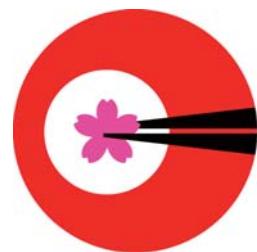


**平成 23 年度
J R O 事業報告書**



**平成 24 年
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23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 事業内容について

II 平成23年度の活動記録

- 1 活動の概要（日程）
- 2 活動の詳細報告

平成23年

4月15日	日本（産）食品・食材の輸出規制等に関する情報交換会
4月21日	3委員会合同会議
5月21日～24日	シカゴNRA Show 2011
6月7日	第1回 理事会
6月21日	アグリサポート俱楽部交流会
6月25日～26日	上海日本産食材・食品商談会
7月12日～19日	海外調理人に対する日本食研修①
8月30日	ニューヨーク支部セミナー
9月27日～30日	モスクワ PIR Hospitality industry 2011
10月5日	第2回 理事会
10月15日	「祭り」in Sydney 2011
11月23日	北京支部日本食レストラン経営セミナー
12月12日	台北日本食調理講習
12月13日	モスクワ支部日本食メニュー提案
12月13日	ローマ・ミラノ支部日本食メニュー提案
12月20日	ジャカルタフードサービス関係者情報交換会

平成24年

1月15日～17日	サンフランシスコ Winter Fancy Food Show
1月15日～22日	海外調理人に対する日本食研修②
1月26日	タボス会議ジャパンナイトメニュー提案
2月27日	高雄日本食調理講習

3月 1日～3日	ニューヨークジャパン ウィークリイベント
3月 4日～6日	ニューヨーク IRFS ショー
3月 5日	ロサンゼルス 日本食メニュー マーチャンダイジングセミナー
3月 9日	台北メニュー商談会
3月 14日	オランダROC校日本食調理講習
3月 19日	シンガポール外食シンポジウム&商談会

<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

日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）は、海外日本食レストランへの信頼度を高め、農林水産物の輸出促進を図るとともに、日本の正しい食文化の普及や、食品企業の海外展開を後押しすることを検討する農林水産省の「海外日本食レストラン有識者会議」の提言を受け、その取組みを具体的に推進することを目的として、平成19年7月に設立された。

設立から丸4年が経過したが、この間、基礎的な市場調査、アジア、欧州、北米、オセアニア各国に於ける日本食レストラン及び日本食市場関係者ネットワークの構築、海外市場開拓に関する教育研修、広報活動に加え、外食企業等の海外進出の支援をするための事業を実施してきた。

一方、昨年3月11日に発生した、大震災及び原発事故は、我が国に甚大な被害をもたらし、その影響は、国内に止まらず、一時期は、海外における食品輸入規制の強化や風評被害による日本食離れ等々へと拡大する等、日本食レストランの経営及び日本産食材・食品等の輸出に影響を及ぼした。

当機構としては、今般の原発事故後がもたらした日本食レストラン及び日本食・食品への影響を業界全体の経営課題と捉え、より信頼度を高めていくため、アジア、EU、北米、そしてオセアニアの現地ネットワークとの連携を図り、情報収集及び検討会を開催してきた。

特に、本年3月19日には、シンガポールにおいてフードサービス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の普及・啓発への取組や日本食品・食材の輸出戦略等について情報交換を行う等、改めて日本食及び日本食市場の魅力や課題を探った。

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24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23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 23 年 5 月 20 日付で「平成 23 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）

平成 23 年 12 月 20 日に日本食レストラン及び関連企業等約 70 名の出席のもと、ジャカルタ支部を設立

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、日本食レストランの経営者や調理人、流通及び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、日本食レストランの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。3 月 19 日には、アジアの消費市場の中心地として着実な成長を遂げているシンガポールにおいて、日本食に関連する企業がどの様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フードサービスシンポジウムを開催した。

II 平成23年度の実施の事業について

1 活動の概要（日程）

平成23年

4月15日	日本食品・食材の輸出規制等に関する情報交換会
4月21日	3委員会合同会議
5月21日～24日	シカゴNRA Show 2011
6月7日	第1回 理事会
6月21日	アグリサポート俱楽部交流会
6月25日～26日	上海日本産食材・食品商談会
7月12日～19日	海外調理人に対する日本食研修①
8月30日	ニューヨーク支部セミナー
9月27日～30日	モスクワ PIR Hospitality industry 2011
10月5日	第2回 理事会
10月15日	「祭り」in Sydney 2011
11月23日	北京支部日本食レストラン経営セミナー
12月12日	台北日本食調理講習
12月13日	モスクワ支部日本食メニュー提案
12月13日	ローマ・ミラノ支部日本食メニュー提案
12月20日	ジャカルタ日本食市場調査

平成24年

1月15日～17日	サンフランシスコ Winter Fancy Food Show
1月15日～22日	海外調理人に対する日本食研修②
1月26日	タボス会議ジャパンナイトメニュー提案
2月27日	高雄日本食調理講習
3月 1日～3日	ニューヨークジャパンウイークリベント
3月 4日～6日	ニューヨーク IRFS ショー
3月 5日	ロサンゼルス 日本食メニュー マーチャンダイジングセミナー
3月 9日	台北メニュー商談会
3月14日	オランダROC校日本食調理講習
3月19日	シンガポール外食シンポジウム&商談会

2 活動の詳細報告

(1) 平成23年5月21日～24日 NRAショーアー2011への参加

場 所 : McCormick Place、シカゴ

参加者 : JRO ブースへの来場者約 23,000 名 (延べ人数)

概 要 :

全米最大のレストランショーである「NRA SHOW 2011」が 5 月 21 日 (土) ~24 日 (火) に開催された。東日本大震災から約 2 ヶ月が経過し、福島第 1 原発事故による影響で日本産農林水産物や食品の輸出に対する、各国の通関規制や、水産物を中心に放射能汚染に対する風評被害が続いている。JRO としては、この現実に鑑み、日本産農林水産物や食品の安全性を、正確に情報発信することを喫緊の課題の一つとして、昨年に続き NRA SHOW 2011 に参加した。「JAPAN Pavilion UMAMI」をテーマとしたブース出展に加えて、NRA Board Meeting (理事会) におけるレポートや Meeting Room を活用した特別セミナーの実施、又、メインキッチンステージにおいて、全米のシェフがその調理技術を競う World Culinary Showcase へ参加すること等をプログラムを盛り込み、実施した。具体的な内容は、下記の通り。



