

平成25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25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 JR0 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25年度の活動記録（平成25年4月1日～3月31日）

1 日本食フェア等実施事業

- | | | |
|------|------------|------------------------|
| (1) | 5月18日～21日 | NRA SHOW 2013 |
| (2) | 5月26日 | ミラノ祭り日本食フェア |
| (3) | 9月11日 | サマーダボス 2013 ジャパンナイト |
| (4) | 10月23日～27日 | アジア美食祭日本食フェア |
| (5) | 11月29日 | 北京天皇誕生日レセプション日本食フェア |
| (6) | 12月4日 | モスクワ天皇誕生日レセプション日本食フェア |
| (7) | 12月10日 | ローマ天皇誕生日レセプション日本食フェア |
| (8) | 12月11日～22日 | SEA Games 2013 日本食フェア |
| (9) | 1月25日 | ダボス会議 2014 JAPAN Lunch |
| (10) | 2月10日 | ニューヨーク Wagyu Luncheon |
| (11) | 2月15日～23日 | HUISHOUBEURS 2014 |
| (12) | 3月24日 | モスクワ日本料理コンテスト |

2 日本食レストランウィーク事業

- | | | |
|------|---------------|---------------------|
| (13) | 10月15日～12月31日 | 上海日本食レストランウィーク |
| (14) | 10月1日～1月26日 | ミラノ日本食レストランウィーク |
| (15) | 11月28日 | ジャカルタ国際シンポジウム&商談会 |
| (16) | 2月1日～7日 | シカゴ日本食レストランウィーク |
| (17) | 2月1日～28日 | バンコク日本食レストランウィーク |
| (18) | 2月15日～23日 | アムステルダム日本食レストランウィーク |
| (19) | 2月21日～23日 | マニラ日本食フェスティバル |
| (20) | 3月2日～8日 | ロサンゼルス日本食レストランウィーク |

3 料理学校等を活用した日本食・食文化等の普及事業

- (21) 10月28日～29日 高雄餐旅大学日本食調理講習会
- (22) 2月1日 Le Cordon Bleu Paris 日本料理アトリエ
- (23) 2月19日～21日 上海市中華職業学校日本食調理講習会
- (24) 3月17日 ロサンゼルス日本食調理講習会

4 海外外食事業者を対象とした日本食材等のマッチング事業

- (25) 2月27日 ホーチミン日本食材商談会
- (26) 3月2日～4日 IRFS 2014

5 日本食・食文化の情報発信事業

- (27) 11月10日～11日 台北ジャパニーズスイーツフェア
- (28) 12月14日～21日 Dusit Thani College 日本食調理講習会
- (29) 1月27日～29日 Madrid Fusion 2014
- (30) 6月2日 第5回アフリカ開発会議（TICAD V）日本食PR
- (31) 11月20日 千葉県産農産物等輸出促進協議会シンポジウム
- (32) 2月17日～28日 ミャンマー外食事業者日本研修

Ⅲ 総会・理事会・委員会・ワーキンググループ等

- (1) 5月13日 JR03委員会合同会議
- (2) 5月29日 第20回 理事会
- (3) 6月20日 平成25年度 総会・懇親会
- (4) 9月11日 第1回 組織企画委員会ワーキンググループ
- (5) 10月31日 JR03委員会合同会議
- (6) 11月19日 第21回 理事会
- (7) 2月18日 第2回 組織企画委員会ワーキンググループ
- (8) 2月25日 第22回 理事会

<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、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 設立から約 7 年が経過したが、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、オセアニア各国にお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、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、それぞれの地域からの要望やニーズを踏まえ、需要のある日本の食材や食品に関する情報提供の一助となる商談会の実施、経営セミナーや意見交換会の開催を行った。

さらには、現地の調理師学校と連携し、各地の日本食レストランの質的向上を図ると共に、料理人の人材育成を目的とした衛生管理や日本食調理研修を実施し、好評を博した。

また、11 月 28 日には、インドネシアのジャカルタにおいて、世界で拡大するハラル市場での日本食及びフードサービス産業の成長戦略のポイントをテーマとして、広く東・東南アジア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。

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、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 26 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25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（JR0）について

NPO 法人 日本食レストラン海外普及推進機構（JR0：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。

なお、役員名簿、委員名簿及び事業運営組織図については、巻末の「添付資料」の通りである。

3 受託事業について

1) 農林水産省より、以下の事業を受託し実施した。

(1) 平成25年9月9日付け

日本の食を広げるプロジェクト事業のうち日本食・食文化普及推進事業

- ① 日本食レストランウィーク事業
- ② 百貨店等における料理、日本製品の紹介デモ等の実施事業
- ③ 料理学校等を活用した魅力ある日本食・食文化等の普及事業
- ④ 海外外食事業者向けマッチング支援事業

2) 公益財団法人食品流通構造改善促進機構より、以下の事業を受託し実施した。

(1) 平成25年5月16日付け

農山漁村6次産業化対策事業

- ① 日本食レストランウィーク事業
- ② 百貨店等における料理、日本製品の紹介デモ等の実施事業

4 JR0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、JR0の文字商標とJR0マークの商標を登録し、保護と管理を行っている。現在、WIPO（世界知的所有権機関）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・管理を行っている。

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、流通関係者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。

11月28日には、ジャカルタにて、世界で拡大するハラル市場開拓のための日本食及びフードサービス産業の成長戦略のポイントについて、インドネシア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25年度の活動記録

1 日本食フェア等実施事業

(1) 平成25年5月18日～21日 NRA SHOW 2013

場 所：McCormick Place、シカゴ

概 要：全米最大規模の食関連見本市である NRA SHOW では、約 5,400m²の会場に世界各国から 2,100 社以上が出展し、来場登録者数は 100 カ国以上から 62,000 人余に上る。特に今年は全出展者のほぼ 40 %が新規であったことから、米国の景気が後退期から抜け出して新たな成長に向かう期待が感じられた。

JRO が NRA SHOW にジャパン・パビリオン (JAPAN Pavilion) を出展するのは今年で 6 年連続となった。出展を毎年継続してきた実績もあり、来場者にも徐々に JAPAN Pavilion での取り組みが浸透し、従来に増して多くの来場を得た。

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



JAPAN PAVILION -UMAMI-

◎NRA ショーにおけるジャパン・パビリオン出展企業・団体

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

◎プレゼンテーション・デモンストレーション

①食品メーカー等によるプレゼンテーション

醤油、酢等の日本の基礎調味料や出汁、お茶等のおいしさや品質を理解してもらうために、日本の食品メーカーやシェフより、それぞれの材料を活かした日本食メニューを提案した。



②製麺機、寿司ロボット等の厨房機械メーカーとの連携

日本食の調理技術の習得には一定期間の年月とコストが必要であるが、主として米国の標準化されたフードサービスチェーン企業を対象に、できるだけ短い期間で日本食の持つ魅力を効率よく普及・啓発し、成果に繋げていくために、日本食の調理技術を支える日本の厨房機器メーカー等と連携したプレゼンテーションを実施した。



③和牛特別ブースの設置、プレゼンテーション

米国での和牛に対する人気は堅調で、消費者からは本物の日本産和牛を求める要望が拡大している。そのため和牛ブースでは、日本の代表的な黒毛和種（鹿児島県さつま和牛及び宮崎牛のロースとリブロース、等級A5、一部A4）を使用し、ステーキに加えて日本食の代表としてすき焼き等のメニュー提案を行った。



④JR0 日本食研修を経験した米国人シェフによる調理デモンストレーション実施

JR0 主催の日本食研修を経験した米国のレストランのシェフが、出展各社の食材・調味料等を使用して調理デモを行った。調理デモでは、味や盛り付けにも工夫し、実際に試食していただくことで、日本食及び日本食材への関心を高めた。



