

平成24年度 JRO事業報告書



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24年度事業の概要

- 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について
- 2 事業の推進体制について
- 3 受託事業について
- 4 JRO マークの商標登録及び管理について
- 5 事業内容について

II 平成24年度の活動記録

1 本部・支部事業

平成24年

- | | | |
|------|------------|-----------------------------------|
| (1) | 4月12日～6月7日 | ROC Japanese Cuisine Course (全6回) |
| (2) | 5月5日～8日 | NRA SHOW 2012 |
| (3) | 6月26日～30日 | ミャンマー日本食市場調査 |
| (4) | 7月27日 | バンコク国際シンポジウム準備会議 |
| (5) | 7月28日 | 上海支部九州食材勉強会 |
| (6) | 8月8日 | 上海中華職業学校日本食調理講習会 |
| (7) | 9月3日～7日 | アムステルダム支部四国・近畿食材勉強会 |
| (8) | 9月9日～17日 | 海外シェフ日本食研修 |
| (9) | 9月17日～23日 | 香港支部東北・関東地域産地研修 |
| (10) | 9月22日～25日 | G9 東日本大震災復興支援 + TOKYO TASTE 2012 |
| (11) | 9月25日～28日 | PIR 2012 |
| (12) | 9月26日 | 台北支部北海道研修準備会議・情報交換会 |
| (13) | 10月1日～7日 | ニカラグア・グアテマラ日本食講習 |
| (14) | 10月2日～5日 | ミャンマー外食事業者日本食材勉強会 |
| (15) | 10月3日 | バンコク国際シンポジウム&商談会 |
| (16) | 10月8日 | Cal Poly メニュー提案調理セミナー |
| (17) | 10月10日～11日 | IMF・世界銀行年次総会併設セミナー |
| (18) | 10月11日 | 上海支部九州食材勉強会 |
| (19) | 10月21日～27日 | アムステルダム支部四国・中国・近畿地域産地研修 |
| (20) | 10月26日 | ニューヨーク支部意見交換会 |
| (21) | 11月9日～11日 | 日本料理文化博覧会 |
| (22) | 11月12日 | JRAC 和食祭り |
| (23) | 11月14日 | 農林水産物等輸出促進全国協議会総会 |

- (24) 11月17日～18日 国際シンポジウム「アジア・食と農の未来」
(25) 11月18日 アムステルダム支部会議
(26) 11月26日～12月1日 上海支部九州地域産地研修
(27) 12月11日 ローマ・ミラノ支部日本食メニュー提案会
(28) 12月11日 モスクワ支部日本食メニュー提案会

平成25年

- (29) 1月21日 上海支部九州食材メニュー検討会
(30) 1月24日 ダボス会議 Japan Night
(31) 2月3日 アムステルダム支部会議
(32) 2月11日 マニラ日本食レストラン市場調査
(33) 2月12日 バンコク支部北陸研修準備会議
(34) 2月19日～20日 日メコン官民フォーラム会議
(35) 2月25日 LA スイーツメニュー提案会
(36) 3月3日～5日 IRF 2013
(37) 3月7日～10日 パリ日本食研修
(38) 3月8日 Le Cordon Bleu 日本食調理講習会
(39) 3月9日 北京支部日本食メニュー提案会
(40) 3月10日～15日 バンコク支部北陸・関東・近畿地域産地研修
(41) 3月11日 アムステルダム支部四国・中国食材メニュー検討会
(42) 3月17日～21日 台北支部北海道産地研修
(43) 3月17日～28日 ミャンマー外食事業者関東・東海・近畿地域産地研修
(44) 総会・理事会・委員会

2 他団体と連携した普及啓発事業

<添付資料>

- 1 役員名簿、事業運営組織図
- 2 委員会委員名簿
- 3 バンコク国際シンポジウム&商談会報告書

はじめに

日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）は、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」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。

JROは設立から丸5年が経過し、これまでに海外日本食市場についての基礎的な調査や、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によるネットワークの構築、海外市場開拓に関する教育研修や広報活動に加え、国内外食企業等の海外進出を支援するための事業を実施してきた。

今年度は従来の事業に加え、日本食や日本食材等の普及啓発において影響力を持つ海外で活躍するシェフや現地マスコミ関係者等を日本に招聘し、国内の生産地や食品加工場等を視察するプログラムや、「食と農林漁業の祭典」を通じた取組みとして、京都での日本料理文化博覧会、食と健康をテーマとしたパネルディスカッション、生産者や学生参加型の農業祭を開催する等、新機軸の事業も実施した。

また、10 月 3 日には、シンガポール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 2 5 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24年度事業の概要

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、12 月 14 日付けで内閣府より 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他に、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 受託事業について

農林水産省より、平成 24 年 4 月 27 日付けで「輸出拡大サポート事業 マッチング対策（海外外食事業者向け商談会等出展支援）及び海外外食事業者を通じたジャパンブランドの構築・発信支援対策」と、平成 24 年 8 月 31 日付けで「輸出拡大サポート事業 日本食文化発信基盤整備対策」の補助を受けた。

また、財団法人食品流通構造改善促進機構より、平成 24 年 6 月 29 日付けで「農産物等輸出拡大緊急対策事業（海外外食事業者を通じた我が国の食品の輸出拡大事業）」の助成を受けた。

4 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、保護と管理を行っている。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・管理を進めている。

5 事業内容について

各支部において、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、商談会の実施、経営セミナーや意見交換会の開催、衛生管理や調理技術に関するセミナーの開催等を通じて、各地の日本食レストランのレベル向上と日本食市場の拡大を図った。また、海外各地のシェフやマスコミ等を日本に招聘し、日本食材・食品の魅力と調理法を学ぶ日本食研修を実施した。

10 月 3 日には、拡大する東南アジアの日本食市場と日本食レストランビジネスについて、バンコクにおいてタイ内外のフードサービス関係者を集めた国際シンポジウムを開催した。

Ⅱ 平成24年度の活動記録

1 本部・支部事業

(1) 平成24年4月12日・19日・26日、5月10日・24日、6月7日

ROC Japanese Cuisine Course (全6回)

場 所：ROC モンドリアン校、ハーグ

参加者：15名

概 要：JRO では、平成24年度より日本食・食材に関心を持つ海外シェフの養成を目指し、海外の調理師学校と連携して日本料理の調理技術や食材・調味料等についての講習を実施している。その第1弾として、オランダ・ハーグ市のROC モンドリアン校において、計6回にわたり、オランダ日本料理講座 (Japanese Cuisine Course) を開催した。

同校は、オランダ中央政府と地方自治体との共同出資により設立された職業訓練校であり、シェフ等フードサービス関係の様々なコースが用意されているほか、海外からの留学生も受け入れているホテル・マネジメント・コースもある。今回の講座では、主に同校のフレンチ・コースとホテル・マネジメント・コースの学生および教師を対象に、座学と実習を行い、修了時には調理実習試験を実施した。講習初日 (4月12日) はマスコミ関係者も交えて開講式を行った。開講にあたり、同校のヨブ・ヴォルフスラク副校長と在蘭日本大使館の石井哲也公使から、「本講習が日本食についての知識と技術を学び、より関心を高めるためのきっかけになることを期待している」旨の祝辞を頂いた。

開講式後の第1回講習の講師は、JRO アムステルダム支部長でホテル・オークラ・アムステルダムの和食店「山里」の大島晃名誉総料理長より、日本料理の歴史や日本食のマナー、出汁等についての講義の後、出汁の引き方の実演と試飲が行われた。さらに寿司づくりに必要な和包丁の使い方、酢飯、にぎり、巻物について講義と実演が行われ、受講者もにぎりと巻物を調理実



大島 JRO アムステルダム支部長の講義と実演



にぎりと巻物の調理実習

習した。

第2回講習（4月19日）は、大島晃氏による天ぷらについての講習であった。食材の仕込みから調理器具の使い方、揚げ方を中心に大島氏が実演で見せた調理技術に対



天ぷら



ムール貝のからし酢味噌和え

し、受講者は天ぷらの奥深さを理解したようだ。

また味噌の種類や味の違いなどについての講義後に「ぬた和え」と「ムール貝のからし酢味噌和え」が実演調理され、味噌汁以外の味噌料理や、わかめ等の日本食材への関心も高まった。

第3回講習（4月26日）は、奥平武則氏（フジッコ株式会社専務取締役）より、「日本料理のうま味の秘密（Secrets of Japanese Cuisine's UMAMI）」と題したうま味と出汁、昆布の種類とうま味成分等についての講義と、大島氏による昆布のうま味を活かしたメニューの実演であった。受講者は試食を通して日本食と西洋料理のうま味の違いについて理



奥平武則氏による UMAMI 講座

解を深め、昆布の種類の違いによる出汁の味の違いを体験した。受講者も「スズキの昆布締め」や「塩昆布パスタ」等の調理実習を行い、試食した。

第4回講習（5月10日）は、日本食材を積極的に取り入れているオランダのフレンチレストラン「ブラッスリー・アラカルト（Brasserie a La Carte）」のオーナーシェフ、ルーベン・フォン・ディーテン氏を講師に招き、フレンチメニューにおける日本食材の活かし方について講義と実演で紹介された。



ルーベン・フォン・ディーテン氏
「フレンチメニューにおける日本食材の活かし方」



上：生牡蠣と海藻の醤油ムース



右：海苔のスポンジケーキと
柚子シャーベット

アミューズ（突き出し）・前菜・メイン・デザートの4品全てにおいて、そばや海藻、柚子、昆布等の日本の食材や、たまり醤油、日本酒、味噌、米酢といった日本の基礎調味料が使用されたことは、受講者にとって大きな刺激となった。

第5回講習（5月24日）は、ヒルトン・ハーグ・ホテルのグランド・カフェ・パール（Grand Café Pearl）で総料理長を務めるエドウィン・フォンデン・ハイカント氏を講師に迎えた。フレンチメニューにおける日本調味料の活用例が実演され、日本の様々な種類の酢やそれらを使った合わせ酢について講義された。また、市販の削り節を使った出汁の取り方や、昆布を含む市販の様々な海藻についても、説明とメニュー提案が行われた。第4回および第5回の講習を通して、日本食材・調味料が海外の幅広いメニューにも使用可能であることを示すことができ、受講者からも驚きとともに好評を得た。

最終回（6月7日）には修了試験が行われた。「にぎり寿司」と「味噌汁」についての大島晃氏の講義に続いて受講者全員が「にぎり寿司」と「味噌汁」を実際に調理し、これまでの講習の理解度と各自の調理技術が審査された。講師陣や大使館員が受講生の調理メニューを審査した結果、アリヤンドロ・マルガリータ氏（Mr.Alejandro Margaritha）が最優秀者に選出された。その後行われた修了式では、ROC モンドリアン校から本講習を評価していただき、また、在蘭日本大使館の長徳英晶参事官からは、和食をユネスコ無形文化遺産に登録申請したことと、今後も日本食への関心を持って欲しい旨のお話を頂いた。最後に、大島氏が本講習を総評し、受講者の日本食に対する関心の高さを評価した後、受講者一人一人へ修了証書を手渡した。



合わせ酢の講義で使われた日本の様々な種類の酢



受講者が調理した寿司の審査



受講生と大島講師



優秀学生賞・修証書の授与

(2) 平成24年5月5日～8日 NRA SHOW 2012

場 所：McCormick Place、シカゴ

参加者：JRO ブースへの来場者約 31,000 名（延べ人数）

概 要：全米最大のレストランショーである全米レストラン協会（NRA：National Restaurant Association）主催の「NRA SHOW 2012」が5月5日～8日の4日間にわたり、開催された。NRA SHOW には米国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 61,000 人以上が来場した。



AICAMU Co., Ltd.
(回転寿司ベルトコンベヤー)



AJINOMOTO FOOD INGREDIENTS LLC
(本だし)



CHOYA UMESHU USA, INC.
(梅酒)



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



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)

JRO としては今年で 5 回目となる「Japan Pavilion」を出展し、今回も「UMAMI」をテーマとし、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、下記の通り各種メニューの提案を行った。

また、JAPAN Pavilion の中心には、調理デモンストレーション用に「UMAMI Pantry (うま味パントリー)」をテーマとしたキッチンを設け、日本の基礎調味料や代表的な食材を数多く陳列し、それらと各出展社の商品を組み合わせたメニューを 4 人の米国人シェフ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。



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



Pecking Order オーナーシェフ
クリスティン・スビドー氏



出汁と豆腐と湯葉を使った
マッシュルームスープ



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



Ginko 総支配人
マシュー・キムラ氏



和風ドレッシングを使った冷やしうどん

その他、「UMAMI Seminar」と題して、日本食の基礎の1つである「うま味」を通じて日本食材や調味料の魅力をアピールするセミナーを開催し、うま味の基本情報と出汁の試飲によるうま味の体験と理解を図った。

(3) 平成24年6月26日～30日 ミャンマー日本食市場調査

場 所：ヤンゴン、ネーピードー

概 要：ミャンマーレストラン協会（MRA：Myanmar Restaurant Association）の関係者及びミャンマー大統領他政府要人と意見交換を行い、日本食材の研究と日本食文化への理解促進を目的とした日本への訪問研修について、時期や地域、内容等についての協議を行った。また、現地日本食市場の視察を行い、関係者と日本食市場拡大に向けた意見交換を実施した。

(4) 平成24年7月27日 バンコク国際シンポジウム準備会議

場 所：バンコク市内

概 要：バンコク支部関係者と、10月3日のJRO国際シンポジウムの開催に向けた準備、集客、会場設営・運営等の役割分担と課題や問題点の確認を行った。特に非日系の関係者の集客に力を入れるべく、各社の取引先等を通じて積極的な情報発信を実施する。

(5) 平成24年7月28日 上海支部九州食材勉強会

場 所：上海環球金融中心 地下2階 嘉柚環球食尚天地

概 要：上海の外食事業者等の来日に向けた準備会議と講習会を開催した。

- 挨拶 松岡 満 氏（上海支部世話人）
- 来賓挨拶 在上海日本国総領事館 副領事 四ヶ所 信之氏
- テ ー マ 「日本料理の魅力と美味しさの秘密」
- 講 師 春名 敦貴 氏（卯花寿司）、南 考直氏（鶴舞）、
谷口 義忠 氏（旬割烹真木乃）、伊藤吉成氏（ミツイ水産）
- 講習内容 出汁のとり方と基本の野菜飾り切り、
切り終えた野菜と出汁を使用した煮物、
魚の下ろし方（長崎県産「鰯」「鯖」等を使用）、
鰯、鯖、鯛などの基本の魚のおろし方から刺身まで、
天ぷらの揚げ方（野菜、えび、魚等の基本の天ぷら）他
- 質疑応答



