

◆当該プログラムにおける成果と課題

【成果】

- ・日本食・食文化PRステージに、香港で著名なフードコーディネーターやパティシエをゲストに招聘し、林農林水産大臣のご来場という内容は、香港メディアの注目度が高く、事前問合せもあった。
- ・本ステージのオールゲストによるプログラム紹介、見どころ紹介はメディアへのPRに有効であり、林大臣到着次第ステージへスムーズに移行する事ができた。
- ・また、林大臣へのインタビューを求めるメディアの意向は強く、フォトセッションではゲストを交えたカットを用意する間もなく囲み取材になってしまったものの、事前撮影した写真素材の提供もあり、イベント後のメディアフォローとカバレッジ獲得に関して露出を獲得する事が出来た。
- ・林大臣にステージでの試食と日本酒の試飲を頂き、さらに香港でも人気のドラえもんを活用した事により、日本食・日本製品のアピールが香港メディアに対して出来た。

【課題】

- ・香港メディアは、林大臣の生のコメントを求めており、フォトセッション最中にもかかわらず強引に囲み取材を行ってしまった。
時間的な制約が多いものの、ステージで林大臣のコメントをオフィシャルに頂く事により、ステージ⇒フォトセッションという流れを区分して運営できたと思われる。



調理デモと日本酒飲み合わせ

実施内容/ステージコンテンツ①-1 調理デモと日本酒飲み合わせ



◆ステージ概要

タイトル : **調理デモと日本酒飲み合わせ**
 開催日時 : 2015年8月13 (木) 12:00~13:00
 出演者 : 杉内馨 氏
 五嶋慎也 氏
 ドラえもん
 開催場所 : ジャパンパビリオン内JETROステージ
 実施プログラム :

メディア向け



LAP	構成	内容
03'	オープニング	MCが「どこでもドア」から登壇しオープニングコメント。 MCの呼び込みにより、杉内氏/五嶋氏が「どこでもドア」から登壇。 MCによりプロフィールやステージプログラム等を紹介。
02'	杉内氏メニュー紹介 五嶋氏セレクト日本酒紹介	・杉内氏により本日調理デモする2つのメニューや特徴を紹介。 ・五嶋氏により杉内氏の調理されたメニューに合わせて用意した2種の日本酒を紹介。
15'	杉内氏調理デモ 「キンキの蒸し魚」	・杉内氏により、香港での日本食の人気状況や、レシピを開発された背景・コンセプト、選定食材等を解説。 ・MCと掛け合いながらライブキッチンで実際に調理頂く。完成したら30人分を取り分け。 > 家庭での再現性や調理のコツなども解説。
	五嶋氏により日本酒マッチング紹介 ※取り分けに入った段階でコメント。	・杉内氏が調理された「キンキの蒸し魚」にマッチングする日本酒を紹介し30人分用意。 > 広東料理に合わせやすく、香港で入手可能な日本酒とは？ > 今回の料理のどこをポイントとしてお燗に最適な日本酒をセレクトしたのか？ > 日本酒の特徴「純米大吟醸」「純米吟醸」「純米酒」「大吟醸酒」「本醸造酒」「古酒」「スパークリング」など外国人には分かり辛い区分と製法に関しても触れてもらい、食とのマッチングの参考にしてもらう。
05'	試飲・試食	・スタッフのサポートにより来場者へ一口大の料理と日本酒をセットで配布し試飲・試食頂く。 ・MCにより来場者や杉内氏、五嶋氏へ一言インタビューを実施。(感想など)
15'	杉内氏調理デモ 「日本がいっぱい寿司！」	・杉内氏により、日本と共通する米文化を軸にレシピを開発された背景・コンセプト、選定食材等を解説。 ・MCと掛け合いながらライブキッチンで実際に調理頂く。完成したら30人分を取り分け。 > 家庭での再現性や、彩の良さ、パーティメニューとして最適なメニューである事も解説。
	五嶋氏により日本酒マッチング紹介 ※取り分けに入った段階でコメント。	・杉内氏が調理された「日本がいっぱい寿司！」にマッチングする日本酒を紹介し30人分用意。 > チラシ寿司、寿司など米料理に合わせる日本酒セレクトのポイントとは？ > 魚料理におけるマッチングの違いは？ > パーティなど、みんなで日本酒を愉しむ事ができる飲料である事もアピール。
05'	試飲・試食	・スタッフのサポートにより来場者へ一口大の料理と日本酒をセットで配布し試飲・試食頂く。 ・MCにより来場者や杉内氏、五嶋氏へ一言インタビューを実施。(感想など)
05'	総括	・MCによる本日のレシピと日本酒についてお二人から総括を頂く。 > 杉内氏による五嶋氏セレクトの日本酒/五嶋氏による杉内氏のレシピとメニューなど印象も広げる
05'	クロージング	・MCのコメントで杉内氏/五嶋氏が降壇。 ・次回ステージプログラムの紹介。
	終了	