① 「JAPAN Pavilion UMAMI」と題した今年のブース出展では、以下の各社と各商品を紹介し、期間を通じてメニュー提案を実施した。

- ・AJINOMOTO FOOD INGREDIENTS LLC (ほだし、味の素)
- ・MARUKOME U. S. A., INC. (液みそ)
- ・MARUI CO., LTD. (練りワサビ、粗切りワサビ)
- ・MEDALLION FOODS, INC. (天ぷら粉)
- ・MIZKAN AMERICAS, INC. (すし酢、鰯ソース、ゴマドレッシング)

② 広報活動としては、事前に来場申込者に対して、メールで JAPAN Pavilion について紹介し、開催期間中はシカゴ市内の主要ホテルで配布される機関誌にも概要を

掲載することによって、来場の動機付けを行った。また、JAPAN Pavilion のキッチンでは、各社が調理実演を通じたメニュー提案を行ったほか、ニューヨークの the Metropolitan Museum of Art の Executive Chef である Fred Sabo 氏を招聘し、各社の商品をアレンジしたメニューを披露した。



フレッド・サボ氏の調理実演

また、農林水産省も日本産農林水産物や食品の安全性について PR するために資料等を配布し、来場者に対して積極的に情報提供した。

③ NRA Board Meeting においては、日本産農林水産物や食品における原発事故後の対応について、JRO 加藤専務理事よりレポートを行い、全米各州から参集した外食

企業の経営者に安全性を PR し、理解を得た。

④Meeting Room を活用した特別セミナーでは、日本食の基礎の 1 つである「うま味」を基本とした日本食材や調味料の魅力をアピールするセミナーを実施し、約 50 名が参加した。ニューヨークのトップシェフの 1 人である David Bouley 氏からは、Video Message を通して、フレンチにおけるうま味のコンセプトの重要性やうま味の魅力について、UMAMI Information Center North American Office の Global Umami Communication である吉田 真太郎氏からは、「UMAMI-The Fifth Basic Taste & The Essence of Japanese Cuisine」と題し、うま味の基本情報についてプレゼンテーション頂いた。続いて、シカゴ地域の繁盛店 Takashi Restaurant の

Takashi Yagihashi オーナーシェフからは、日本の代表的な調味料の紹介、最後に、Fred Sabo 氏より「How to use UMAMI incorporate to your recipe」のテーマで、メニューにおけるうま味の活かし方について、実演を兼ねた講演を行った。米国のフードサービス関係者においては「UMAMI」という言葉はかなり浸透しているが、正確に理解している外食関係者でもまだ少なく、基礎からメニュー化まで分かり易く説明をした本セミナーは好評であった。



試食に供された 3 種類の出汁
(左からシイタケ、カツオ、コンブ)



UMAMI Seminar の会場

UMAMI Seminar に続いて、「The Japanese Government Report "Ensure the Safety of Japanese Food"」のテーマで、在シカゴ日本国総領事館 御村 吉伸領事から原発事故を含む東日本大地震による被害と復旧状況について、そして、農林水産省総合食料局外食産業室室長の増井 国光氏からは、日本の農林水産物の生産・流通における放射能汚染に対する対策のレポートをいただき、日本の食材・食品の安全性が確保されていることをアピールした。

⑤World Culinary Showcaseにおいては、UMAMI-Japanese Ingredient Culinary Challenge と題した料理コンテストを実施。予めシカゴを中心とした周辺地域のレストランからうま味を活かしたレシピを広く公募し、書類審査によって、最終選考者を選出。最終選考によって選ばれたシェフは、それぞれ調理実演を披露し、優勝者を決定した。



最終審査の結果を待つ 3 人のシェフと審査団
(左からハウルシャー、スピド、トンプソン、
ブレナン、メッツ、サボの各氏)

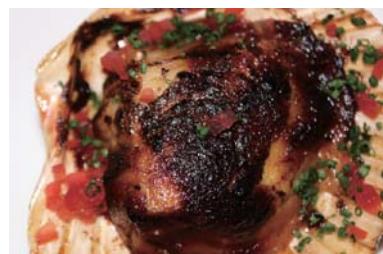
最終審査で通ったシェフは、Bonsoirée の Executive Chef & Owner Shin Thompson 氏、Wave Restaurant の Executive Chef Kristine Subido 氏、English の Executive Chef Andrew Hoelscher 氏の 3 名。NRA Educational Foundation Chairman の Ferdinand Metz 氏を審査委員長に、L20 Executive Chef の Francis Brennan 氏と Fred Sabo 氏のアメリカ人 3 名が審査を行った。最終的に優勝者は Kristine Subido 氏が選ばれ、副賞として日本における研修の機会が与えられた。



優勝したスピド氏の作品
カリカリ豚ばら肉を散らした生ホタテのオリーブオイル和え



ハウルシャー氏の作品
抹茶入り衣で揚げたタラの切り身



トシプソン氏の作品
うま味の詰まったアイオリソースをかけた

(2) 平成23年6月25日～26日 上海日本産食材・食品商談会

場 所：上海雲峰大酒店、上海

参加者：上海市烹飲協会会員企業を中心に約150名

概 要：6月25日と26日の2日間、上海雲峰大酒店 (Yunfeng Giant Hotel)において、「2011上海日本産食材・食品展示即売商談会」が開催された。上海のフードサービス産業は、184日間の会期を終えて閉幕した万博の波及効果等もあり、市場は活況を呈している。一方、日本食を中心とした一部のレストランでは、東日本大震災に伴う原発事故を受けて、日本産食品・食材の輸入規制や「日本食」に対する風評被害等の影響を受け、苦戦が続いている。

こうした状況のもと、上海地域で約3000店の外食企業が加盟する「上海市烹飲協会」およびJROとの共催により、日本食や日本食材・食品を普及・啓発を支援することを目的に実施した。



