

日本食レストラン海外普及推進機構 (JRO) 事業活動報告

今年も IRFS (International Restaurant & Foodservice Show Of New York) 2014 に出展

3月2日からの3日間、JROはニューヨーク支部と連携し、ニューヨークのジャビッツセンターで開催されたIRFS (国際レストラン・フードサービス・ショー) に参加、UMAMI PAVILIONを出展した。

毎年開かれるこの見本市は、業界関係者を対象に、ニューヨーク州レストラン協会が主催するもので、今年の入場者総数は2万人に及んだ。JROは2011年以来、連続4回目の出展となる。

6,200㎡余の会場には368の企業・団体が出展した。JROの約220㎡に及ぶUMAMI PAVILIONでは、「和牛」、「うま味と蕎麦」、「米」、「酒」、「お茶とスイーツ」、「ラーメン」の6つのテーマゾーンのほか、メインステージとアドバンスキッチンを設け、現在の日本食を多面的に訴求した。

また、この見本市のために全米2,000名のシェフを対

象に「うま味」をテーマにしたレシピのコンテストを実施し、最終選考に残った3名のシェフがメインステージで調理実演を行った。優勝したアーノルド・マルセラ氏 (ブルックリンのフレンチレストラン The Elm の副料理長) には今秋、日本での研修が予定されている。

メインステージ後方に設けられたアドバンスキッチンでは、米国人有名シェフにより、日本の食材を使ったメニューがバラエティー豊かに調理され、来場者に試食を提供した。各テーマゾーンでは、従来行われていた各社の商品陳列ではなく、テーマに沿って現地の料理人やバーテンダーが作った料理や飲み物の試食・試飲に焦点を当てた。

今回は、日本食材の日常性、汎用性、リーズナブルプライス (合理的価格) をコンセプトにしたためか、業界関係者は各ブースに大きな関心を示した。



JROは広さ約220㎡のうまみパビリオンを出展。



レシピコンテスト (上) と審査員 (下)。



「和牛」のテーマゾーンでは (株)人形町今半からすき焼きが提供された。

アドバンスステージでは米国の有名シェフが日本食材を使って調理を実演した。

