

15. 2015年8月17日_dragon-inc Online 「フード・エキスポ2015」農林水産省が香港で日本製品の魅力を発信

<http://www.dragon-inc.com/eventinformation/201508171047/>

ホーム

「フード・エキスポ2015」農林水産省が香港で日本製品の魅力を発信

投稿日: 2015-08-17 | 最終更新日時: 2015-08-17 | カテゴリー: [イベント・展覧・告知](#) [コラム](#) [エッセイ](#) [レポート](#)

香港で日本の農林水産物の安全性と和食の魅力を伝え、より生活の中に取り入れられるための取り組み

日本国農林水産省(MAFF)は、2015年8月13日(木)から15日(土)に開催された香港「フード・エキスポ2015」において、トレード・ホール内ジャパン・パビリオンステージでの調理デモの実施をはじめ、調理デモ、料理と日本酒の飲み合わせ、日本酒講座を実施いたしました。



今回の香港「フード・エキスポ2015」には、水産物、加工食品、果物、菓子、日本酒、日本茶などの分野から154社の出展がありました。8年連続で日本食材の世界最大の輸出先となっている香港でも、まだ日本料理はレストランでしか食べられないイメージが強く、今回の取り組みを通じて、日本食・和食文化をさらに一般家庭にまで普及させることを目指しています。

初日のオープニングステージにて、林芳正農林水産大臣は、香港で活躍するスターシェフ杉内馨氏が考案した「新広東料理」の「キンキの蒸し魚」を試食しました。焼き魚のイメージが強い一般的な日本の魚料理とは違い、香港の人々が最も大好きな魚の料理方法「蒸す」形で調理したキンキ料理です。また、日本酒を身近なものとして感じてもらうため、香港でレストランをオープンした燗付け師五嶋慎也氏より2015年IWC「SAKE部門」チャンピオン・サケ-会津ほまれの紹介を行いました。日系料理教室ABC Cooking Studioとも連携し、ジャパン・パビリオンステージおよび香港セントラルにあるクッキング教室で、日本郷土料理の調理デモを行いました。さらには世界的に大人気のキャラクター・ドラえもんが、これらのイベントに連続三日間登場し、香港でも大きな話題となりました。

林農林水産大臣は、「フード・エキスポ2015」来場の後、香港の日本食品マーケティング拠点であるイオン香港コーンヒル店への視察を行いました。

Facebook | Hstena | twitter | Google+ | Pocket

「フード・エキスポ2015」農林水産省が香港で日本製品の魅力を発信

香港で日本の農林水産物の安全性と和食の魅力を伝え、より生活の中に取り入れられるための取り組み

日本国農林水産省(MAFF)は、2015年8月13日(木)から15日(土)に開催された香港「フード・エキスポ2015」において、トレード・ホール内ジャパン・パビリオンステージでの調理デモの実施をはじめ、調理デモ、料理と日本酒の飲み合わせ、日本酒講座を実施いたしました。

今回の香港「フード・エキスポ2015」には、水産物、加工食品、果物、菓子、日本酒、日本茶などの分野から154社の出展がありました。8年連続で日本食材の世界最大の輸出先となっている香港でも、まだ日本料理はレストランでしか食べられないイメージが強く、今回の取り組みを通じて、日本食・和食文化をさらに一般家庭にまで普及させることを目指しています。

初日のオープニングステージにて、林芳正農林水産大臣は、香港で活躍するスターシェフ杉内馨氏が考案した「新広東料理」の「キンキの蒸し魚」を試食しました。焼き魚のイメージが強い一般的な日本の魚料理とは違い、香港の人々が最も大好きな魚の料理方法「蒸す」形で調理したキンキ料理です。また、日本酒を身近なものとして感じてもらうため、香港でレストランをオープンした燗付け師五嶋慎也氏より2015年IWC「SAKE部門」チャンピオン・サケ-会津ほまれの紹介を行いました。日系料理教室ABC Cooking Studioとも連携し、ジャパン・パビリオンステージおよび香港セントラルにあるクッキング教室で、日本郷土料理の調理デモを行いました。さらには世界的に大人気のキャラクター・ドラえもんが、これらのイベントに連続三日間登場し、香港でも大きな話題となりました。