フレッド・サボー氏（ニューヨークメトロ美術館ダイニングルーム 料理長）



カルロス・ダリセイ氏（マストロズステーキハウス スシシェフ）

(2) 平成25年5月26日 ミラノ祭り日本食フェア

場 所：ミラノ Via Giovanni Keplero

来 場 数：約 2000 人

概 要：日本の伝統文化である「日本の祭り」をテーマとして、ミラノ祭りを開催した。

当日は屋台形式で日本食メニュー（うどん、たこ焼き、焼き鳥、餃子、とりのから揚げ、焼きそば、おにぎり、寿司弁当）を提供した他、ショークッキングとしてマグロの解体の実演や、日本食メニューの盛りつけ、味付け方法、さらにはイタリア料理と日本料理の包丁の使い方、魚のさばき方等のプレゼンテーションを行った。

なお、実施に当たっては、平成26年5月1日～10月31日までの184日間にわたり、「Feeding the Planet, Energy for Life(地球に食料を、生命にエネルギーを)」をテーマにミラノ市郊外で開催予定の「ミラノ国際博覧会」の事前PRの一助とした。



包丁の使い方のレクチャー



マグロ解体ショー



屋台形式での日本食の紹介

(3) 平成25年9月11日 サマーダボス 2013 ジャパンナイト

場 所：大連ニューワールドホテル

概 要：世界経済フォーラムでは2007以降、毎年「ニュー・チャンピオン年次総会（Annual Meeting of the New Champions、通称：サマーダボス）」を中国にて実施している。このイベントは大連、又は天津で開催されており、世界各地で大きな影響力を持つ1,500名のステークホルダーが一堂に会している。JROではこのサマーダボスに合わせて開催されたジャパンナイトにおいて、日本食の提供を行い、日本食の魅力及び品質の高さ、安全性のPRを行った。また、ジャパンナイト終了後に参加者からアンケートをとり、今後の事業の課題とした。



(4) 平成25年10月23日～27日 アジア美食祭 日本食フェア

場 所：北京繁華街区

来場者数：約50,000人

概 要：北京で初めての公式な国際フードフェスティバルが、中国商務省傘下の中国烹飪協会(China Cuisine Association(CCA))の主催で実施された。CCAと在中国日本国大使館からの出展要請により、JRO北京支部会員の日本食レストランと連携して、日本食材を使った北京市民向けの日本食メニューを、日本ブースとして展開した。ロールを中心とした寿司や稲荷寿司、おでん、弁当、羊羹等を来場者に対して提案し、日本食をPRした。

また、本事業は、北京市民がアジア各国の食文化を通じて国際交流を図るという一面もあり、日本食の美味しさと魅力を積極的にPRし、市民に直接日本の文化を楽しんで頂く事ができた。

加えて、各国の料理を提供する団体や店舗とも交流し、日本食を通じた日本の存在感を高める事ができた。



アジア美食祭 日本食フェア

(5) 平成25年11月29日 北京天皇誕生日レセプション 日本食フェア

場 所：在中国日本国大使館

参 加 者：約 600 名

概 要：在中国日本国大使館が実施する天皇誕生日祝賀レセプションにおいて、日本と関わりの深い政府や団体、マスコミ等の中国人招待者や、各国の外交関係者等に日本食を提供し、日本食文化の素晴らしさと美味しさを発信した。日本企業や団体等約 50 ブースが展開され、様々な分野から日本を PR する中、JRO 北京支部会員社と連携して、うどんとタコ焼きを提

供した。うどんとタコ焼きは共に、近年北京市内においても専門店が出来る等、多くの市民に認知され始めている日本食であり、来場者の多くが温かい食事を喜ばれた。

日本食の美味しさと魅力を通じて、両国間の理解促進の一助として役立つ事ができた。



(6) 平成25年12月4日 モスクワ天皇誕生日レセプション 日本食フェア

場 所：在ロシア日本国大使館

参 加 者：約 600 名

概 要：在ロシア日本国大使館が実施する天皇誕生日祝賀レセプションにおいて、日本と関わりの深い政府や団体、マスコミ等のロシア人招待者や、各国の外交関係者等に日本食を提供し、日本食文化の素晴らしさと美味しさを発信した。当日は、日本産米やハマチやマグロ、甘エビ等を活用した握り寿司、巻き寿司を提供し、日本からの水産物の美味しさをアピールした。

JRO モスクワ支部会員社や日本大使公邸シェフと連携して日本食を提供するとともに、2012 年の日本料理コンテスト優勝者で、日本に招聘して日本料理について研修を受けたライリャン氏が、会場で寿司のデモンストレーションを行い、日本食や日本食材の美味しさと魅力をロシア語で発信した。

(7) 平成25年12月10日 ローマ天皇誕生日レセプション 日本食フェア

場 所：ローマ市在日本国大使館

概 要：日本産抹茶（静岡産）を使用したメニューを提供し、来賓に対する日本食材のアピールを行った。本レセプションへはイタリア政府関係者をはじめ、各国大使館関係者など、総勢約450名の招待者の参加があった。

「茶」及び各メニューの説明と同時に参加者の反応を聞き取った結果、「抹茶：Maccha」という単語の認知度は低く、抹茶の風味も新鮮であると回答した者が多く、抹茶など日本食材をアピールする際には、「茶」と日本文化に関し、より一層の理解を得る必要があると考えられる。一方、茶道で使用されるグリーンティー、tea というような説明すると、抹茶についてのイメージを持ってもらうことができた。

ただし、殆どの人が紅茶、緑茶、抹茶等、茶類の違いを認知しておらず、より一層の浸透が必要と考えられる。しかしながら抹茶を使用したメニューについての印象は、認知度が低い状況において、独創的で斬新とする者と贅沢で高級であるとする者が多かったことから、日本食を提供する際の有効な食材であると考えられるなど、今後の取組み課題を得ることができた。



(8) 平成25年12月11日～22日 SEA Games 2013 日本食フェア

場 所：東南アジア競技大会競技場 選手村食堂レストラン（ミャンマー）

概 要：東南アジアのオリンピックとも呼ばれる東南アジア競技大会（South East Asian Games、略称：SEA Games）がミャンマーの首都ネイピト等で開催された。期間中は、冷凍餃子を7万5千個（味の素フローズンタイランド社）、日本の調味料（キッコーマン）はじめ各メーカーより食材・食品の協力を仰ぎ、相互に協力して日本食の提供を行った。





(9) 平成26年1月25日 ダボス会議 2014 JAPAN Lunch

場 所：Centrasport Hotel

概 要：世界経済フォーラム（通称 タボス会議）において、会議に参加する各国政府関係者や経済人等の要人を対象に日本食メニューを和食弁当（松花堂弁当）に仕上げ、日本食及び日本の食文化を世界にPRした。提案メニューは、JRO アムステルダム支部長の大島晃氏の監修に基づき、スイス支部のBIMI レストランの協力により実施した。



(10) 平成26年2月10日 ニューヨーク Wagyu Luncheon

場 所：THE METROPOLITAN MUSEUM OF ART Member 's Dining

(ニューヨーク メトロポリタン美術館 メンバーズ レストラン)

概 要：近年米国のレストランにおいては和牛「Wagyu」というメニューが散見されるようになってきた。しかし、その実態は和牛本来の「うま味」を最大限に引き出したメニューに至っていない。

そこで、米国で今後の和牛普及におけるキーマンとなり得る、ニューヨーク食肉市場の関係者とバイヤー、フードコーディネーター、大手高級ホテルの料理長や調達責任者、さらには、ステーキレストランオーナー、マスコミ等を対象としてイベントを開催した。