長崎県食材等を活用した料理実演と試食検討会

(6) 平成24年8月8日 上海中華職業学校日本食調理講習会

場 所：上海中華職業学校

参加者：80 名

概 要：上海の中華職業学校において JRO 上海日本食調理講習会を開催した。

同校の学生、上海市内のレストランに従事する卒業生およびメディアから約 80 名が参加した。中国での日本食の普及は近年著しく、日系レストランに加えて、最近では現地経営者による日本スタイルの居酒屋・回転寿司・焼肉店等も増えている。有望なマーケットである中国において、確実に日本食の普及を拡大するには、なによりもまず人材育成が必要であり、日本食の最新調理論と調理技術を教え、日本の食材や食品を使ったレシピを紹介し、上海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に、中華職業学校で



服部学園 西澤教授による昆布の出汁の取り方の実演

本講習を開催した。

開会にあたり、唐威同校校長より同校初めての日中交流に感謝する旨の挨拶、続いて在上海日本国領事館専門調査員の安生隆行氏の祝辞、上海市餐饮烹饪行业协会の沈思明会長の挨拶をいただいた。

講習の第一部は、上海市餐饮烹饪行业协会日本料理専門委員会の金井三郎常務副主任による講演「日本料理食文化概論」と、服部学園調理技術部西澤辰男日本料理教授による調理デモンストラレーションが行われた。西澤氏は調理を実演しながら現地の料理人が比較的間違いやすい使用食材ごとの油の温度管理、ネタの準備方法、揚げる際の留意点等を分かりやすく説明し、参加者から好評を博した。調理実演後の参加者との意見交換では、調理作業に関する具体的な質問が多く寄せられ、日本料理の基礎的な調理技術を会得したい人が多いことも分かった。第二部の試食会では、西澤氏の調理した料理に加えて日系食品メーカーから提供されたメニューにも舌鼓を打ちながら情報交換が行われた。

(7) 平成24年9月3日～7日 アムステルダム支部四国・近畿食材勉強会

場 所：ROC モンドリアン校、ハーグ

概 要：大島晃 JRO アムステルダム支部長はじめ、オランダのフードサービス業に携わる人材を多く輩出する ROC モンドリアン校の協力を得て、日本への訪問時期、地域、内容等について検討を行う、準備会議を行った。検討の結果、同校を卒業者（または、卒業予定者）で、外食産業の分野で活躍しているレストラン関係者、オランダ市場に日本食材を本格的に積極的に、継続的に販売していく意思のある輸入業者、そして、未来の日本食市場の人材育成の観点から、同校で実施した日本食研修の優秀者を加えたメンバーを中心に選抜することが、決定された。特に、会議の中では、オランダの外食事業者が「買ってみたい商品」を現地で発見してもらい、日本の生産者の商品がオランダに輸送できる物流体制の様々なアイデアを検討頂くこと、さらには、シェフならではの新たな日本食材、食品の使い方を検討頂くこと等が提案され了承された。

(8) 平成24年9月9日～17日 海外シェフ日本食研修

場 所：○東京都 丸亀製麺、築地市場、キッコーマン野田工場、Comesta（イタリアン）、東京駅地下街・大丸、味の素(株)（うま味）、人形町今半白河工場、服部学園
○愛知県 ミツカン（酢の里、味噌ミュージアム）
○京都府 月桂冠、野田屋、竹茂楼（美濃吉）、レストランよねむら、木乃婦、

参加者：3名

概 要：平成 23 年 3 月にニューヨークにて行われた JRO 料理コンテストで優秀な成績を収めた 3 人の若手シェフを日本に招待した。研修では日本の醸造製品（醤油・味噌・酢・酒等）及びうま味の素となる昆布・鰹節についての講習と見学、築地市場の見学、日本食の調理技術実習、弁当調理施設・居酒屋・うどん店・ラーメン店等日本独自の業態の見学、商業施設のフードコートやデパ地下の見学、陶磁器の産地訪問、老舗料亭での調理実習等、日本の食材や調理技術、日本料理のエッセンスの習得に励んだ。



何種類もの酢のテイスティング



服部栄養専門学校での日本料理実習

（９）平成 24 年 9 月 17 日～23 日 香港支部東北・関東地域産地研修

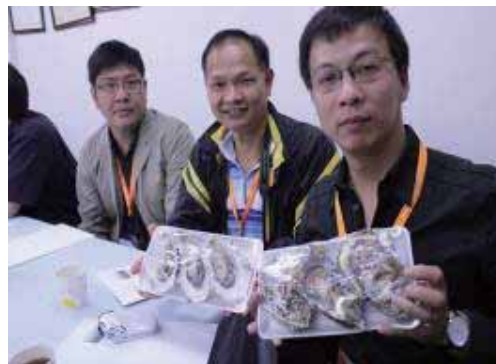
場 所：○東京都 東京デリカフーズ（カット野菜工場）
○茨城県 吉久保酒造、アクト農場、照沼勝一商店、
水戸京成ホテル（茨城県商談交流会）
○山形県 まいすたあ（米）、東根大富農産（わさび）、
新湯瀧の野ホテル（商品開発セミナー）、
山形県・天童ホテル（山形県セミナー・商談交流会）
○宮城県 伊豆沼農産（赤豚）、本田水産（水産加工品）

参加者：12 名

概 要：日本の農林水産物・食品の最大輸入先である香港より、大手中華レストラン経営者、調理責任者、ディストリビューター、マスコミ関係者等 12 名が来日し、東京、茨城、山形、宮城各県のフードサービス施設、生産施設等を見学した。訪問先では茨城県農業法人協会、山形県農業法人協会、宮城県農業法人協会等の会員で、輸出意欲のある産地関係者等の参加を得て、活発な商談交流や意見交換が行われた。



東京デリカフーズ



宮城県 本田水産（水産加工品）

・茨城県商談交流会

商品開発セミナーでは、香港の外食事業者のメニュー開発のヒントとするため、山形県鶴岡市出身で、ベストセラーとなった「酒肴道場」等の料理本の執筆及び商品開発アドバイザーとして活躍する荻原和歌氏を招き、県庄内地域の食材、食品等を活用したメニュープレゼンテーションを行った。



茨城県商談会メニュー提案



茨城県商談交流会

・商品開発セミナー

香港の外食事業者のメニュー開発のヒントとするため、山形県鶴岡市出身で「酒肴道場」等の料理本の執筆及び商品開発アドバイザーとして活躍する荻原和歌氏を招き、県庄内地域の食材、食品等を活用したメニュープレゼンテーションを行った。



荻原和歌氏の料理実演



庄内のマイクロカット野菜

・山形県セミナー・商談交流会

香港の外食関係者と産地等との交流を図り、今後のビジネスへと繋げていくため、直接的なビジネスチャンスを創出することを目的として、第1部ではセミナー、第2部では山形県の食材・商品等品を活用した商談交流会を開催した。

〈第1部 セミナー〉

テーマ 震災後の香港外食事業者の取り組みについて

講師 味珍味（香港）有限公司 会長 呉 保鋭 氏

〈第2部 商談会〉

香港の外食事業者に加えて、主に山形県内の生産者、食品メーカー、団体等15社（約50名）の参加を得て、来日した香港の外食事業者との商談交流会を開催した。



味珍味（香港）有限公司 呉 保鋭（フランキー・ウー）会長



山形県商談交流会

（10）平成24年9月22日～25日

G9 東日本大震災復興支援＋TOKYO TASTE 2012

場 所：宮城県・東京都

参加者：約2,600名

概 要：2010年にスペインで結成されたG9は、スペイン・バスク、ペルー・リマに続き、日本・東京で一昨年3月11日の東日本大震災被災に対して、各国のG9メンバー達からの支援の形で3回目の年次会議を開催する運びとなった。

年次会議を行うに先立ち、メンバー達は被災地に足を運び、今なお大きく残る震災の爪跡を目の当たりにし、生産者の方々との交流を経て、風評被害に苦しむ被災地の現状を視察した。この視察を受けての年次会議において、料理人の社会に対する貢献等に関して討議することとなり、その結果は「東京宣言」という形で残された。また、G9にあわせて開催されたTOKYO TASTEにおいては、世界を牽引するトップシェフとパティシエ

を招き、3日間に渡り、異なるデモンストレーションが行われ、日本国内のみならず海外からも多くの注目を集めることとなった。

会 場：22日（土） ホテルメトロポリタン仙台
23日（日） 東京ドームホテル、東京ガススタジオ＋G
24日（月） 東京ドームシティホール
25日（火） 服部栄養専門学校

参加国：スペイン、イタリア、イギリス、アメリカ、フランス、ペルー、
デンマーク、ブラジル、ドイツ、日本

G9 委員長：el Bulli（スペイン） フェラン アドリア 氏
G9 メンバー：Noma（デンマーク） レネ レゼッピ 氏
The Fat Duck（英国） ヘストン ブルメンタル 氏
Bras（フランス） ミッシェル ブラス 氏
D.O.M.（ブラジル） アレックス アタラ 氏
Astrid & Gastón.Per & uacute（デンマーク）

ガストン アクリオ 氏
服部栄養専門学校（日本） 服部 幸應 氏
Osteria Francescana（イタリア） マッシモ ボットウーラ 氏
Blue Hill（アメリカ） ダン バーバー 氏

ゲ ス ト： El Celler de Can Roca（スペイン） ジョアン・ロカ・フォンタネ 氏
ジャーナリスト（アメリカ） ハロルド マギー 氏
Aqua（ドイツ） スヴェン エルフアーフェルト 氏

大会構成：○東日本大震災復興支援 仙台交流会
○アンチエイジングの食・医学・音楽の公演
○9か国のシンポジウム
○食の未来像
○国内外トップシェフの論壇
○東京宣言発表（G9 メンバーによる共同宣言）
○招聘シェフによるデモンストレーション
○国内外の食品関係企業・食品メーカーの展示 等



(11) 平成24年9月25日～28日 PIR 2012

場 所：モスクワ・クロッカス国際展示場

概 要：JRO ではロシア最大の業務用市場向け見本市「PIR 2012」に今回で3回目の参加となり、日本食の衛生管理をテーマにした特別講習を実施した。

今回の講師は、長年辻調理師専門学校で日本料理研究室教授を務め、海外の日本食レストランにも調理技術を指導しておられる渡貫卓也氏と、地元モスクワの高級日本料理レストラン「美郷」の総調理長である伴宗親氏で、特に生ものを扱う際の手指の消毒、および包丁、まな板等の調理道具の衛生管理の重要性、生魚の正しい調理方法などを中心に、解説を交えながら調理実演をしていただいた。



衛生管理の仕方についての講習

また、恒例の日本料理コンテストでは、ロシアの日本料理専門シェフ 15 名が和食の調理プレゼンテーションを競い合い、渡貫氏を含む6名の審査委員が評価した。今年のコンテストのテーマは「ロシアの秋」と「ロシアの祝・懐石」とし、各参加シェフが競い合う光景は来場者やマスコミの大きな関心を集めた。最優秀賞はモスクワのレストラン「トゥーランドット」で働くアレクサンドル・ライリャン氏が選出され、同氏を本年3月にパリにおける日本食研修に招待した。表彰式会場では日系企業の協力を得て、山形県産米（ひとめぼれ）を使った寿司、梅酒等、日本の食材・食品の試食・試飲が実施された。



ライリャン氏の受賞作品

(12) 平成24年9月26日 台北支部北海道研修準備会議・情報交換会

場 所：ホテルオークラ台北

概 要：台北支部関係者と、今年度の支部事業開催に向けた意見交換を実施し、課題や問題点の確認を行った。また、日本における研修事業について、訪問時期、地域、内容等についての協議を行った。検討の結果、台湾の外食事業者等が多く取り扱う日本食材として水産物をテーマとし、水産物の拠点である北海道を中心とした研修を行うこととなった。

(13) 平成24年10月1日～7日 ニカラグア・グアテマラ日本食講習

場 所：在ニカラグア日本国大使館、在グアテマラ日本国大使館

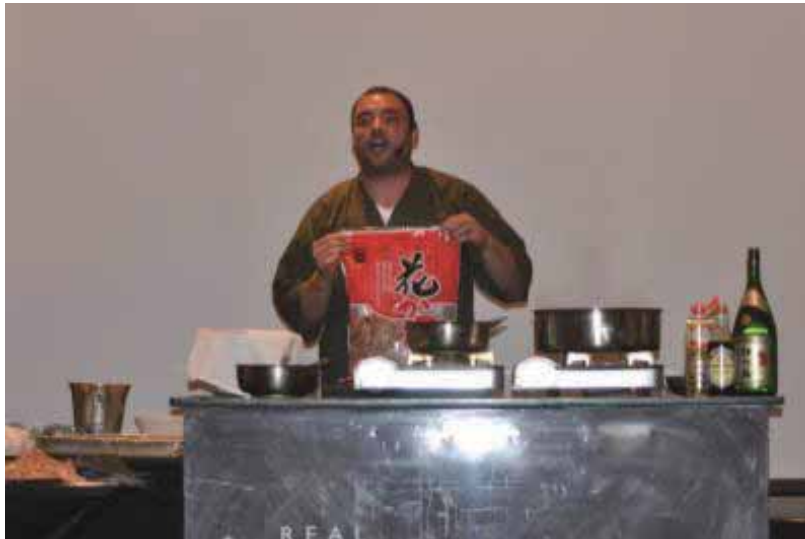
概 要：独立行政法人国際交流基金と連携して、日本文化専門家中南米派遣事業の

一環としてニカラグア、グアテマラにて、トロント支部のマシュー・キムラ氏（Ginko Japanese Restaurant）を講師に、日本食やうまみに関するデモンストレーションを実施した。

ニカラグアでは、通訳を介して1時間半で4品の料理を紹介し、質疑応答も丁寧に行った。料理講師、プロの調理人に限定して実施したことで、正しい日本食を普及させるという目的にかなった事業となった。グアテマラでは近年、欧米諸国の影響による健康志向の高まりを受けて、上・中流階級の間では寿司が身近な料理になりつつあるが、日本人経営の日本食レストランは非常に少なく、大半の日本食レストランでは和食の知識や料理経験を持たない調理人により料理が提供されており、「日本食のうま味」の紹介を通じた日本食に対する正しい理解の促進を図った。