林農林水産大臣は、「フード・エキスポ2015」来場の後、香港の日本食品マーケティング拠点であるイオン香港コーンヒル店への視察を行いました。

16. 2015年8月17日_時事ドットコム Online
「フード・エキスポ2015」
農林水産省が香港で日本産品の魅力を発信

転載記事

<http://www.jiji.com/jc/prt?k=00000001.000014994>

17. 2015年8月17日_JP106 Online _
「フード・エキスポ2015」
農林水産省が香港で日本産品の魅力を発信

転載記事

<http://www.jp106.net/news-759640.html>

時事ドットコム
PR TIMESニュースリリース > 指定記事

「フード・エキスポ2015」農林水産省が香港で日本産品の魅力を発信

【農林水産省】

香港で日本の農林水産物の安全性と和食の魅力を伝え、より生活の中に受け入れられるための取り組み

日本国農林水産省(MAFF)は、2015年8月13日(木)から15日(土)に開催された香港「フード・エキスポ2015」において、トレード・ホール内ジャパン・ハビリオンステージでの調理デモの実施をはじめ、調理デモ、料理と日本酒の飲み合わせ、日本酒講座を実施いたしました。

【画像: <http://prtimes.jp/i/14994/1/resize/d14994-1-982437-5.jpg>】

今回の香港「フード・エキスポ2015」には、水産物、加工食品、果物、菓子、日本酒、日本茶などの分野から154社の出展がありました。8年連続で日本食材の世界最大の輸出先となっている香港でも、また日本料理はレストランでしか食べられないイメージが強く、今回の取り組みを通じて、日本食と食文化をさらに一般家庭にまで普及させることを目指しています。

初日のオープニングステージにて、林芳正農林水産大臣は、香港で活躍するスターシェフ林氏が考案した「新広東料理」の「キンキの蒸し魚」を試食しました。焼き魚のイメージが強い一般的な日本の魚料理とは違い、香港の人々が最も大好きな魚の料理方法「蒸す」形で調理したキンキ料理です。また、日本酒を身近なものとして感じてもらうため、香港でレストランをオープンした関付師五郎也氏より2015年IWC「SAKE部門」チャンピオン・サケ・会津はまれの紹介を行いました。日系料理教室ABC Cooking Studioとも連携し、ジャパン・ハビリオンステージおよび香港セントラルにあるクッキング教室で、日本郷土料理の調理デモを行いました。さらには世界的に大人気のキャラクター・ドラえもんが、これらのイベントに連続3日間登場し、香港でも大きな話題となりました。

林農林水産大臣は、「フード・エキスポ2015」来場の後、香港の日本食品マーケティング拠点であるイオン香港コーンビル店への視察を行いました。(2015/08/17-10:02)

日本のニュース

《フード・エキスポ2015》農林水産省が香港で日本産品の魅力を発信

2015 08 17 10:42 PR TIMES

香港で日本の農林水産物の安全性と和食の魅力を伝え、より生活の中に受け入れられるための取り組み

日本国農林水産省(MAFF)は、2015年8月13日(木)から15日(土)に開催された香港「フード・エキスポ2015」において、トレード・ホール内ジャパン・ハビリオンステージでの調理デモの実施をはじめ、調理デモ、料理と日本酒の飲み合わせ、日本酒講座を実施いたしました。

【画像: <http://prtimes.jp/i/14994/1/resize/d14994-1-982437-5.jpg>】

今回の香港「フード・エキスポ2015」には、水産物、加工食品、果物、菓子、日本酒、日本茶などの分野から154社の出展がありました。8年連続で日本食材の世界最大の輸出先となっている香港でも、また日本料理はレストランでしか食べられないイメージが強く、今回の取り組みを通じて、日本食と和食文化をさらに一般家庭にまで普及させることを目指しています。