当日は、株式会社人形町今半 料理長 坂本孝氏及びメトロポリタン美術館 会員制レストラン総料理長 フレッドサボー氏を講師として、和牛を活用した3種類のメニューが提案され、併せて試食を行った。特に、坂本料理長からは、和牛の適正な保管方法や調理方法、さらには、米国牛（アンガス牛）と和牛の相違点についての解説があり、参加者からは、和牛の持つ特徴や美味しさについて改めて知ることが出来たとの感想が寄せられた。



(11) 平成26年2月15日～23日 HUISHOUBEURS 2014

場 所：RAI 展示場

概 要：主にオランダの一般消費者、レストラン関係者に対して日本食のメニューとして定着しているお好み焼き、カレーライス、おにぎり、寿司等の提供を行った。

アンケート調査結果から、今回提供したそれぞれのメニューについては、利便性、簡便性の点から大変好評を博し、現地の市場でも受け入れられると判断できた。今回提供した商品については当地での販売に向けて関係食品企業等と商流、物流両面での検討を行っている。



(12) 平成26年3月24日 モスクワ日本料理コンテスト

場 所：在ロシア日本国大使館

講 師：学校法人服部学園 調理技術部日本料理教授 西澤 辰男 氏

概 要：ロシアでは日本食が堅調で、そのブームは首都モスクワ、サンクトペテルブルクなどの大都市部から地方へと波及し、すでに日本食レストランは1000店舗を超えていると言われている。

日本食マーケットの拡大に伴い、日本料理に従事するシェフの知識及び技術の向上が急務となり、今回の料理コンテストは、主にロシアの日本食レストラン等に従事するシェフを対象に、1) にぎり寿司 2) ロール寿司 3) ブリや鯖等を活用した自由課題の3点をテーマとした審査を行った。なお、本コンテストにおいて、優秀な成績を修めた2名のシェフには日本食・食文化をより深く学んでもらうため、日本での研修を行う予定である。





2 日本食レストランウィーク事業

(13) 平成25年10月15日～12月31日 上海日本食レストランウィーク

場 所：上海市

参 加 店：107 店舗

概 要：上海の日本食レストランとして、高い評価を得ているスシハウス、数百種類の各国メニューをバフェスタイルで提供し成長している外食チェーン「金钱豹（中国）酒店餐饮集团（ゴールドデンジャガー）」、上海を代表する中国料理店「小南国」等約 100 店舗の参加を得て、手延べ素麺、鰹節、日本酒等を活用したメニュー提供を実施した。



(14) 平成25年10月1日～平成26年1月26日 ミラノ日本食レストランウィーク

場 所：イタリアミラノ市

参 加 店：5 店舗

概 要：イタリア日本食レストラン協会（以下 AIRG）及びイタリアの海洋学研究所との連携に基づいて、イタリア海域において比較的大量に獲れるアジ、カツオ、サバ、イワシ、イカなど、いわゆる大衆魚を活用したメニューを紹介した。

それぞれの店では、一種類の魚を活用し5通りに調理し提供。

メニューによっては、来店者の方々が自宅でも作れるよう料理法を含めて詳しく説明する等、レシピや使用食材等について極力詳しく情報提供を行う等、日本料理を身近に感じてもらうための工夫を凝らした。

日本料理は、言うまでもなく季節感と鮮度が重要であることから、今回のレストランウィークでは、旬を重視し、秋と冬の魚を取り上げ、実施した。レストランウィークの期間中は、現地イタリア人から、魚介類を活用することによって、日本料理を身近に感じる事が出来た等の感想が寄せられる等、有意義な取り組みとなった。



(15) 平成25年11月28日 ジャカルタ国際シンポジウム & 商談会

場 所：インターコンチネンタルホテル ミッドプラザ

参 加 者：250 名

概 要：JR0 では例年、アジア地域のレストラン・食品産業関係者の情報交換及び日本産食材・食品の輸出拡大を図る目的で、アジア地域の外食・食品産業関係者を対象にシンポジウムを開催している。

本年は、東南アジアの中でも世界第4位の人口を持ち、また、日本食ビジネスの成長が期待できるイスラママーケットの中心地であるジャカルタにおいて実施した。シンポジウムは、日本及びインドネシアのフードサービス産業、食品産業界で活躍する経営者等を講師に、日本食及び日本食材・食品をインドネシア市場の中で普及・啓発していくための方策、ハラール対応を含めたインドネシア特有の食文化に適合したマーケティング、商品開発等をテーマに意見交換を行った。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、ジャカルタを中心としたハラールマーケット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活発な議論が行われるとともに、終了後は、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。

来賓挨拶 在インドネシア日本大使館 行使

牛尾 滋 氏

開会挨拶 一般社団法人 日本フードサービス協会

関川 和孝 氏

①パネルディスカッション

「世界で拡大するハラール市場開拓のための日本食及び

フードサービス産業の成長戦略のポイント」

コーディネーター

明治大学専門職大学院グローバル・ビジネス研究科教授 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

PT Kartikawira・Aneka 代表取締役社長

ジョン・カ パウ 氏

インドネシア味の素販売社 代表取締役社長

幸村 太郎 氏

②メニュー提案商談会

インドネシアを中心に、東・東南アジアのフードサービス及び関連業界（生産者団体や食品メーカー）等が一堂に会し、来場者等に対してメニュー提案を行うと共に、試食検討を兼ねた商談会を実施した。

【シンポジウム様子】



【青井 倫一 理事】



【安部 修仁 副理事長】



【ジョン カ パウ 氏】



【幸村 太郎 氏】



【商談会様子】

メニュー提案商談会出展企業・団体（順不同）

- | | |
|-------------------------------|---------------|
| 1. 味の素セールスインドネシア | 7. 信州ファーム荻原 |
| 2. 兼松 (株) | 8. 有限会社桃太郎 |
| 3. P.T. Kartikawira Adisukses | 9. エバラ食品工業(株) |
| 4. ユナイテッドフーズインターナショナル (株) | 10. ホシザキ電機(株) |
| 5. (株) フタバ | 11. オキガルファーム |
| 6. ホクト (株) | |



(16) 平成26年2月1日～7日 シカゴ日本食レストランウィーク

場 所：シカゴ ダウンタウン周辺等

概 要：シカゴレストランウィークでは、毎年出展している NRA SHOW2013 の JAPAN PAVILION で提案されたメニュー等を基に実施した。今回は NRA SHOW2013 にてキッチンデモステージも担当したマストロズステーキハウスにてスシシェフを務めるカルロス・ダリセイ氏が中心になり、地元でも人気のある日本食レストラン 11 店舗の協力により、一週間にわたるレストランウィークを実施した。当日はスペシャルメニューを特別価格にて提供した他、日本食レストランマップを来店された一般消費者に配布した。

参 加 店：11 店舗

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| ① MASTRO'S STEAKHOUSE | ⑦ SLURPING TURTLE |
| ② ROKA AKOR | ⑧ Takashi Restaurant |
| ③ Friends Sushi | ⑨ Noodle By Takashi Yagihashi |
| ④ Union Sushi + Barbeque Bar | ⑩ Restaurant Cocoro |
| ⑤ Enso Sushi & Bar | ⑪ Sumi Robata Bar |
| ⑥ bopNgrill | |