本事業に対しては、日本食レストラン関係者だけでなくメディアの注目も高く、マシュー・キムラ講師による日本食のデモンストレーションの様子はメディア（テレビ局、主要紙）を通じて当国の国内全域で報じられ、日本食関係者の技術指導だけでなく、一般市民に対する日本食の広報・普及に繋がった。デモ参加者からは非常に満足した様子が窺われたほか、集計したアンケート結果からは、再度の実施を希望する声が多く聞かれた。

マシュー・キムラ講師による日本食講習



（14）平成24年10月2日～5日 ミャンマー外食事業者日本食材勉強会

場 所：ホテルオークラバンコク他

概 要：ミャンマーレストラン協会（MRA）の Nyan Lin 会長や AUNG KHIN 副会長等をはじめとした MRA 幹部を対象に、タイに進出している日系の外食企業や食品メーカーを訪問し、日本企業の出店戦略や店舗経営、商品戦略、製造管理等に関して店舗や工場、本社において意見交換や試食会を実

施した。日本食の普及・啓発を推進するタイの日系食品メーカー、外食企業等の訪問等を通じて、日本の食品や産地等に関する事前研修、試食検討会を行った。また、10月3日に開催したJRO バンコク国際シンポジウム&商談会に参加し、JRO バンコク支部会員やタイレストラン協会(TRA)、東南アジアにおける日本食市場関係者との交流を図り、日本食材のメニュー提案商談会に参加した。

また、3月の日本における日本食研修の実施に向けて、研修内容や訪問候補地、時期等に関する準備会議を実施し、うま味を中心とした日本の調味料とメニュー開発について関心が高い事を確認した。



大戸屋店舗訪問



タイレストラン協会訪問



準備会議



タイ味の素での試食検討会

(15) 平成24年10月3日 バンコク国際シンポジウム&商談会

場 所 : Plaza Athénée Bangkok

参加者 : 250 名

概 要 : タイ内外の日本食を中心としたレストラン関係者を対象として、国際シンポジウムと日本食材・食品を使ったメニュー提案商談会を開催した。

当日はレストランの経営者やメニュー開発担当者、ディストリビューターやマスコミ等約 250 名に参加頂き、タイを中心とした東南アジアにおける日本食レストランビジネスにおける課題について議論が行われるとともに、東南アジアのフードサービス市場に向けた、日本食材・食品を活用した新

商品・メニューを提案する商談会を行った。

シンポジウムではまず始めに、在タイ日本国大使館の大鷹正人公使より「タイにおける日本食は幅広いメニューが認知され、そのレベルも日本と変わらないレベルまで高まってきており、今後更に日本の食品産業の活躍を期待したい。」とのご祝辞を頂き、続いて **JRO** タイ国支部を代表して、浅井靖綏支部長より本シンポジウムの目的とタイにおける日本食ビジネスの現状について、昨年の洪水による外食産業への影響やタイの外食産業を取り巻く課題等についてお話し頂いた。

基調講演では、**JRO** 理事で㈱吉野家ホールディングスの安部修仁代表取締役会長より、吉野家グループの海外出店の歴史と今後の戦略や、企業理念や事業スタンスについてお話し頂いた。

続いて、パネルディスカッションでは、明治大学専門職大学院グローバルビジネス研究課の青井倫一教授をコーディネーターに、パネラーとして安部修仁代表取締役会長、㈱ハチバン清治洋執行役員海外事業部副部長、**OISHI**

Group の Sam P. Aowsathaporn 筆頭副社長 3 氏を迎え、今後ますます競争の激しくなるバンコクの日本食市場において、それぞれ異なる経営スタイルの 3 社がタイに於いてどの様な指針を持って今後展開していくのか、これからの課題を議論頂いた。



JRO 理事・㈱吉野家ホールディングス
代表取締役会長 安部 修仁 氏



左から青井氏、サム・アウサタポーン氏、清治氏、安部氏



バンコク国際シンポジウム

【バンコク国際シンポジウム&商談会】

○来賓挨拶

在タイ日本国大使館 公使 大鷹 正人 氏

○開会挨拶

JROタイ国支部 支部長 浅井 靖綏 氏

○基調講演「東・東南アジアの外食市場と出店戦略」

(株)吉野家ホールディングス 代表取締役会長 安部 修仁 氏

○パネルディスカッション

「フードサービスにおける日本型経営の特徴と日本食の魅力」

コーディネーター

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

パネラー

(株)吉野家ホールディングス 代表取締役会長 安部 修仁 氏

(株)ハチパン 執行役員海外事業部副部長 清治 洋 氏

OISHI Group 筆頭副社長

Mr. Sam P. Aowsathaporn

○講演「世界に向けた日本食の担い手育成について」

辻調理師専門学校 統括本部長 中村 和雄 氏

Dusit Thani College 校長

Ms. Veera Pardpattanapanich

○日本食材・食品を用いたメニュー提案商談会



メニュー提案商談会

メニュー提案商談会出展企業・団体（順不同）

- | | | |
|--------------------------------|--|--------------------------------------|
| 1. SENBA Foods (株) | 10. Bangkok Interfood Co., Ltd. | 17. 日東ベスト (株) |
| 2. ヤマモリトレーディング (株) | 11. (株) フタバ | 18. SURAPON NICHIREI FOODS Co., Ltd. |
| 3. (社) 日本農業法人協会 | 12. (株) シマヤ | 19. 花の舞酒造 (株) |
| 4. (有) 柏崎青果 | 13. SINO-PACIFIC RADING (THAILAND) Co., Ltd. | 20. 薩摩酒造 (株) |
| 5. (有) 川口納豆 | 14. (株) アサンサービス | 21. アサヒビール (株) |
| 6. THAI OOI YAMAMOTO Co., Ltd. | 15. 福島鯉 (株) | 22. 月桂冠 (株) |
| 7. (有) 澤井牧場 | 16. AJINOMOTO (THAILAND) Co., Ltd. | 23. Otento (Thailand) Co., Ltd. |
| 8. Daisho (Thailand) Co., Ltd. | | |
| 9. 北海道漁業協同組合連合会 | | |

(16) 平成24年10月8日 Cal Poly メニュー提案調理セミナー

場 所：カリフォルニア州立工科大学コリンズ・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：調理からサービス、経営に至るフードサービス全般を学ぶ Cal Poly において、うま味を中心とした日本食におけるメニュー開発についての講義を、Maruyama Food System の丸山賀庸氏と Chinois on Main(Wolfgang Puck Group)の Bobby Alonso 氏より実施した。

本講義は、「International Cuisine」という正式なカリキュラムの1コマとして実施し、日本の基礎調味料について、発酵食品について、酵素について、出汁の取り方、うま味について丸山氏より講義し、日本の調味料を使ったアメリカ向けメニュー提案を Bobby 氏より実演し、試食をしてもらった。学生の日本食材に対する関心は高く、引き続き正式なカリキュラムとしてさらに拡充していく予定である。

(17) 平成24年10月10日～11日 IMF・世界銀行年次総会併設セミナー

場 所：銀座スターホール

参加者：400名

概 要：東京で48年ぶりに開催される「IMF（国際通貨基金）世界銀行年次総会」にあわせて、約2万人といわれる国内外から参加する方々に、美味しい料理を一堂に集めて、国産農産物の優位性と食の安全・安心へのアピールし、さらに日本の食材の優位性と銀座の食文化を世界に発信することを目的に、銀座料理飲食業組合連合会との共催で同イベントを開催した。





IMF(Invitation for Marvelous Food town) in GINZA

■セミナー内容

○開会挨拶 銀座料理飲食業組合連合会 理事長 石倉 悠吉 氏

○来賓挨拶 中央区長 矢田 美英 氏

○講演、プレゼンテーション

①水産物と国産米（山形県つや姫）を活用したにぎり寿司について

寿司幸本店 代表取締役社長 杉山 衛 氏

築地玉寿司 代表取締役会長 中野里孝正 氏

②国産食材を活用した串焼きメニューの提案について

つきじ田村 代表取締役社長 田村 隆 氏

③和食における一口清し汁について

銀座鳴門 代表取締役社長 矢向 直人 氏

④芝エビ等を活用した天ぷらメニューの提供について

銀座天一 専務取締役 矢吹 隆一 氏

⑤産豚（鹿児島県産）の角煮を活用した春雨スープの提案とふぐ（日向灘）の唐揚げについて

福和好日 代表取締役社長 大和田良彦 氏

⑥焼き鳥メニューの提供方法について

伊勢廣 代表取締役社長 星野 雅信 氏

- ⑦国産和牛（松坂牛）を使ったすき焼きメニューの提供について
吉澤商店 代表取締役社長 吉澤 直樹 氏
- ⑧国産豚（栃木県産）のヒレカツサンドと串カツの提供について
銀座梅林 代表取締役社長 澁谷 昌也 氏
- ⑨浜名湖産鰻と国産米（新潟県産）を活用した丼の提供について
鰻菜詩 支配人 小嶋 寛 氏
- ⑩神戸牛ロースを使用したローストビーフの提供について
㈱三笠会館 代表取締役会長 谷 善樹 氏
- ⑪国産の牛肉と豚肉を使用したハンブルグステーキのサンドイッチと
国産野菜を使用したトマトサラダについて
㈱つばめ 代表取締役社長 石倉 悠吉 氏
- ⑫国産地鶏（宮城県産）を活用したスモークチキンの提案について
キハチ 総料理長 鈴木 眞雄 氏
- ⑬国産豚肩ロース肉を活用した焼き物の提供について
赤坂璃宮 代表取締役社長 譚 彦彬 氏
- ⑭国産鶏（岩手県産）と国産野菜および国産米（山形県産）を活用したパエリア
の提供について
スペインクラブ 代表取締役社長 田代 順 氏
- ⑮国産地鶏（鳥取県産）と国産野菜・国産米（茨城県産）を活用したカレーの提
供について
ハレ・ギンザ 代表取締役社長 橋本 徹 氏
- ⑯国産食材（和栗・桜の花の塩漬け）を活用したパンと
和の素材（柿リキュール・カボス）を活用したカクテルの提供について
ブルーモルフォ オーナー 下澤 一郎 氏
- ⑰国産食材（青森県産リンゴとリンゴのはちみつ）を活用したデザート提供について
ブレッツカフェクレプリー 広報 高橋 悦子 氏
- ⑱野点と和菓子の提供について
一京都（宇治）産抹茶を使用したお茶と国産食材を使用した和菓子の提供—
松崎煎餅 代表取締役社長 松崎 宗仁 氏
清月堂本店 代表取締役社長 水原 康晴 氏

■出店店舗ならびに出店メニュー

- ①寿司幸本店（握り寿司）
②築地玉寿司（握り寿司）
③つきち田村（鉄砲串）

- ④銀座鳴門（一口清し汁）
- ⑤銀座天一（海老天ぷら）
- ⑥福和好日（豚の角煮春雨スープ仕立、ふぐの唐揚げ）
- ⑦伊勢廣（焼き鳥）
- ⑧すき焼き割烹吉澤（すきやき）
- ⑨銀座梅林（ヒレカツサンド、串カツ）
- ⑩鰻菜詩（鰻小丼）
- ⑪三笠会館（神戸牛のローストビーフ）
- ⑫つばめグリル（小さなトマトのファルシーサラダ、ハンブルグステーキのサンドイッチ）
- ⑬キハチ銀座本店（ぶつ切りスモークチキンのカットレモン添え）
- ⑭赤坂璃宮（広東式焼き物2種）
- ⑮スペインクラブ銀座（パエリア）
- ⑯ハレ・ギンザ（スペシャルカレー）
- ⑰ブルーモルフォ（リキュールパン、和の素材のカクテル）
- ⑱ブレッツカフェクレプリー
（アミューズガレット カマンベールとはちみつ、アミューズクレープ ショコラマロン）

（18）平成24年10月11日 上海支部九州食材勉強会

場 所：中華職業学校

概 要：第1日目の準備会議終了後、11月26日～12月1日の5泊6日の日程で産地懇談会、交流会を行うことが決定された。その後、上海市を中心に約5,000店舗を抱える上海市割烹烹飪行业协会が中心となって、会員店舗へのヒアリング調査等を行った結果、長崎県を中心に西日本の研修を行うこと、会員企業に対する募集、選定を行った結果、レストラン経営者・総料理長及び学校関係者等と上海市餐飲割烹協會等の関係者の来日が決定された。

第2回目の準備会議は、以下の内容で開催した。

- 開会挨拶 上海市餐飲烹飪行业协会外連部主任 邵 建華 氏
- メッセージ 上海市割烹烹飪行业协会会長 沈 思明 氏
- 来賓挨拶 長崎県上海事務所所長 宮崎 大誠 氏
- 長崎県食材・食品の特徴と視察のポイントについて
長崎県文化観光物産局物産振興課課長 辻 亮二 氏
長崎県農業法人協会代表 近藤 一海 氏
- 商品メニュー提案
- 閉会挨拶 上海市餐飲烹飪行业协会常務副主任 金井 三郎 氏



中華職業学校での準備会議

(19) 平成24年10月21日～27日

アムステルダム支部 関東・四国・中国・近畿地域産地研修

場 所：○東京都 大丸（惣菜研究）、日比谷シャンテ「柿安 三尺三寸箸（惣菜研究）、日本の居酒屋メニュー研究（日本海庄や）、築地魚市場、青果市場（果物）、築地場外売り場

○兵庫県（神戸） 牛肉メニューの商品開発研究（木曽路）、うまみ研修（フジッコ（株））、多種多様の日本食材の提案と試食、意見交換会（神戸酒心館 さかばやし）、日本酒研修（神戸酒心館）、神戸たむら（こぶを使ったメニュー提案）

