

4 実施内容

実施内容/スケジュール



TIME	8/13(木)	8/14(金)	8/15(土)
10:00			
15		固定カメラ	固定カメラ
30			
45	●10:45 ドラえもん入り		
11:00	LIVEカメラ 11:00~11:20 ステージインフォメーション		
15			
30	11:20~11:50 香港フードエキスポ農林水産省 日本食・食文化PRステージ		
45			
12:00			
15	12:00~13:00 被災地支援事業 『調理デモと日本酒飲み合わせ』		
30			
45	杉内氏×五嶋氏	品目別輸出団体ステージ枠 ※カメラは無人固定のみ	出展者ステージ枠 ※カメラは無人固定のみ
13:00			
15			
30			
45			
14:00			
15			
30			
45			
15:00			
15	14:30~15:45 『ワイン文脈からひもとく日本酒講座』		
30			
45	香港ワインアカデミー ミッキー・チャン氏		●15:00 ドラえもん入り
16:00			
15			
30			
45			
17:00			
15			
30			
45			
18:00			

◆主なステージの流れ



◆MC



氏名：ケンディー・チェン
出身：香港
学歴：アメリカウイスコンシン大学マディソン校 金融及び会計学部卒
言語：広東語・英語・北京語

2015における司会経験：

- 2015 徳望学校六十周年晩餐会(英語)
- 2015 フェアトレードフェス-母の日 x オシャレワークショップ(広東語)
- 2015 香港フェアトレード連盟“Chasing Ice”寄付初演 (広東語・英語)
- 2015 第8回青年ビジュアルアート展示会2015 開会式(広東語・英語)

◆通訳

**複数言語可能なステージMCに加え、出展社ステージの際の通訳をアサイン予定。
ステージ出演以外の時間に、ブース内で通訳が必要になった際は通訳業務を行う。**

日・広東・英語通訳候補

Vivian LAU

対応言語：広東語（ネイティブ）日本語（日本語能力検定1級）英語



経歴

- ・湾岸MIDNIGHT マキシマムチューン4 最速王決定香港大会 日本人ゲスト通訳
- ・香港の日本企業にて11年の勤務経験。
主な業務の一つに、広東語⇔日本語、英語通訳・翻訳
- ・3年以上の展示会での商談通訳経験(日本語⇔広東語)

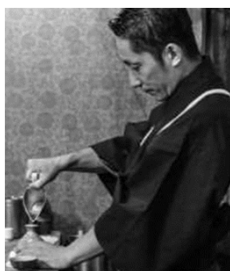
◆調理デモと日本酒飲み合わせ



Star Chef & Food Columnist 杉内 馨氏

セレブリティシェフ、フードコラムニスト、フードスタイリスト 北海道出身。香港に30年以上在住している中華料理人。香港で様々な料理番組に出演し、料理本やコラムの執筆、2014年FOOD EXPOの出演など、多岐にわたって活躍している。

【出演：8月13日】



燗付け師 五嶋 慎也氏

1980年生まれ。大学在学中の20歳のときに日本酒に開眼。日本酒蔵の減少に危機を感じ、卒業論文にて「日本酒の海外消費量の研究」を制作。卒業後は、飲食店勤務、国内海外での日本酒イベント、築地市場の仲買、農業など様々な経験を積み、飲食店「ごでんや」を東京・墨田区にオープン。自らを「燗付け師」と名乗り、他店での燗酒イベントや蔵元への燗付け方法の指導、燗セミナーの講師、食雑誌等での燗酒対談のナビゲーターの仕事も務める。2015年6月、香港に「GODENYA」をオープン予定。夢は「日本酒を世界の食中酒にすること」。

【出演：8月13日、14日、15日】



ABCクッキングスタジオ講師 田丸 玲奈氏

Director & President of ABC Cooking Studio Hong Kong Limited. (She will be the instructor for the stage event).

1987年東京都出身。2008年4月に株式会社ABC Cooking Studioに入社。赤坂エリアで勤務後、2010年7月にスタジオディレクターとして丸の内スタジオ勤務。その後、2012年7月には中国エリアマネージャーとして上海、北京店舗の現場統括。翌年より香港法人に異動、香港のみならずアジア各国店舗の立ち上げに携わる。

【出演：8月14日、15日】

◆ワイン文脈からひもとく日本酒講座



香港ワインアカデミー ミッキー・チャン氏

- ・ソムリエ協会 (SSA) 公認 日本酒ソムリエ
- ・日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (SSI) 公認 唎酒師
- ・ワイン教育資格 (AIWS, WSET)
- ・ワイン専門家 (CSW)
- ・ワインソムリエ (CS)

Hong Kong Wine Academyの共同創業者として、ワイン教育に携わり、自身のブログ (www.mickychan.com) ではワイン・日本酒／食の情報を発信。Oriental Daily, Suns Daily, ELLE Magazine等のメディアで日本酒をトピックとしたインタビューを受けるなど幅広く活躍。2012年以降数多くのワインコンペティションの審査員として参画し、IWCやキャセイ・パシフィック社の International Wine & Spirit Competitionでは酒部門の審査員として活躍している。

【出演：8月13日、14日】



香港ワインアカデミー ベニー・リー氏

- ・ソムリエ協会 (SSA) 公認 日本酒ソムリエ
- ・日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (SSI) 公認 唎酒師
- ・日本酒・ワイン教育資格 (WSET)

2012年よりHong Kong Wine AcademyとInstitute for Tourism Studies Macaoにて酒コースの開設をはじめ、講座にて教鞭をとる。数多くのワインコンペティションの審査員として参画し、IWCやHong Kong International Wine & Spirit Competitionでは酒部門の審査員として活躍している。現在ではワイン・日本酒輸入業のマーケティング責任者として香港での日本酒普及に尽力している。

【出演：8月15日】



**香港フードエキスポ
農林水産省
日本食・食文化PRステージ**

実施内容

香港フードエキスポ農林水産省日本食・食文化PRステージ



実施風景①

● セレモニー開始前の様子①



● セレモニー開始前の様子②



● ステージゲストの紹介①



● ステージゲストの紹介②



● ステージゲストの紹介③



● ステージゲストの紹介④



● ステージゲストの紹介⑤



実施内容

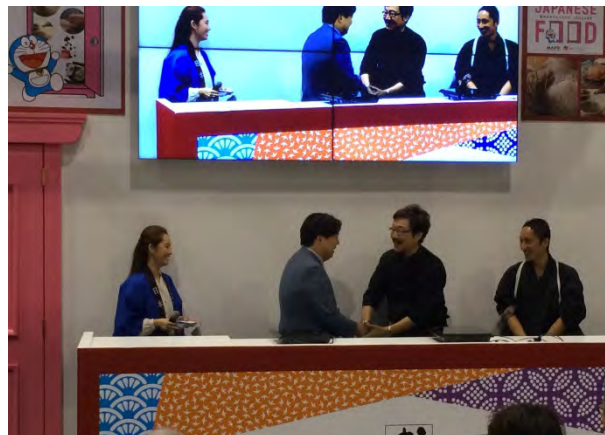
香港フードエキスポ農林水産省日本食・食文化PRステージ 実施風景②



● 林農林水産大臣のご登壇①



● 林農林水産大臣のご登壇②



● 大臣試食の新広東料理「キンキの蒸し魚」



● 林農林水産大臣のご試食①



● 林農林水産大臣のご試食②



● フォトセッション①



● フォトセッション②



● フォトセッション③