(17) 平成26年2月1日～28日 バンコク日本食レストランウィーク

場 所：バンコク市内の日本食レストラン

参 加 店：約72店舗

概 要：バンコクで100店舗を展開するハチバンタイランド、日本大手ハンバーガーチェーン モスフードサービス、バンコクの日本食レストランのチェーン展開として成長著しい オイシイグループ、ホテルオークラバンコク内の日本食レストラン山里等参加を得て、寒ブリ（石川県）、いちご（愛知県）、牛肉・近江牛（滋賀県）、副食材 いくら、ホタテ（北海道）カンパチ（愛媛）、生麺（うどん・蕎麦）等を活用したメニュー提供を行った。

(18) 平成26年2月15日～23日 アムステルダム日本食レストランウィーク

場 所：ハーグ市、アムステルダム市、ライデン市

参 加 店：33店舗

概 要：オランダのレストランウィークは日本食を中心としたシェフのスペシャルメニューとして料理を提供するなどの取組みを行った。参加レストランは33店を数え、中にはミシュランの星を持っているレストランも含まれるなど、高級レストランも参加した。

レストランの中には、お客様からも高い評価を受け、この期間が終了した後も、通常メニューとして一定期間提供する等の協力も得た。この結果、現地レストランでも日本食材、調味料に関心が高いということが伺え、レストランウィーク終了後のアンケートでは、日本食材や調味料についての知識や使用経験のあるレストラン、日本食品、調味料を使いこなしているレストランは全体の50%、日本食品や調味料の一部については知識もあるが、初めての食品、調味料もこれからは研究が必要と回答したレストランが約25%、残りの25%のレストランは、ゆず、醤油、わさび、生姜は知っているが調理方法の知識がさらに必要との回答であった。

メニューではわさびを活用したデザートその他、ドライ生姜、乾燥柚子皮、フレッシュ柚子、わさび、各種味噌、ミョウガ、本しめじ、山あわび（きのこ）塩昆布などが多く使われたメニューもあり、特に生食用冷凍帆立の概ね高い評価となった。

今回のプロモーションを通じて、日本の生産者、輸出業者、通関業者、オランダ側の輸入業者、通関業者と検討を重ねた結果、2012年に日本に招聘したメンバーの中のRungis社をはじめ現地のディストリビューターが日本食材・食品の輸入業者として協力を得ることになった。



アムステルダム日本食レストランウィーク

(19) 平成26年2月21日～23日 マニラ 日本食フェスティバル

場 所：Festival Mall, メトロ マニラ

参 加 店：21 社

概 要：マニラの日本食レストラン数は約 500 店（2013 年 3 月現在、JRO 調べ）と、バンコクやシンガポール等東南アジアの他の都市と比べるとやや少ないものの、この数年間で急速に店舗数が増加し、日本食市場の拡大が今後期待できる地域である。日本から進出する外食チェーンも年々増加し、日本食レストランの専門店化と品質の改善が進んでいる。

多くの中所得者層が気軽に訪れる事ができる日本食レストランも増える中、メトロマニラのショッピングモールの中でも特に中所得者層の来店頻度が高く、積極的に日本食を取り入れている Festival Mall にて、日本食レストランや食品メーカー等による日本食フェアを実施した。

また、調理デモンストレーションステージでは、マニラ日本食市場にも造詣の深い山口裕明シェフや Michelle Adrilliana シェフ等による、日本の食材や調味料を取り入れた調理デモンストレーションを実施し、来場者に日本食をアピールした。



(20) 平成26年3月2日～8日 ロサンゼルス日本食レストランウィーク

場 所：ロサンゼルス市内有名レストラン7か所と寿司学校

概 要：和牛と日本産品を使用したスイーツをロサンゼルス市内の有名レストランで提案して LA 発の日本食材の輸出拡大促進を図ること目的にレストランウィークを実施した。

今回参加したロサンゼルス市内はいずれも過去に和牛をメニューとして提供した経験を持っていなかった。事前のアンケートでは、1. コストが高いのではないか、2. 和牛は扱いにくく、癖があり、さらには脂の部分が客の嗜好に合わないのではないか、3. 手に入りにくいのではないかという回答などが挙げられ、そもそもどこで扱っているのかも判らないというような状況もあり、今まで和牛に目も向けなかったことが最大の理由であったようだ。プロモーションが終わってからの聞き取り調査、アンケート、顧客の反応、いずれもネガティブな回答はどこにも無く、メ

インディッシュも含めコースとして日本産食材をアピールしたことは大きな効果があった。米国のレストラン事業者からも、今回のような継続的なプロモーション活動へのニーズは高く、日本の調理技術や製品の多様な活用方法を提案する内容は、米国の料理や食文化に取り入れられる可能性も探ることからも、絶好の機会となった。

参 加 店：8 店舗

- | | |
|---------------------|----------------------|
| ① NICK&STEF'S | ④ Me'liss |
| ② PATINA RESTAURANT | ⑤ THE CURIOUS PALATE |
| ③ INTERCONTINENTAL | ⑥ URBAN RADISH |
| CENTURY CITY-PARK | ⑦ JIN PATISSERIE |
| GRILL | ⑧ SUSHI ACADEMY |



3 料理学校等を活用した日本食・食文化等の普及事業

(21) 平成26年10月28日～29日 高雄餐旅大学日本食調理講習会

場 所：国立高雄餐旅大学

参加者数：卒業生中心にシェフ等 約300名、学生約120名

講 師：学校法人服部学園 調理技術部日本料理教授 西澤 辰男 氏

概 要：レストラン・ホテル・観光・CA・通訳業界の分野に多くの人材を輩出するなど台湾で1位、2位を争う国立高雄餐旅大学のレストラン学科と連携し、西澤先生より日本料理の基礎的な調理技術講習と調理デモンストラーションや、北海道の水産物を使った中華料理向けのメニュー提案を実施した。



(22) 平成26年2月1日 Le Cordon Bleu Paris 日本料理アトリエ

場 所：Le Cordon Bleu Paris, 2F 実習室

参加者数：優秀学生・OB/OG 合計 14 名

講 師：OKUDA 副料理長 石田 伸二 氏

概 要：将来的に日本料理の継続的なカリキュラムを導入する事を目標に、平成25年度から日本料理の講習をスタート。初年度は、日本料理の基礎講義を学生やOB・OGを対象に調理デモンストレーションにより実施。2年目の今年度は実習形式の講義を実施し、受講者に実際に日本料理の調理技術を体得させるプログラムを実施した。



(23) 平成26年2月19日～21日 上海市中華職業学校日本食調理講習会

場 所：Sushi Chef Institute

参加者数：学生受講者、108名、調理師受講者 10名

講 師：学校法人服部学園 調理技術部日本料理教授 西澤 辰男 氏

概 要：上海において既に日本食はポピュラーではあり、健康面からも人気を博している。

今回の講習は、服部学園及び国家級重点中等職業学校の認定を受け、卒業生の90%以上が五つ星ホテルへの就職実績を持ち、世界各国へも多くの人材を派遣幅するなど、広い分野で働く人材育成を行っている「中華職業学校」の協力に基づき、日本食・食文化の魅力や日本食材の素晴らしさについての理解と調理法を、学生・調理師等に広め、日本食・食文化の海外で普及されていく料理講習を行った。調理講習では、生徒達は、その繊細な調理手法と美しさに目を見張っていた。また、日本食の調理技術の油を使わない料理手法は、健康を強く意識する中国の家庭にとって中華料理や食文化に取り入れられる可能性を認識できる機会となった。



上海市中華職業學校 日本食調理講習会

(24) 平成26年3月17日 ロサンゼルス日本食調理講習会

場 所 : Sushi Chef Institute

参加者数 : 料理学科学生及び同校 OB を中心としたシェフ 34 名

講 師 : Mr. Andy Matsuda Master Sushi Chef, Sushi Chef Institute

Mr. Hiroshi Mashiko Chef/Owner, Sushi Masu

Mr. Yoshio Shigenobu Chef/Owner, Shima Sushi

概 要 : JRO ロサンゼルス支部とが連携し、ロサンゼルス日本食レストランの調理技術向上と人材の育成を図るため、日本食のファローアップ研修を兼ねた研修を実施した。

