

42. 2015年8月18日_Japan Trend Ranking_Facebook

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

Japan Trend Ranking - 香港 added 2 new photos.
52 mins · Edited

2015年1月至6月日本食品の出口香港排名第1位你知道吗？
也就是說日本食品市場廣受香港消費者歡迎之一。

8月13日至15日由香港貿發局主辦的第26屆香港美食博覽在香港會議展覽中心舉行了。美食博覽是香港一年一度的城中美食盛會，為參展商提供最新食材的展示商貿平台。本屆美食博覽有來自20個國家和地區總計1,100家參展商；其中，今年日本參展商由上年的220個增加至逾230個，日本農林水產省(MAFF*)更特別設置攤位，推廣香桃、日本香菇等日本的美食。
*MAFF http://www.maff.go.jp/e/japan_food/index.html... See More

See translation

Like Comment Share

日本語サマリー：

2015年1月から6月にかけて日本食品の輸出地区で香港が1位だったことを知っていますか？

これは日本食が大人気の証拠ですね。

8月13日から15日まで香港貿發局主催の第26回「香港フードエキスポ」は香港會議展覽センターで実施しました。この場を通じて出展者が最新の食材を展示しています。今回は20国から計1,100出展者が参加；その中日本出展者が去年の220社から230社に上昇し，日本農林水産省(MAFF*)は更に特別会場を設け、桃、日本シイタケなどを展示する予定です。

*MAFF http://www.maff.go.jp/e/japan_food/index.html
トレードホールのジャパンパビリオンでは調理デモを実施し、農林水産省林芳正大臣も会場に駆けつけて知名料理人けいさんの「新広東料理」を試食しましたよ。

そして香港で活躍している五嶋慎也先生も2015年IWC「SAKE部門」のチャンピオン酒「会津ほまれ」を紹介しました。日本清酒専門家の百瀬あゆちさんも一緒に清酒セミナーを実施し、とてもにぎやかでした。ABCクッキングスタジオは、家庭で作れる日本料理を披露しました。参加者も興味津々。また、世界人気キャラクタードラえもんもPRしにきており、日本風味と魅力を伝えにきました。

2015年1月至6月日本食品の出口香港排名第1位你知道吗？
也就是說日本食品市場廣受香港消費者歡迎之一。

8月13日至15日由香港貿發局主辦的第26屆香港美食博覽在香港會議展覽中心舉行了。美食博覽是香港一年一度的城中美食盛會，為參展商提供最新食材的展示商貿平台。本屆美食博覽有來自20個國家和地區總計1,100家參展商；其中，今年日本參展商由上年的220個增加至逾230個，日本農林水產省(MAFF)更特別設置攤位，推廣香桃、日本香菇等日本的美食。
MAFF http://www.maff.go.jp/e/japan_food/index.html

在「Trade Hall」的日本展館「Japan Pavilion Stage」中，實施烹飪示範，除了農林水產省大臣林芳正先生趕到會場之外，活躍於香港的日本廚師「杉内薫」即場給我們品嚐了「新粵菜清蒸魚」料理。

同樣活躍於香港的爛酒師匠五嶋慎也先生介紹2015年IWC「SAKE部門」之冠軍「会津Homare」非常受歡迎的。還有日本清酒專家(Kikizakeshi) Ayuchi Momose一連三天舉辦清酒講座和在場試飲，反應熱烈。

作為日本ABC烹飪工作室就推介使用日本食材的家常菜配方。吸引了參觀者的興趣。此外，世界最受歡迎的卡通「哆啦A夢」公關也趕到會場連續三天，誠意推介日本風味的魅力！

43. 2015年8月17日_PR Newsire _香港貿發局美食博覽2015“品味舌尖上的日本” HKTDCCフード・エキスポ2015「日本を味わおう」

<http://www.prnasia.com/story/128846-1.shtml>

PR Newswire
美通社
Kaiser Company

产品与服务 | 新闻中心 | 媒体监测 CMM | 媒体服务

首页 > 新闻中心 > 行业新闻 > 香港貿發局美食博覽2015“品味舌尖上的日本”

香港貿發局美食博覽2015 “品味舌尖上的日本”