上海割烹協会 沈会長



当時は、まず、震災によって亡くなられた方々への黙祷に続き、主催者を代表し、沈思明上海市烹飪協会会长、加藤一隆JR0専務理事の挨拶に続き、来賓として、丸山浩一上海日本国総領事館在領事がそれぞれ挨拶を行った。沈思明上海市烹飪協会会长からは、①今回、日本で発生した大地震の報道を見聞きし、私も約35年前に体験した河北省唐山の大地震の恐ろしさを思い起こし、多くの尊い人命を失った今回の日本の大震災の関係者の皆様には、心よりお見舞いを申し上げたい。②今回の震災・原発の問題は、良質な日本の食品、食材に対して、被害が及んだことを残念に思うが、そもそも日本の食品、食材の品質の高さは周知の事実であり、今回の原発がもたらした不幸は、今は影響があるかもしれないが、全体の極一部の問題として捉えたい。③我々協会は、これまで日本の食材や調味料等を積極的に活用した実績・経験もあり、一日も早い収束を期待したいし、併せて我々が日本の食材・食品を積極的に活用する気持ちは全く変わらない 等々の激励の挨拶をいただいた。

今回の展示即売商談会は、甚大な被害を被った福島県をはじめ、業務用食品と共に一般小売り商品を扱う企業・団体25社が出展したほか、日本への募金・チャリティー活動を兼ねた展示即売会を併設したことにより、当日は、一般の消費者が約300名も来場した。また、期間中は、健康や安全性を意識した調味料、加工製品はじめバラエティに富んだ商品が紹介された。メニュー提案としては、上海市最大の「中華職業学校」の協力を得て、日本産米を活用したレシピも紹介される等、来場者にとって大変有意義な展示即売商談会となった。

日本産米を使った中華料理のメニュー



ミニトウボウロウ



腸詰チャーハン

(3) 平成23年7月12日～19日 海外調理人に対する日本食研修

場 所：東京、名古屋、京都

概 要：JR0は、世界の人々に日本食や日本の食材・調味料の魅力を伝えていく役割を

担っていることから、海外のシェフ及び外食関係者を対象に、日本国内での研修を定期的に実施している。研修では、日本料理や幅広い日本の食文化、外食のメニュー開発、日本の食材・食品の活かし方などのプログラムを提供している。

今回の研修は、7月12日～19日の8日間のスケジュールで、本年2月27日～3月1日にニューヨークで開催されたレストラン・フードサービス・ショー（International Restaurant & Foodservice Show of New York 2011）でJROが実施した料理コンテストの優勝者と準優勝者を招聘し、東京、名古屋、京都を研修地区として、実施した。

【研修参加者】

- ・シャリーン・チャン氏 (Ms. Shirley Cheng)

多くの有名シェフを輩出している米国でも最高レベルの料理専門大学 (Culinary Institute of America、略称 CIA) でアジア料理 (Asian Cuisine) を担当している教授

- ・ロジャー・マー氏 (Mr. Roger Ma)

ミシュランガイドで三ツ星を獲得している有名なニューヨークのフレンチ・レストラン「ダニエル」の副料理長

①東京では、築地市場の見学、日本の卸売市場の仕組みや特に魚の鮮度維持方法等について、卸企業より話しを伺い、一方、醤油やワサビ等を生産する食品メーカーでは、

日本の調味料の歴史や外食向け商品・メニューの開発について講義を受けた。また、外食チェーン店におけるセントラルキッチン、日本料理店や居酒屋の厨房の他、商業施設内のフードコートを見学し、現場の担当者の話しを聞く事で、それぞれのマネジメントやオペレーションの違いを学んだ。また、日本食において重要な「うま味」について学び理解を深め、最新の食品科学・生理学的な研究成果についても講義を受けた。

外食企業のメニュー開発会議にも参加し、日本の外食企業がどの様にメニュー開発を行っているのか視察し、意見交換を行った。さらに料理学校においては、食材や調理の違いによる和包丁の使い方を学び、天ぷらの調理実習を体験する事で、日本料理の基礎を学んだ。



②名古屋では、酢等の調味料の歴史や製造方法等について研修を行ったほか、フードサービス向けのカット野菜工場を見学し、物流システムや野菜の機能性評価、またそれらを活かしたメニュー化について説明を受けた。

③京都では老舗料亭を訪問し、懐石料理の歴史や食文化についての講義を受け、魚や野菜等の調理技術や出汁の取り方について調理場実習を体験。また、卸売市場におい

ては京野菜等の地方食材の多様性を学んだ他、湯葉等の郷土食について湯葉工場を視察し、酒蔵では日本酒の歴史や製造方法、また水の重要性等を学んだ。今回研修を受けたシェフからは、日本食・日本食材についてもある程度の知識を持っていたものの、日本での商品開発や食材へのこだわり、食材活用の仕方を実際に見聞きして学んだことで、改めて日本食・日本食材の魅力について認識を深めたとの感想を得た。



調理実習を受ける Ma 氏 (左) と Cheng 氏 (右)

(4) 平成23年8月30日 ニューヨーク支部セミナー

場 所 : InterContinental New York Barclay

参加者 : 88名

概 要 : 日本食品メーカー・日本食品総合商社・日系レストラン関係者の方々を対象に JR0 ニューヨーク支部活動の実施事業の内容や、震災による風評被害の影響や輸入品に対する規制・日本食レストランの抱える問題点をテーマとして、意見交換会を行った。



(5) 平成23年9月27日～30日 PIR 2011

場 所 : Crocus Expo International Exhibition Centre、モスクワ

参加者 : 約45,000名

概 要 : 9月27日(火)～30日(金)にCrocus Expo International Exhibition Centreで実施されたロシア最大の業務用市場向けの食品見本市である、PIR 2011に参加した。PIR 2011には、モスクワ以外の地方諸国からの来場者も多く、レストラン関係者や料理学校生の参加も多い。今年は原発事故の影響もあり、日本の食品メーカーや日本の食材・食品を扱う卸の出展(参加)は例年よりやや少なかった。ロシアにおいては、日本

産の食材・食品の多くは中国等他国の代替品に取って代わられているが、日本食レストランの売上げへの影響は限定的であり、650 店を超えると言われる日本食への人気は衰えていない。昨年度 PIR へ参加した際には、日本の食品メーカーと共に出展し、日本の食材を使ったメニューの提案を通じて、ロシアを中心とする日本食レストランへの日本食材のマッチングを図ったが、今年度はRussian Chefs Guild や PIR 事務局と連携して日本食調理講習と日本料理コンテストを実施した。調理講習とコンテストの審査には、学校法人服部学園の調理技術部日本料理教授である西澤辰男先生にご協力頂いた。