初日のオープニングステージにて、林芳正農林水産大臣は、香港で活躍するスターシェフ林氏が考案した「新広東料理」の「キンキの蒸し魚」を試食しました。焼き魚のイメージが強い一般的な日本の魚料理とは違い、香港の人々が最も大好きな魚の料理方法「蒸す」形で調理したキンキ料理です。また、日本酒を身近なものとして感じてもらうため、香港でレストランをオープンした関付師五郎也氏より2015年IWC「SAKE部門」チャンピオン・サケ・会津はまれの紹介を行いました。日系料理教室ABC Cooking Studioとも連携し、ジャパン・ハビリオンステージおよび香港セントラルにあるクッキング教室で、日本郷土料理の調理デモを行いました。さらには世界的に大人気のキャラクター・ドラえもんが、これらのイベントに連続3日間登場し、香港でも大きな話題となりました。

林農林水産大臣は、「フード・エキスポ2015」来場の後、香港の日本食品マーケティング拠点であるイオン香港コーンビル店への視察を行いました。

企業プレスリリース詳細へ
PR TIMESトップへ

Tags: フード、エキスポ、農林水産省、香港、日本産品

18. 2015年8月17日_Livedoor NEWS Online_「フード・エキスポ2015」農林水産省が香港で日本製品の魅力を発信

転載記事

<http://news.livedoor.com/article/detail/10477479/>


livedoor NEWS

ニューストップ

「フード・エキスポ2015」農林水産省が香港で日本製品の魅力を発信

2015年8月17日 11時41分 PR TIMES

香港で日本の農林水産物の安全性と和食の魅力を伝え、より生活の中に取り入れられるための取り組み



写真拡大

日本国農林水産省（MAFF）は、2015年8月13日（木）から15日（土）に開催された香港「フード・エキスポ2015」において、トレード・ホール内ジャパン・パビリオンステージでの調理デモの実施をはじめ、調理デモ、料理と日本酒の飲み合わせ、日本酒講座を実施いたしました。

[画像: <http://prtimes.jp/i/14994/1/resize/d14994-1-982437-5.jpg>]

今回の香港「フード・エキスポ2015」には、水産物、加工食品、果物、菓子、日本酒、日本茶などの分野から154社の出展がありました。8年連続で日本食材の世界最大の輸出先となっている香港でも、まだ日本料理はレストランでしか食べられないイメージが強く、今回の取り組みを通じて、日本食・和食文化をさらに一般家庭にまで普及させることを目指しています。

初日のオープニングステージにて、林方正農林水産大臣は、香港で活躍するスターシェフ杉内馨氏が考案した「新広東料理」の「キンキの蒸し魚」を試食しました。焼き魚のイメージが強い一般的な日本の魚料理とは違い、香港の人々が最も好きな魚の料理方法「蒸す」形で調理したキンキ料理です。また、日本酒を身近なものとして感じてもらうため、香港でレストランをオープンした焼付け師五嶋慎也氏より2015年IWC「SAKE部門」チャンピオン・サケ会津はまれの紹介を行いました。日系料理教室ABC Cooking Studioとも連携し、ジャパン・パビリオンステージおよび香港セントラルにあるクッキング教室で、日本郷土料理の調理デモを行いました。さらには世界的に大人気のキャラクター・ドラえもんが、これらのイベントに連続三日間登場し、香港でも大きな話題となりました。