2015-08-17 10:46

日本农林水产大臣来港宣传和食魅力 促扩大日本新鲜食材出口

香港2015年8月17日电/美通社/—日本农林水产省（MAFF）于2015年8月13日（星期四）至15日（星期六），一连三日于“香港貿發局美食博覽2015”贸易馆内日本馆舞台进行烹饪示范、日本清酒搭配（Sake Pairing）和日本酒讲座，宣扬日本农林水产物的安全性以及和食魅力，致力鼓励香港人把和食融入日常生活。本年度的“香港貿發局美食博覽2015”来自日本的参展商再创历年新高，共有154个，分别来自水产、加工食品、水果、零食、日本酒、日本茶等类别。林芳正农林水产大臣专程从日本到港主持新闻发布会，阐述日本产食材及和食文化的魅力，会上特别请来日本人气卡通人物哆啦A梦并以法宝“随意门”，迎接从日本来港的农林水产大臣，同时带来日本食材-和食文化，与众多嘉宾为“香港貿發局美食博覽2015”日本馆一系列活动揭开序幕。

林芳正日本农林水产大臣(中)及日本农林水产省司长樱庭英悦(右)与日本人气卡通人物哆啦A梦(左)一同出席香港貿發局美食博覽2015日本农林水产省新闻发布会

农林水产产业的发展一直是日本重要的政策之一，日本政府当局更订下了2020年扩大农林水产物及食品年出口至一兆日元的目标。根据日本农林水产省本月10日的公布，2015年首六个月日本农林水产物及食品的出口总值达过往最高纪录的3546亿日元（约220亿元），相对去年同期增幅超过25%，其中香港更连续八年成为最大的出口地，而且由于香港是东南亚地区内唯一同时设有冷藏和冷冻保税设备的港口，今后加强新鲜食材对香港的出口正是重要的一环。

有见现今一般香港消费者在家中烹调日本料理或使用日本食材煮食仍未普及，一直致力向海外推广日本产食材-和食文化的日本农林水产省（MAFF），于本次美食博覽展期期间，联同星级名厨杉内馨和来自日本的 ABC Cooking Studio 讲师，向香港的消费者示范在家中也能轻松制作的“新广东料理”和日本家乡料理。于发布会上，林芳正日本农林水产大臣亦率先品尝由名厨杉内馨所主理的新广东料理“和风清蒸当红喜之次”，一改以往日本鱼类都是煎或烤的刻板印象，以香港人熟悉的清蒸方法炮制喜之次。与此同时，为了加深港人对日本清酒的认识和兴趣，今天发布会上也邀请了专业清酒师五嶋慎也，介绍刚获“国际美酒大赛”殊荣的日本酒组别 Champion Sake — 会津产 山田锦仕达 纯米大吟醸酒（日文汉字），阐述如何以清酒与料理作出搭配，为日常餐桌锦上添花、增添味觉层次。哆啦A梦亦将于一连三天的活动登场，向业内人士和公众宣传日本产食材-和食文化。最后林芳正日本农林水产大臣亦联同一众嘉宾以及哆啦A梦合照，为一连三日精彩活动揭开序幕。

日本农林水产省更公布于8月12日起于香港设置日本食品“市场据点”，安排试卖及相关的食品宣传，此新战略亦有望进一步奠定香港作为日本农林水产物及食品首席出口地的位置。农林水产大臣于会后亦到日本食品“市场据点”-- AEON 康怡店进行视察，鼓励消费来自日本新鲜的食材。

*本活动是由农林水产省食料产业局输出促进组委托举办。

Photo - <http://photos.prnasia.com/prnh/20150817/8521505339>

日本語サマリー :

HKTDCCフード・エキスポ2015「日本を味わおう」

日本の新鮮食材の輸出の拡大のため、日本国農林水産省が香港で日本産品の魅力を発信

(香港、2015年8月13日) 日本国農林水産省（MAFF）は、2015年8月13日(木)から15日(土)に開催される香港「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。香港に日本の農林水産物の安全性と和食の魅力を伝え、より香港の人々の生活の中に受け入れられるための取り組みです。今回の香港「フード・エキスポ 2015」には、日本より154社、水産物、加工食品、果物、菓子、日本酒・日本茶、などの分野から出展があり、来港した林農林水産省大臣が本日開催されたオープニングセレモニーにて日本食・食文化の魅力を発信しました。

