ケースを提示

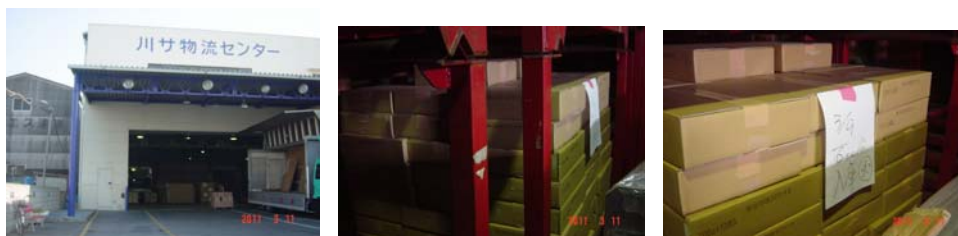
参考：卸価格の概算（1p 当り／単位：中国元）

産地価格	13.06 元
国内輸出諸掛、海上運賃等	0.25 元
関税	2.55 元
増値税	1.88 元
輸入諸掛、通関費等	0.11 元
証明書発行手数料	0.15 元
計	18.00 元

パック米飯の出荷風景 2011 年 3 月 8 日 (火)



パック米飯の倉庫入荷・保管風景 2011 年 3 月 9 日 (水)



パック米飯の上海（株上海SGP事務所）着 2011 年 3 月 16 日 (水)

1 ケース (120p 入り)



⑦総括：

一般的に中国本土における日本産食材・食品は、現在、輸出に関わる障壁が高く、米においても例外ではなく、現地（中国産）米と比較すると、食味の点では日本産米の優位性をPRできるものの、価格面での訴求には時間がかかると言われている。従って、今年度取組んだ実証試験は、日本食レストランを対象とせず、現地上海で消費者から知名度があり、また、JRO 上海支部の中心会員でもある「上海小南国」を実証試験の中核として選定し、同社のネットワークから複数の外食チェーンへの取組みを試みた。当初、同社において、日本産米を有効に活用するという観点から、日本産精米による実証メニュー試験に取り組んだが、前述した価格の問題以外に、日本産米の持ち味を十分に引き出す炊飯技術や提供方法等、難しい点も確認された。

以上のことから、今回は精米に代わる方法として、日本では馴染みのある包装米飯（白飯）を活用する実証試験を試みた。複数回の検討を重ねた結果、現地レ

レストラン関係者からは、パック米飯の簡便性、調理特性及び価格との整合性について、概ね評価を得たことから、ロットを集約した上で、年度内に、①白飯、②生折魚茸粥、③揚州炒飯の3品を提供する準備を行った。しかしながら、3月11日に発生した東北地方太平洋沖地震による福島原発事故問題を境に、日本産食品、食材に対する評価が一変したこと等の理由により、JROとしては時期を改めて、再度実証試験に取り組む予定である。

(16) 平成22年12月15日 モスクワ支部日本食フェア

場 所：在ロシア日本国大使館、モスクワ

参加者：460名

概 要：

JRO モスクワ支部は、9月にPIR 2010という国際食品見本市へ参加し、お好み焼きやカレーをレストラン関係者にメニュー提案した。来場者にはどの提案メニューも大変好評であったことから、更に日本食と食材の認知を高めるために、在ロシア日本国大使館より、12月15日に実施した天皇誕生日を祝うレセプションにおいて日本食をアピールする機会を頂いた。天皇誕生日レセプションは毎年恒例の大使館行事であり、ロシアの官僚や各業界の代表者、各国大使等を日本国大使館に招待し、日本の文化や情報を発信しているイベントである。参加者の多くはいわゆる上流階級で、日本についても比較的良好にご存知であり、日本食にも一般の方々よりも関心が高いという傾向があった。約460名の参加者があり、その内9割近くがロシア人であった。

メニュー：

① 味の素(株)