林農林水産大臣は、「フード・エキスポ2015」束場の後、香港の日本食品マーケティング拠点であるイオン香港コーンビル店への視察を行いました。



企業プレスリリース詳細へ
PR TIMES トップへ

PR TIMES

f シェアする

ツイートする

19. 2015年8月17日_産経ニュース Online_「フード・エキスポ2015」農林水産省が香港で日本製品の魅力を発信

転載記事

<http://www.sankei.com/economy/news/150817/prl1508170009-n1.html>

東京 24°C

関西
オピニオン
フォト

Powered by xpopin

f
t

ホーム スポーツ エンタメ ライブ 地方 GG WIRED 日本力 大河原邦男展

速報 事件 政治 国際 経済 コラム 特集 写真 ランキング

金融・財政 産業・ビジネス IT 新商品 プレスリリース ショッピング

2015.8.17 10:46
文字の大きさ 小 中 大 印刷

「フード・エキスポ2015」農林水産省が香港で日本製品の魅力を発信

ツイート 0
おすすめ 0
G+ 0

PRTIMES

農林水産省
香港で日本の農林水産物の安全性と和食の魅力を伝え、より生活の中に受け入れられるための取り組み

日本国農林水産省（MAFF）は、2015年8月13日（木）から15日（土）に開催された香港「フード・エキスポ2015」において、トレード・ホール内ジャパン・パビリオンステージでの調理デモの実施をはじめ、調理デモ、料理と日本酒の飲み合わせ、日本酒講座を実施いたしました。

[画像: <http://prtimes.jp/i/14994/1/resize/d14994-1-982437-5.jpg>]

今回の香港「フード・エキスポ2015」には、水産物、加工食品、果物、菓子、日本酒、日本茶などの分野から154社の出展がありました。8年連続で日本食材の世界最大の輸出先となっている香港でも、まだ日本料理はレストランでしか食べられないイメージが強く、今回の取り組みを通じて、日本食・和食文化をさらに一般家庭にまで普及させることを目指しています。

初日のオープニングステージにて、林芳正農林水産大臣は、香港で活躍するスターシェフ杉内馨氏が考案した「新広東料理」の「キンキの蒸し魚」を試食しました。焼き魚のイメージが強い一般的な日本の魚料理とは違い、香港の人々が最も大好きな魚の料理方法「蒸す」形で調理したキンキ料理です。また、日本酒を身近なものとして感じてもらうため、香港でレストランをオープンした爛付け師五嶋慎也氏より2015年IWC「SAKE部門」チャンピオン・サケ会津ほまれの紹介を行いました。日系料理教室ABC Cooking Studioとも連携し、ジャパン・パビリオンステージおよび香港セントラルにあるクッキング教室で、日本郷土料理の調理デモを行いました。さらには世界的に大人気のキャラクター・ドラえもんが、これらのイベントに連続三日間登場し、香港でも大きな話題となりました。

林農林水産大臣は、「フード・エキスポ2015」来場の後、香港の日本食品マーケティング拠点であるイオン香港コーンヒル店への視察を行いました。

[プレスリリース詳細へ](#)

新聞購読のお申し込み
書籍・雑誌

「ニュース」のランキング

瞬間	アクセス	ソーシャル
1	北朝鮮が中国に不快感？ 労働...	
2	【経済インサイド】「9代目 i...	
3	ジェットロ調査 中国消費者の日...	
4	元AKB 篠田麻里子さんのCM...	
5	トヨタ、新型プリウス披露 日...	
6	【司法試験問題漏洩】明大教授...	
7	米無人偵察機が接近、台湾空軍...	
8	【司法試験問題漏洩】「女性び...	
9	ボン・ジョヴィ中国初公演が中...	
10	横浜・寿町の簡易宿泊所で16...	

[もっと見る](#)

プレミアム

足元から折られた「サザエさん」...

- [▶ 「生きているミュージアム」の...](#)
- [▶ 【トレンド日本】学習マンガが...](#)
- [▶ 薬物拠点排除へ、西成・あいり...](#)
- [▶ 上智大生殺害19年 自宅跡地...](#)
- [▶ 【水族館イルカ問題】シー・シ...](#)

© 2015 ASATSU-DK INC. ALL RIGHTS RESERVED.