日本食調理講習は、ロシアの日本料理専門のシェフを対象に、日本料理の基礎と基礎的なメニューについての講習を調理プレゼンブースで1回実施し、「出汁の取り方と茶碗蒸し」「天ぷら」「酢飯の炊き方と寿司（ロール）」「煮物」の4品を調理し試食してもらった。また、日本料理店に限らず、広くシェフを対象とした講習を、日本をテーマとした特設ブースで4回実施し、「出汁の取り方とうま味について」「天ぷらの基本」「酢飯の炊き方と寿司の基本」「和包丁の使い方と刺身について」講習を実施した。

ロシアの日本料理シェフの中で、日本で修行をした経験を持つシェフは非常に少なく、また日本料理を教える料理学校やカリキュラムも存在しないため、正しい調理技術や理論を学ぶ機会が全くない状況にある。そのため、今回の日本人講師による日本料理講習は非常に歓迎され、調理過程や調理道具の使い方等細かな点に質問や関心が寄せられた。

一方、日本料理コンテストでは、ロシアの日本料理専門シェフを対象とし、「The Best Sushi Master of Russia」と題して、ロシアの日本料理シェフ 12 名による寿司の調理プレゼンテーションを実施し、西澤先生を含む審査委員による評価を行った。参加者は、「早握り」と「創作寿司」をテーマに、寿司の味と品質、的確さ、衛生管理についてそれぞれ競い合い、テレビ局等のマスコミの関心も集めた。本コンテストの審査結果は、在ロシア日本国大使館にメディアや日本食関係者を集めて発表し、優勝者はレストラン美郷のミハエル・サモノフ氏が選出された。優勝者のミハエル氏は今後日本に招待し、日本食研修を実施する予定である。また、表彰式会場では、福島県の酒の試飲や、日本米を使った寿司、梅酒や日本のビール等、各社と連携して日本の食材・食品をアピールする機会とした。



実演を交えて講義する西澤氏



優勝者サモノフ氏と
サモノフ氏の創作寿司

(6) 平成23年10月15日 「祭り」 in Sydney 2011

場 所 : Darling Harbor、シドニー

参加者 : 約8,000人

概 要 : オーストラリア・シドニーにおいて、シドニー日本クラブが主催する日本とオーストラリアの交流イベントである「祭り」in Sydney 2011 に日本食テントを出店した。

「祭り」イベントはシドニー在住の日本人が、地元オーストラリア人と共に交流を図る事業として、これまで 10 年以上続くオーストラリアの日本人コミュニティ最大のイベントとなっている。特に、本年は、3月 11 日に発生した東日本大震災へのオーストラリアからの支援に対する感謝と、復興というテーマのもと開催。

会場ではシドニー市内の日本食レストラン7社が、9テントにおいて日本産米をはじめとした日本食材・食品を使った様々なメニューを提供した。日本食レストランにとっては、新たなメニューを提案する場として、同時に日本食品メーカーにとってはシドニーの新たな販路拡大につながる機会となった。また「食べて応援～Let's eat Japanese food and support Japan!」と連動し、シドニーの市民に向けて改めて日本食の美味しさと安全性を PR することを目的とした。会場であるダーリングハーバーはシドニー有数の観光スポットでもあり、週末には多くのオーストラリア人をはじめ多くの観光客も訪れる。当日は天候にも恵まれ、8000 人以上の人々が集まった。



8000 人以上が訪れた会場



餅アイス完売ポスター



日本産米と日本食材・調味料・飲料等

(7) 平成23年11月23日 北京支部日本食レストラン経営セミナー

場 所：北京国際飯店

参加者：150名

概 要：日本の食文化を代表する“牛丼”を基本に、国内外に2,700店舗以上を展開する外食企業へと躍進させた、株式会社吉野家ホールディングス 代表取締役社長の安部修仁氏（J R O理事）を講師に迎え、日本食の魅力やおいしさ、更には日本食・日本食文化ビジネスを海外市場において成功させたフランチャイズ戦略を内容とした講演に加え、北京の外食企業を代表し、北京松子餐飲服務有限公司、西贝餐饮管理有限公司、北京老家快餐有限责任公司の3社の外食経営者を交えたパネルディスカッションを行い、好評を博した。その後、株式会社ノースコープ ぎょれん 代表取締役 宮村 正夫 氏から北海道水産物の魅力について説明し、また、株式会社インフォマートによる「インターネットによるB to B(企業間電子商取引)を利用した日本食材の調達」と題したプレゼンテーションを行った。当日は、150名を超す中国のレストラン経営者及び関連企業等からの参加を得て、セミナー終了後は、日本の基礎調味料や食材を用いた外食向けのメニュー提案や試食会を実施し、参加者相互の交流を図った。



左から北京老家 張董事長 西贝 張副總裁、
北京松子 詹總經理 安部氏

(8) 平成23年12月12日 台北日本食調理講習

場 所：実践大学台北校区

参加者：80名

概 要：日本食の最新調理理論と調理技術講習を組み合わせ、日本の食材や食品を使ったレシピを紹介することで、台湾における日本食の質を高め、地元のレストランでメニューとして活用してもらうことを目的として、同講習を開催した。

開会にあたり、佐味祐介財団法人交流協会副代表の祝辞に続き、山口靖農林水産省食料産業局外食産業室長の挨拶の後、講習を開始した。まず、日本の食文化発展のために活躍されている服部幸應学校法人服部学園理事長より「日本食の魅力とおいしさ、食育の重要性について」と題して、日本食の歴史や食材・調味料の基礎的な情報や、食育の重要性についての講演があった。その後、西澤辰男同学園調理技術部日本料理教授の調理デモンストレーションを実施。調理デモンストレーションでは、随所に服部氏による講義を交え、出汁の取り方や和包丁の種類と使い方、天麩羅について講習し、“蟹しんじよ

う椀”と“天麩羅”等のレシピを紹介した。出汁の取り方の中では、昆布と鰹節の説明や出汁をひく際の注意点、またうま味についての説明があった。和包丁の講習では種類と用途の説明後、野菜や魚の様々な切り方についての実演があった。天麩羅のレシピ紹介の中では、食材や油の温度管理とネタの準備、揚げる際の留意点についても解説を加えた。終了後は、参加者との意見交換が行われ、調理における具体的な質問とともに、今回のような日本料理の基礎的な調理技術研修の機会を望む声が多く寄せられた。



