

◆実施場所



◆ステージプログラム構成

LAP	構成	内容
03'	オープニング	MCによるオープニングコメント。 MCにより、本日の講師/五嶋氏を紹介。 ※以後逐次通訳 MCにより開催趣旨や講師プロフィール等を紹介。
02'	田丸氏メニュー紹介 五嶋氏セレクト日本酒紹介	・田丸氏により本日調理デモする3つのメニューや特徴を紹介。 ・五嶋氏により田丸氏の調理されたメニューに合わせて用意した3種の日本酒を紹介。
30'	田丸氏調理デモ① 「古老肉とたっぷり夏野菜の黒酢あん」	・田丸氏により、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。参加者20名も調理に参加。完成したら50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① ※取り分けに入った段階でコメント。	・田丸氏が調理した「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50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め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よう。
45'	田丸氏調理デモ② 「鮭といくらのほらこめし」	・田丸氏により、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。参加者20名も調理に参加。完成したら50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② ※取り分けに入った段階でコメント。	・田丸氏が調理された「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50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。
	田丸氏調理デモ③ 「いも煮」	・田丸氏により、ヘルシーな日本食レシピに特化して開発された背景・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。参加者20名も調理に参加。完成したら50人分を取り分け。 > 手軽に調理が可能で、非常にライトなメニューである反面、だしがしっかり効いている特徴を紹介。
	五嶋氏により日本酒マッチング紹介③ ※取り分けに入った段階でコメント。	・田丸氏が調理された「いも煮」にマッチングする日本酒を紹介し50人分用意。 > “しょうゆ味”の強いいも煮のような、煮物にマッチングする酒とは？ > 強い味の日本食と合わせる日本酒セレクトのポイント。
15'	試飲・試食	・すべての料理が完成したら、全員で試食 + 試飲を行う。
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。 > 田丸氏による五嶋氏セレクトの日本酒/五嶋氏による田丸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のコメントで田丸氏/五嶋氏が降壇。 ・まとめコメントによるクロージング。
05'	記念撮影	・全参加者による記念撮影を実施 > ドラえもんも参加。
10'	アンケート記入	・MCの誘導によりアンケート記入のお願い ※書き終えた方から適宜退場
	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 @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。

主要食材は輸入禁止措置が取られている事から、「香港で一般的に入手しやすい肉・野菜・魚」を**被災地エリアの調味料（昆布だし、塩・酒など）**や**加工品を活用**して、日本でも人気の
広東風アレンジに仕立てあげる。

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調味料を
訴求。

《主要食材選定に関して》

● 昆布・酒

香港で食される酢豚よりも、酒やだしにこだわり、元来酢漬けの古老肉をよりマイルドに酸味を
利かせるスパイスとなる事をアピール。

◆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。



3. 東北郷土料理「いも煮」

(ポイント)

- ・同じく東北地方の郷土料理でいも煮。
- ・こってりした香港料理に対して、日本食の軽さとヘルシーさをアピール。
香港でも人気の高い、「しょうゆ味」のメニューを導入し、日本酒との相性の良さも訴求。**被災地エリアの昆布や酒などの加工品や調味料を活用。**



実施内容/料理教室での展開 食材及び日本酒、配布物



◆食材（24人分+メディア5社）×1回分

食材	仕様	県名	数量	備考
豚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	4.8kg	※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			75cc	
5 天ぷら粉		日本産	600g	食材提供：熊本製粉株式会社
6 サラダ油		日本産	520cc	
7 ピーマン		岩手	30個	※日本産品
8 ピーマン（赤）		香港購入	15個	※日本産品
9 なす		福岡	30本	※日本産品
10 グリーンアスパラガス		福岡	60本	※日本産品
11 玉ねぎ		北海道/佐賀	1500g	※日本産品
12 ヤングコーン		香港購入	60本	
13 黒酢			1800cc	
14 黒砂糖			300g	
15 砂糖			300g	
16 しょうゆ			300cc	
17 片栗粉			150cc	
鮭といくらのほろこめし				
1 甘塩鮭		岩手	30切れ	※日本産品
2 昆布だし		岩手	60g	※日本産品
3 酒		岩手	300cc	※日本産品
4 しょうゆ			150cc	
5 砂糖			150g	
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	4kg	※日本産品
9 いくら		岩手	480g	※日本産品
10 三つ葉		福岡	60本	※日本産品
11 きざみ海苔		千葉	15g	※日本産品
いも煮				
1 牛バラ薄切り肉	幅4cm	宮城	2500g	※日本産品
2 里芋		宮崎	4.5kg	※日本産品
3 ごぼう	ささがき	宮崎	2500g	※日本産品
4 ごんにゃく		福岡	2500g	※日本産品
5 だし汁		日本産	240g	※日本産品
6 料理酒			3L	
7 本みりん			1.8L	
8 しょうゆ		日本産	1L	※日本産品
9 白ネギ	斜め薄切り	大分	2.5kg	※日本産品
10 しめじ	小房	福岡	1.5kg	※日本産品
11 まいたけ	小房	福岡	1.5kg	※日本産品
12 七味唐辛子			少々	