ほうれん草ときのこのおひたし...「ほんだし かつおだし」使用

エビチリ...「Cook Do 干焼蝦仁用」使用

野菜の鶏肉巻...「Cook Do 酢豚用」使用

② OCONOMY

お好み焼き...「オタフクソース・山芋パウダー」等使用

③ チョーヤ梅酒(株)

梅酒 (Extra Years, Royal Honey, Extra Shiso)

梅酒ゼリー



ほうれん草と茸のおひたし



野菜の鶏肉巻き



梅酒ゼリー

参加者にはどのメニューも大変好評であった。味の素㈱の業務用「Cook Do」は、ロシア市場向けに今後販売する予定であり、この機会を通じてロシア人の反応をうかがった。お好み焼きはロシア人の嗜好にも合い人気があるが、特に冬場にモスクワで手に入るキャベツは固くて甘みが少ないので、日本の柔らかくて甘いキャベツを使えると、更に喜ばれると思われる。また、ヤマモはロシア国内では栽培できないため、ヤマモパウダーを日本から輸入しているが、最近通関が難しくなっている。モスクワ市内初のお好み焼き専門店が近々開店の予定であり、この機会を通じて多くの上流階級のロシア人にアピールできた。また、梅酒は既にロシア人女性に大変人気があることから、ジンやソーダで割った飲み方の提案やデザートとしての提案を行い好評であった。



OCONOMY によるお好み焼き実演

(17) 平成23年1月30日～2月2日 海外調理人に対する日本食研修

概要：

2月27日～3月1日にニューヨークにおいて実施される、インターナショナルレストラン&フードサービスショー (IRFS 2011) へJapan Pavilionを出展すると共に、日本食メニューと日本の食材・食品とについてのセミナーを実施する予定であるが、講師を依頼している Fred Sabo 氏 (Executive Chef, Trustees Dining Room, Metropolitan Museum) の来日の機会に、日本の外食企業や食品メーカー、卸や小売店等を視察・研修し、日本の食材・食品への理解を深めてもらった。

スケジュール・訪問先：

1月30日(日) ベジマルシェ (東京 デリカフーズ㈱)

1月31日(月) 築地市場 (東京 中央魚類㈱)

社員食堂見学 (東京 ㈱西洋フード・コンパスグループ㈱)

セントラルキッチン視察 (東京 ㈱人形町今半)

お酢について (東京 ㈱ミツカングループ本社)

わさびについて (東京 ㈱マル井)

2月1日(火) メニュー開発について (東京 合羽橋道具街)

〔訪問レストラン〕(順不同)

三尺三寸箸、京の茶屋、大和寿司、Union Square Tokyo、山里、Cunn、美濃吉 等を訪問



メニュー開発研修



築地市場視察



セントラルキッチン視察

(18) 平成23年2月21日 シドニー支部メニュー提案会

場 所：Star City Hotel、シドニー

参加者：100名

概 要：

オーストラリアは多くの移民から成り立つ国家であり、市内には各国のレストランが立ち並び、人々の食文化への興味関心は高い。また、最近のオーストラリア人の健康意識の高まりから、健康的なイメージを持つ日本食を選ぶ人は若者を中心に増加している。今回のメニュー提案会では現地のシェフによる調理デモンストレーションを通して、日本食品の魅力や使い方を紹介し、現地のレストランでメニューとして導入されることを目的とした。

メニュー提案会の開会にあたり、在シドニー日本国総領事館の守屋領事から「オーストラリアの外出・食品業界と日本食とは現在でも深い繋がりがあり、特にシドニーでは日本食以外の他国料理を扱う多くのレストランでも、日本食文化の影響を受けたメニューが多く見受けられる。本イベントをきっかけに日本産の優れた食材をより多くのレストランで使っていただき、