※ドラえもんが「オープニング」と「エンディング」で登場し誘引及び賑やかしを実施。

◆メニューの考え方 @杉内馨氏

《メニューコンセプト》

被災地エリアの中心である東北の水産物をメインに考案。

ただし被災地産品に偏り過ぎてネガティブな印象を与えないようにも留意し、香港でも一般的である魚料理を軸とし、被災地産の加工産品と合わせたレシピを開発。

《主要食材選定に関して》

●キンキ

被災地エリアを含む東北、北海道でもポピュラーな食材。真鯛同様、「めでたい」意味を持つ。高級魚ではあるが、最近香港の日本料理店を始め、各種レストランでも使用される人気食材であり、一般消費も増加傾向。

また、中国人にとって「めでたい」イメージの“赤色の魚”という事も人気の理由。

●水産加工品

岩手県他、三陸海岸を中心とした被災地エリアのイクラ、ホタテ、鮑などを重点的に活用。

◆本ステージ使用オリジナルレシピ

1. 新広東料理「キンキの蒸し魚」

(ポイント)

- ・蒸し魚は広東料理を代表する人気メニュー。魚種によっては庶民的でもあり、高級料理にもなる。
- ・調理方法が簡単で、再現性が高く香港家庭でも人気が高い。
- ・広東式の“蒸す”を取り入れる事で、新広東料理感を打ち出しつつ、香港家庭でも受け入れられるよう工夫。
- ・基本調理方法以外は、すべて日本の調味料、食材を使用する事でコラボ感を強化。



2. 和風料理「日本がいっぱい寿司！」(チラシ寿司)

(ポイント)

- ・新広東料理で使用する主菜を用いて、ひとつの皿の上で**数多くの日本食材**を紹介。
- ・キンキ以外にも、イクラやホタテ、鮑など**被災地エリアの水産物を多数取り込み**被災地産品をPRする事が可能なメニュー。
- ・比較的簡単な調理方法の為、香港家庭での**再現性も高く、彩の鮮やかさや盛り付けの美しさ**など繊細さを有する**日本食文化の啓蒙**につなげる事が可能。



実施内容/ステージコンテンツ①-1 調理デモと日本酒飲み合わせ 食材及び日本酒、配布物など



◆使用食材 着席30人+立見20人=50名分手配

	食材	仕様	県名	数量	備考
広東料理「キンキの蒸し魚」					
1	キンキ	1kgクラス	宮城	2尾	※日本産品
2	茗荷		日本産	15枚	※日本産品
3	紫蘇の葉		日本産	20枚	※日本産品
4	三つ葉		日本産	2束	※日本産品
6	昆布		日本産	10cm X 2	※日本産品
7	松前昆布		日本産	100g	※日本産品
8	醤油			大匙10	
9	味醂			大匙10	
10	日本酒			大匙 4	
11	椿油			120ml	
和風料理「日本がっばい寿司！（チラシ寿司）」					
1	キンキ	半身	宮城	2尾	※日本産品
2	日本米		日本産	10合	※日本産品
3	イクラ		宮城	300g	※日本産品
4	ホタテ		宮城	13個	※日本産品
5	鮑		日本産	15スライス	※日本産品
6	牡蠣	生牡蠣（しかめ牡蠣）	大分	50個	食材提供：ヤンマー株式会社
7	卵		日本産	8個	食材提供：有限会社仁光園
8	紫蘇		日本産	25枚	※日本産品
9	三つ葉		日本産	1束	※日本産品
11	すし酢			400ml	
12	梅干し		日本産	12粒	※日本産品
13	桜の花の塩漬け		日本産	大匙5	※日本産品
13	バター			大匙5	
14	塩	伯方の塩	日本産	500g	食材提供：伯方塩業株式会社
15	海苔		日本産	20枚	食材提供：「食都神戸」海外展開促進協議会

※黄色網掛けは協賛食材

◆日本酒（30ml x 50杯分/1ステージ）

	酒銘柄	酒蔵	県名	容量	数量	メニュー
1	貴 特別純米	(株)永山本家酒造場	山口	720ml	2	キンキの蒸し魚
2	飛露喜純米大吟醸 ※IWC受賞酒	合資会社廣木酒造	福島	720ml	2	日本がっばい寿司！（チラシ寿司）