講習会の参加者は約80名、シェフはもとよりマスコミの人たちも参加した。



服部学園の西沢氏による調理デモンストレーション。まずは昆布と鰹節を使った出汁の取り方から始まった。

(9) 平成23年12月13日 モスクワ支部日本食メニュー提案

場 所：在ロシア日本国大使館

参加者：約200名

概 要：JR0モスクワ支部では、9月27日(火)～30日(金)にCrocus Expo International Exhibition Centreで実施されたロシア最大の業務用市場向けの食品見本市、PIR2011に参加し、日本産米を活用した寿司等メニュー等を積極的にPRした。

本メニュー提案会では、PIR2011での参加経験に基づき、更に日本産米の普及・啓発を更に行うため、秋田県において「あいかわこまち」として商標登録し、ブランド化に成功した農業生産法人藤岡農産の米を活用したメニュー提案を行い、日本産業の魅力について、普及、啓発を図った。

(10) 平成23年12月13日 ローマ・ミラノ支部日本食メニュー提案

場 所：在イタリア日本国大使公邸

参加者：ローマのフードサービス関係者の他、イタリア政府関係者、文化人等 約450名

概 要：イタリアは、EU諸国の中でも、日本食の人気が高い市場であるが、原発事故以後、日本の食材・食品に対しては一部ネガティブな感情もあり、完全に払拭できていない状況が続いていた。そこで日本食の安全性とおいしさを今一度関係者に広く伝えていくことを目的に、ローマのフードサービス関係者はじめ、イタリア政府関係者、文化人等を招き、日本の食材・食品を使ったメニューを通じて、日本食材・食品の普及を図った。当日は、在イタリア日本国大使 平野公邸料理人及び在ローマを代表する日本食レストランの協力によってメニューを提供、また、食材については、(社)日本農業法人協会に所属する農業経営者の協力を得て、実施した。



(11) 平成23年12月20日 ジャカルタのフードサービス関係者との情報交換会

場 所 : InterContinental Jakarta Midplaza Hotel

参加者 : ジャカルタ市内のフードサービス関係者 60名

概 要 : 内需主導型の経済成長により中間層のボリュームが拡大、また、現地資本による日本食チェーンも増加する等、今後の日本食市場の大きな成長が見込まれインドネシアジャカルタにおいて、日本食市場についての情報交換とうま味をテーマとしたセミナーを実施した。当日は、在インドネシア日本国大使館の仙波徹一等書記官の祝辞に続き、地元 Indonesia Hotel and Restaurant Association (IHRA) 副会長 Sudrajat 氏より、JRO のジャカルタにおける活動を歓迎し、今後の日本食レストランの増加を期待するとの挨拶を頂いた。次に、農林水産省食料産業局外食産業室の松本隆昭海外戦略担当専門官より、日本の食材・食品の輸出戦略に関する説明の後、味の素株式会社の広報部学術グループ吉田真太郎氏より、「日本食のうま味について」と題して、うま味の基礎知識から生理学的な作用と効果、うま味とインドネシア料理との関係性について講演して頂いた。最後に JRO 理事で明治大学専門職大学院グローバル・ビジネス研究科の青井倫一教授より、インドネシアにおいて日本食文化及び日本食ビジネスの存在感を高めていくため、物流・人材教育等の技術の共有や交流のできる環境整備とともに各地で、ネットワークを作る事が重要との講演があり、その上で、ジャカルタでの J R O の支部設立の了承を求め、参加者から賛同を得た。情報交換会終了後は、日本産米を使ったメニューとして寿司やとおにぎり等の試食を交え、参加者相互との意見交換を行い、終了した。



(12) 平成24年1月15日～17日 Winter Fancy Food Show

場 所 : Moscone Center, San Francisco

参加者 : 約 18, 000 人

概 要 : 北米西海岸で最大規模を誇る FANCY FOODSHOW は、本年で 37 回を迎える、世界 35 カ国以上、約 800 の参加企業・団体を集めて、行なわれた。JR0 としては、本ショーエントリーズに隣接して、JRC は、調理ステージを設置し、JTERO ブースに出展した青森県の黒ニンニク、乾燥ごぼう、岩手県のおからこんにゃく、宮城県のメカブ、福島県の糀味噌、静岡県のマグロ白だし醤油等、大震災によって影響を受けた被災産地及び各都道府県の食材・食品を使用したメニューの紹介を行った。米国でも人気の高い観光都市の一つサンフランシスコでは、舌の肥えた外食客を満足させるため、レストラン同志が常に鍋を削っている。今回 JR0 のステージに迎えた 9 名のシェフはいずれも卓越した調理技術を持ち、地元サンフランシスコのレストランで人気を博している。ショーエントリーズ期間中は、彼らのオリジナルレシピが日替わりで来場者に披露することで、外食関連業界の人々の関心を引いた。調理ステージは改めて日本の食材・食品を知らせる好い機会となった。

《主な提供メニュー》

味付けオクラ

メカブサラダ

マグロの刺身黒にんにくサルサ添え

タコの手毬寿司

グルーパーわさびオイル添え

牛肉のオーガニック味噌マリネ

ボンゴレ・リングイネ味噌わさびソース

ラム肉 黒にんにく米のジャムソース

ワイルドマッシュルームのリゾット味噌ソース

豚肉肩ロースの蒸し煮牛乳味噌ソース

雲丹バターソースのパスタ

ゆずコショウバター

わさびのカクテルソース

チョコレートと小豆のケーキ ザバヨンソース添え

メカブと海老のサラダ

甘酒のカクテル レンコン添え

メカブとケールのサラダ

たらと不斷草のグリル ゆずソース添え

海老のグリル 黒にんにくソース

おからこんにゃくのコロッケ



(13) 平成24年1月15日～22日 海外調理人に対する日本食研修

場 所：東京、名古屋、京都

参加者：米国及びロシアシェフ

概 要：1月15日から8日間、米国とロシアから来日した2人のシェフが東京、名古屋、京都の3都市を訪問し、日本食の研修を行った。5月に開催されたシカゴNRAショーカー2011で行われた日本料理コンテストで優勝したクリスティン・スピドウ (Kristune Subido) 氏と同9月に開催されたモスクワPIR2011で行われた日本料理コンテストで優勝したミハエル・セルゲイヴィッチ・サモノフ (Misha Sergeevich Samonov) 氏である。スピドウ氏は、シカゴのW Hotel内の高級レストラン「WAVE」の総料理長であり、旬の食材を活かしたシンプルな地中海料理をベースに、日本食などの東洋のテイストも加味している。サモノフ氏は、モスクワ市内の超高級日本食レストラン「美郷」の副料理長であり、日本の食材を使って本格的な日本食を提供している。2人は業態の異なる日本食店やセントラルキッチン等の見学に加え、日本食の調理実演を体験するなど、精力的に研修を重ね、日本食や日本食材についての知識をいっそう深めた。