173

20. 2015年8月17日 PR Times Online 「フード・エキスポ2015」農林水産省が香港で日本製品の魅力を発信

転載記事

<http://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000014994.html>

PR TIMES

農林水産省のプレスリリース(2015年8月17日)

▼ プレスリリース

[Top](#)
[テクノロジー](#)
[モバイル](#)
[アプリ](#)
[エンタメ](#)
[ビューティー](#)
[ファッション](#)
[ライフスタイル](#)
[ビジネス](#)

「フード・エキスポ2015」農林水産省が香港で日本製品の魅力を発信

香港で日本の農林水産物の安全性と和食の魅力を伝え、より生活の中に受け入れられるための取り組み

農林水産省 🕒 2015年8月17日 09時31分

5 ツイート	0 google+	0 はてな	 メール	 画像DL
-----------	--------------	----------	---------	----------

日本国農林水産省（MAFF）は、2015年8月13日(木)から15日(土)に開催された香港「フード・エキスポ2015」において、トレード・ホール内ジャパン・パビリオンステージでの調理デモの実施をはじめ、調理デモ、料理と日本酒の飲み合わせ、日本酒講座を実施いたしました。



今回の香港「フード・エキスポ2015」には、水産物、加工食品、果物、菓子、日本酒、日本茶などの分野から154社の出展がありました。8年連続で日本食材の世界最大の輸出先となっている香港でも、まだ日本料理はレストランでしか食べられないイメージが強く、今回の取り組みを通じて、日本食・和食文化をさらに一般家庭にまで普及させることを目指しています。

初日のオープニングステージにて、林芳正農林水産大臣は、香港で活躍するスターシェフ杉内馨氏が考案した「新広東料理」の「キンキの蒸し魚」を試食しました。焼き魚のイメージが強い一般的な日本の魚料理とは違い、香港の人々が最も好きな魚の料理方法「蒸す」形で調理したキンキ料理です。また、日本酒を身近なものとして感じてもらうため、香港でレストランをオープンした腐付け師五嶋慎也氏より2015年IWC「SAKE部門」チャンピオン・サケー会津ほまれの紹介を行いました。日系料理教室ABC Cooking Studioとも連携し、ジャパン・パビリオンステージおよび香港セントラルにあるクッキング教室で、日本郷土料理の調理デモを行いました。さらには世界的に大人気のキャラクター・ドラえもんが、これらのイベントに連続三日間登場し、香港でも大きな話題となりました。

林農林水産大臣は、「フード・エキスポ2015」来場の後、香港の日本食品マーケティング拠点であるイオン香港コーンヒル店への視察を行いました。

21. 2015年8月15日_East Touch Facebook_ 日本食材製作全新「咕roll肉」！ 日本食材で作った新しい「古ロール肉」！

<https://www.facebook.com/easttouchhk?fref=ts>

東TOUCH
8月15日 17:13 · 編集済み ·

應日本農林水産省的邀請，尋日我哋去咗ABC Cooking Studio學用日本食材整廣東菜同點配清酒，個「咕roll肉」真係一流（睇下你就知點解叫「咕roll肉」）
另外仲煮咗「鮭魚子飯」同「芋頭鍋」～
食完嘅同事冇肚痛，好健康，我放心晒。
今日有冇人去美食博覽2015見到佢哋嘅介紹呀？... もっと見る

LIFESTYLE - 日本食材製作全新「咕roll肉」！ ✓

日本的食材就是新鮮好味，肉甜菜爽海鮮肥美，早前我們就應日本農林水産省的邀請，到ABC Cooking studio利用日本食材製作了三味融合日本與廣東風味的料理，雖然有點手忙腳亂，但放心，大家食完都冇肚痛，仲健健康康。

EASTTOUCH.MY-MAGAZINE.ME

日本語サマリー：

日本農林水産省に招待していただいて、昨日ABCクッキングスタジオで日本食材を使った広東料理や日本酒の飲み合わせを勉強しました。その中の「古ロール肉」はすごかったです！（詳細については下記のURLを参照してください）他に「鮭といくらのほらこめし」と「いも煮」も調理しました。