農林水産業の発展は今後の日本にとって重要な政策となり、日本政府は農林水産物・食品の輸出額を2020年までに年間一兆円規模への拡大を目指しています。日本国農林水産省 今月10日の発表によると、今年の1月から6月までの農林水産物・食品の輸出額は、過去最高値の3546億円となり、対前年同期比25%と好調な伸びを記録し、その中でも香港は8年連続で世界最大の輸出先となっています。また、香港は東南アジア地域において唯一、到着した港において保税対応された冷蔵と冷凍の両設備が整備された都市であることから、今後の輸出拡大においてさらに重要な場所となっています。

香港においては、まだ日本料理は店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、日本国農林水産省は、日本食・和食文化を香港の一般家庭にまで普及させることに力を入れています。香港「フード・エキスポ 2015」では、香港で活躍するスターシェフ杉内馨氏や日系料理教室 ABC Cooking Studio と連携し、家庭向きで料理も簡単な「新広東料理」や日本郷土料理の調理デモを行います。本日のPRステージにて、林芳正農林水産大臣は、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、香港人が最も大好きな魚の料理方法「蒸す」でキンキを調理しました。また、香港の人々に日本酒を身近なものとして感じてもらうため、爛付け師五嶋慎也氏より2015年IWC「SAKE部門」チャンピオン・サケー 会津ほまれ が紹介されました。料理の特性に合わせて、相性のいい日本酒を選ぶことで、日常の食事が一層美味しく感じられます。世界的に大人気のキャラクター・ドラえもんは本日から三日間のイベントに登場し、香港の業界関係者や一般の観客に向けて、日本食・和食文化の魅力を伝えます。最後に林農林水産省大臣、ドラえもん、ゲスト全体と一緒に記念写真を撮って、三日間にわたった「フード・エキスポ 2015」日本館でのイベントが開幕いたしました。

また本日のイベントで、日本農林水産省が8月12日から日本食品のマーケティング拠点での試験販売・プロモーションの実施します。これらの取り組みによって、香港が今後も日本の農産物の最大市場と

しての定着していくことを目指しています。この度の来港において、林農林水産大臣は「フード・エキスポ 2015」来場の後、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、日本新鮮食材の販売を促進します。

43. 2015年8月17日_PR Newsire _香港贸发局美食博览2015“品味舌尖上的日本” HKTDCCフード・エキスポ2015「日本を味わおう」

<http://www.prnasia.com/story/128846-1.shtml>

香港贸发局美食博览2015“品味舌尖上的日本”

-日本农林水产大臣来港宣传和食魅力 促扩大日本新鲜食材出口

香港2015年8月17日电 /美通社/ -- 日本农林水产省 (MAFF) 于2015年8月13日 (星期四) 至15日 (星期六), 一连三日于“香港贸发局美食博览2015”贸易馆内日本馆舞台进行烹饪示范、日本清酒搭配 (Sake Pairing) 和日本酒讲座, 宣扬日本农林水产物的安全性以及和食魅力, 致力鼓励香港人把和食融入日常生活。本年度的“香港贸发局美食博览2015”来自日本的参展商再创历年新高, 共有154个, 分别来自水产、加工食品、水果、零食、日本酒、日本茶等界别。林芳正农林水产大臣专诚从日本到港主持新闻发布会, 阐述日本产食材及和食文化的魅力。会上特别请来日本人气卡通人物哆啦A梦并以法宝“随意门”, 迎接从日本来港的农林水产大臣, 同时带来日本食材-和食文化, 与众嘉宾为“香港贸发局美食博览2015”日本馆一系列活动揭开序幕。

农林水产业的发展一直是日本重要的政策之一, 日本政府当局更订下了2020年扩大农林水产物及食品年出口至一兆日元的目标。根据日本农林水产省本月10日的公布, 2015年首六个月日本农林水产物及食品的出口总值达过往最高纪录的3546亿日元 (约220亿元), 相对去年同期急增超过25%, 其中香港更连续八年成为最大的出口地, 而且由于香港是东南亚地区内唯一同时设有冷藏和冷冻保冻保税设备的港口, 今后加强新鲜食材对香港的出口正是重要的一环。