国際都市シドニーにおいて日本食文化がより普及することを期待している」との

ご挨拶をいただいた。続いて農林水産省総合食料局外食産業室大豆生田課長補佐から日本の農林水産物・食品の輸出拡大に向けた戦略をご説明頂き、引き続きシドニーで日本食レストラン Masuya Group を経営する定松氏より、シドニーにおける日本食市場の魅力と今後の拡大の可能性が説明された。その後、各出展企業テーブルにて試食・商談を行った。



守屋領事



定松氏

出展企業・団体と提案商品（順不同）：

出展企業・団体	提案予定商品
社団法人 日本農業法人協会	乾燥野菜、米、日本茶、納豆、 トマトジュース
コンタツオーストラリア	日本酒
ニチレイ・オーストラリア	冷凍スシ
株式会社サンデリックフーズ	冷凍うどん・そば・ラーメン・ 冷凍スパゲッティ
ヤマサ醤油株式会社	醤油各製品、昆布つゆシリーズ、 ぽん酢しょうゆ、ヤマサ専科
サッポロインターナショナル株式会社	サッポロ樽生、黒ラベル、 シルバー缶
ジュンパシフィックコーポレーション	醤油、日本米、カレー、日本酒、 焼酎、梅酒
木田屋オーストラリア	福島県産こしひかり
カイシオーストラリアホールディングス	日本酒、梅酒
キッコーマン オーストラリア	醤油、醤油関連調味料
イースクエア ソリューションズ	IT/POS SYSTEM
ウェルストーン シーフード	魚介類
チョーヤ梅酒株式会社	CHOYA the Classic
トップカットフーズ社 シドニー支店	加工調理肉、カレー
Hoshizaki Lancer	外食業務用製氷機、冷蔵庫等
株式会社シマヤ	無添加うどんだし、だしの素粉末、 顆粒、味付けぽん酢
株式会社ゼロワン	緑茶、緑茶ペースト
トナミ醤油株式会社	ゆず塩ぽん酢、濃縮ゆずドリンク、 うめごしょう、ゆずごしょう、 白えび海鮮みそ、ほたるいかの佃煮
株式会社フードゲート・ネットワークス	パック米（新潟魚沼産コシヒカリ）、 ドレッシング、オーガニック抹茶、 日本酒、フリーズドライ納豆
Great Southern Waters Pty Ltd	あわび、あわび加工食品
Japan Food Corp (Aust) Pty Ltd	米、日本酒、ラムネ、味噌（味噌汁 マシン）、餃子、マヨネーズ

調理デモンストレーションの実施状況：

講 師：鱈屋 シェフ 渡辺和彦 氏

内 容：“Sashimi, Sushi & Fusion”

- ・ 握り寿司、炙り寿司、裏巻き、軍艦巻き



講 師：Café Ish オーナー・シェフ Joshua Nicholls 氏

内 容：“Fusion”

- ・ Zen Zai w redbeans, fresh fruits, macadamia syrup, rosella jelly and shira tama
- ・ Lotus sandwiches w crocodile, nori and curry salt
- ・ Oysters w sake granita and finger lime caviar
- ・ Kinpira veg and poached free range chicken salad w bunya nuts
- ・ Sikyo yaki kingfish burgers on housemade seaweed, organic cheddar and shallot bun, w lemon myrtle mayo and green tea salt fries



講 師：鱈屋 ソムリエ 金丸雄一 氏

内 容：“Japanese Sake”



オーストラリアは人口約 2200 万人という比較的小さな市場だが、1 人あたり

の GDP は大きく、人口増加率も高い。日本産農林水産物・食品輸出額は、人口一人当たりで見ると世界 7 位に位置する。寿司が学校給食のメニューに導入されていることから解るように、移民国家であるオーストラリアではアジア料理は人々にとって身近な料理となっている。現在シドニーに約 200 店舗以上あるといわれている日本食レストランの主なメニューは、寿司・刺身、焼肉、ラーメンだが、カレー、たこ焼き、餃子など様々な日本食を扱う居酒屋タイプの店も多く、セルフサービスのうどん屋もオープンするなど、幅広い日本食が受け入れられており、その客層も日本人・アジア人ばかりではなく、オーストラリア人も多い。同時に日本食以外のレストランでも日本の食材や調味料を用いたメニューを提供する店も増えていることから、日本食品市場の拡大が期待できる。今後も日本人以外の日本食レストラン関係者への周知を徹底すると共に、日本食以外のレストラン関係者へ重点的に案内し、調理法と共に日本食材・食品を提案することが市場拡大には必要である。