当日は米国で活躍する日本人シェフ 3 名による講義とプレゼンテーションを実演した。Matsuda 氏はシャリ切りと最近になって州政府より導入の指示が有った、握る時のグローブの着装の問題を通して衛生問題をテーマとした。Mashiko 氏は魚のおろし方や寿司の握り方、ツマによる飾りの作り方などをテーマにした。最後の Shigenobu 氏は玄米寿司の握り方を中心に講義をした。講義も終わるところになるとほぼ全員が講師用テーブルの周りに集まり、話を聞きながらテーブル上に展開される技術に目が釘付けであった。今回のように料理人を再教育して、レベルアップさせ、正しい日本料理や寿司を理解させることは急務であると考えている。そこでは日本の文化のみを学習させるのではなく、技術の習得とともに、その技術の裏付けとしての日本文化を学習させ、日本の理解、更には日本産品の使用に繋げていきたいと考える。

日本の優れた産品や製品だけを売り込むのではなく、優れた調理技術と製品、具体的なメニューを提案して、その裏付けにある日本文化を理解させる。その上で輸出促進に繋げていくことが必要であると考えさせられる機会であった。



4 海外外食事業者を対象とした日本食材等のマッチング事業

(25) 平成26年2月27日 ホーチミン日本食材商談会

場 所：ニューワールドサイゴンホテル

参 加 者：約 200 名

概 要：ベトナム・ホーチミンにおいて日本産食材・食品等の販売実績を持ち、また、これからホーチミンのレストラン関係者等に対し日本（産）の水産物をはじめ、食材・食品等の販売等に意欲的な企業・団体と現地外食関係者が一堂に会し、商品プレゼンテーションとともに、マッチング商談を行った。また、会場内では日本食材・食品とベトナム食材・食品を組み合わせたメニューの紹介・試食検討会等を行い、情報交換を図った。

日本食商談会出展企業・団体（順不同）

<日本>

1. 花の舞酒造（日本酒）
2. 北海道漁連（水産品・加工品）
3. マル井（山葵）
4. オタフクソース
（お好み焼きソース等）
5. シマヤ（だしの素）
6. UFI（粉末/FD 調味料）
7. 福島鯉（削り節・昆布）
8. たから
（青森県産黒にんにく）
9. サラヤ
（日本食品、食材の鮮度保持関連商品）
10. ホシザキ電機（冷凍・冷蔵庫）

<海外地域>

11. 桃太郎（マレーシア 麺類）
12. ヤマモリトレーディング（タイ 調味料）
13. 小浅（上海）貿易有限公司（中国 海苔）

<ベトナム>

13. AGREX（タコ焼き等）
14. HANH AN（日本茶等）
15. KIEN HUNG（寿司ネタ）
16. HUONG VI NHAT（日本食卸）
17. AKURUHI（日本食全般小売）
18. FISCO BINH DONG（刺身イカ）
19. VINH SAM（マグロ）
20. DA LAT NATURAL FOODS（野菜、天ぷら）
21. HAI NAM（魚、乾燥水産物）
22. MINH PHU（水産）



JRO ホーチミン支部 戸恒 徹司氏



在ホーチミン日本国総領事館 副領事 佐藤 格郎氏



ホーチミン日本食材商談会

(26) 平成26年3月2日～4日 IRFS 2014

(International Restaurant & Foodservice Show of New York 2014)

場 所：Jacob K. Javits Convention Center

参 加 者：約20,000名

概 要：和食が世界登録遺産となり、日本食文化に対する理解・関心が高まる中、米国に於ける日本食材の更なる普及を目指し、北米東海岸一の規模を誇る2014年 ニューヨーク市のレストラン&フードサービスショーに JRO UMAMI PAVIRION として出展した。

海外進出、販路拡大に意欲のある日本食市場関係者（レストラン、食品メーカー、食品商社等）が一体となってアピールし、『食文化』にまつわる6つのテーマ食材に特化し、日本食文化の素晴らしさや伝統的かつ洗練された技術を世界に知らしめた。

これらのテーマ食材から創り出される多種多様なメニューやレシピを直接アピールすることにより、来場されるレストラン関係者やバイヤーとの取引に繋げ、更なる日本産食材・食品の輸出振興を図ることを目的とし、JRO UMAMI PAVIRION」と称した複合ブースを設け、日系企業約18社が出展した。

「和牛・うま味と蕎麦・日本の酒・お茶&スイーツ・お米・ラーメン」の6つをテーマに上げ、米国で販売可能な食材を新メニュー提案と共に食材を紹介した。6名の米国人シェフと3名の日本人シェフによるうま味食材を使った日本料理・西洋料理の調理方法が披露された。各シェフからはメニュー開発も依頼し、来場者が見る・学ぶ・味わうという体験が出来る事で今後米国シェフがいかにかうま味調味料を使いやすく出来るよう考慮した。メインステージと専門性を入れたアドバンスキッチン、うま味キッチンと3つにキッチンを差別化して訪れる人にわかりやすく解説した。

また、米国人シェフ2000名を対象とした日本食材レシピコンテストの最優秀者が発表された。同コンテストは日本食材を活用する米国人シェフ育成を目的とし、米国人シェフの中でも名高いレストランシェフやCIA料理学校講師が審査員となって行われた。



◎プレゼンテーション・デモンストレーション 概要

テーマブース概要：

6つのテーマ、和牛、うま味と蕎麦、お酒、お米、お茶とスイーツ、ラーメンを米国の調理人・シェフや業務用食材のバイヤー、並びにメニュー開発担当者を対象に当該PRイベントのテーマとした。

日本食特有の味であるうま味を訴求するため、出汁を通じて日本食や日本の調味料（醤油・味噌・酢・昆布・鰹節等）への関心を高めると共に、うま味についての理解・関心を高め、ひいては日本食材や日本食文化への関心を高めることを目指した。

出汁の最大の特徴である、調理においてそれぞれの素材のうま味を引きだすという点についての理解を促すために、日本の食材を使ったメニューの試食や試飲を実施し、日本食・食材の魅力と特徴をPRした。

以下6つのテーマでコーナーを設け、それぞれで日本食を提示（プレゼンテーション）し、アピールした。

1) 和牛

赤身肉が好まれるアメリカの牛肉マーケットにおいて、和牛の持つ脂身のうま味を知ってもらうために、レストラン向けに、日本の基礎的な調味料を使って調理する和牛メニューを提案し、日本の調味料も同時に紹介した。

昨年同様に長蛇の列ができ、相変わらずの人気であった。そんな中で数件の取引の引き合いがあった。何れも直接の取引を望む会社が多かった。



2) 日本のお酒

日本酒市場の更なる成長には、リーズナブルな銘柄の充実が重要である。レストランだけでなく、家庭料理にも合うように、飲みやすい炭酸入りのカクテルや発泡日本酒の他、梅酒などを提案し、それと共に料理との相性をアピールした。大半が初めてであったが、いきなり「熱燗は無いのか？」と聞かれるシーンが有ったくらいゆっくりであるが、日本酒は浸透しつつあると思われる。今回、バー形式にした事が功を奏し、より身近に感じた来場者が多かった。カクテルを中心にした為、イメージが変わった、との声が非常に多かった。