◆アンケートお礼

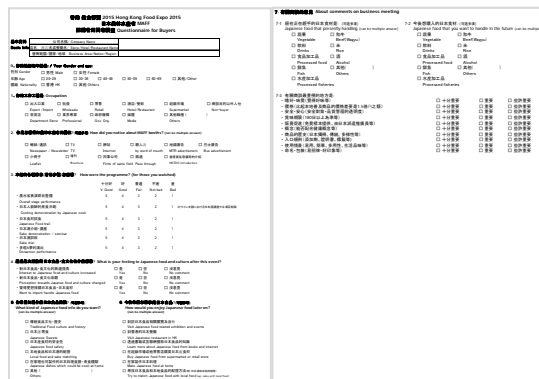
	食材	仕様	県名	数量	備考
1	どら焼き			50個	

◆配布物

農林水産省補助金
によりJETROが作成
したレシピ集



アンケート



アンケートお礼
どら焼き



実施内容/ステージコンテンツ①-1 調理デモと日本酒飲み合わせ 実施風景①

●ステージ開始前の様子①



●ステージ開始前の様子②



●ステージゲストの紹介①



●ステージゲストの紹介②



●杉内氏による調理デモ①



●杉内氏による調理デモ②



●杉内氏による調理デモ③



●杉内氏による調理デモ④



実施内容/ステージコンテンツ①-1 調理デモと日本酒飲み合わせ 実施風景②



●五嶋氏による日本酒マッチング紹介①



●五嶋氏による日本酒マッチング紹介②



●五嶋氏による日本酒マッチング紹介③



●五嶋氏による日本酒マッチング紹介④



●試食・試飲の様子①



●試食・試飲の様子②



●試食・試飲の様子③



●試食・試飲の様子④



実施内容/ステージコンテンツ①-2 調理デモと日本酒飲み合わせ



◆ステージ概要

タイトル : **調理デモと日本酒飲み合わせ**
 開催日時 : ①2015年8月14日(金) 16:00~17:00 / ②2015年8月15日(土) 15:30~16:35
 出演者 : ABC講師 田丸玲奈氏 ※通訳アリ
 五嶋慎也氏
 ドラえもん
 開催場所 : ジャパンパビリオン内JETROステージ
 実施プログラム :

14日：食事業・流通関係者向け

15日：一般来場者向け



LAP	構成	内容
03'	オープニング	MCが「どこでもドア」から登壇しオープニングコメント。 MCの呼び込みにより、Reina Tamaru氏/五嶋氏が「どこでもドア」から登壇。 MCによりプロフィールやステージプログラム等を紹介。
02'	Reina Tamaru氏メニュー紹介 五嶋氏セレクト日本酒紹介	・Reina Tamaru氏により本日調理デモする2つのメニューや特徴を紹介。 ・五嶋氏によりReina Tamaru氏の調理されたメニューに合わせて用意した2種の日本酒を紹介。
15'	Reina Tamaru氏調理デモ 「古老肉とたっぷり夏野菜の黒酢あん」 五嶋氏により日本酒マッチング紹介 ※取り分けに入った段階でコメント。	・Reina Tamaru氏により、香港での日本食の人気状況や、メニューの背景・コンセプト、選定食材等を解説。 ・MCと掛け合いながらライブキッチンで実際に調理頂く。完成したら30人分を取り分け。 > 家庭での再現性や調理のコツなども解説。 ・Reina Tamaru氏が調理した「古老肉とたっぷり夏野菜の黒酢あん」に合わせた日本酒を紹介し30人分用意。 > 広東料理に合わせやすく、香港で入手可能な日本酒とは？ > 今回の料理のどこをポイントとしてお薦に最適な日本酒をセレクトしたのか？ > 日本酒の特徴「純米大吟醸」「純米吟醸」「純米酒」「大吟醸酒」「本醸造酒」「古酒」「スパークリング」 など外国人には分かり辛い区分と製法に関しても触れてもらい、食とのマッチングの参考にしてもらう。
05'	試飲・試食	・スタッフのサポートにより来場者へ一口大の料理と日本酒をセットで配布し試飲・試食頂く。
15'	Reina Tamaru氏調理デモ 「鮭といくらのほらこめし」 五嶋氏により日本酒マッチング紹介 ※取り分けに入った段階でコメント。	・Reina Tamaru氏により、米文化を軸にレシピを開発された背景・コンセプト、選定食材等を解説。 ・MCと掛け合いながらライブキッチンで実際に調理頂く。完成したら30人分を取り分け。 > 家庭での再現性や、彩の良さ、パーティメニューとして最適なメニューである事も解説。 ・Reina Tamaru氏が調理された「鮭といくらのほらこめし」にマッチングする日本酒を紹介し30人分用意。 > チラン寿司、寿司など米料理に合わせる日本酒セレクトのポイントとは？ > 魚料理におけるマッチングの違いは？ > パーティなど、みんなで日本酒を愉しむ事ができる飲料である事もアピール。
05'	試飲・試食	・スタッフのサポートにより来場者へ一口大の料理と日本酒をセットで配布し試飲・試食頂く。
05'	総括	・MCによる本日のレシピと日本酒についてお二人から総括を頂く。 > Reina Tamaru氏による五嶋氏セレクトの日本酒/五嶋氏によるReina Tamaru氏のレシピとメニューなど印象も広げる
05'	クロージング	・MCのコメントでReina Tamaru氏/五嶋氏が降壇。 ・次回ステージプログラムの紹介。
	終了	

※ドラえもんが「オープニング」と「エンディング」で登場し誘引及び賑やかしを実施。