(写真左より) スピドウ氏、服部洋園の西澤氏、サモノフ氏

(14) 平成24年1月26日 タボス会議ジャパンナイトメニュー提案

場 所：イスラエル共和国タボス市

参加者：590名

概 要：世界経済フォーラム（通称：ダボス会議）のサイドイベントとして、ジャパンナイト実行委員会が主催し開催した「2012タボス会議ジャパンナイト」に協力し、会場内に「料理マスターズテーブル」を設置。日本料理・日本食材の魅力や美味しさについて、アル・ケッチャーノ（山形県鶴岡市）の奥田政行シェフ、ロレオール（岩手県奥州市）の伊藤勝康シェフのメニュー提案等を通して、PRした。



(15) 平成24年2月27日 高雄日本食調理講習

場 所：実践大学 調理教室

参加者：150名

概 要：台湾第2の都市である高雄は、日本食への関心も高く、外食市場も活況を呈している。高雄市内の国立高雄餐旅大学において、同校の在校生や同校を卒業した現職のレストランシェフを対象に、日本料理の歴史、日本食の魅力や日本の食材・調味料の活かし方等をはじめ、魚のおろし方、天ぷら等の調理技術等をテーマとした調理講習を実施した。講師として、学校法人服部学園の調理技術部日本料理教授である西澤辰男氏に担当頂いた。



(16) 平成24年3月1日～3日 ニューヨークジャパンウィークリーイベント

概 要：3月1日～3日の3日間、ニューヨークのグランドセントラル駅 Vanderbilt Hall で、日本食と日本食材の魅力とおいしさを PR する「JAPAN WEEK」を開催した。東日本大震災の原発事故により、45 を超える国・地域で日本食品の輸入規制が強化されてい現状を打破すべく、食の分野においても世界への情報発信力の高いニューヨークで日本食を PR し、日本食品のイメージを改善するためである。会場に設けられた 20 の出展ブースのうち、14 ブースで食に関する PR を実施した。またメインステージとクッキングステージを設け、日本食の調理デモンストレーション、お茶の野点（のだて）と講演を行った。来場者は3日間で3万人を超えた。

各出展社代表によるテープカットで始まった初日には、レストランニッポン代表の倉岡伸欣氏が8秒で茹であがる冷凍そばを使ったサラダメニュー、ミシュラン三ツ星のフレンチレストラン「Daniel」の副料理長ロジャー・マー氏が日本食材を使ったメニューを披露した。食分野で最も発行部数の多い月刊誌 Cooking Light の Magazine のストリン

コウスキーカー料理長は緑茶を使った健康的なメニューを実演した。

また、メディアとフードサービス業界関係者を招待したレセプションパーティーMedia Gala Event では、レストラン 13 店が参加し、日本食材を使った 17 のメニューを調理し、試食として提供した。

JRO ニューヨーク支部長の倉岡伸欣氏による開会挨拶の後、在ニューヨーク日本国総領事館の廣木重之大使より祝辞を頂き、トラベッカのレストラン Bouley のデイビットブレイ総料理長には日本の食材の魅力を紹介頂いた。また、原発事故後に放射能汚染の風評被害を受けた緑茶への誤解を払拭するために、緑茶の美味しい飲み方や緑茶を使ったカクテル、料理メニュー等も提案された。

2 日目、3 日目も引き続き各ブースで日本食の PR と販売、及び調理デモンストレーションが実施された。マツリレストランの小野正総料理長氏は鍋料理、ミスター・ロバタの中山正樹氏は緑茶ドレッシング、ハカタトントンの萩原好次氏は緑茶オイルを使用したエメラルド・チキンを披露した。また、レストラン・アソシエーツ社のシェフであるヘレンパーク氏は牛あばら肉のほうじ茶煮込み、唯一日本から参加した株式会社アントワールクスは豚肉の「すた丼」をそれぞれ調理し、来場者に試食として提供した。



マンハッタンのグランドセントラル駅構内に設けられた会場に詰めかけた人々



ストリンコウスキーコー氏



ロジャー・マー氏



小野正氏（向かって右）



日本茶のPR



(株)アントワールクスのすた丼の調理デモ

(17) 平成24年3月4日～6日 ニューヨーク IRFS ショー

概要：3月4日～6日の3日間、ニューヨークのジェイコブ・ジャビッツ・コンベンションセンターにおける、International Restaurants and Foodservice Show of New York (IRFS) に3,600sqftを超える広さのジャパンパビリオンを設置した。ジャパンパビリオンには食品関連の49社が出展し、日本の食材・食品を売り込み、来場者の内7,458名のビジネス情報を取得した。IRFSの中でもジャパンパビリオンは最大規模で、日本食・食材への関心が高い事から多くの来場者が押し寄せた。

ニューヨークでは、寿司・てんぷらといった日本食から、ラーメンやカレーといった日本人一般に食べられているメニューがアメリカ人にも受け入れられており、米国のフードサービス向けメニューを出展社と共に提案し、「健康、料理が簡単、手軽さ」といったコンセプトに合わせて展示をした。

また、うま味セミナーと題して、シェフや学校関係者、ジャーナリストなどを対象としたセミナーを実施し、うま味の基本と機能性の説明、料理における活かし方等を、瓢亭の高橋義弘シェフを講師に迎え、講演とデモンストレーションを実施した。また、ブルーリボン寿司の飯森シェフを講師に迎え、メニューの試食を通じてうま味の更なる普及を図った。