○高知県 高知県産地懇談会及び意見交換会、生姜とユズの産地見学（浅野、JA 土佐れいほく）、高知パレスホテル（高知県商談交流会）

○香川県 麺づくりと麺製造機械等の施設見学

○岡山県 岡山の特産提案・試食会（「祭」）、白桃、トマトの加工工場（角南製造所訪問）

○大阪府 辻調理師専門学校訪問（日本料理の基礎についての研修）、がんこ平野屋敷（会席料理の創り方と魚介類の下処理）

参加者：8名

概 要：JRO アムステルダム支部では、2008年よりこれまでオランダにおいて日本食文化、日本料理、日本の食材・調味料の紹介や講習会、調理実習を重ねてきた。そして、昨年4月から6月にかけてハーグ市のインターナショナル料理学校 ROC モンドリアン校において「日本料理講座」を実施した。9月3日の検討会議を経て、日本食材の提案と販売促進を目的にしてオランダから食ビジネス各分野に関わるメンバーの中から ROC モンドリアン校の優秀学生とフランス料理の教師をはじめ、フランス料理のオーナーシェフ2名、また、食材を扱っているディストリビューター2社と食文化、料理、食品、食生活関係を専門にするジャーナリストの合計8名が選抜された。約1週間のプログラムを通じて、彼らに直接日本の産地情報、日本の外食産業のメニ

ユー開発、日本の食文化等を学ぶための情報を提供するとともに、参加各社の今後の取引に向けた内容となった。また、商談会では、高知県農業振興部の協力を得て、高知県産野菜をはじめ加工食品も含めて提案し、オランダのシェフやディストリビューターの参考意見を得ることを目的に商談会が開催された。特に、今年度は、初めて高知県の生鮮ゆずが欧州に輸出されたこと等の経緯もあり、彼らにとって、高知県食材等については、大変親しみのある商品となっている。高知新聞社等の国内のマスコミの参加もあった他、本研修を通じてオランダへの輸出の注文もまとめ、有意義な研修となった。



辻調理師専門学校 調理技術研修



生姜 生産圃場



大和製作所 うどん製造体験



高知県商談交流会

(20) 平成24年10月26日 ニューヨーク支部意見交換会

場 所：インターコンチネンタル・パークレー

参加者：9名

概 要：ニューヨーク支部会員及び関係者と、北米地域における JRO 事業の活動経緯を説明し、世界の食のトレンドの情報発信地であるニューヨークで、今後 JRO がどのような事業を展開すべきか、意見交換を実施した。また、4 年目となる International Restaurant & Foodservice Show of New York(IRF 2013)への出展戦略と内容について、検討を行った。

(21) 平成24年11月9日～11日 日本料理文化博覧会

場 所：京都市

概 要：「和食 日本の伝統的な食文化」の世界無形文化遺産登録について、ユネスコへの申請が平成24年3月になされた。世界無形文化遺産の早期登録への気運の醸成を図るとともに、日本の食文化の普及啓発を図るため、世界遺産条約採択40周年記念の最終会合(11月6日～8日)に合わせて、和食の展示会及びシンポジウムを下記内容で開催した。

【日本料理文化博覧会 シナリオ】

○食文化セッション(西本願寺「鴻の間」, 11/9)

①基調講演

ユネスコにおける文化を保護する活動の紹介や、日本の食文化の特長であ

る相手をもてなす精神性について、茶道における作法を例にとりながら解説していただいた。また茶道を起源とする懐石料理など日本の代表的な食文化についてもわかりやすくお話いただいた。

ユネスコ親善大使

裏千家大宗匠 千 玄室 氏



千 玄室 氏

西本願寺「鴻の間」基調講演

②トークセッション

ユネスコの無形文化遺産登録を目指す日本と食文化で既に無形文化遺産に登録されているフランス及びイタリアについて、それぞれの食文化に詳しい講師をお招きしてセッションを実施。まずそれぞれの国における食文化の特徴を紹介していただいたあと、海外から見た日本の食文化がどのように捉えられているか、またユネスコの無形文化遺産登録を目指すために求められることについて議論が交わされた。

静岡文化芸術大学

学長

熊倉 功夫 氏

瓢亭

第14代当主

高橋 英一 氏

在京都フランス総領事館総領事 フィリップ ジャンヴィエ・カミヤマ 氏

イタリア大使館

参事官

シモーネ・トゥルケッタ 氏

京都外国語大学イタリア語学科 教授

シルヴィオ・ヴィータ 氏

③特別拝観 飛雲閣庭園

④精進料理 「お斎」体験



熊倉 功夫 氏



高橋 英一 氏



フィリップ 氏



(左から) シモーネ 氏、シルヴィオ 氏

○京の食文化体験（建仁寺大書院、11/10）

懐石料理についてのお話・体験

木乃婦

第3代当主

高橋 拓児 氏

○日本の食文化展示会（八坂俱樂部、11/9-11）

日本の自然が生み出す豊かな食材と独自の文化により発達した「和食」の文化を、ルーツを辿りながら紹介し、各都道府県の「本物の日本料理」として、いちご煮（青森県）、江戸前にぎり鮨（東京都）、茶懐石（京都府）なども紹介。また、天喜、西陣魚新、松廣、美濃吉本店竹茂楼などの京料理を実際に味わえる特設食堂も開設したほか、千枚漬けの実演や京菓子作り体験教室も行われ、3日間で1,000名を超える方が来場した。



（22）平成24年11月12日 JRAC 和食祭り

場 所：トロント日系文化会館（JCCC）小林ホール

概 要：カナダにおける日本料理と日本酒の普及と、マーケットの拡大を目的に、第5回「和食まつり」を実施し、レストラン関係者や一般市民に日本食を広くアピールした。会場の中心では、参加日本食レストランのシェフによるメニューや日本酒を提供し、山本栄二トロント総領事公邸の専属料理人である佐藤健志氏による手打ちそばのデモンストレーション等も実施した。

（23）平成24年11月14日 農林水産物等輸出促進全国協議会総会

場 所：農林水産省講堂

概 要：農林水産物等輸出促進全国協議会は、我が国の高品質で安全な農林水産物・食品の輸出促進を図るために平成17年に設立され、同協議会総会では、会員や関係者が一同に会して今後の取組方針を毎年確認している。

平成23年は福島原発事故の影響等により諸外国が輸入規制を強化し始めたことから開催には至らなかったが、平成22年までは毎年開催しており、平成24年度も輸出戦略の確認、輸出の取組事例の共有、日本食海外普及功労者表彰等が行われた。

今回、表彰者の選考に当たっては、静岡文化芸術大学学長の熊倉功夫委員、学校法人服部学園理事長の服部幸應委員、明治大学専門職大学院教授の青井倫一委員、(株)美濃吉社長の佐竹力總委員、朝日新聞社文化くらし報道部記者の長沢美津子委員の5名の委員による厳正な審査を得て農林水産大臣（当

時：郡司彰氏）が決定したものである。JRO では農水省と連携し、同賞受賞者を日本に招聘し、日本国内の関係者に先進的な輸出取組みについての講演を実施した。

○日本食海外普及功労者表彰受賞者講演

ホテルオークラ アムステルダム 名誉総料理長 大島 晃 氏

神戸屋食品工業(株) 代表取締役社長 大山 照雄 氏

East & West Import & Marketing Ltd 代表取締役社長 オデッド・カリフ 氏

デンバー豆腐(株) 元社長 山本 晴久 氏



左から茂木 JRO 理事長、大島氏、大山氏、オデッド氏、山本氏、郡司農林水産大臣

(24) 平成24年11月17日～18日 国際シンポジウム「アジア・食と農の未来」

場 所：ベルサール秋葉原

概 要：東日本大震災をきっかけに、食と農林漁業の重要性が再認識され、人口 90 億時代の食料供給の課題も浮かび上がっている。今まさに、アジア、そして世界と連携し、世界が一体となった食の取り組みが急務である。

本国際シンポジウムでは、食の機能性と健康をテーマに世界で活躍する食と健康の第一人者を招いて討論した。また世界で最も多くの人口を抱えるアジアと日本の食と農の未来を考え、日本食が世界に広まる中、食を通じた日本の貢献と役割を討論した。

①国際シンポジウム (ベルサール秋葉原)

【17日】来場者数 110名

【18日】来場者数 100名

食と農林漁業の祭典 国際シンポジウム 受付登録者数

NO	区分	17 日	18 日
1	事前登録の一般参加者	66 名	54 名
	・事前登録者数	114 名	125 名
	・参加率	57.9%	43.2%
2	当日受付	20 名	11 名
3	招待者	8 名	19 名
4	関係者	15 名	12 名
5	プレス	1 名	4 名
	合計	110 名	100 名

②TOKYO農業祭 (アキバスクエア)

来場者数：6,000名

アキバスクエア前の通行者・立ち寄り者(レストラン利用者他)：10,000名

チラシ・プログラム配布者：5,000名

クイズラリー参加者数：450名

全国農業高校収穫祭

【17日】来場者数：3,000名

通行者・立ち寄り者数：8,000名

【18日】来場者数：10,000名

通行者・立ち寄り者数：25,000名

取材社数：全6社(毎日新聞、商経アドバイス(米流通専門誌)、

米穀新聞、冷凍食品新聞、共同通信社、アキバインフォ等)

【国際シンポジウム「アジア・食と農の未来」実施内容】

○国際シンポジウム「世界の食と健康について」(ベルサール秋葉原, 11/17)

①基調講演

世界エイズ研究予防財団 理事長

リュック・モンタニエ 氏



リュック・モンタニエ氏 (ノーベル医学・生理学賞受賞)

②パネルディスカッション

国際食品科学工業連合会 理事長 ラオ・ビンファン 氏
 インド科学工業研究評議会 ジェネラル・ディレクター V.プラカシュ 氏
 ミネソタ大学 準教授 メアリー・シュミーデル 氏
 厚生労働省医薬食品局 食品安全部長 新村 和哉 氏
 立命館大学東京キャンパス シニアアドバイザー 岩田 隆次 氏



ラオ・ピンファン 氏



V. プラカシュ 氏



メアリー・シュミーデル 氏



新村 和也 氏



ファシリテーター：岩田 隆次 氏 (写真：左端)



③対談「健康長寿社会に向けた食の考え方」

デザイナーフーズ(株) 代表取締役社長 丹羽 真清 氏

農林水産省食料産業局食品小売サービス課

外食産業室長 山口 靖 氏



山口 靖 氏



丹羽 真清 氏

○国際シンポジウム「アジアと日本の食と農の未来」(ベルサール秋葉原, 11/18)

①基調講演

(一財)日本総合研究所 理事長 寺島 実郎 氏



②パネルディスカッション

協会理事／日本食レストラン海外普及推進機構 副理事長 佐竹 力總 氏
 東京農業大学国際食料情報学部 教授 八木 宏典 氏
 (株)資源・食糧問題研究所 代表 柴田 明夫 氏
 上智大学大学院地球環境学研究科 教授 あん・まくどなると 氏
 良い食材を伝える会 代表理事、
 農政ジャーナリスト、東京農業大学客員教授 中村 靖彦 氏



佐竹 力總 氏



八木 宏典 氏



柴田 明夫 氏



あん・まくどなると 氏



〔コーディネーター〕中村 靖彦 氏



○TOKYO 農業祭 (AKIBA SQUARE, 11/18)

①TALK ON STAGE

農業高校生による「30 年後に向けた提言」



農業学生団体による活動発表「食と農林漁業大学生アワード」



若手農林漁業家「TALK ON STAGE」

＜ファシリテーター＞

農政ジャーナリストの会 幹事

村田 泰夫 氏

〈出演者〉

NPO 法人 田んぼ

佐々木猛裕 氏

(株)みやじ豚、農家のこせがれネットワーク

宮治 勇輔 氏

山形ガールズ農場

菜穂子 氏

(株)OH ガッツ、(株)四緑

立花 貴 氏



対談「食の機能性について」

デザイナーフーズ(株) 代表取締役社長
三重大学大学院医学系研究科 教授

丹羽 真清 氏
西村 訓弘 氏



丹羽 真清 氏



西村 訓弘 氏

②MARKET & EXHIBITION

大学生、農林漁業者等によるブース販売、活動紹介（ブース数：20）

全国農業高校収穫祭（秋葉原駅前広場, 11/17・18）

全国の農業高校が秋葉原に集結し、高校生が造った農産品や、企画した商品、加工品を持ちより販売された。生徒の学習や将来の就農への意欲を高めると同時に、農業高校の活動が広く知れ渡った。また、東日本大震災支援と復興に向けて、写真の展示と義援金募集も行った。



- 日本食調理技術と人材教育について
- 日本の基礎調味料と出汁について
- ゆず等の農産物生産圃場視察とメニュー提案 等

(25) 平成24年11月18日 アムステルダム支部会議

場 所：ホテルオークラアムステルダム

参加者：16名

概 要：JRO アムステルダム支部会員や関係者と共に、これまでのアムステルダムやEU 地域において実施した事業活動を確認し、今後の支部事業としてどのような事業の実施が、EU 地域における日本食市場の拡大に寄与できるのか検討した。また、10月の日本研修参加者がどのような感想・意見を持っているか確認し、日本食材の輸出促進に向けた今後の支部事業を検討した。

(26) 平成24年11月26日～12月1日 上海支部九州地域産地研修

場 所：○長崎県 浜勝、チョーコー醤油(株)、大地のめぐみ「農産物直販所」、長崎県庁、杉谷本舗(カステラ)、(株)雲仙きのこ本舗、(株)落水正商店(卵)、農事組合法人ながさき南部生産組合(イチゴ圃場)、(有)ふるせ(素麺工場)、ハマチ養殖場、(株)杵の川酒造、ハウステンボス和食研修、(有)永友商会(カット野菜)、北村製茶(お茶)等、ANA クラウンプラザ(調理技術セミナー)、雲仙・九州ホテル(長崎県商談交流会)

○福岡県 (株)ジェイアンドジェイ(居酒屋メニュー研修)

○京都府 福島鯉、月桂冠、京野菜圃場視察、(株)美濃吉竹茂楼(京都の食文化、京懐石の調理技術等)、清和荘、キャメロン(メニュー研究会)

参加者：15名

概 要：中国・上海の外食産業を牽引する上海市餐飲割烹産業協会の沈思明会長を団長に、レストラン経営者、調理責任者、ディストリビューター、上海最大の調理師学校で中国全土に多くのフードサービス関連人材を輩出する上海中華職業学校の教師、マスコミ関係者等15名が来日した。一行は長崎と福岡を訪問し、産地及び食品メーカーの見学、調理技術セミナー、生産者との商談交流等を精力的に行ったほか、日本の食文化を学ぶため、京都を訪問した。また、調理技術セミナーでは、鮮魚おろし方、寿司巻物の作り方、だしのとり方等の講義を行った上で、実演を交えた講習会を行った。