有见现今一般香港消费者在家中烹调日本料理或使用日本食材煮食仍未普及, 一直致力向海外推广日本产食材-和食文化的日本农林水产省 (MAFF), 于本次美食博览展期期间, 联同星级名厨杉内馨和来自日本的 ABC Cooking Studio 讲师, 向香港的消费者示范在家中也能轻松制作的“新广东料理”和日本家乡料理。于发布会上, 林芳正日本农林水产大臣亦率先品尝由名厨杉内馨所主理的新广东料理“和风清蒸当红喜之次”, 一改以往日本鱼类都是煎或烤的刻板印象, 以香港人熟悉的清蒸方法炮制喜之次。与此同时, 为了加深港人对日本清酒的认识和兴趣, 今天发布会上也邀请了专业清酒师五嶋慎也, 介绍刚获“国际美酒大赛”殊荣的日本酒组别 Champion Sake -- 会津誉 播州产山田锦仕込 纯米大吟醸酒 (日文汉字), 阐述如何以清酒与料理作出搭配, 为日常餐桌锦上添花、增添味觉层次。哆啦A梦亦将于一连三天的活动登场, 向业内人士和公众宣传日本产食材-和食文化。最后林芳正日本农林水产大臣亦联同一众嘉宾以及哆啦A梦合照, 为一连三日精彩活动揭开序幕。

日本农林水产省更公布于8月12日起于香港设置日本食品“市场据点”, 安排试卖及相关的食品宣传, 此新战略亦有望进一步奠定香港作为日本农林水产物及食品首席出口地的位置。农林水产大臣于会后亦到日本食品“市场据点”-- AEON康怡店进行视察, 鼓励消费来自日本新鲜的食材。

本活动是由农林水产省食料产业局输出促进组委托举办。

44. 2015年8月10日_香港ポスト_フードエキスポ、ドラえもんが調理デモ

<http://www.hkpost.com.hk/index2.php?id=12481#.VdMiTvCJhPg>

香港ポスト HCP Google: 検索
 サイト内 google

ホーム 最新号の内容 -20150810 No:3757
 読者の広場 バックナンバー 20150810 No.3757
 クラシファイド
 配布先一覧
 バックナンバー

LINEで送る 5

フードエキスポ、ドラえもんが調理デモ

日本国農林水産省は、海外における日本産食材・食文化の浸透を促進するため、8月13～15日に開催される「フード・エキスポ2015」のジャパン・パビリオンステージで調理デモ、料理と日本酒の飲み合わせ、日本酒講座を実施する。2015年IWC「SAKE部門」ゴールドメダル受賞日本酒の紹介・試飲、日本食材を使った「新広東料理」の試食などを通して、日本の生鮮食材と日本酒の魅力を香港の人々に伝える。さらに日本の人気キャラクター・ドラえもんがひみつ道具の「どこでもドア」を取り出して、さまざまな日本食材と日本食文化を伝える。ドラえもんは、香港在住歴の長い和食達人のスターシェフ杉内馨氏とABC Cooking Studio講師と共に、家庭向きで料理も簡単な「新広東料理」や日本郷土料理の調理デモを行う。 [【関連記事】](#)

フードエキスポ、ドラえもんが調理デモ

日本国農林水産省は、海外における日本産食材・食文化の浸透を促進するため、8月13～15日に開催される「フード・エキスポ2015」のジャパン・パビリオンステージで調理デモ、料理と日本酒の飲み合わせ、日本酒講座を実施する。2015年IWC「SAKE部門」ゴールドメダル受賞日本酒の紹介・試飲、日本食材を使った「新広東料理」の試食などを通して、日本の生鮮食材と日本酒の魅力を香港の人々に伝える。さらに日本の人気キャラクター・ドラえもんがひみつ道具の「どこでもドア」を取り出して、さまざまな日本食材と日本食文化を伝える。ドラえもんは、香港在住歴の長い和食達人のスターシェフ杉内馨氏とABC Cooking Studio講師と共に、家庭向きで料理も簡単な「新広東料理」や日本郷土料理の調理デモを行う。