※黄色網掛けは協賛食材

◆日本酒（24人分+メディア5社）×1回分

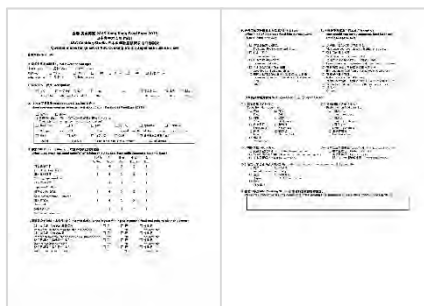
酒銘柄	酒蔵	県名	容量	数量	メニュー
1 雁木 特別純米生原酒	八百新酒造株式会社	山口	720ml	2	古老肉とたっぷり夏野菜の黒酢あん
2 日輪田 山廃純米 ※IWC受賞蔵	萩野酒造	宮城	720ml	2	鮭といくらのほろこめし
3 奥の松 特別純米	奥の松酒造	福島	720ml	2	いも煮

◆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



◆実施場所

■メディア来場に合わせ下記ABCクッキングスタジオ内にA3ポスターを掲出。

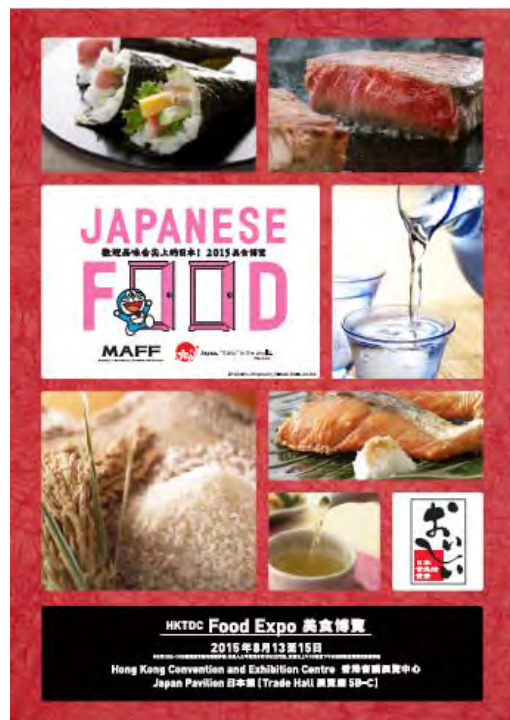
2F

■掲載期間：8/14 9:00～13:00



◆掲出物

■仕様：A3ポスター（カラープリンター出力 2枚1組）



実施内容/料理教室での展開 実施風景①

●MCによるオープニング・コメント



●参加者の調理の様子①



●参加者の調理の様子②



●参加者の調理の様子③



●参加者の調理の様子④



●田丸氏による調理デモ①



●田丸氏による調理デモ②



●料理教室で紹介したメニュー

手前左：東北郷土料理「鮭といくらのほらこめし」

手前右：東北郷土料理「いも煮」

中央奥：新広東料理「古老肉とたっぷり夏野菜の黒酢あん」



実施内容/料理教室での展開 実施風景②

●五嶋氏による日本酒マッチング紹介



●MCIによるインタビュー



●ドラえもん記念撮影①



●ドラえもん記念撮影②



●五嶋氏による爛付けの様子



●料理教室で紹介した日本酒
左：「雁木 特別純米生原酒」八百新酒造株式会社
右：「奥の松 特別純米」奥の松酒造



◆当該プログラムにおける成果と課題

【成果】

- ・参加者は主婦や会社員など一般人と、メディアや学生が半数ずつの構成であったことから、日本製品の魅力と共に今後の食生活に日本食を取り込んでもらえるよう、自宅での再現性も意識した調理デモにした。
- ・今後も日本産品を購入してみたい、食べたいという声が多数となったアンケート結果からセミナー講座ではなく調理を軸とした体験型イベントでの来場者の満足感が高いことがわかった。
- ・参加者は日常的に料理をする方が多く、ABCクッキングスタジオも講師以外にサポートスタッフが多くついていた事からプログラムはスムーズに進行し、かつ熱心に取り組まれていた。
- ・通常のステージセミナーでは試食だけに終始してしまうが、クッキング教室の場合は全参加者が食材に直接触れて、料理する事から、講師の素材解説、産地、特徴など日本産品の解説への理解度や実感が高いと感じられた。

【課題】

- ・今回、香港家庭でも取り入れられる日本産品を活用した日本食料理というテーマで本プログラムを実施したが、参加者は「あくまで純粋な日本食」と認識されていた可能性がある。
- ・更なる家庭料理での再現性も訴求する為には、今回のように全て日本食レシピとするよりも、「日本食 + 香港家庭料理」を織り交ぜたプログラムとし、その中で日本産品を盛り込む事で、より一層身近な料理として、イベント後の購入促進や家庭での再現に繋がってゆく可能性がある。