皆さん、今日もフードエキスポ2015で農林水産省が主催した調理デモに行かれましたか。

日本食材はいつも新鮮で美味しいです。先日日本農林水産省に招待していただいて、ABCクッキングスタジオで日本食材を使って、3種類の日本風広東料理を調理しました。ちょっとバタバタしてたけどとても楽しかった！

應日本農林水産省的邀請，尋日我哋去咗ABC Cooking Studio學用日本食材整廣東菜同點配清酒，個「咕roll肉」真係一流（睇下你就知點解叫「咕roll肉」）

另外仲煮咗「鮭魚子飯」同「芋頭鍋」～

食完嘅同事冇肚痛，好健康，我放心晒。

今日有冇人去美食博覽2015見到佢哋嘅介紹呀？

日本的食材就是新鮮好味，肉甜菜爽海鮮肥美，早前我們就應日本農林水産省的邀請，到ABC Cooking studio利用日本食材製作了三味融合日本與廣東風味的料理，雖然有點手忙腳亂，但放心，大家食完都冇肚痛，仲健健康康。

22. 2015年8月15日_East Touch Online_ 日本食材製作全新「咕roll肉」！ 日本食材で作った新しい「古ロール肉」！

<http://easttouch.my-magazine.me/main/lifestyle/view/2060/general/%E6%97%A5%E6%9C%AC%E9%A3%9F%E6%9D%90%E8%A3%BD%E4%BD%9C%E5%85%A8%E6%96%B0%E3%80%8C%E5%92%95roll%E8%82%89%E3%80%8D%EF%BC%81>

日本食材製作全新「咕roll肉」！

日本の食材は新鮮で美味、肉野菜海鮮豊富。早前我們就應日本農林水産省の邀請，到ABC Cooking studio利用日本食材製作了三種融合日本與廣東風味的料理，雖然有點手忙腳亂，但放心，大家食完都有肚痛，仲健康康。

這次我們兩小時內煮好新廣東料理「黑醋野菜咕roll肉」、宮城郷土料理「鮭魚子飯」及山形郷土料理「芋頭鍋」，大家對頭兩款應該好熟悉，最後的「芋頭鍋」其實有點似雞件肉湯，而用上的日本芋頭是白色一小粒，外型似馬蹄，吃的時候又覺得似糯米，很有趣，加上用了大量清酒釀成的湯底，男士應該會非常喜歡。

「黑醋野菜咕roll肉」我覺得是當中最特別的菜式，因為平日我們食開的咕roll肉都是一件件半肥瘦豬肉，今次我們則使用肉片捲成小肉卷，再沾上炸漿半煎炸成咕roll肉，咬開時的鬆化程度及肉汁都比平日食的多，而且沒那麼肥膩，當然也因為用上了日本食材的關係嘍，但這個新式「咕roll肉」大家真的可以在家一試！

至於「鮭魚子飯」就最簡單，大約半小時即可完成，用昆布湯先煮熟三文魚，拿起備用，再用熱食的海苔水浸飯，弄碎三文魚後將兩者混合，再在上面加上新鮮三文魚子及紫菜碎，搗碎！家中有小朋友或者老人家的朋友可以試做，用來開party或在男朋友前一展廚藝都唔差，當作一人前晚餐亦得！

煮完之後，有酒師五嶋慎也先生（酒師是專門研究如何改變酒的溫度，去配合不同菜色）為大家講解如何選用清酒，令這三道菜更美味，次序分別是雁木配「黑醋野菜咕roll肉」，「鮭魚子飯」則配CVC受賞酒日輪田，「芋頭鍋」就是真の松。

