

◆メニューの考え方 @ABCクッキングスタジオ

《メニューコンセプト》

香港でも一般的な、肉と野菜、海産物を活用したメニューを考案。

肉や魚に関しては被災地産品を使用。

さらに調味料（昆布だし、塩・酒など）や加工品を活用して、日本でも大人気の
広東風アレンジに仕立てる。

特に**東北の郷土料理として一般的な「はらこめし」**は米とダシを中心に**被災地エリアの産品を積極的に使用する。**

《主要食材選定に関して》

●豚肉/甘塩鮭

メイン食材として香港で流通している**被災地産品の、豚肉と甘塩鮭を活用。**

野菜に関しては、香港で流通する日本産品を幅広く調達。

海産加工品も被災地食材とするなど積極的にレシピに取り入れる。

◆本ステージ使用オリジナルレシピ

1. 新広東料理「古老肉とたっぷり夏野菜の黒酢あん」

(ポイント)

- ・酢豚は、既に香港でもポピュラーなメニュー。広東料理は、様々な素材を混ぜて調理をする特徴がある事から、酢豚の原点である「古老肉」を様々な夏野菜を交えて彩豊かな日本風アレンジ。

- ・**被災地エリアの調味料を活用し、香港と日本の分かりやすい共通メニューとして訴求。**



2. 東北郷土料理「鮭といくらのはらこめし」

(ポイント)

- ・東北地方の郷土料理であるはらこめし。

鮭やイクラなど香港でも人気の食材に、**被災地エリアの昆布や酒などの加工品や調味料を活用しダシの旨みを訴求。**



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 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
古老肉とたっぷり夏野菜の黒酢あん					
1	豚肩ロース薄切り肉		宮城	4kg	※日本産品
2	塩	伯方の塩	日本産	500g	食材提供：伯方塩業株式会社
3	白こしょう			少々	
4	酒		日本産	60cc	※日本産品
5	天ぷら粉		日本産	500g	食材提供：熊本製粉株式会社
6	サラダ油			400cc	
7	ピーマン		岩手	24個	※日本産品
8	ピーマン (赤)		香港購入	12個	※日本産品
9	なす		福岡	24本	※日本産品
10	グリーンアスパラガス		福岡	48本	※日本産品
11	玉ねぎ		北海道/佐賀	1200g	※日本産品
12	ヤングコーン		香港購入	48本	
13	黒酢			1500cc	
14	黒砂糖			240g	
15	砂糖			240g	
16	しょうゆ			240cc	
17	片栗粉			120cc	
鮭といくらのほろこめし					
1	甘塩鮭		岩手	60切れ	※日本産品
2	昆布だし		岩手	120g	※日本産品
3	酒		岩手	600cc	※日本産品
4	しょうゆ			300cc	
5	砂糖			300g	
6	塩	伯方の塩	日本産	500g	食材提供：伯方塩業株式会社
7	米		宮城	8kg	※日本産品
9	いくら		岩手	1000g	※日本産品
10	三つ葉		福岡	120本	※日本産品
11	まぎみ海苔		千葉	30g	※日本産品

※黄色網掛けは協賛食材

◆日本酒 (30m l ×50杯分/1ステージ) ×2回分合計

	酒銘柄	酒蔵	県名	容量	数量	メニュー
1	雁木 特別純米生原酒	八百新酒造株式会社	山口	720ml	4	古老肉とたっぷり夏野菜の黒酢あん
2	日輪田 山廃純米 ※IWC受賞蔵	萩野酒造	宮城	720ml	4	鮭といくらのほろこめし

◆アンケートお礼

	食材	仕様	県名	数量	備考
1	お菓子		兵庫県	100個	食材提供：「食都神戸」海外展開促進協議会

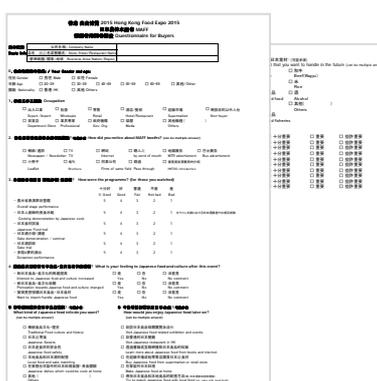
※黄色網掛けは協賛食材

◆配布物

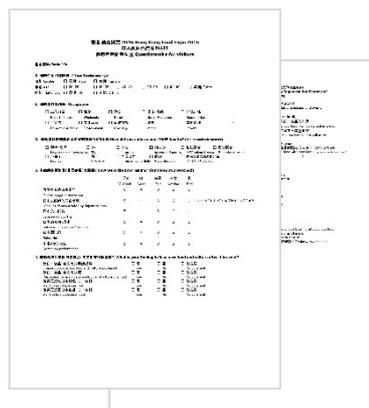
農林水産省補助金により
JETROが作成したレシピ集



アンケート (14日分)
：食事業・流通関係者向け)