3) お米

日本産米（茨城県産 将門ひかり）を使い、よりリーズナブルに手軽に楽しめるオニギリや稲荷寿司にしてアピールした。参加した2社はその米を使い自社製品である具材や海苔を主としてアピールしていた。米国産米と比較して、甘くてもちもちしている、と感じた来場者が多くいた。オニギリにして簡単に食べられる事にも好評を得た。

両社の商品について購買意向を示した来場者は多く、販売の拡大を狙うと明言していた。米国では日系の間屋が殆どの取引先出の為、販売量が限られていたためでもあり、初めての来場者が多かった。



4) うま味と蕎麦

JAPAN PVILION のテーマでもある「うま味」についての生理学的な正確な情報（安全性、有効性）を、パネルや資料を使って提示した。また、本ブースでは米国内でつゆだしの拡販の可能性を探るため、ハサップ仕様の鰹節を使用して出汁を取り、100%そば粉の蕎麦メニューを提案した。

特に鰹節への関心は非常に高く、味についても好意的に受け止められた。また、健康食の一つとして蕎麦は徐々に浸透しつつあるのを実感したイベントであった。蕎麦の調理の手軽さ、出汁の効いたそばつゆのおいしさ、蕎麦自体の香りとヘルシーさについて、試食を通じてより深く理解された。手軽に調理が可能な蕎麦として、熱湯で4秒間湯がき、氷水で4秒間すすぐだけで美味しく食べられる商品も紹介され、レストラン事業者に好評であった。

全体的には「日本食ブーム」「うまみ」という言葉自体は浸透しつつあるものの、まだまだであるとの印象。個別にはMSGの安全性については根深い不信感が有る。一方蕎麦に関しては、浸透度は高いものの未経験の米国人が多い。鰹節を含め、今後もアピールする場を設けて継続することが必要である。



5) お茶とスイーツ

抹茶を素材とした商品を通して、抹茶についての関心を集め、健康に良い食材であることを主旨として訴求することを試みた。

その手段として抹茶を使ったスイーツ（抹茶、抹茶クッキー、抹茶チョコレート、抹茶ソフトクリーム、抹茶サンライズ、抹茶小餅）を提案した。そのままでは米国人には渋みや苦味に抵抗感を感じていたが、オレンジジュースやチョコレート、クッキーなどと混ぜ合わせると違和感なく受け入れているようであった。



6) ラーメン

世界中でブームになっているラーメンを訴求した。殆どのラーメン店の売れ筋はとんこつ醤油であるが、今回はブームを継続させる戦略として塩味や味噌味を主に試食を展開した。食材は麺とつゆ、副材と全てを用意し、すぐにでも店舗を開けることをアピールした。

今回は特別に日本のラーメン店と同様のシステムである、自動券売機による精算方式をとった。メーカーと連携し会場内でも同様の方式で試食できるようにした。料金は無料である。結果、ブースを訪れる来場者もかなりの数に上ったが、商材を扱っている両社とも昨年より訪れる来場者は少ないように感じる、とのコメントであった。今後は、新しいメニュー提案や味、サービス、店舗作りの工夫が必要と思われる。



◎メインステージ 概要

中央にメインステージを用意し、MC には米国テレビ番組フードネットワークのプロデューサー Ms Jenna Zimmerman を起用した。

レシピコンテストを始め出展企業各社がそれぞれの商品を使った新メニューの提案や、うま味に対する知識を深めるためのプレゼンテーション、お茶の種類と栽培方法などの紹介を行った。また和牛のPRとして柿安本店から村石シェフを招聘し、和牛の品質管理や調理方法を含めたレクチャーを行い米国人関係者に和牛についての知識、ステーキ以外での新メニューとしてすき焼きなどを紹介した。人気の高いラーメンは、ラーメンを作るにあたっての5つのエレメントを紹介した内容でプレゼンテーションは立ち見が出る程の人気であった。



◎うま味レシピコンテスト概要

日本食材を米国料理のメニューに取り入れる試みとして、米国シェフの育成も含め日本食材を使ったレシピのコンテストを行った。日本の食材は、昆布・かつお・みりん・味噌・醤油・しいたけ等で、1メニューが\$20以下で作れるものが条件となった。

主催者側である Urban Expo の協力も得て、約2,000名を対象に最終選考を7名とし、3名を選出した。審査基準、レシピの審査基準は日本の食材を数多く使用したことではなく、素材を生かして作っていること、食感を残していること、味のバランスが確立していること、アメリカ人が食べやすいように作られていること等が最終選考の審査の基準であった。



5 日本食・食文化の情報発信事業

(27) 平成25年11月10日～11日 台北ジャパニーズスイーツフェア

場 所：The Sherwood Taipei Ballroom、Yuan、Ming、Ching

参 加 者：438 名

概 要：世界的に有名である日本のスイーツを提案して台湾発の日本食材の輸出拡大促進を図ることを目的に農林水産省より委託を受け、本事業を実施した。JRO 関係団体である一般社団法人 日本フードサービス協会会員社及びクールジャパンのメンバーである金美齡先生と連携し、実施した。会場には調理デモステージを5か所に配置した他、日本製品の展示コーナーを設置した。特に調理デモステージでは、日本人シェフ4名と日本で修業を積んだ台湾人シェフ1名によるプレゼンテーションを実演した。メニューは日本産牛乳と和三盆、日本産小麦粉を使用したグリーンティショートケーキ、和三盆ロール、ショコ・アラ・クレーム、ソルベ マンゴー、アップルパイの5種類。日本のスイーツの世界レベルの技術力をいかんなく発揮し、それぞれメニューの美しさと深みのある味から来場者である現地台湾人シェフやマスコミから驚きと感動を得た。さっそく当日の台湾でのテレビニュースやソーシャルネットワークで数多く取り上げられ、関心の高さを裏付ける結果となった。内容は非常に好意的で技術力や日本製品に関心が集まった内容であった。

以下、参加パティシエ

・フランス菓子16区	オーナーシェフ	三嶋 隆夫 氏
・帝国ホテル東京	ペストリー課長	望月完次郎 氏
・YOSHINORI ASAMI	代表取締役	浅見 欣則 氏
・東京製菓学校	洋菓子課専任教師	益田一亜輝 氏
・台北法朋烘焙甜點坊	陳 世育(Antonio Chen) 氏	



(28) 平成25年12月14日～21日 Dusit Thani College 日本食調理講習会

場 所 : Dusit Thani College

参 加 者 : 139 名

概 要 : 日本食市場等の成長著しいタイ国において、初めて同国教育省よりホスピタリティ産業で働く人材養成の専門教育を行う教育・訓練機関として認可を受けている単科大学「Dusit Thani College」と連携して、日本食・食文化の魅力や日本食材の素晴らしさについての理解と調理法を一般消費者・学生等に広め、日本食・食文化の海外で普及させていく料理講習を行った。

当講習会は現地での関心も高い結果となり、日本の調理技術や製品の多様な活用方法が今後タイ料理や食文化にさらに取り入れられることによって、その広がりの可能性は大きいものになることを認識する絶好の機会となった。

学生を対象とした日本食講座では、日本食の基礎である松花堂弁当の作成をテーマに、日本食の調理方法の原則である、煮る、焼く、蒸す、揚げる、そして、盛りつけるという手法等、総合的な日本食調理技術の基本を習得することにも繋がることから、学生の調理課題とした。また、一般消費者を対象とした日本食講座では、日本食の基礎となるダシの取り方、魚の下ろし方、米の研ぎ方や炊き方などを駆使した肉うどん、伊勢海老の黄身衣揚げ、鰹紫蘇巻き寿司などの調理実演を兼ねた講習を行った。調理講習後の試食会では、日本酒を含めたアルコール類との相性の評価も同時に行った。一般参加者及び学生の殆どが、日本食講習を受けることが初めてということもあり、大変熱心に授業を受けられていた。本日本料理講座を修了するにあたり、受講者の学生に対し、修了証書を授与した。