今天(8月15日)他們會在「香港貿發局美食博覽2015」，向大家介紹日本食材及清酒，務求如下的講座

從葡萄酒看日本清酒講座
日期及時間：8月15日 16:45-18:00
講者：香港葡萄酒教育中心導師 多曼A夢
攤位位置：Hall 5B-C日本館舞台

就算錯過了的朋友，平日都可以多留意日本食材，真係誠意推介大家做「鮭魚子飯」或「咕roll肉」！

text Iris

日本語サマリー：

日本食材で製作した斬新な「古ロール肉」！

日本食材はいつも新鮮で美味しいです。先日日本農林水産省に招待していただいて、ABCクッキングスタジオで日本食材を使って日本と広東料理を調理しました。

2時間の教室では、新広東料理「古老肉とたっぷり夏野菜の黒酢あん」、宮城郷土料理「鮭といくらのほらこめし」と山形郷土料理「いも煮」を調理しました。「いも煮」は「キノコ牛肉スープ」と似ています。日本の芋が白くて小さく、おもちのような食感をしていてとても面白いです。日本酒ベースのスープに相まって、男性が好きになりそうです。

一番スペシャルな料理は「古老肉とたっぷり夏野菜の黒酢あん」だと思います。一般の「古老肉」では豚肉の薄切りを使いますが、今回の調理デモでは薄い豚スライスをロールし、焼くのです。普通の「古老肉」より健康的でジューシーです。ぜひ家でも試してください。

「鮭といくらのほらこめし」が一番簡単で、気軽に作れるので、パーティーなどにピッタリです。

調理デモの後に爛付け師の五嶋さんが日本酒の飲み合わせ教室を行いました。料理をより美味しく楽しめるコツを教えていただきました。皆さん、もっと日本の食材を使って料理を作りましょう。

22. 2015年8月15日_East Touch Online_ 日本食材製作全新「咕roll肉」! 日本食材で作った新しい「古ロール肉」!

[http://easttouch.my-](http://easttouch.my-magazine.me/main/lifestyle/view/2060/general/%E6%97%A5%E6%9C%AC%E9%A3%9F%E6%9D%90%E8%A3%BD%E4%BD%9C%E5%85%A8%E6%96%B0%E3%80%8C%E5%92%95roll%E8%82%89%E3%80%8D%EF%BC%81)

[magazine.me/main/lifestyle/view/2060/general/%E6%97%A5%E6%9C%AC%E9%A3%9F%E6%9D%90%E8%A3%BD%E4%BD%9C%E5%85%A8%E6%96%B0%E3%80%8C%E5%92%95roll%E8%82%89%E3%80%8D%EF%BC%81](http://easttouch.my-magazine.me/main/lifestyle/view/2060/general/%E6%97%A5%E6%9C%AC%E9%A3%9F%E6%9D%90%E8%A3%BD%E4%BD%9C%E5%85%A8%E6%96%B0%E3%80%8C%E5%92%95roll%E8%82%89%E3%80%8D%EF%BC%81)

日本食材製作全新「咕roll肉」!

日本の食材就是新鮮好味，肉甜菜爽海鮮肥美，早前我們就應日本農林水產省的邀請，到ABC Cooking studio利用日本食材製作了三味融合日本與廣東風味的料理，雖然有點手忙腳亂，但放心，大家食完都有肚痛，仲健健康康。

這次我們要兩小時內煮好新廣東料理「黑醋野菜咕嚕肉」、宮城鄉土料理「鮭魚子飯」及山形鄉土料理「芋頭鍋」，大家對頭兩款應該好熟悉，最後的「芋頭鍋」其實有點似雜菌牛肉湯，而用上日本芋頭是白色一小粒，外型似馬蹄，吃的時候又覺得似糯米，很有趣，加上用了大量清酒煮成的湯底，男士應該會非常喜歡。

「黑醋野菜咕嚕肉」我覺得是當中最特別的菜式，因為平日我們食開的咕嚕肉都是一件件半肥瘦豬肉，今次我們則使用肉片捲成小肉卷，再沾上炸漿半煎炸成咕嚕肉，咬開時的鬆化程度及肉汁都比平日食的豐富，而且沒那麼肥膩，當然也因為用上了日本食材的關係啦，但這個新式「咕roll肉」大家真的可以在家一試!