また、ジャパンパビリオン内にステージを設け、様々な日本食や食材の調理デモンストレーションを実施した。その中の1つとして、「JRO Umami Culinary Challenge」と題した日本食材を使ったレシピコンテストを実施し、調理デモンストレーションによる審査をし、優勝者を決定した。優勝は、AldeaのGeorge Mendes氏であり、9月に日本食研修を実施予定である。



(18) 平成24年3月5日 ロサンゼルスメニュー提案・調理技術セミナー

場 所：コリンズ・ホスピタリティ・マネジメントカレッジ（通称Cal Poly）

参加者：30名

概 要：米国を代表するフードサービスチェーン「シズラー」のトップマネジメントを務めたジム・コリンズ氏が、カリフォルニア州立工科大学に私財を投じて開設したコリンズ・ホスピタリティ・マネジメントカレッジにおいて、日本の基礎調味料である醤油、味噌、だし等の活用方法、また、顧客に喜ばれるための商品造りのポイント等について、座学と調理実演を内容としたセミナーを開催した。

- ・メニュー提案 日本の基本調味料（うま味）について

Maruyama Food System 丸山賀庸 氏

- ・調理実演 日本の調味料と現地食材を活かしたメニュー提案

Chinois On Main (Wolfgang Puckグループ) シェフMr. BOBBY ALONSO 他



丸山氏による日本の基本調味料の解説



日本の調味料を活用し提案されたメニュー

(19) 平成24年3月7日 在ロシア日本国大使館日本食メニュー提案

在モスクワ日本国大使館の協力を得て、東日本大震災からの復興に向けた日本産食品のPR事業を行った。当日は、在ロシア日本国大使館 原田親仁大使、宮川 学公使はじめ、ロシアのフードサービス関係者、政府関係者、文化人等約200名の参加を得て、ロシアにおける日本食の需要開拓すること等を目的に、日本産食品を用いた商談や寿し等の日本食メニューの試食検討を行ったほか、外食産業関係者の関心の高い農業及び水産業について（社）日本農業法人協会、（社）大日本水産会から、それぞれプレゼンテーションをいただいた。



(20) 平成24年3月9日 台北メニュー提案商談会

場所 台北福華大飯店 (Howard Plaza Hotel Taipei) / 台湾

参加者 80名

概要 アジア諸国の中でも、日本食の人気が高く、400店舗を超えると言われる台北において、“安心・安全”な日本食品の正しい情報を発信し、商品開発の提案を目的として、開催。当日は、台北市内のフードサービス関係者約80名が参集し、日本の調味料、農業経営者、水産事業者等の10社・団体の参加を得て、商談交流会を行った。



(21) 平成24年3月14日 ROC Mondriaan校日本料理講習

場 所：オランダハーグ市ホテル料理 ROC MONDORIAN 校

参加者：30名

概 要：2012年5月から予定している日本食コース “Japanese Cuisine Course” の講習会の実施に向けて、当校の料理担当教師を対象に、日本食について理解を深めていただくため、JRO アムステルダム支部長・ホテルオーディアムアムステルダム名誉料理長の大島 晃氏を講師に、「日本食文化と日本料理について」の講義及び寿司と天ぷらの調理実習の内容に基づいた、講義をいただいた。



大島名誉料理長による寿司の食材と調味料の合わせ方、天ぷらの揚げ方及び盛り合わせ方等を講習

(22) 平成24年3月19日 シンガポールフードサービス国際シンポジウム

場 所：Concorde Hotel Singapore

参加者：フードサービス及び関連業界より約80名

概要：2010年香港、2011年上海の開催に続き、今回はシンガポールにおいてシンポジウムを開催。これまで、東・東南アジア市場のフードサービス分野における日本からの投資は、順調に増加し、日本の食材や食品の輸出額も拡大してきたが、昨年の震災とそれに続く原発事故の影響や円高、またタイ王国における洪水被害等によって日本食レストランや日本食市場にとって厳しい年となった。

そのような状況の中、東・東南アジア地域のフードサービスに関わる各社がどの様な対策をとり、改めて日本食市場の強みや魅力をどのように感じているのか、アジアの玄関として、経済発展を続けるシンガポールにおいて、現地のレストラン、フードサービス関係者を対象に、下記の講師及びプログラムによって、シンポジウム及び商談会を開催した。

○開会挨拶

○J R O副理事長、株式会社 美濃吉 代表取締役社長 佐竹 力總氏

○来賓挨拶祝辞 在シンガポール日本国大使館 公使 山本 広行氏

○パネルディスカッション

後藤 四朗氏（株式会社 ハチバン 代表取締役社長）

渋谷 祐一氏（モスフードシンガポール ゼネラルマネジャー）

高田 洋充氏（ワタミインターナショナル 株式会社 開発本部長）

斎藤 雄俊氏（味の素（株）海外食品部課長）

○まとめ・総括 J R O理事

明治大学専門職大学院グローバル・ビジネス研究課 教授 青井 倫一氏



(23) 他団体と連携した普及・啓発活動

平成23年6月21日 アグリサポート交流会

場 所：浅草ビューホテル 4階 祥雲の間II

参加者：日本農業法人協会会員及び関係団体・組織約200名

概 要：JROの会員で（社）日本農業法人協会の総会併設イベントにおいて、15社の生産法人等に対して、JRO事業について説明を行うとともに、各生産者団体の輸出（可能性）品目等について情報交換を行った。

(24) 総会・理事会・委員会等

平成23年4月15日 日本（産）食品・食材の輸出規制等に関する情報交換会

場 所：日本フードサービス協会10階 センターミーティング室

議 事：震災による原発事故を受けて、各国からの日本食品・食材の輸入規制措置が講じられたことを受けて、主な会員企業の参集により、緊急情報交換会を開催した。

平成23年4月21日 三合同委員会

場 所：日本フードサービス協会10階 センターミーティング室

議 事：加藤専務理事の司会のもと、開会にあたり、JRO組織企画委員会 青井倫一委員長、海外市場開拓委員会 西藤久三委員長、情報・教育委員会 服部幸廣委員長、増井国光外食産業室長他、各委員の参加を得て、下記の審議事項について、検討を行った。

- (1) 平成22年度事業報告について
- (2) 平成23年度実施計画について
- (3) 輸出規制等に関する現状と各支部の日本食レストランの状況について
- (4) その他