浜 勝



ふるせ素麺工場



長崎県中村知事との懇談会



ながさき南部生産組合 いちご栽培施設



杉谷本舗



ハマチ養殖場



調理技術セミナー（長崎県 ANA クラウンプラザ）



(27) 平成24年12月11日 ローマ・ミラノ支部日本食メニュー提案会

場 所：在イタリア日本大使公邸

参加者：約 500 名

概 要：JRO イタリア支部では、日本食の安全性とおいしさを広くお伝えをし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、PR 活動を行った。当日は、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提供及び日本酒の試飲会が開催され、終了後にアンケート調査を実施した。



(28) 平成24年12月11日 モスクワ支部日本食メニュー提案会

場 所：在ロシア大使館

参加者：511 名

概 要：本提案会では、自社製品の PR を希望する邦人企業を募った結果、アサヒビール、キリンビール、月桂冠、白鶴、チョーヤ、味の素、ポーラ化粧品及び Dr.フェリスが商品を提供の上、直接 PR を行った。この他、山形県産米（はえぬき）、サントリー酒販より各種ウィスキー、ヤマサ及びキッコーマンより寿司用の卓上醤油の PR のための提供が各々あった。

また、鳥取県の依頼により、同県の梨等を使用したチューハイ、日本酒、いちじくのリキュール等の PR も行った。



(29) 平成25年1月21日 上海支部九州食材メニュー検討会

場 所：上海市中華職業学校

参加者：15名

概 要：11月に日本での研修に参加した上海のフードサービス関係者15名が学んだ日本の食文化や食材等について、上海支部会員や上海市餐饮烹饪行业协会、上海市中華職業学校学生等の関係者を対象とした、日本研修報告会実施した。研修で学んだ知識や経験を、参加者にアンケートを取り資料を作成し、報告会において日本食材の魅力をアピールした。

○挨拶 在上海日本国総領事館 副領事 四ヶ所信行氏

○まとめ報告 上海市餐饮烹饪行业协会 外連部主任 邵建華氏

○閉会 中華職業学校 副校長 薛計勇氏

(30) 平成25年1月24日 ダボス会議 Japan Night

場 所：スイス共和国ダボス特別市 セントラルスポーツホテル・ダボス

参加者：726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 ダ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」を設置し、日本料理・酒・日本食材の魅力や美味しさをPRした。今回は「参加者の交流の場・ネットワーク作りの場を邪魔しない」且つ「日本らしさを表現」するために、大島晃 JRO アムステルダム支部長による料理監修・調理指導のもと、“Bento Box”スタイルでの食事提供に挑戦し、好評を博すと共に日本食の魅力を広くアピールした。



(31) 平成25年2月3日 アムステルダム支部会議

場 所：ホテルオークラアムステルダム

参加者：13名

概 要：10月の日本食研修参加者による研修報告会の実施に向け、内容の検討と役割分担について確認した。また、研修で関心を持った商品の注文に向けて、数量

の取りまとめと物流の確認を行った。

(32) 平成25年2月11日 マニラ日本食レストラン市場調査

場 所：Maestranza Curtain Wall, Intramuros

参加者：300名

概 要：在フィリピン日本国大使館主催の日本・ASEAN 交流 40 周年記念事業において、日本食の PR を行うとともに、マニラ首都圏における日本食レストランの市場調査を実施した。

本記念事業では、香川県直島の直島女文楽が披露される事に合わせ、香川県の郷土食であるうどんの調理デモンストレーションと試食提供を行った。合わせて、寿司や天ぷら、牛丼といった日本食も提案し、来場者の満足度は高かった。

フィリピンでは好調な経済成長により、外食市場も 10 年以上毎年 30% 以上の成長が続いており、マニラ首都圏域における日本食レストランは 600 店以上が展開している。牛丼や定食、居酒屋等日系外食企業の進出と共に、現地資本の日本食チェーンも多く、多店舗展開し競争も始まっている。本調査においては、フィリピンのレストラン業界団体である、Hotel & Restaurant Association of the Philoippines(HRAP)との連携を確認し、今後の支部設立を検討する予定である。



(33) 平成25年2月12日 バンコク支部北陸研修準備会議

場 所：ホテルオークラバンコク

概 要：3 月に実施する、バンコク支部の外食事業者やメディア等を対象とした日本での日本食研修や、産地懇談会等の実施に向けて、浅井靖綏支部長をはじめとした支部関係者が参集し、研修内容等について検討を行うための準備会議を行った。訪問地としては、タイ人に身近な日本食チェーンであるハチバンラーメンの本社やセントラルキッチンを訪問し、経営戦略やメニュー開発について学び、日本的なフードサービス経営について理解を深める。また、石川県を中心として北陸地域のバラエティー豊かな水産物等を中心に、東京や京都、大阪を加えた地域で日本食材や調理技術、食文化について学ぶプログラムにすることを確認した。

(34) 平成25年2月19日～20日 日メコン官民フォーラム会議

場 所：三田共用会議所

概 要：日メコン官民フォーラム会議に参加したメコン地域各国（タイ、ベトナム、ミャンマー、カンボジア、ラオス）の外食業界団体や外食事業者との交流を図ると共に、同地域に進出する日本の外食企業に交流の機会を提供した。

また、日本の外食企業の経営戦略についての情報提供や店舗を訪問による店舗マネジメントの視察、セントラルキッチンの視察等のカリキュラムを提供した。

(35) 平成25年2月25日 LAスイーツメニュー提案会

場 所：インターコンチネンタルホテルロサンゼルスセンチュリーシティ

参加者：約50名

概 要：パティシエやシェフ、料理学校学生、メディア等約50名が参加する、米国市場向けのスイーツメニューセミナーを実施した。

本提案会は、最も日本食市場の歴史が深いロサンゼルスから、米国スイーツ業界に対して多様な日本食材を紹介し、新たなメニュー・トレンドを創り出すきっかけにすることを目的に開催した。当日は4人のパティシエより、和三盆やきな粉、柚子果汁、ドライフルーツ、醤油や味噌等の調味料、日本酒、ワサビ、湯葉、山椒等様々な素材を取り入れたアメリカ人向けのスイーツメニューを提案した。

1人目は、インターコンチネンタルホテルロサンゼルスセンチュリーシティのペイストリーシェフであるオーランド・マルドナド氏より、抹茶や柚子を使ったスイーツメニューの調理デモを行い、様々なゲストが集まるホテルにおいて、ゲスト全員にアピールできるメニュー開発と日本食材についてお話し頂いた。



オーランド・マルドナド氏



抹茶パannaコッタ

2人目は、日本から、和三盆を使ったチョコレートを制作するチョコレート・ファクトリーオッツのオーナーパティシエである瀧倉修氏に参加頂き、日本の和三盆についての紹介と試食、和三盆を使ったチョコレートの紹介を

行った。また和三盆チョコレートと日本食材との組合せを紹介し、特に昆布等のうま味とチョコレートを合わせるというコンセプトに参加者の関心が大きかった。



瀧倉 修 氏



和三盆チョコレートと様々な日本食材の組み合わせ

3人目は、パティナ・レストラン・グループでレストランやケータリング関連のデザート全般を統括しているカルロス・エンリケス氏より、シークワサーや煎茶、和三盆を使ったスイーツのプレゼンテーションをして頂き、日本食材の違いやメニュー化に工夫した点等を説明頂いた。



カルロス・エンリケス 氏



和三盆豆乳ドーナッツと
ゴマペースト入りラズベリージャム

最後に、ジン・パティスリーのオーナーシェフであり、全日空や日本航空、ヴァージンアトランティック航空等で機内食用のデザート開発も手がけるクリスティ・チュー氏より、柚子と黒糖を使ったスイーツを紹介頂き、日本食材の魅力について語っていただいた。



クリスティ・チュー氏



山椒チョコレート

4人のパティシエからのプレゼン後には試食交流会を行い、各パティシエのスイーツを試食しながら意見交換が行われ、参加者から今後日本食材を試してみたいという意見の他、料理学校講師からは、「学生向け講義の中で日本食材を取り入れ始めており、今回はいい勉強の機会となった。」等という意見を頂いた。



(36) 平成25年3月3日～5日 IRF 2013

(International Restaurant & Foodservice Show of New York)

場 所 : Jacob K. Javits Convention Center

参加者 : 約 16,300 名

概 要 : (一社) 日本フードサービス協会 (JF) の理事・役員でもあり、日本の外食産業を代表する企業経営者の指導の下、日本の食文化を支えるフードサービス業界の関連企業と連携し、イベントを実施した。また、海外の日本食市場の拡大と日本食材・食品の輸出促進、日本食文化の普及事業を実施するため、JRO の理事・役員及び会員、JRO ニューヨーク支部と連携して事業を実施した。

今回の日本食コーナー及び料理ステージ (Japan Pavilion) では、6 ブースの日本食コーナー、調理準備スペース、アンケートコーナーで構成され、来場者がどの位置からも全てのコーナーとステージを見通せるように工夫した。日本からの料理人に加え、ニューヨークにおいて20年以上に亘ってフレンチ・シーフードレストランの最高峰として評価されている「Le Bernardin」の副料理長ロナルド・シュー氏を採用するなど、日本及びニューヨーク在住のシェフを組み合わせたことで、多くの来場者の関心を引きつけた。さらに、寿司・そばの米国外食市場へのメニュー提案においては、既に米国における

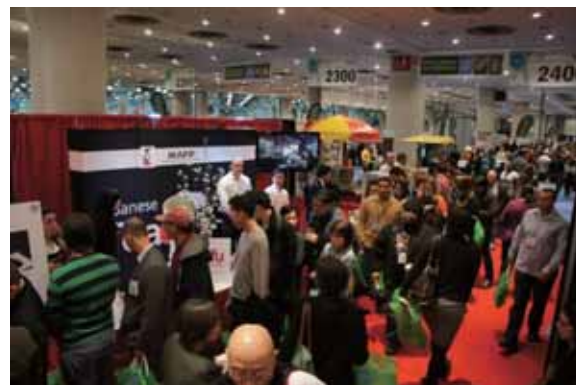
この分野の先駆者であり、レストランメニューとして25年以上に亘って日本の本物の寿司文化・そば文化にこだわり、その料理普及に尽力しているマンハッタンの「寿司田」藤田社長と、「そば日本」(倉岡社長)に直接指導して頂く事によって、来場したプロの料理人・食材バイヤー・レストランのメニュー開発担当者の大きな注目を集める成果を得た。

現在、世界の食のトレンドに大きな影響を与えるニューヨークでは、世界中から集まる様々な食文化を組み合わせた外食コンセプトが次々と出現し、洗練された新しい食文化を造り出している。その意味で、「米国のニューヨーク」ではなく「世界のニューヨーク」である当地で開催した今回のショーは、日本の食材・食品の多様な活用方法を提案する事によって、世界の料理や食文化に取り入れられる可能性が大きいことを認識する絶好の機会となった。



オープニングスピーチ：青井 倫一 氏

(明治大学専門職大学院グローバル・ビジネス研究科 教授)



大盛況の Japan Pavilion

【Japan Pavilion 構成】

①日本食コーナー

「和牛・うま味・握り寿司・そば・緑茶・日本酒」等の6つのテーマでコーナーを設け、試食・試飲を通じて“うま味”を活かした日本食をPRした。



和牛



うま味



握り寿司



そば



緑茶



日本酒

②調理デモステージ

「和牛・うま味・握り寿司・そば・緑茶・日本酒」等の6つのテーマについて、レストラン向けの調理実演とメニュー提案を実施した。



ビリー・ストライコフスキー氏による日本の基礎調味料を使ったうま味を活かしたアメリカ向けメニュー提案



藤田紀夫氏によるにぎり寿司における調理ポイントと寿司酢について



日本食材や日本食メニューの PR
(マッシュカボチャと舞茸のウニ乗せ)



そばの魅力とレストラン向けメニューの紹介

(37) 平成25年3月7日～10日 パリ日本食研修

場 所：Le Cordon Bleu Paris

概 要:PIR 2012 で行われた日本料理コンテストにて最優秀賞に輝いたモスクワの高級レストラン「トゥーランドット」のアレクサンドル・ライリャン氏をパリに招待し、多様な広がりを見せる日本食市場や日本食メニューについて学んだ。また、Le Cordon Bleu Paris において実施した日本食調理講習会に参加し、調理技術と日本食材についての研修を実施した。

(38) 平成25年3月8日 Le Cordon Bleu 日本食調理講習会

場 所：Le Cordon Bleu Paris

参加者：54 名

概 要：フランスにおける2-3月の「日本食文化週間」に合わせて、日本食の調理技術とうま味についての理解を深め、日本食材・食品の魅力をメニュー提案し、日本食市場の拡大と日本食材・食品の輸出促進



を図ることを目的に、フランスを代表する料理学校の一つである Le Cordon Bleu Paris と連携し、学生や卒業生を対象とした日本食調理講習会を開催した。

講師には、服部学園の西澤辰男教授と、レストラン「ル・サンク」の千星典央シェフ迎え、西澤教授より日本食の基礎である出汁の取り方やうま味についてのレクチャーや和包丁の使い方、魚の下ろし方等、基本的な調理技術について実演し説明した。また、千星シェフからは、日本の調味料や食材を使ったフレンチメニューの調理デモンストレーションを実施し、メニュー提案を行った。



ル・コルドン・ブルー・パリ校 日本食調理講習会

(39) 平成25年3月9日 北京支部日本食メニュー提案会

～「“美味しい” 日本食紹介イベント」JRO 北京支部日本食文化体験交流

場 所：在日本国中国大使館 多目的ホール

参加者：北京一般市民 200 名

概 要：在中国日本国大使館は、3 月を「日本文化月間」として集中的に日本文化紹介イベントを実施し、その中の 1 事業として、大使館と連携して JRO 北京支部では日本食文化体験交流を実施した。

本事業は服部学園日本料理教授の平塚未来氏によるメニュー提案及び調理レシピの指導の下、北京日本料理「松子」の調理スタッフ並びにサービススタッフの協力で日本食メニューの提案を実施した。

本事業は北京支部会員と一般市民を対象としており、大使館ホームページから参加登録を受付けたところ、ホームページへの案内の掲載から6時間で申込みが200名に達する程関心が高く、市民レベルの日本食に対するニーズは相変わらず高い事が分かった。

事業の開会にあたり、大使館よりJROの紹介を頂き、JROが提案する日本食メニューについて、平塚先生より説明とレシピの紹介を行い、試食して頂いた。



北京支部日本食メニュー提案会

(40) 平成25年3月10日～15日 パンコ支部北陸・関東・近畿地域産地研修

場 所:○東京都 ジェーシーコムサ(ピザ製品と国産食材等との組合せ)、築地市場、東京デリカフーズ(カット野菜)、三尺三寸箸(惣菜研究)、ニチレイ船橋工場(冷凍焼きおにぎり他)他