(19) 平成23年2月26日 ホーチミン支部設立説明会及びフードサービスセミナー

場 所 : Renaissance Riverside Hotel Saigon、ホーチミン

参加者 : 70 名

概 要 :

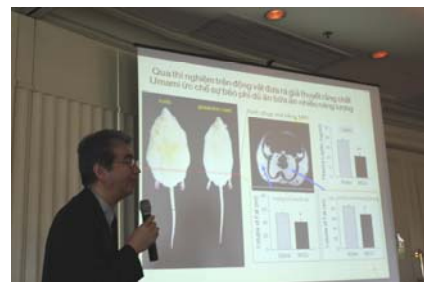
現在、ベトナム経済は、2007 年の WTO 加盟後の市場開放により、中間層の消費意欲が旺盛で、外食産業マーケットも拡大している。伝統的なベトナム料理店、中華、フレンチ、イタリアン等に加えて、日本食レストラン等の出店も加速している。開会にあたり、社団法人日本フードサービス協会会長佐竹力總氏の挨拶に続いて、来賓として、在ホーチミン日本国総領事館領事鶴見訓夫氏を迎え、「日本とベトナムの外交関係は、昨年 10 月の ASEAN 首脳会議に菅総理が出席し、その後引き続き、ベトナムへの二国間公式訪問を行うなど、両国の関係はますます緊密になっている。一方、経済面では、昨今の世界同時不況にあってもホーチミン日本商工会の会員



鶴見領事

数（JBAH）は2011年1月時点で約500社と増加傾向し、日越経済交流は発展が続いている。ベトナム経済については、貿易と直接投資を通じて、着実に発展を続けており、当地ホーチミン市の年間所得は約2,800ドルに達し（2010年）、全国の約1,168ドルの2倍以上となっている。ホーチミンは、ベトナムの商都として発展し、食に対する関心も高く、新しいレストランが数多く出店され、最近では、日本食あるいは日本食のテイストを活用したレストランも増え、日本のだしや醤油等の認知も、消費者に浸透し始めている。こうした状況下で、ホーチミンにおいて、セミナーを開催し、日本食レストランのネットワークが作られるという今回の取り組みは、誠に時宜を得たものと考ええる。今後は、日本食レストランに限らず、ホーチミンで様々なレストラン経営を展開する関係者が集い、日本食や安全と美味しさを兼ね備えた日本の食材・食品の持つ価値、さらには、『うま味』を中心とした日本の調味料等への関心が高まることも期待したい」という旨の挨拶をいただいた。

その後、農林水産省総合食料局外食産業室の大豆生田清志課長補佐から、日本産農林水産物・食品の輸出戦略に関し、特に行政として掲げる4つの柱①輸出環境の整備②品目、国・地域別の戦略的な輸出対策、③特定重点品目と特定重点地域の設定④意欲ある農林漁業者等に対する支援④日本



萩原氏によるプレゼンテーション

食・日本食材等の海外における需要開拓の対応についての説明があった。続いて、味の素株式会社海外食品部萩原定彦部長から、『日本食、ベトナム食と「うま味」』と題し、食物に含まれる栄養素の手かがりとして、また、商品開発に欠かすことの出来ない基本味である「うま味」の概念、科学的に裏付けされたうま味の相乗作用等についての講演と試食等を交えたプレゼンテーションをいただいた。萩原氏からは、「ベトナム料理は、そもそも米の食文化が育んだ歴史があり、魚醤をベースとした多彩なタレ類を活用したメニューも多い。この魚醤にこそ、我々人間が舌や胃で味わうことの出来るうま味成分のグルタミン酸が多く含まれ、料理としていかに活用するかがポイントである」との解説があり、現地のレストラン関係者にとっては、初めて耳にする情報も多く、大変関心と呼ぶ内容となった。