(29) 平成26年1月27日～29日 Madrid Fusion 2014 OISHII JAPAN

場 所:Palacio de Congresos

参 加 者:8,267 名 (会期中における入場数)

概 要:“本物の味”、“アジアの中で最も洗練されたエクセレントな味” をコンセプトに3日間にわたり、日本政府による“OISHII JAPAN” をタイトルに Madrid Fusion 2014 にてブースを出展し、日本からの商品紹介を実施した。
会期中では、同ブースエリアにあるセミナーステージにて、今年 EU 諸国で輸入の解禁が予定されている日本国内産の「和牛」のセミナーと、「日本酒」のセミナーを実施した。
また、マドリッドフュージョンとマドリッド市が共同で開催する食のフェア「ガストロノミカ」に日本政府も参加し、日本の食材をスペインのシェフと服部学園の日本料理教授によるコラボレーションメニューを参加者に提供した。会期終了後には、マドリッド市内にある高級百貨店コルトイングレスカジャオ店に於いて和食の料理教室を実施した。

【紹介した主な日本の基本味、食材等】

① 米

日本の米の美味しさを訴求。ほぼすべての試食にご飯を添えて提供。

使用した銘柄は、2013 年度 No. 1 に輝いた “おぼろづき”、“ななつぼし” “やこしひかり”、“あきたこまち”、“ささにしき” など。

② みそ

日本の生み出した “うま味 “のもととなる味噌の中から赤、白、山吹などを展示。EU では健康のため、味噌汁が飲まれ始めているため味噌汁として提供。

③ 醤油

熟成のうま味を持つ醤油を紹介。日本料理の味を訴求する風味と味のあり方が強い興味を集めた。また、酸化防止のために開発されたフレッシュパック (90 日～130 日間鮮度を保つ) が大手各社から出揃ったこともあり、その新容器を紹介、各シェフから驚きの声が上がった。

④ ゴマ油

日本独自のうまさゴマ特有の味わい深さを、オリーブオイル大国のスペインへ新しい油のテイストとして伝えた。

⑤ ソース

EU に向けて、今、うけているソース各種を、同じように今、うけている “とんかつ” にかけてご飯と共に提供。

⑥ 和牛

2014年にEUへの輸入が解禁予定の和牛は、すき焼き、焼き肉にして日本のご飯と共に提供。EUには既にEU産やオーストラリア、アメリカ産の“WAGYU”という黒毛和牛種の牛肉が出回っており、メニューにも既に取り入れられている。今回、日本国内産の「和牛」を提供したことで、「WAGYU」と“本物”の「和牛」との味の違いが訴求でき、来場した食にかかわる多くの人々に認識された。



⑦ 日本酒

EUで人気が高まっている日本酒をより深く知ってもらうために、日本酒セミナーを実施した。このセミナーで紹介した酒は、日本政府メインブースの伝統の酒とは性格が真反対のトレンド的な日本酒メーカーを集め日本酒の試飲を実施、日本酒の多様性を表現した。参加メーカーからは、フランスより手ごたえが感じられ、スペインをヨーロッパの拠点にしたいとの意見も出された。

講師は元エルブリ シェフソムリエのフレディー氏に依頼し、ワインと日本酒の口中におけるアロマ等の滞留性の違いや“日本酒”が持つ“うまみ”についてパワーポイントの説明や、200名分用意したスポイトを使ってうまみの実験を行った。



(30) 平成25年6月2日 第5回アフリカ開発会議（TICAD V）における日本食PR

場 所：パシフィコ横浜展示ホール

参 加 者：200 名

概 要：6月1～3日、横浜において、第5回アフリカ開発会議（TICAD V）が開催された。「躍動するアフリカと手を携えて(Hand in Hand with a More Dynamic Africa)」を基本メッセージとし、今後のアフリカの自助自立及びアフリカ開発の方向性等について活発な議論が行われた。一方、アフリカ各国でも日本食・日本食文化への理解も徐々に進展していることから、当日は、メディア、プレス関係者に対して、JRO 活動や国産野菜や水産物等を活用した日本食メニュー等の紹介や提供を行った。



(31) 平成25年11月20日 千葉県産農産物等輸出促進協議会シンポジウム

場 所：マロウドインターナショナルホテル成田

参 加 者：約 130 名

概 要：現在、千葉県産の農産物の輸出総額は、年間約 33 億 8000 万円となっており、野菜、果実、肉類の輸出額は、僅か 1 %に止まっている。成田空港などを抱え、今後物流網の整備と共に、同県産の農産物や加工食品等の輸出拡大に期待が寄せられる中、主として台湾、香港向けに輸出拡大を図るため、日本政策金融公庫千葉支店、成田国際空港株式会社、千葉県農業法人協会が中心となって行った下記のシンポジウム等の企画に協力し、実施した。

シンポジウム概要：

○パネラー

日本貿易振興機構	農林水産・食品企画課長	花田 美香 氏
株式会社生産者連合デコポン	代表取締役	井尻 弘 氏
JRO香港支部	支部長	味珍味有限公司 主席 フランキー・ウー 氏
成田国際空港株式会社	執行役員地域共生部長	行方 正幸 氏

○司会進行

日本政策金融公庫	千葉支店長	紺野 和成 氏
----------	-------	---------



(32) 平成26年2月17日～28日 ミャンマー外食事業者等日本研修

場 所：首都圏外食店舗、セントラルキッチン、厨房機器メーカー、食品加工工場、
ショッピングセンター、農産物産地、野菜工場など

参 加 者：19名

概 要：食の生産から消費までのフードチェーンを担う様々な企業・団体の協力により、ミャンマーの外食経営者と中堅幹部、及び同国の政府関係者（国家計画経済開発省、ホテル観光省、商業省）を対象とした日本の外食経営に学ぶ11日間に及ぶ研修を行った。期間中、参加者は首都圏にある業種・業態の異なる外食店舗とその厨房、セントラルキッチン、レジシステム等を取り入れた社員食堂、食材の受発注システム開発企業、最新の厨房機器メーカー、さらに千葉県の産地では、馬鈴薯の機械植え付けやハウス内での実験農場等、日本農業の先進的な生産技術を学ぶなど、これからのミャンマーにおける外食産業の近代化に向けてヒントとチェーン化による多店舗展開のシステム化、店舗運営のためのマニュアル化等の習得に努めた。



ミツハシ工場



厨房機器展



CoCo 壱番屋



ワタミ手づくり厨房白岡センター



(株)アグリプラス 農産物直売所「かしわで」



ホシザキ電機



研修発表会

Ⅲ 総会・理事会・委員会・ワーキンググループ等

(1) 平成25年5月13日 JRO3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、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 服部幸應委員長他、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24年度事業報告について
 - ② 平成25年度実施計画について

(2) 平成25年5月29日 第20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：議長の茂木理事長の進行により、下記の審議事項について承認を得た。
- ① 平成24年度事業報告
 - ② 平成24年度収支決算
 - ③ 平成25年度事業計画
 - ④ 平成25年度収支予算
 - ⑤ 平成25年度・平成26年度 新役員案について
- 参加人数：理事14名（内委任状による出席は6名）、監事2名

(3) 平成25年6月20日 平成25年度 総会・懇親会

- 場 所：學士會館
- 議 事：議長の茂木理事長の進行により、下記の議案について承認を得た。
- ① 平成24年度事業報告
 - ② 平成24年度収支決算
 - ③ 平成25年度事業計画
 - ④ 平成25年度収支予算
 - ⑤ 平成25年度・平成26年度 役員選任の件
- 参加人数：会員63名（内委任状による出席は20名）