○石川県 ハチバンフーズパーク、近江町市場、加賀野菜圃場、ホテル日航金沢(石川県セミナー・商談交流会)

○京都府 錦市場、月桂冠、福島鯉、竹茂楼(京懐石研修)、京都中央卸売市場

○大阪府 がんこ寿司日本食研修

参加者:15名

概 要:タイの外食市場は一昨年の洪水被害から回復し、バンコクを中心に日系外食

チェーン及び日本食レストラン等の進出も相次いでいる。現在、約1,700店舗（平成24年6月時点）を上回る日本食レストランが出店する一方で、不採算店舗の撤退等も頻繁に行われる等、日本食レストランの競争は年々激しさを増している。今回は、JRO タイ支部長を務める浅井 靖綏氏（モスフードタイランド会長）を団長として、タイにおいて150店舗の出店を行うオイシイグループ 副社長 サムアウサタボーン氏等、日本食レストランの経営者、シェフ、ディストリビューター、マスコミ関係者等15名が来日した。一行は東京を皮切りに、石川県（金沢）、京都を訪問し、産地及び食品メーカーの見学、メニュー研修、生産者との商談交流等を精力的に行った。



ハチバンラーメンでの研修

・石川県セミナー・商談交流会

日本食を中心として、成長が著しいタイ・バンコクの外食産業の現状や課題等をテーマに、モスフードタイランド浅井 靖綏会長をはじめとして下記の講師陣によるセミナーを開催した。終了後は、タイに向けて輸出意欲のある石川県内の食品メーカー等12社が参加した商談交流会を開催した。

〈第1部 セミナー〉

- ・「外食産業の重要課題等について」

社団法人日本フードサービス協会 常務理事 関川 和孝 氏

- ・「輸出促進の取組について」

北陸農政局 事業戦略課専門官 関 幹 氏

- ・「タイにおける外食産業の現状と課題等について」

モスフードタイランド社 会長

浅井 靖綏 氏

・「日本食の魅力と市場拡大について」

明治大学専門職大学院グローバル・ビジネス研究科 教授 青井 倫一 氏

〈第2部 商談交流会〉

商談交流会では、石川県食品協会等の会員企業12社が参加し、石川県の食材、食品、加工食品等を中心とした提案を行った。また、タイの外食関係者からは各社の食材、食品の調達方法、商品開発のポイント等についての質問が出る等、今後タイへの輸出の可能性などを探る有意義な意見交換となった。



モスフードタイランド社 会長 浅井 靖綏 氏



商談交流会

（41）平成25年3月11日 アムステルダム支部四国・中国食材メニュー検討会

場 所：Restaurant Brasserie.nl

参加者：90名

概 要：2012年10月21日から27日にかけて実施した「JRO UMAMI TOUR」

（アムステルダム支部 関東・四国・中国・近畿地域産地研修）は、オランダの食ビジネスの各分野から招聘した8名の参加者にとって、改めて日本の食文化、日本の食材等に関する様々な分野を学ぶ大変有意義な機会と発見につながった。

帰国後、ディストリビューターの Rungis 社は早速日本の農産物を中心に、輸入販売する商品をリストアップし、地元の輸入業者を通じて輸入の準備を行っている。また大手総合食品問屋の HANOS は、輸入候補食品リストのサンプルを日本の生産者から提供を受け、購買検討会議を開始した。また、ROC モンドリアン校では、来日した教師を中心に、フランス料理の授業において、日本の食材や日本料理の手法を取り入れたカリキュラムを導入している。また、2名のレストランオーナー・シェフは、帰国後、持参したサンプル食品を使ったメニューの試作に取り組み、一部メニューとして活用する等、好評を博している。

このような状況を踏まえ、オランダ市場で日本食材のさらなる普及拡大および生産者等へのフィードバックを行うため、招聘者を講師に迎えて「JRO UMAMI TOUR まとめセミナー」を行い、意向調査を実施した。

○開会挨拶 JRO アムステルダム支部長 大島 晃 氏

○来賓挨拶 在蘭日本大使館 書記官 西岡 伸 氏

○研修報告 「高知県食材の展示説明会とサンプル購入について」

参加者代表

Ms.Dorien Dijkhuis

日本研修に参加した、Rungis 社より高知県産の野菜果物等のサンプル購入例と展示によって、説明を行った。

●オープニング・スピーチ JRO アムステルダム支部長 大島 晃 氏

本日のまとめセミナーでは、西洋料理のシェフたちにより日本食材を使ったレシピの紹介がある。これまでのセミナーは、日本人シェフが日本食材を使った日本料理を紹介してきたが、今回は日本研修を体験された 4 人のシェフ、Mr.Martijn Barteling, Mr.Ruben van Dieten, Mr.Loek Beemster, Mr. Peter Lute さんと ROC モンドリアン校の日本食料理講座で優秀学生に選ばれた Alejandro Margaretha さんにより、日本の調味料（味噌、醤油、わさび）、そして、ゆずなど日本食材を使った料理の提案を行う事に意味がある。これこそ研修の成果であり、日本の食材・食品輸出への近道である。これからも日本の食材・食品の新たな活用に向けて尽力願いたい。

●来賓スピーチ 在蘭日本大使館 書記官 西岡 伸 氏

最近、オランダのレストラン産業において日本の伝統的な食材や調味料が使われるのが増加していると聞いている。オランダにおける日本料理レストランの調査をしたところ、約 450 件の店舗があった。一方、オランダは外国からの旅行者にとり関心が薄らいできており、旅行者は、ホスピタリティーセクターにおける価格と品質の向上を希望しているとも書かれていた。しかしながら、旅行者自身、オランダにはたくさんのレベルの高いレストランがあることを体験している。オランダ人の強みは、創造的で革新的で、フレキシビリティがあると思っている。そのような理由から、オランダ人はホスピタリティー産業を代表するレストラン産業において一層、日本の食材・食品を活用することができると確信している。オランダと日本は 400 年以上にわたり密接な関係の歴史がある。我々の友情が両国の「食」を通じて深まることを希望する。

また、来場者意向調査（出席者アンケート）では、「招聘者から様々な日本食材を知らせることができた。」「日本食材を日本料理で使う方法（技術）とは違った方法で、フランス料理の前菜メインディッシュ、デザートにそれぞれ活用できる方法を習得できた。」「今回のまとめセミナーでは、実際に日本に訪問したオランダ人関係者からのレポートでは、現場を経験した方ならではの意義深い報告であった。」「これからの日

本食材の普及事業の新しい手本になると評価する。」等々、多数の意見が寄せられた。



高知県産の農産物を中心とした青果物の展示

(42) 平成25年3月17日～21日 台北支部北海道産地研修

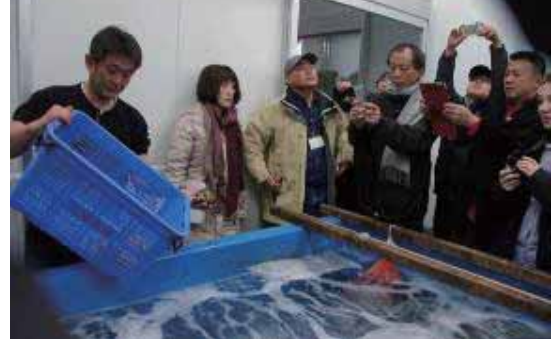
場 所：小樽市漁協、高島漁港、南小樽市場（ホタテ養殖）、佐藤水産レストラン（サーモン工場）、ぎょれん 総合食品本社工場（各種フライ製品等の製造）、札幌中央卸売市場、回転寿司なごやか亭、北海道漁業協同組合連合会（台湾向け食材紹介とメニュー提案）、ホクレン農業協同組合連合会（ホクレンパールライス工場）、ミア・アンジェロ（北海道食材とイタリアンの組み合わせ）、札幌東急イン（商談交流会）、サッポロビール恵庭工場、石屋製菓

参加者：16名

概 要：台湾の外食市場規模は、店舗数で189,000店、市場規模約5,344億台湾ドル（1台湾ドル約3円）に達している。台北を中心にファーストフードをはじめ、台湾茶等を販売する飲料専門店、カフェチェーン等も台頭する等、台湾の外食産業全体を牽引している。今回の研修では、台湾料理チェーンを展開し、台湾美食交流協会の会長を務める施建發氏を団長として外食企業の経営者、幹部、食品メーカー、ディストリビューター16名が来日した。一行は、札幌を中心に、小樽、石狩等の水産、米等の加工施設、中央卸売市場、外食企業等の訪問したほか、北海道の産地・食品関係者との商談会を開催し、相互の交流を深めた。



南小樽市場



同市場のホタテ養殖

・北海道商談交流会

商談交流会では、台湾の外食事業者に向けて、北海道内で輸出意欲のある食材、食品、加工食品等のメーカーがそれぞれの商品提案を行った。特に台湾の外食事業者からは、水産物の調達方法、商品開発のポイントに関する質問が出される等、活発な商談交流会となった。



商談交流会

(43) 平成25年3月17日～28日

ミャンマー外食事業者関東・東海・近畿地域産地研修

場 所：○東京都 人形町今半、丸亀製麺、味の素川崎工場、キッコーマン野田工場、ミツハシ春日部工場、Comesta（イタリアン）、東京駅地下街・大丸、がんこ銀座一丁目店、すしざんまい築地別館、人形町今半白河工場、リトル沖縄オーバーシーズ、築地市場、服部学園、神田尾張屋等

○愛知県 トラジ園、和食麺処「さがみ」名古屋デリカフーズ、ミツカン（酢の里）、三尺三寸箸（柿安本店）

○岐阜県 味の素冷凍食品

○京都府 竹茂楼（美濃吉）、月の蔵人、木乃婦、福島鰹、京都市中央卸売市場、月桂冠大倉記念館、拉麺小路、野田屋、京野菜圃場（万願寺とうがらし）、こと京都（九条ねぎ）、串くら本店

○大阪府 農園杉・五兵衛

参加者：11名

概 要：日本の外食産業、食品産業、農業、その他、食関連産業の研修・視察や、日

本の食文化に触れることで今後の両国の関係をより緊密にすることを目的にミャンマーレストラン協会（MRA）の会長・副会長含む役員 11 名を対象に日本食研修を実施した。

現在、ミャンマーは欧米諸国をはじめとした周辺各諸国との関係強化及び国際社会への復帰を急ピッチで加速させる中、MRA は、本年 12 月に首都ネピドーで開催される東南アジア競技大会（South East Asian Games、略称：SEA Games）での飲食施設の運営及び飲食提供の役割を担っている。飲食の提供においては、日本とミャンマーの食文化交流を図る観点から、特に日本食を中心とした様々なメニューの導入を検討中である。

一行は、築地市場・京都市中央卸売市場の視察、生産者との交流、野菜及び日本の調味料の加工工場の見学、外食店舗でのキッチン視察、さらには、“うま味”や“だし”の取り方などの調理技術講習を受けるなど、今回の研修を通じて様々な日本食メニューのアプローチを図った。



服部学園での日本食調理技術研修



丸亀製麺



人形町今半 白河工場

・愛知県・岐阜県商談交流会

また、東海地域では業務用野菜を中心に、保存、カット技術、包装、配送に至るまで顧客のニーズに対応し、合わせて野菜の栄養分析や残留農薬検査、メニュー提案を行う、愛知県の名古屋デリカフーズ、日本代表する食品メーカーのミツカン、そして、

岐阜県の味の素冷凍食品を訪問し、それぞれの訪問地において、ミャンマーの外食事業者のメニュー開発のヒントに繋がる商談交流会、意見交換及び試食検討会を行った。



味の素冷凍食品岐阜工場における個別商談会と試食検討会

(44) 総会・理事会・委員会等

①5月16日 組織・企画委員会及び情報・教育委員会合同会議

場 所：日本フードサービス協会10階 センター会議室

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、情報・教育委員会 服部幸廣委員長他、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23年度事業報告について
- 2) 平成24年度実施計画について

②5月17日 海外市場開拓委員会

場 所：日本フードサービス協会10階 センター会議室

議 事：加藤専務理事の司会のもと、開会にあたり、海外市場開拓委員会 西藤久三委員長他、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23年度事業報告について
- 2) 平成24年度実施計画について

③6月1日 第18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。

- 1) 平成23年度事業報告
- 2) 平成23年度収支決算
- 3) 平成24年度事業計画
- 4) 平成24年度収支予算
- 5) NPO 法改正に伴う定款変更について

・参加人数 運営委員13名（内委任状による出席は5名）

④6月15日 平成24年度総会・懇親会

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23年度事業報告
- 2) 平成23年度収支決算
- 3) 平成24年度事業計画
- 4) 平成24年度収支予算
- 5) NPO法改正に伴う定款変更について

・参加人数 会員63名（内委任状による出席は27名）

⑤12月13日 第19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 運営委員13名（内委任状による出席は5名）

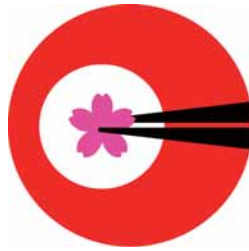
2 他団体と連携した普及啓発活動

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）平成24年5月15日・17日 Think Global, Think Hong Kong

場 所：ホテルニューオータニ、帝国ホテル大阪

概 要：香港と中国本土から約130人の政府高官や財界人が来日し、シンポジウム、産業別分科会、相談会、商談会が開催された。特に東北被災地域の輸出振興・産業振興にも焦点を当て、日本－香港間の経済連携の強化ならびに貿易促進のために、海外での事業拡大を検討する日本企業向けに国際化へのパートナーとしての香港の役割に関し幅広く情報提供が図られた。