至於「鮭魚子飯」就最簡單，大約半小時即可完成，用昆布湯先煮熟三文魚，拿起備用，再用熟魚的湯當水煲飯，弄碎三文魚後將兩者混合，再在上面加上新鮮三文魚子及紫菜碎，搞掂!家中有小朋友或者老人家的朋友可以試做，用來開party或在男朋友前一展廚藝都唔失禮，當作一人前晚餐亦得!

煮完之後，有爛酒師五嶋慎也先生（爛酒師是專門研究如何改變酒的溫度，去配合不同菜色）為大家講解如何選用清酒，令這三度菜更美味，次序分別是雁木配「黑醋野菜咕嚕肉」，「鮭魚子飯」則配IWC受賞酒日輪田，「芋頭鍋」就是奥の松。

今天（8月15日）他們會在「香港貿發局美食博覽2015」，向大眾介紹日本食材及清酒，例如下面的講座

從葡萄酒看日本清酒講座

日期及時間：8月15日 16:45-18:00

講者：香港葡萄酒教育中心導師、多啦A夢

攤位位置：Hall 5B-C日本館舞台

就算錯過了的朋友，平日都可以多留意日本食材，真係誠意推介大家做「鮭魚子飯」同「咕roll肉」!

text...iris

23. 2015年8月15日_Symme Online _ 日本食材製作全新「咕roll肉」！ 日本食材で作った新しい「古ロール肉」！

<http://www.symme.com/news/%E6%87%89%E6%97%A5%E6%9C%AC%E8%BE%B2%E6%9F%97%E6%B0%B4%E7%94%A2%E7%9C%81%E7%9A%84%E9%82%80%E8%AB%8B%EF%BC%8C%E5%B0%8B%E6%97%A5%E6%88%91%E5%93%8B%E5%8E%BB%E5%92%97abc-cooking-studio%E5%AD%B8%E7%94%A8%E6%97%A5%E6%9C%AC.html>



日本語サマリー：

日本農林水産省に招待していただいて、昨日ABCクッキングスタジオにて、日本食材で調理した広東料理や日本酒の飲み合わせを勉強しました。その中の「古ロール肉」はすごかったです！（詳細については下記のURLを参照してください）他に「鮭といくらのほらこめし」と「いも煮」も作りました。料理下手だから、私の料理を食べた同僚が無事で安心したわ。皆さん、今日もフードエキスポ2015で農林水産省が主催した調理デモに行かれましたか？
<http://easttouch.my-magazine.me/main/lifestyle/view/2060/> <http://easttouch.my-magazine.me/main/lifestyle/view/2060/LIFESTYLE>
日本食材はいつも新鮮で美味しいです。先日日本農林水産省に招待していただいて、ABCクッキングスタジオにて、日本食材を用いて、日本と広東風料理を調理しました。ちょっとバタバタしてたけどとても楽しかった！

應日本農林水産省の邀請，尋日我哋去咗ABC Cooking Studio學用日本...

應日本農林水産省の邀請，尋日我哋去咗ABC Cooking Studio學用日本食材整廣東菜同點配清酒，個「咕roll肉」真係一流（睇下你就知點解叫「咕roll肉」）另外仲煮咗「鮭魚子飯」同「芋頭鍋」～食完嘅同事有肚痛，好健康，我放心晒。今日冇人去美食博覽2015見到佢哋啲介紹呀？
<http://easttouch.my-magazine.me/main/lifestyle/view/2060/>
<http://easttouch.my-magazine.me/main/lifestyle/view/2060/LIFESTYLE> - 日本食材製作全新「咕roll肉」！日本的食材就是新鮮好味，肉甜菜爽海鮮肥美，早前我們就應日本農林水産省の邀請，到ABC Cooking studio利用日本食材製作了三味融合日本與廣東風味的料理，雖然有點手忙腳亂，但放心，大家食完都有肚痛，仲健康康康。