最後に JRO 理事・青井倫一慶應義塾大学大学院教授より、「ホーチミンには、すでにホンダ、ヤマハ、トヨタ等の日系企業が進出しているが、世界的な潮流の中で、“日本食”というビジネスが新たに加わった。様々な食の選択肢が揃う当地で、経験・技術・科学に裏付けされた日本食ビジネスのパイや地位を引き上げていくためにはどのような課題があるのか、本日ご参加のレストラン関係者の皆様

と連携し、有効な方策を探っていきたい」とまとめられた。セミナー終了後にはホーチミン支部設立が宣言され承認された。

(※WTO 加盟後、ベトナムでは、原則外資の市場開放が認められたものの、外食産業含めたいくつかの業種については、未だ国内保護の観点から外資規制が行われている。併せて、投資ライセンスの取得手続きの煩雑さ等、不透明な部分もあり、現在当地に出店している日本食レストランは、ベトナム人経営が殆どである。)



ホーチミン市内に4店舗展開する日本料理店「SUSHI BAR」

(20) 平成23年2月27日～3月1日 IRFS 2011 への出展

場 所 : Jacob K. Javits Convention Center、ニューヨーク

参加者 : IRFS 2011 への来場者数 18,281 名

概 要 :

近年の不景気の煽りを受け、米国レストランが「低価格・健康的・安心」といった点に注目している中、今回の出展ではカジュアルダイニングやカフェテリア等を対象に、簡単に美味しく作ることができる日本食材を使用したメニュー紹介をし、外食業務用の日本食材・食品の輸出促進を図った。



ジャパン・パビリオンの様子

会場開催前より列ができるほどの混雑ぶり
で、開催初日は例年より2割多い1万人を超える来場者が訪れ、特にジャパン・パビリオンをめぐって来場者が殺到し、通路は人が歩けないほどの混雑であった。5年目を迎えるジャパン・パビリオンは最も人気のあるブースとなった。

会場では、JROと地方自治体および各参加企業の協力によりフライヤーを5000部配布した。また、入場口付近に特別にカタログセクションを設置し、ジャパン・パビリオンの来場誘致を図った。

出展企業・団体と提案内容（順不同）：

出展企業	提案内容
(株)高岡屋	海苔・ふりかけ
Yamasa Corporation	醤油
サン・ヌードル カリフォルニア	ヌードル
ミヤコ・オリエンタル・フーズ	味噌
JFC インターナショナル	調味料
兵庫手延べ素麺組合	そうめん
903 インターナショナル	燻製醤油
松前屋	海苔
マルコメ USA	味噌
アズマフーズ・インターナショナル・フード	魚加工品
(株)ルピシア	お茶
(株)ナリスウイング	低塩分醤油・ドレッシング
鈴茂インターナショナル	すし巻き機械
デリシャスマンハッタン	冷凍そば
ニッポン	てんぷら粉
セントラル貿易(株)	長いも
球磨焼酎組合	焼酎
(有)ボブズデザイン	米子パン
三和酒類(株)	焼酎
味の素(株)	だし
加藤吉米商店	酒

レシピコンテスト：

コンテストには、ニューヨーク州レストラン組合の協力とリード社の協力によりニューヨーク・ニュージャージー・コネチカット近郊のシェフらが参加した。選考は、マスターシェフであるフェネダン・メッツ氏により 10 名の中から 3 名が選出され、最終コンテストが会場で行われた。総合司会はフードネットワークプロデューサーのジェナ・ジェーマーマン氏と昨年の優勝者であるレバナダン副料理長のロナルド・シュー氏、審査員は、フェネダン・メッツ氏、ピシェット・オング氏、JRO 加藤専務理事の 3 名が行った。