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）

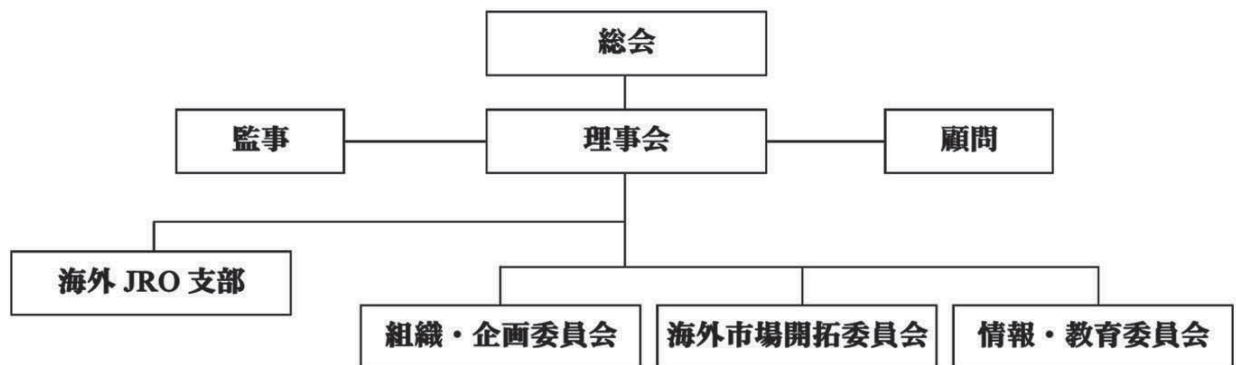
役員名簿 （平成25年3月31日 現在）

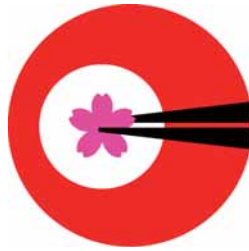
事業運営組織図 （平成25年3月31日 現在）

役員名簿（平成 25 年 3 月 31 日現在）

【理事長】	茂 木 友 三 郎	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 理事 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 倫 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・ビジネス研究科 教授 (株)吉野家ホールディングス 代表取締役会長 (社)日本冷凍食品協会 前会長 (株)日本政策金融公庫農林水産事業本部総合支援部副部長 (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)ノースコープぎょれん 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 顧問 (財)浦上食品・食文化振興財団 理事長
【顧問】	小 倉 和 夫	東京 2020 オリンピック・パラリンピック招致委員会 事務総長 (敬称略)

事業運営組織（平成 25 年 3 月 31 日現在）





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25年3月31日 現在）

委員会委員名簿（平成 25 年 3 月 31 日現在）

1) 組織・企画委員会

【委員長】

【委員】

青 井 倫 一
佐 野 吉 弘
黒 田 善 徳
荘 林 幹 太 郎
園 田 彰
横 川 潤

明治大学専門職大学院グローバル・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) コーポレートコミュニケーション部長代理
文教大学国際学部 准教授

2) 海外市場開拓委員会

【委員長】

【委員】

西 藤 久 三
井 上 祐 一
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)ミカングループ 本社グローバル事業部アジア統括部企画管理課 課長
(株)柿安本店 顧問
(株)壺番屋 専務取締役
(株)日本政策金融公庫農林水産事業本部総合支援部 副部長
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経営企画部長
(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】

【委員】

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)



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）

バンコク国際シンポジウム&商談会報告書
（平成24年10月3日実施）

JRO 東・東南アジア 国際シンポジウム & メニュー提案商談会

去る 10 月 3 日、タイ・バンコクのプラザ・アテネ・バンコク（Plaza Athénée Bangkok）にて、タイ内外の日本食レストラン関係者等を対象に、国際シンポジウムおよび日本食材・食品を使ったメニュー提案商談会を開催した。当日はレストランの経営者やメニュー開発担当者、ディストリビューター、ならびにマスコミ関係者等約 250 名がタイはもとより中国、香港、ミャンマーからも参加した。

また、東南アジアのフードサービス市場に向けて日本食材・食品を活用したメニュー等を提案する商談会も行われた。



タイの外食市場は昨年の洪水被害後もバンコクを中心に日本からの投資が旺盛で、日系外食チェーンの進出も相次いでいる。2012 年 6 月現在で 1,670 店以上の日本食レストランが営業し、日本食市場の拡大が見られるとともに、2011～2012 年の間には 2 日に 1 店の割合で日本食レストランが出店し、他方で 4 日に 1 店が退店するなど、日本食レストランの競争は激しくなっている。

国際シンポジウムの開催にあたり在タイ日本国大使館の大鷹正人公使より、「タイにおける日本食は幅広いメニューが認知され、そのレベルも日本と変わらないレベルまで高まっ

てきており、今後更に日本の食品産業の活躍を期待したい」との祝辞を頂いた。続いて JRO タイ国支部を代表して浅井靖綏支部長より本シンポジウムの目的とタイにおける日本食ビジネスの現状、昨年の洪水による外食産業への影響、タイの外食産業を取り巻く課題等が報告された。

続いての基調講演では、安部修仁 JRO 理事（株式会社吉野家ホールディングス代表取締役会長）より、「東・東南アジアの外食市場と出店戦略」と題して吉野家グループの海外出店の歴史と今後の戦略、企業理念や事業スタンス等が説明された。

その後、「フードサービスにおける日本型経営の特徴と日本食の魅

力」についてパネルディスカッションが行われた。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をコーディネーターに、パネリストの安部修仁株式会社吉野家ホールディングス代表取締役会長、清治洋株式会社ハチバン執行役員海外事業部副部長、オイシイ・グループ（OISHI Group）のサム・パイサーン・アウサタポーン（Sam P. Aowsathaporn）筆頭副社長（以下ではサム氏）の三氏が、今後ますます競争の激しくなるバンコクの日本食市場において、それぞれ異なる経営スタイルの 3 社がどのような指針で事業を展開していくのか、これからの課題はなにかを議論した。

フードサービスにおける日本型経営の特徴と日本食の魅力

【青井】 バンコクを中心とした日本食マーケットはこれから益々伸びるだろうが、同時に競争も激しくなっていくと思う。その中で、明確な戦略をどう展開していくか、また戦略を立てるための指針、何に注意し何に関心を払うべきか、ビジネスモデルの異なる3つの企業のリーダーにお聞きしたい。日本からタイに出店し、日本で培った経営資源の強さを発揮しながらタイのマーケットに適応しているハチバンラーメン、タイの日本食マーケットを非常に熟知して、タイから日本を見ながら日本の食材や経営方法を取り入れようとしているオイシイ・グループ (OISHI Group)、そして昨年からタイのマーケットに再参入というか新たに取り組み始めている吉野家という3つの企業のトップから、タイにおける日本食レストラン経営のこれからの課題とは何であるかを議論していただきたい。

タイ市場の変化 20年前と現在

【青井】 まず、ハチバンラーメンは長い間タイのマーケットで活躍しておられるが、タイに参入した頃と今を比べて、変わっていない点と変わっている点はどこか。

【清治】 この2～3年、日本からチェーン店や個店が多くタイに進出している。そのほとんどが「日本と同じものをこちらで再現したい」、「できれば日本から持ってきて

パネリストの会社紹介

株式会社吉野家ホールディングス(本社 東京)の歴史は1899年、日本橋市場にて創業された牛丼店にさかのぼる。現在は牛丼の「吉野家」、うどんの「はなまる」、ステーキの「どん」および「フォルクス」、寿司の「京樽」など複数ブランドをチェーン展開し、現在店舗数は海外も含めて合計約1,700店。海外進出は米国、中国、香港、台湾、シンガポール、フィリピン、タイ、インドネシアに及ぶ。2007年、吉野家グループの純粋持株会社として株式会社吉野家ホールディングスを設立した。

株式会社ハチバン(本社 石川県金沢市)は約45年前に創業。石川県に「ハチバンラーメン」1号店をオープン以降、ハチバンラーメン約130店舗の他、別のラーメン業態および少し客単価の高い居酒屋を合わせて、日本国内で約150店舗を展開している。1992年に初めて海外店舗をタイでオープンし、その後、10年ほど前に香港、2年ほど前に中国でそれぞれ店舗展開を始めた。海外では合計約110店舗を展開している。日本では45年かけて150店舗、タイでは20年かけて約100店舗となっている。

オイシイ・グループ (OISHI Group) 株式会社(本社 バンコク)は1999年、食べ放題の日本食レストランを開業。大部分の日本食レストランがホテルに集中していた当時のタイで、食べ放題スタイルの日本食をビジネスにした最初の店と言える。価格を最重要視し、高すぎず、誰でも利用できる価格にしたことで大きく成長した。その後、食べ放題のコンセプトにとどまらず、レストランビジネスへと拡張し、現在は6つのブランドを所有一最初の「オイシイブッフエ」の他に「しゃぶし」(しゃぶしゃぶ)、「オイシイラーメン」(ラーメン)、「ニクヤ」(焼肉)、「家族亭」(日本から輸入したうどんのブランド)、「かかし」(牛丼)。現在、6ブランド合わせて150店舗あり、昨年の売り上げは、レストランビジネスだけで約110億円。今年は約143億円を予想。

たものをそのままこちらの方々に食べていただきたい」と言うが、20年前の1992年と今では状況が全く違う。例えば、20年前は日本・バンコク間の飛行機の乗客はほとんどが日本人だったが、この4～5年の間にほぼ半数がタイ人になった。日本に行ったタイ人は

日本で日本食を食べ、日本とタイで日本食の味が違うこと、何が違うかを分かってタイに帰ってくる。日本に行ったことのある人は、日本で食べた日本食と同じものを期待してタイの日本食店に行く。これが現在だ。

20年前のタイの一般人は日本の



左から青井氏、サム・アウサタポーン氏、清治氏、安部氏

味を知らなかったの、タイの人は我々のラーメンを食べてくれるだろうかというところから始まった。我々はチェーン店なので、多くの人に来ていただいて多くのお店を作ってビジネスを営むところからスタートした。しかし、日本のハチバンの味と、それを受け入れるタイの人々の味覚や食文化には距離がある。それをどう埋めていくかが一番大きな課題だった。多くの方々にハチバンラーメンを食べていただいて試行錯誤した中で、タイ側に寄せるものと日本側に寄せるものとに分けていった。その中で、タイの人たちに「美味しい」と評価された「麺」は必ず守らなければならない、日本の麺をそのまま再現しなければいけないと思った。他方、食文化や慣習の違い、例えば食べる量とか味付けの濃さなどは、日本のものを強要せずタイに合わせることにして、最初の商品開発が始まった。

商品構成の面では、まだ日本食が少ない時代の中でラーメンだけ売るのは苦労があったため、創業当時は定食や丼ぶりものも置い

た。だが、あくまでもラーメンを売りたいというコンセプトは一切曲げなかった。時の経過とともに、タイの人たちがラーメンを食べたいと思うようになり、必然的にラーメンの店になっていった。現在のメニュー構成は20年前とは全く違い、基本的にラーメン専門店となっている。

タイ発日本食レストランの課題

【青井】 最初は色々な日本食メニューが必要だったが、今ではラーメンや寿司やうどんの専門店化が進み、店も成り立つようになった。それだけバンコクの日本食市場は豊かになってきた。オイシイ・グループは、日本人従業員が一人もいない中で、バンコクで日本食ビジネスのリーディングポジションを保っているが、どんな経営の課題があるのか。

【サム】 オイシイ・グループは日本スタイルの飲食ビジネスのリーダーになることを視野に入れてビジネスを行っている。日本食ビジ

ネスを始める上での重要テーマは、我々のターゲットがタイ人だということ。日本人に食べさせるために日本食を作るのではなく、タイ人が食べるために日本食を作っている。タイ人は3つに大別できる。第1は今までに日本食を食べたことがあり、日本食に慣れ親しんでいる人たち、第2は日本食を知っているかもしれないが今まで日本食を味わったことのない人たち、第3は今まで日本や日本食を全く知らなかった人たちだ。オイシイの仕事は多くのタイ人に食事を販売することであり、日本食を知っている人や食べたことのある人だけに絞って販売することではない。日本食を知らない人や試してみたい人にも提供したい。したがってオイシイの課題は、日本食を知っている人にも知らない人にも合うものをどのように提供するかだ。日本食ビジネスのイメージをおおまかに表現すると、吉野家や日本人向けの日本食店、ハチバンはタイ人と結婚したタイ在住の日本人でタイの慣習を知っている人がターゲット、オイシイは日本スタイルの装いで日本人のように振舞ったり日本の歌を歌ったり、日本の本を読んだりテレビを見たりしているタイ人が対象となる。つまりオイシイはタイ人向けだが、コンセプトは日本人であり、タイ人が食べるための日本スタイルの料理を作ることだ。三者はこのように違う。

オイシイの課題は、日本スタイルでタイ人の口に合う日本食を提供するにはどうしたら良いかだ。この課題を解決するために我々は日本へ行き、日本料理の作り方や

テクニックを学んだ。日本人から教育を受け、アドバイスもいただき、タイに帰国してタイ人方式の日本食レストランを開発した。

我々はキング・オブ・ジャパニーズ・ブッフェになるために日本スタイルの食べ放題レストランから始めたが、次にキング・オブ・ジャパニーズ・レストランになることを目指し、異なるブランドの開発に乗り出した。食べ放題のほかにラーメン、しゃぶしゃぶ、焼肉、そして最近ではうどんである。うどんはノウハウがなかったのので、日本から輸入した。輸入することで真正銘の日本のものを知ることができた。

我々は^{one system}ワンシステム、つまり、どのブランドも皆同じシステムで動いている。「しゃぶし」のスタッフが「ニクヤ」の店ですぐに働くことも可能だ。システムは同じで、違うのは扱う商品だけである。ワンシステムでオイシイ・グループが1つの学校のようなものになっている。オイシイに入った従業員にはカリキュラムが用意されている。1つは現場スタッフ用のカリキュラムで、もう1つは店舗マネージャー用だ。マネージャー用のカリキュラムでは店舗運営、原価・賃金の管理等の方法を学ぶ。スタッフ用のカリキュラムでは、料理の作り方、接客サービスの仕方等を学ぶ。また、スタッフは理論と実務の試験を受けて合格すれば、店舗マネージャーに昇進することもできる。

【青井】 これだけオイシイ・グループが成長すると、日本のサプライヤー等から色々な提案が来ると思うが、どういう基準で評価してい

るのか。

【サム】 「しゃぶし」を例に説明したい。我々が日本へ行ったとき、回転ベルトの上で寿司を出すというビジネスを目にした。それは非常に興味深かった。お客さんは、店に入り座って、ベルトの上に出ているものを好きなように取って食べる幸せがある。これは消費者にとって楽しいことだ。しかし、もし、この回転システムをタイに持ってくるとして、タイ人に何を売ったらよいのだろうか。タイ人は日本人と同じように食べるわけではないので、タイ人が何を食べるのが好きかを見きわめなければならない。タイ人は寿司、刺身、天ぷらが好きだが、もう1つタイ人が好きなものはしゃぶしゃぶ、すき焼きなど、色々な火鍋が好きなのだ。我々はこれらを融合できないかと考えた。そこで、しゃぶしゃぶや寿司などタイ人の好きなものを全てメニューに入れて回転ベルトで販売する「しゃぶし」のコンセプトを開発した。我々は自分が好きなものを売るのはではない。メニュー探しに日本へ行っても、一般のタイ人が好きなものでなければ持ってこない。タイ人が好きなものだけを選んで、メニューに取り入れる。したがってタイ人のしゃぶしゃぶのメニューは日本とは異なる。「しゃぶし」にはタイ人の好きな肉団子、牛肉、豚肉、鶏肉などを使った数多くのメニューがある。