平成25年度総会



茂木理事長

(4) 平成25年9月11日 第1回 組織企画委員会ワーキンググループ

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・企画委員会 青井倫一委員長の司会のもと、JRO推奨基準「ガイドライン（日本食レストラン推奨制度）」の見直し及び今後の運用方法について、検討を行った。

(5) 平成25年10月31日 JRO3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、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 服部幸應委員長他、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25年度実施済事業及び今後の事業について

(6) 平成25年11月19日 第21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：議長の茂木理事長の進行により、下記の審議事項について承認を得た。

① 会員申込み状況及び新規会員入会について

② 主たる事務所移転の登記について

③ 平成25年度事業報告及び今後の計画について

参加人数：理事12名（内委任状による出席は6名）、監事2名

(7) 平成26年2月18日 第2回 組織企画委員会ワーキンググループ

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・企画委員会 青井倫一委員長の司会のもと、JRO推奨基準「ガイドライン（日本食レストラン推奨制度）」の見直し及び今後の運用方法について、検討を行った。

(8) 平成26年2月25日 第22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：議長の茂木理事長の進行により、下記の審議事項について承認を得た。

① 会員申込み状況及び新規会員入会について

② 平成25年度事業報告及び今後の計画について

③ 平成26年度事業計画案について

参加人数：理事12名（内委任状による出席は5名）、監事2名



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26年3月31日 現在）

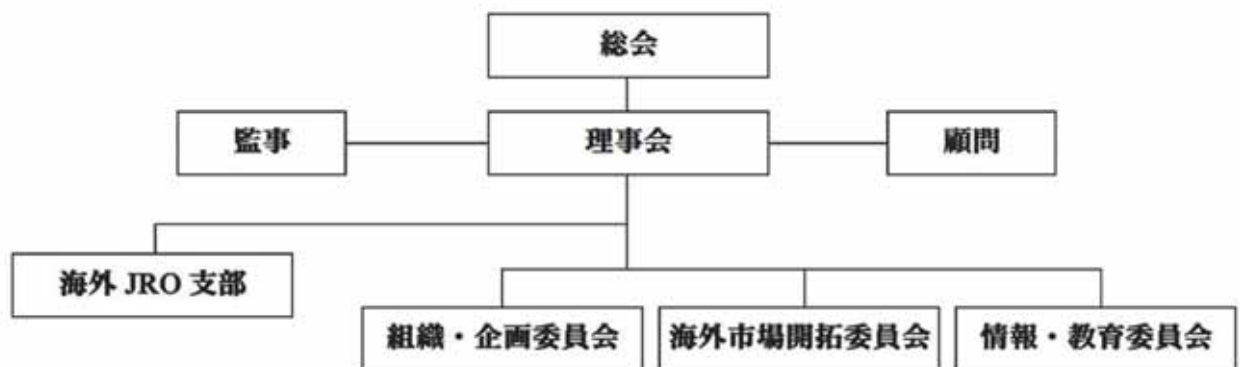
委員会委員名簿（平成26年3月31日 現在）

役員名簿（平成 26 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】	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
【専務理事】	加 藤 一 隆	一般社団法人日本フードサービス協会 専務理事
【理事】	青 井 倫 一 和 泉 真 理 浦 上 節 子 紺 野 和 成 西 藤 久 三 崎 出 弘 和 佐 竹 力 總 品 田 英 明 田 沼 千 秋 中 村 靖 彦 服 部 幸 應 藤 岡 茂 憲 藤 木 吉 紀 本 庄 周 介 三 村 優 美 子 山 縣 正	明治大学専門職大学院グローバル・ビジネス研究科 教授 一般社団法人 J C 総研 客員研究員 公益財団法人浦上食品・食文化振興財団 理事長 株式会社日本政策金融公庫 千葉支店長 一般財団法人食品産業センター 理事長 北海道漁業協同組合連合会 代表理事常務 全国料理業生活衛生同業組合連合会 会長 日本スープ協会 会長 株式会社 グリーンハウス 代表取締役社長 NPO 法人良い食材を伝える会 代表理事 学校法人服部学園 理事長 公益社団法人日本農業法人協会 会長 一般社団法人日本惣菜協会 専務理事 株式会社伊藤園 取締役副社長 青山学院大学経営学部 教授 全国すし商生活衛生同業組合連合会 会長
【監事】	高 橋 勉 治 田 秀 夫	ホシザキ電機株式会社 取締役 公認会計士
【顧問】	小 倉 和 夫	国際交流基金 顧問

（敬称略）

事業運営組織（平成 26 年 3 月 31 日現在）



委員会委員名簿（平成 26 年 3 月 31 日現在）

1) 組織・企画委員会

【委員長】

【委員】

青 井 倫 一
中 村 靖 彦
高 橋 勉
佐 野 吉 弘
黒 田 善 徳
石 田 健
横 川 潤
小 西 龍 二

明治大学専門職大学院グローバル・ビジネス研究課 教授
NPO 法人良い食材を伝える会 代表理事
ホシザキ電機(株) 取締役
Pacific Alliance Group 代表取締役社長
(有)オネストジョン・ジャパン 代表
キッコーマン(株) 海外事業部企画グループ長
文教大学国際学部 准教授
立命館アジア太平洋大学大学院

2) 海外市場開拓委員会

【委員長】

【委員】

西 藤 久 三
紺 野 和 成
黒 崎 正 義
葛 原 守
米 多 比 昌 治
佐 々 木 直 義
田 中 均
林 信 二
塩 谷 正 樹
益 岡 伸 之
志 田 祥 治
樋 岡 武 義
伊 藤 晴 彦
稲 葉 信 二
高 儀 良 晴
富 山 武 夫
菊 池 潤
長 谷 川 大
宮 下 勉
和 澤 正 文
井 上 祐 一
戸 恒 徹 司
加 藤 広 慎

(財)食品産業センター 理事長
(株)日本政策金融公庫 千葉支店長
味の素(株) 食品本部 海外食品部長
(株)老番屋 取締役 海外事業本部長
(株)インフォマート 専務取締役
オタフクソース(株) 専務取締役
KC セントラル貿易(株) 顧問
(株)グリーンハウス 取締役海外事業部長兼経営企画部長
ケンコーマヨネーズ(株) 国際事業推進本部本部長
(株)サイゼリヤ 取締役執行役員海外事業部長
JFC ジャパン(株) 取締役輸出部長
太平洋貿易(株) 取締役輸出販売部部長
中央魚類(株) 取締役常務執行役員水産事業本部長
チョーヤ梅酒(株) 貿易部
東京共同貿易(株) 常務取締役
(一社)日本惣菜協会 事務局長
(公社)日本農業法人協会 専務理事
福島鯉(株) 東京営業所長
(株)マル井 企画室部長
(株)みすずコーポレーション 上席執行役員業務統括部長
(株)ミツカングループ 本社グローバル事業部アジア統括部企画管理課 課長
(株)メイプルフーズ 代表取締役
(株)吉野家インターナショナル 営業部長

3) 情報・教育委員会

【委員長】

【委員】

服 部 幸 應
佐 竹 力 總
中 村 靖 彦
山 縣 正
上 垣 清 澄
山 田 研
横 川 潤
牧 野 義 司

(学)服部学園 理事長
全国料理業生活衛生同業組合連合会 会長
NPO 法人良い食材を伝える会 代表理事
全国すし商生活衛生同業組合連合会 会長
(株)柿安本店 顧問
(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
メディアオフィス『時代刺激人』主宰／経済ジャーナリスト

(敬称略・順不同)