最終選考に残ったのは、シーフード料理で有名なオシアナのベン・ポリンガー氏（3 位）、トップフレンチレストラン ダニエルのロジャー・マー氏（2 位）、The Culinary Institute of America の教授でアジアの料理を教えるシェリー・チャン教授（優勝）となった。優勝者には日本への航空券と日本での研修の機会

が与えられた。コンテスト参加者によるレシピカードは5,000枚が配布され、3日間プロモーションを行った。



ロナルド・シュエ氏



東氏

レバナダン副料理長ロナルド・シュエ氏は、日本での研修から学んだ知識を応用し、サーモンを、日本食品を用いて素材を生かしたメニューに仕上げた。

メトロポリタン美術館のフレッド・サボ氏は、日本を訪問した際に見学した日本のB&Iについて解説を行い、日本のカフェテリアで見た最新の技術や日本でランチに食べられているカレーについて解説し、米国のカフェテリアなどに最適なメニューであると紹介した。

フュージョンメニューを提供する日本食レストラングループ コイレストランからベストレシピがニック・マコイ氏から紹介された。

蕎麦日本の東氏は、簡単に作ることができる瞬間冷凍の蕎麦を紹介し、調理経験が全く無い人でも簡単に調理ができるため、カフェテリアメニューとして最適であるという説明がされた。

(21) 平成23年3月24日～31日 台北支部日本食フェア

場 所：台北市 SOGO 復興館 11F 「えん」和食レストラン

概 要：

台湾における日本産の生鮮青果物の輸出額は、2000年の11億6,700万円から2007年には107億9,300万円に成長する等、着実な市場を遂げている。日本産生鮮青果物の輸出金額に占める品目構成をみると、「さといも、ながいも等」、「りんご」、「なし、マルメロ」で全体の84%を占め、2007年には、それらに加えて「きのこ」、「桃」、「ぶどう」、「キャベツ」、「いちご」、「レタス」などが加わる等、多様な品目が輸出されるようになった。このうち「さといも、ながいも等」については、2000年には5億3,100万円から、2007年には、15億6,400万円と3倍近く伸びる等、着実に日本産長芋が現地の



マーケットに浸透しつつある。中でも、北海道産長芋の評価は抜群に高い。このような状況を踏まえ、北海道産長芋を品目として台湾において、今後の共同調達の可能性を探るためのフェアを行った。

店内で北海道十勝 和田農園生産の長芋を使った、下記の新メニュー（3品）を販売するほか、メニュー注文した顧客に限り、198 元／本での販売を行う等、台湾の消費者の長芋に対する評価を探った。提供メニューは①北海道産長芋のまぐろとなめこの醤油あえ②北海道産長芋の土佐揚げ③北海道産長芋の葱味噌焼きの3品であった。



北海道産長芋の土佐揚げ

長芋3品のメニュー販売額は、47,800 元（約 133,000 円）で、一日の平均 6,800 元（約 19,000 円）という売り上げを確保した。最も販売数の多かったメニューは「土佐揚げ」で、一日平均 10.7 皿（1,600 元）、期間中に 75 皿を販売した。また、提供された長芋は、3日間で 80 本を超える等、北海道産長芋のおいしさと食味を訴求でき

る機会となった。

3月11日に発生した東日本大震災等の影響により、当初予定していた成田空港からの発送を急遽変更し、生産地（和田農園：北海道）→千歳空港→台湾→台北市 SOGO 復興館という流通により、長芋を搬送した。

（22）平成23年3月28日 ロサンゼルス支部メニュー提案調理セミナー

場 所：Shabu Shabu House Restaurant ロサンゼルス

参加者：20名

概 要：

多くの日本食材が既に輸入され日本食市場の歴史も深い米国において、日本食材・調味料の更なるマーケットの拡大を目指し、ロサンゼルスに於いてお酢をテーマとした調理セミナーを、非日系のレストランシェフやバイヤーを対象として実施し、今後のマーケットの可能性を調査した。