何人もの日本のサプライヤーが我々に商品や原材料を提案してくれた。最初は我々の知らないものもあった。例えば、15年ほど前のタイ人は刺身を知っていたが、そ

れはマグロだけだった。その後、我々にサーモンを提案する人がいて、今、タイ人はサーモンを大量に食べている。オイシイだけでも1ヵ月に100トンのサーモンが売れる。最近ではサプライヤーからの提案でブリやハマチも食べるようになった。我々は日本のサプライヤーから色々な魚、色々な食材があることを学び、輸入を試みている。我々は食べ放題の店舗運営を通じてタイ人が何を好むかを把握している。食べ放題の店で、輸入食材を料理して置いておくと、どれが良く売れるか、早く売り切れるかで、消費者が何を好きなのかが分かる。

【青井】 日本の経営という面で、オイシイ・グループは改善活動なども展開していると聞く。

【サム】 オイシイのビジネスはレストラン運営から始めた。その後、緑茶の販売にも手を広げ、2つの工場を作った。1つは緑茶の生産で、これは市場からも好評を得た。2つ目はセントラルキッチン（CK）で、商品を生産し、我々の店舗に配送するためだ。なぜセントラルキッチンがなければならないかというと、店舗が増えていく中で、味の不変性を保つためだ。CKが無ければ、仮に10店舗あるとしたら、10店舗全てにシェフが必要で、10店舗全てで同じように調理しなければならないが、2人のシェフをCKで働かせ、CKで大量に調理したものを10店舗に送れば、全ての店舗で同じものを得ることができる。当初、CKは食べ物と飲み物を作る場所として創設した。日本のアドバイザーにも相談した。我々は科学技術や方法論、日本ス

タイトルの処理方法を学ばなければなかったの、改善システムを取り入れた。これは継続的な改善システムで、工場を開発する際のTQM(=Total Quality Management)システムと同じだ。このシステムによって我々の工場は、品質の良い商品を効率良く生産することが可能になり、全店舗に同品質の商品を送れるようになった。また生産する飲料の瓶もすべて同一基準になった。我々に知識や科学技術を伝授してくれた日本にはお礼を申し上げたい。



日本発ブランドの課題

【青井】 オイシイ・グループは6つのブランドをワンシステムという仕組みで運営し、マーケットの変化をうまく掴みながら、新たな材料やメニューを考えている。一方でハチバンラーメンは元々広いメニュー構成だったのが最近ではラーメンに特化している。ハチバンラーメンの現在の課題は何なのか。

【清治】 日本発のブランドには、本来のブランドイメージを崩してはいけない線というものがあると思うが、タイとのバランスをとっていく中で、ここは微妙だという線が出てくる。ハチバンの定食は創業からしばらくして無くなったが、その後は、タイの消費者からもっと色々なラーメンとそれに合うサイドメニューを出してほしいとの要望があった。日本人が考えるラーメン屋のサイドメニューといえば、餃子や唐揚げなどだが、タイではそれでは不十分だ。今から6年ほど前に、タイの人はたこ焼きが好

きだから、たこ焼きを売ってほしいと言われた。日本のラーメン屋のイメージからするとあり得ないことだが、先程サムさんが言われたように、ブランドを守りながら、自分が売りたいから売るのでなく、お客様が欲しいから売る、市場が求めているから売るということで、私も最終的にはたこ焼きを売ることになった。色々な試行錯誤はあったが、結果的にはラーメンと一緒に食べられる商品として、ラーメンのイメージは崩さないようにしながら提供することにした。しかし、やはりブランドイメージを守るといふ点からすると、タイ市場のお客様が食べたいものをどこまで取り入れていくかは難しい判断だと思う。

【青井】 ハチバンから見てタイ市場で気になる競争相手はどこなのか、また、それはなぜなのか。

【清治】 ラーメンという業態からすると、ハチバンラーメンは価格や店舗数から他とは比べにくいユニークな店だが、タイのレストランの支払いの仕方が、以前のようなテーブルで支払うスタイルから、最近では食事が終わったら会計にいったお金を払うというスタイルに変わってきた。テーブルでの支払いは時間がかかるが、今は自分で払いに行くのが一般的になってきたので、タイでも食べ方がどんどん早くなって、今後はファーストフード化していきだろうと思う。今のところ、我々は他と比べて提供時間も早いと思う。日本から進出している「やよい軒」は早さを売りにして店舗展開をしている。そうした提供スピードがタイでも価値としてこれからどんどん受け

入れられていくのではないかな。

【青井】 吉野家は金融危機以前にはタイにも進出していた。パートナーとの契約で一旦撤退したが、現在は再参入というよりは新規参入している。タイの市場も大きく変化しているので、もう1997年以前とは全く違う。タイ市場に合わせた吉野家の新しい戦略とは何か。

【安部】 以前との違いを、いちばん分かりやすい“見た目”でいうと、店舗がこれまでの吉野家のスタンダードより大型になり、メニューもこれまでにない独自のものが付加されている。セントラルという有力デベロッパーの考えや意見を取り入れた結果、順調な滑り出しとなった。軌道にのせるのに3年から5年はかかるという認識で、その間にローカライズしても味は変えない。レシピは変えないが、現地の嗜好商品をその地域の新品種として加えていく。その意味で、今までに比べるとかなり現地主導型になっているが、まだ5店だけなので、まずは商品価値が重要だと思う。また、立地、出店、店舗オペレーションのマネジメントも重要だ。特に商品価値づくりでいうと、ばらつきのない品質スペックで原材料を購入したいのだが、こちらの要求に応じてもらうためには、ある程度のロットで購入する必要がある。となると、店舗数は少なくとも20店、できれば30店以上の規模にならないとこちらの意図どおりに設計がしにくい。出店も都市の特徴によって、どの立地が我々の商品サービスをより強く求めているのかを知るために、客数に置き換えられる立地の特性パターンを掴む必要があるが、今

の5店では少なすぎるので、もう少し店舗数がまとまって出店の成功要因、失敗要因の集積ができれば、出店条件の標準化ができていくと思う。今はまだ少ない店舗数だが、単店ベースの初動実績でみると今までの吉野家の歴史の中ではよい方向にある。その意味ではスピーディーにミニマムロットの水準まで持っていきやすい土壌にあるといえるのではないかなと思う。

【青井】 ハチバンラーメンはある意味で1ブランド、オイシイ・グループは複数ブランドで展開している。吉野家はタイの担当者にどちらを参考にするように指示するのか。

【安部】 両方を見たい。大変不勉強で申し訳ないが、今回初めてオイシイ・グループの「しゃぶし」等を認識した。ウォッチする対象としては、日系で先駆的に出て成功しているハチバンラーメンが最有力だ。経時変化を見ると、やはり見事に有効な試行錯誤を経て軌道にのせられたと思う。仮説で作った初動のモデルを、その後の問題を解決しながらいかにマーケット

にアジャストしていくか、諸々のバリューを改善しながら、あるいはガラッと変えながら、連続させていく努力がハチバンラーメンの強みであったのだと思う。そのエッセンスは是非学びたい。

今後のタイ市場の動向

【青井】 これからのバンコクのマーケットはどう動いていくのか、また、それに対して日本のフードサービス企業はどう対応すべきなのか。

【清治】 日本の大手飲食店が出てきているから、日本食はさらにタイで広がっていくと思う。ラーメンもそうだが、日本食のカテゴリーの底上げが進んでいくだろう。今はまだ日本食は外国料理だが、あと2、3年すれば一般的な料理となって底上げがもっと進むだろう。そうなるとマーケットは大きくなるが、競争も増えてくる。先程も言ったように、これからはタイでも時間の考え方が変わってくと思うので、ファーストフードを取

り入れた、より早い商品というのがやはり1つのポイントになってくるのではないかなと思う。

食の産業として、我々飲食店は製造から販売まですべてを自分でやろうと思えばできる業種である。末端の店を持っているし仕入れも持っている。大手のワタミのような企業では自社の農場まで持っている。だから製造から加工、販売まで、全てができる。我々ももっと上流の方の原料の部分まで踏み込んでいけるのではないかな。タイをはじめ、このインドシナ半島には、そういう資質があるのではないかなと思う。チャイナリスクも考えて、そういった目で今後は見ていきたい。

【青井】 サムさんは今後のタイの日本食ビジネスはどうなっていくと思うか。サムさんのマーケティング能力と時間をつぎ込めば、日本食でなくても、メキシカンでもイタリアンでも成功すると思うが、なぜ日本食を選んだのか。

【サム】 前述のように、オイシイ・グループは日本スタイルの飲

パネルディスカッションの後には、「世界に向けた日本食の担い手育成について」と題し、世界に向けて数多くの料理人を輩出している辻調理師専門学校の中村和雄統括本部長と、2013年より同校と提携し日本料理のカリキュラムを導入する予定のドゥーシット・ターニー・カレッジ (Dusit Thani College) のウィーラー・パーパータナパニッチ (Veera Pardpattanananich) 校長より、世界で需要の高まる日本料理のシェフをタイから供給する戦略について話していただいた。



(上) 中村和雄辻調理師専門学校統括本部長

(下) ウィーラー・パーパータナパニッチ校長



シンポジウム講演者記念撮影

前列左よりサム・パイサーン・アウサタポーン氏、ウィーラー・パーパータナパニッチ氏、安部修仁氏、後列右より清治洋氏、中村和男氏、青井倫一氏

[illegible][illegible]

一方、他県のマーケットでは、以前は日本食ビジネスに理解がない、日本食を味わったことがない人がかなりいた。日本を知っている、日本食という言葉の意味を定義したことがなかったり、十分に理解していなかったり、日本的なものを欲していなかった。例えば、東北部のウドンタニー県にオイシイラーメン店を開いたとき、とても良く売れた。お客様に美味しいですかと尋ねると、とても美味しい、今まで食べた中で一番美味しい日本食レストランだと答えた。しかし、何を食べたのかと質問すると、パッガパオ（バジル炒め）ラーメンを食べたと答えた。パッガパオはタイの食べ物だが、その客の理解ではラーメンという日本食であった。それを消費者は間違っていると思ったら、それは間違いだ。消費者は間違っていない。彼らはそのスタイルが日本食であると知っている。バンコク以外の他

青井コーディネーターのまとめ

バンコクのマーケットは 20 年前と今では全く環境が異なっている。同様に今後も日本食に対するタイ人の考えも大きく変化していくだろう。その中でレストランに求められるサービスも変化し、企業はそれに合わせていかなければならない。フードサービスという分野は、新しいモデルや仮説でチャレンジしてくる人が多く、10 年後には第 2 のオイシイ・グループのような企業が出てくるかもしれない。より多様性が高まる中で、企業としての継続性を維持するのは大変なことだが、消費者からするとプレイヤーが増えて選択肢が多くなるのは楽しみだ。皆さんで是非バンコクのフードサービス、特に日本食のマーケットを豊かにしていってほしいと思う。

シンポジウム終了後には、隣室で日本食材・食品を用いたメニュー提案商談会が開催された。会場では合計 23 の企業・団体から、タイ市場に合わせた農畜産物・水産物とその加工品、調味料、日本酒等が紹介された。

同時に、JRO アムステルダム支部長でホテルオークラアムステルダムの日本料理店「山里」の名誉総料理長でもある大島晃氏の監修の下、タイの日本料理店の 5 人のシェフの協力を得て、タイ市場向け製品を使った天ぷらやしゃぶしゃぶ等の調理実

演が行われた。

また、2007 年 11 月 1 日に発効した日タイ経済連携協定（JTEPA）により 2012 年から関税が撤廃された日本酒も、タイ人の飲酒嗜好に合わせた低アルコールの商品が展示された。

メニュー提案商談会出展企業・団体（順不同）

1. SENBA Foods (株)	9. 北海道漁業協同組合連合会	16. AJINOMOTO (THAILAND) Co., Ltd.
2. ヤマモリトレーディング(株)	10. Bangkok Interfood Co., Ltd.	17. 日東ベスト(株)
3. (株)日本農業法人協会	11. (株)フタバ	18. SURAPON NICHIREI FOODS Co., Ltd.
4. (有) 柏崎青果	12. (株)シマヤ	19. 花の舞酒造(株)
5. (有)川口納豆	13. SINO-PACIFIC TRADING	20. 薩摩酒造(株)
6. THAI OOI YAMAMOTO Co., Ltd.	(THAILAND) Co., Ltd.	21. アサヒビール(株)
7. (有) 澤井牧場	14. (株)アサンサービス	22. 月桂冠(株)
8. Daisho (Thailand) Co., Ltd.	15. 福島鯉(株)	23. Otento (Thailand) Co., Ltd.



(株)日本農業法人協会
の生産者団体による農産物・加工品の提案



北海道漁業組合連合会
による水産物の提案



ミャンマーレストラン
協会も参加（ウーニャン
リン会長）



賑わう商談会会場



月桂冠(株)による低アル
コール商品の提案

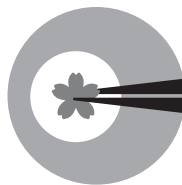


大島 JRO アムステルダム
支部長の監修の下に行わ
れた日本料理の調理実演

（左）辻調理師専門学校の
松岡玄明氏による和牛を
使った調理実演

（右）「美里」のオーナー
シェフ、吉井大府氏によ
る天ぷらの調理実演





NPO 法人 日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）
〒105-0013
東京都港区浜松町 1-29-6 浜松町セントラルビル 10F
TEL 03-5733-2585 FAX 03-5733-2586

JRO Head Office
Hamamatsucho Central Building 10F, 1-29-6 Hamamatsucho
Minato-ku, Tokyo 105-0013, Japan
Phone: +81-3-5733-2585 FAX: +81-3-5733-2586

(URL) <http://jronet.org/>