平成23年6月7日 理事会

場 所：日本フードサービス協会10階 センターミーティング室

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。

- (1) 平成22年度事業報告
 - (2) 平成22年度収支決算
 - (3) 平成23年度事業計画
 - (4) 平成24年度収支予算
- ・参加人数 運営委員7名（内委任状による出席は8名）

平成23年6月14日 総会

場 所：學士會館

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。

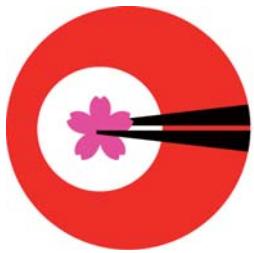
- ・審議事項
 - (1) 平成22年度事業報告
 - (2) 平成22年度収支決算

- (3) 平成23年度事業計画
 - (4) 平成23年度収支予算
 - (5) 役員選任の件
- ・参加人数 会員60名 (内委任状による出席は28名)

平成23年10月5日 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 運営委員13名 (内委任状による出席は5名)

添付資料： 1



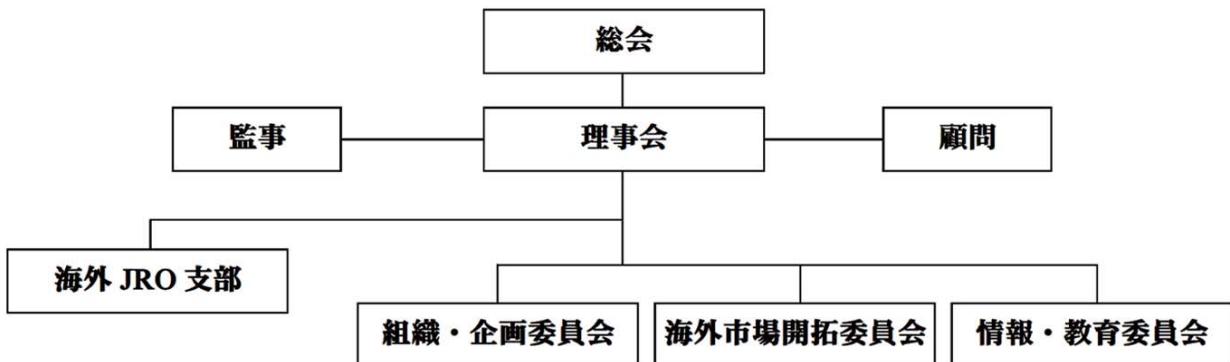
特定非営利活動法人
日本食レストラン海外普及推進機構（JR0）
役員名簿（平成24年3月31日 現在）
事業運営組織図（平成24年3月31日 現在）

役員状況（平成 24 年 3 月 31 日現在）

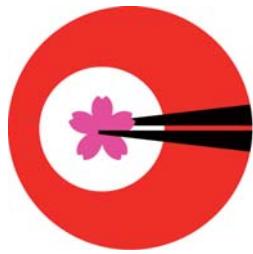
【理事長】	茂木 友三郎	キッコーマン(株) 代表取締役会長 農林水産物等輸出促進全国協議会 会長
【副理事長】	佐竹 力 総 村田 吉 弘	(社)日本フードサービス協会 会長 NPO法人日本料理アカデミー 理事長
【専務理事】	加藤 一 隆	(社)日本フードサービス協会 専務理事
【理事】	青井 優一 安部 修仁 浦野 光人 紺野 和成 西藤 久三 中村 靖彦 服部 幸應 三村 優美子 宮村 正夫 山縣 正 横山 敬一	明治大学専門職大学院グローバル・ビジネス研究課 教授 (株)吉野家ホールディングス 代表取締役社長 (社)日本冷凍食品協会 会長 (社)日本農業法人協会 専務理事 (財)食品産業センター 理事長 NPO法人良い食材を伝える会 代表理事 (学)服部学園 理事長 青山学院大学経営学部教授 (株)ノースcopeぎょれん 代表取締役社長 全国すし商生活衛生同業組合連合会 会長 味の素(株) 取締役専務執行役員
【監事】	石田 彌 浦上 節子	(社)日本惣菜協会 会長 (財)浦上食品・食文化振興財団 理事長
【顧問】	小倉 和夫	(独)国際交流基金 理事長

(敬称略)

事業運営組織（平成 24 年 3 月 31 日現在）



添付資料： 2



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（JR0）
委員会委員名簿（平成24年3月31日 現在）

専門委員会委員名簿（平成24年3月31日現在）

1) 組織・企画委員会

【委員長】

青井倫一
佐野吉弘
黒田善徳
莊林幹太郎
園田彰
横川潤

明治大学専門職グローバルビジネス研究課 教授
Pacific Alliance Group 代表取締役社長
(有)オネストジョン・ジャパン 代表
学習院女子大学国際文化交流学部国際コミュニケーション学科 教授
キッコーマン(株) 国際事業第二本部 企画管理部長
文教大学国際学部 准教授

2) 海外市場開拓委員会

【委員長】

西藤久三
一柳義之
上垣清澄
河合尚也
紺野和成
佐々木直義
田中均
黒崎正義
長岡伸
樋岡武義
米多比昌治
林信二
横田利央
高儀良晴

(財)食品産業センター 理事長
(株)ミツカングループ 本社グローバル経営本部 日本食事業開発センター長
(株)柿安本店 顧問
(株)壱番屋 専務取締役
(社)日本農業法人協会 専務理事
オタフクソース(株) 専務取締役
KCセントラル貿易(株) 会長
味の素(株) 食品本部 海外食品部長
(株)サイゼリヤ 取締役組織開発部長
太平洋貿易(株) 取締役輸出販売部部長
(株)インフォマート 専務取締役
(株)グリーンハウス 取締役海外事業部長兼副部長
(株)ホットランド 取締役広報室室長
東京共同貿易(株) 常務取締役

3) 情報・教育委員会

【委員長】

服部幸應
河合直忠
佐竹力總
中村靖彦
牧野義司
山縣正
山田研
横川潤

(学)服部学園 理事長
(株)大戸屋 相談役
(株)美濃吉 代表取締役社長
NPO法人良い食材を伝える会 代表理事
メディアオフィス『時代刺激人』主宰／経済ジャーナリスト
全国すし商生活衛生同業組合連合会 会長
(学)辻料理学館辻調理師専門学校 教育本部長
文教大学国際学部 准教授

(敬称略・順不同)