まず、Shabu Shabu House の丸山氏より、日本の調味料の特色と発酵食品の効能について実際に日本企業の調味料を見せながら、だしの取り方も交えて日本食におけるうま味の大切さを説明した。



丸山氏

続いて、米国においてお酢を販売する日本企業より、「酢」の基本的な説明と商品の紹介、米国フードサービス向けのメニュー提案等を頂いた。Mizkan Americas, Inc.と Otafuku Foods, Inc.からは、資料を使ってお酢の説明と会社の歴史、お酢作りの工程やその違い、各種商品の説明、お酢の効能、ソースやドレッシング等としてのレシピ提案が行われ、サンプルが参加者に提供された。また、Kikkoman Sales USA, Inc.からもサンプルの提供を頂いた。また実際にお酢を試飲し、それぞれの違いを理解頂いた。

お酢についての情報提供の後には、お酢を使ったメニューについて、Wolfgang Puck GroupのChinois On Main ChefのMr. Bobby Alonsoによる調理デモンストレーションを実施した。デモンストレーションでは、寿司酢と寿司飯の作り方を実演し、寿司飯がお寿司のおいしさを60%決めるということを強調した。サンプルメニューとして、サーモンスキンの手巻き寿司、サケやいくらの入った桶入りちらし寿司や、カップ寿司を提案した。



Bobby Alonso 氏

その後、合わせ酢の作り方を紹介し、土佐酢、南蛮酢、ポン酢を使った、魚、ビーフ、チキン向けメニューの調理実演をし、使用するお皿の種類や盛り方等も提案し、各レストランのメニューに合わせた応用のポイントも紹介した。

デモの間は、参加者から盛んに質問が飛び交い、提案メニューのプレートの写真や調理の様子をビデオに撮影する参加者も多く、興味の深さがうかがえた。



カップ寿司



牛たたき南蛮酢かけ

(23) 総会・理事会・委員会

① 総会

日時：平成22年6月15日 平成22年度総会

場所：芝パークホテル

議事：

茂木理事長の司会で開催され、下記の審議事項について理事会の承認を得た。

- ・審議事項

- (1) 平成21年度事業報告

- (2) 平成21年度収支決算

- (3) 平成22年度事業計画

- (4) 平成22年度収支予算

- ・参加人数 会員 60 名（内委任状による出席は 20 名）

② 理事会

日時：平成22年6月15日 第13回理事会

場所：芝パークホテル

議事：

茂木理事長の司会で開催され、下記の審議事項について理事会の承認を得た。

- ・審議事項

- (1) 平成21年度事業報告

- (2) 平成21年度収支決算

- (3) 平成22年度事業計画

- (4) 平成22年度収支予算

- (5) NRA SHOW 2010 実施報告

- ・参加人数 理事13名（内委任状による出席は5名）

日時：平成22年10月7日 第14回理事会

場所：日本フードサービス協会10階センター会議室

議事：

茂木理事長の司会で開催され、下記の審議事項について理事会の承認を得た。

- ・審議事項

- (1) 会員申込み状況報告

- (2) 各委員会の活動報告と今後の事業予定

- ・参加人数 理事 13 名（内委任状による出席は4名）

日時：平成22年12月17日 第15回理事会

場所：芝パークホテル

議事：

茂木理事長の司会で開催され、下記の審議事項について理事会の承認を得た。

- ・審議事項

- (1) 会員申込み状況報告
 - (2) 平成22年度の事業報告と今後の事業予定
 - (3) 主旨説明 英文冊子「Shokuiku eating education」の発刊にあたって
服部学園 理事長 服部幸應 氏 (JRO 情報・教育委員長)
- ・参加人数 理事12名 (内委任状による出席は5名)