アンケート (15日分：一般来場者向け)



アンケートお礼
お菓子



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 実施風景①



●ステージ開始前の様子



●ステージゲストの紹介①



●ステージゲストの紹介②



●田丸氏による調理デモ①



●田丸氏による調理デモ②



●田丸氏による調理デモ③



●調理デモ中の客席の様子



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 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



●提供料理と日本酒



●MCIによるインタビュー



●試食・試飲の様子①



●試食・試飲の様子②



●試食・試飲の様子③



◆当該プログラムにおける成果と課題

【成果】

- ・従来の日本食・日本産品アピールプログラムではなく、「新広東料理」と題して香港の定番メニューと日本食文化・日本食素材のコラボという趣向のコンテンツとしたことで、一般来場者、食事業・流通関係者共に、日本食をより身近なメニューとして感じてもらうよう努めた。
- ・アンケート結果でも、プログラムに対する満足度は高く、「日本食・食文化に対してイメージが変わった」、「今後購入してみたい」などの声も多かった。
- ・調理デモ、試食というセミナーの流れは、素材の産地や特徴を紹介する事も可能で、単に美味しい、不味いという感想を得るにとどまらず、イベント後も購入したい、食べてみたいという意向を刺激した。
- ・特に、日本酒の訴求では、従来の飲み比べに加え、料理と合わせた日本酒のセレクト、更に「お爛」という切り口を加えた事で、日本酒自体の魅力と共に、新たな飲み方を訴求する事が出来た。

【課題】

- ・アンケート結果を見ると「今後の購入意向」が高いことから販売情報を充実させ、今後日本産品をどこで購入する事が出来るのか？に対する情報提供を強化する必要があると感じられた。
- ・さらに、日本産品取扱い小売店パネルディスカッションプログラムなども導入し、実際に日本産品を取り扱う売り場や人気の食材紹介など市場の受け入れられ方などを特集するステージコンテンツを導入する事も必要と思われる。

ワイン文脈からひもとく日本酒講座

実施内容/ステージコンテンツ②-1 ワイン文脈からひもとく日本酒講座



◆ステージ概要

タイトル : **ワイン文脈からひもとく日本酒講座**
 開催日時 : ①2015年8月13日(木) 14:30~15:45 / ②2015年8月14日(金) 17:00~18:00
 出演者 : 香港ワインアカデミー ミッキー・チャン氏
 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 :

13日 : 食事業・流通関係者向け

14日 : 食事業・流通関係者向け



LAP	構成	内容
03'	オープニング	MCが「どこでもドア」から登場しオープニングコメント。 MCの呼び込みにより、ミッキー氏が「どこでもドア」から登場。 MCによりプロフィールやステージプログラム等を紹介。 ※MCは降壇
05' (03')	ミッキー氏セッションコンテンツ① 【日本酒輸入の背景について】	ミッキー氏がテーマに沿ってプレゼンテーション方式で解説。 東北日本酒業界の復興状況について ・酒類総合研究所のご紹介 ・お酒に対する放射能検測制度ご紹介
10' (07')	ミッキー氏セッションコンテンツ② 【視覚と味覚から見るワインと日本酒の比較】	・新しい日本酒飲み方/楽しみ方の指南。 ・ワイングラスで日本酒を飲む(空気の触れ方や飲み口などの発見) ・洋食と飲める日本酒(ワインと日本酒が同じ洋食でマッチング!?)
08' (05')	ミッキー氏セッションコンテンツ③ 【日本酒の二つの飲み方とは?】	・冷やの飲み方とケーススタディ(代表的な銘柄) ・熱燗の飲み方解説(特に、香港・中国での冷やさない文化にも触れて。)
24' (20')	ツمامミマッチングデモ	・ミッキー氏がセレクトしたお酒とあう、フィンガーフードやおつまみとのマッチング例を紹介。 ・チョイスしたお酒とツمامミを来場者へ提供。1品ずつ試飲・試食を行いセミナーを聞いて頂く。 > スタッフ配布フォロー。着席30名+立見20名へ配布した。 1) 惣譽生酛特別純米⇔塩辛いか / 沖漬 2) 南部美人純米大吟醸⇔ごまソース付き鶏肉 3) 一ノ蔵すず音 Wabi⇔紀州青梅 / ゆず 4) 会津ほまれ 大吟醸酒⇔スモークダック ・「純米酒」「純米大吟醸」「スパークリング」「大吟醸」の特徴や香りと共に、なぜチョイスしたつまみに合うのか? ・味覚と香りの関係性と製造方法について解説。 ・ワインにおける「ツمامミ」のセレクトの考え方と共通する日本酒のツمامミセレクトについて、その高い親和性を解説。
05' (02')	MCとミッキー氏による質疑応答	・MCが再登場し、ミッキー氏と共に来場者の質疑応答に対応。
05'	クロージング	・MCのコメントでミッキー氏が降壇。 ・次回(翌日)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。