③ 情報・教育委員会

日時：平成22年10月4日

場所：日本フードサービス協会10階センター会議室

議事：

服部委員長の司会で開催され、以下の内容についての報告及び審議がなされた。

- ・審議事項
 - (1) 平成22年度実施済事業について
 - (2) 平成22年度実施予定事業について
- ・参加人数 理事1名、委員5名

④ 海外市場開拓委員会

日時：平成22年10月4日

場所：日本フードサービス協会10階センター会議室

議事：

西藤委員長の司会で開催され、以下の内容についての報告及び審議がなされた。

- ・審議事項
 - (1) 平成22年度実施済事業について
 - (2) 平成22年度実施予定事業について
- ・参加人数 理事2名、委員3名、委員代理4名

⑤ 欧州における日本食拡大について考える会

日時：平成23年1月20日

場所：日本フードサービス協会10階センター会議室

議事：

組織・企画委員の黒田氏の司会で開催され、以下の内容について検討された。

- ・審議事項
 - (1) 会の趣旨目的について
 - (2) 欧州における日本食・日本食品食材普及拡大事業について
 - (3) 今後の進め方・スケジュールについて
- ・参加人数 理事2名、委員2名、その他5名

(24) 他団体と連携した普及啓発活動

海外の日本食レストランの信頼度を高め、日本食・食材の海外市場開拓に寄与するために、他団体等が国内外で行うイベントや日本食の普及啓発活動事業について、共催や後援をすることで、日本食の普及啓発を効果的に行った。

(1) 日本料理フェローシップ

日 時：平成22年10月9日～10月18日

主催者：特定非営利活動法人 日本料理アカデミー

概 要：2005年より毎年1回開催する、海外のトップシェフを対象とした日本料理研修。世界の食文化に大きな影響を与えるトップシェフたちに、日本料理及び日本食材をより深く、その背景にある文化もあわせて理解してもらい、国際的な日本料理及び日本食材の魅力を国内外に向けて発信するとともに、日本・諸外国の料理人の交流を通じて、日本料理のレベルアップを図ることを目的としている。

(2) 社団法人日本農業法人協会輸出セミナー

日 時 平成22年9月14日 香川県

平成22年10月27日 静岡県

平成22年11月9日 島根県

平成22年11月17日 福井県

平成22年12月10日 福島県

平成22年12月14日 京都府

平成22年12月20日 北海道

平成23年1月18日 北海道

平成22年1月26日 山口県

平成23年3月25日 北海道

主催者：社団法人日本農業法人協会

概 要：企業として農業をしている法人約1750社が加盟する日本農業法人協会は農業法人の経営発展のための「調査研究・政策提言・情報発信」を事業目的として活動している。協会では会員に向けた、新たな事業展開や経営発展を目指し情報交換や連携強化を図るためのセミナーを開催している。特に優良な農産物等を海外へ輸出するための情報提供や、国内外で開催される商談会での留意点などについて講演が行われる輸出促進セミナーにおいてJROのパンフレットとJROが各地で開催した商談会について資料を配布し、日本産農産物の輸出拡大の可能性を生産者へ向けて発信することを目的としている。

(3) サンフランシスコ支部フードハンドラー講習会

日 時：平成23年2月7日

主催者：北加日本食レストラン協会

概 要：カリフォルニア州では、2011年7月1日から施行される新法により、州内で食品取り扱いに従事する調理するシェフ、下ごしらえ等に従事するキッチンヘルパーや、倉庫から食品の出し入れ等で直接食品を扱うスタッフ、料理や飲み物を提供するサーバー、バーテンダーは Food Handler Card を2011年6月31日までに取得する事が義務付けられている。Cardの取得には、食品衛生講習を受け、試験に合格する必要がある。英語が母国語でない日本食レストランスタッフが資格取得することを目的に、日本語による食品衛生講習会、試験を実施する。