45. 2015年8月13日_NHK NEWS WEB_香港で食品見本市 福島なども魅力アピール

<http://www3.nhk.or.jp/news/html/20150813/k10010189081000.html>

2015年（平成27年）8月18日【火曜日】

トップページ > 国際ニュース一覧 > 香港で食品見本市 福島なども魅力アピール

ニュース詳細

香港で食品見本市 福島なども魅力アピール

8月13日 21時20分

日本の食品の最大の輸出先となっている香港で大規模な食品の見本市が開かれ、原発事故のあと、香港の輸入規制を受けている福島県などからも担当者が参加し、地元産の食品の魅力アピールしました。

香港は、日本の農林水産物の国・地域別の輸出額で全体の22%を占める最大の輸出先で、13日から3日間、大規模な食品の見本市が開かれ、日本から240余りの企業や団体が参加しました。中には、物流サービスの向上で、日本で水揚げされた翌日に香港の食卓に並ぶ新鮮な海産物や和牛のほか、加工食品や調味料なども紹介されています。

香港では、日本の食品の人気が高い一方、東京電力福島第一原子力発電所の事故を受けて、福島、茨城、栃木、群馬それに千葉の5県を対象に、野菜や果物などの輸入規制が続いています。

会場には、東日本の食品を紹介するコーナーも設けられ、福島県などの担当者が地元産のお酒やジュースを参加者にふるまい、地域の食品の魅力アピールしていました。

会場を訪れた若い女性は「日本の食品はしっかり管理されていて信用できるので、心配していません」と話していました。見本市には林農水産大臣も訪れ、輸入規制について「しっかり検査して全く問題がないという科学的なデータを共有することを、地道に続けることが肝心だ」と述べ、香港政府に規制の緩和を働きかけていく考えを示しました。

ツイート
 シェアする
 チェック
 ?
 ※クリックするとNHKサイトを離れます。

香港で食品見本市 福島なども魅力アピール

日本の食品の最大の輸出先となっている香港で大規模な食品の見本市が開かれ、原発事故のあと、香港の輸入規制を受けている福島県などからも担当者が参加し、地元産の食品の魅力アピールしました。香港は、日本の農林水産物の国・地域別の輸出額で全体の22%を占める最大の輸出先で、13日から3日間、大規模な食品の見本市が開かれ、日本から240余りの企業や団体が参加しました。中には、物流サービスの向上で、日本で水揚げされた翌日に香港の食卓に並ぶ新鮮な海産物や和牛のほか、加工食品や調味料なども紹介されています。

香港では、日本の食品の人気が高い一方、東京電力福島第一原子力発電所の事故を受けて、福島、茨城、栃木、群馬それに千葉の5県を対象に、野菜や果物などの輸入規制が続いています。会場には、東日本の食品を紹介するコーナーも設けられ、福島県などの担当者が地元産のお酒やジュースを参加者にふるまい、地域の食品の魅力アピールしていました。会場を訪れた若い女性は「日本の食品はしっかり管理されていて信用できるので、心配していません」と話していました。

見本市には林農水産大臣も訪れ、輸入規制について「しっかり検査して全く問題がないという科学的なデータを共有することを、地道に続けることが肝心だ」と述べ、香港政府に規制の緩和を働きかけていく考えを示しました。

46. 2015年8月15日_WOM Guide_多啦A夢與你品嚐舌尖上的日本！ ドラえもんと一緒に日本を味わおう！

<http://www.womguide.com/event/%E5%A4%9A%E5%95%A6a%E5%A4%A2%E8%88%87%E4%BD%A0%E5%93%81%E5%9A%90%E8%88%8C%E5%B0%96%E4%B8%8A%E7%9A%84%E6%97%A5%E6%9C%AC%EF%BC%81/>



日本語サマリー：

日本食文化が香港人に愛されており、日本酒ブームなど日本食品のブームもよく見かけます。食材はよく見かけるが、あまり調理法を知ってる人がまだ多くはないようです。日本食材の促進に取り組んでいる農林水産省は、2015年8月13日から15日で3日間ジャパンパビリオンで調理デモや日本酒セミナーを開催し、2015年IWC受賞酒の試飲もあり、日本食材を使った「新広東料理」も披露される予定です。8月13日の開会式では、ドラえもんも応援に来ました。日本食材を味わいたい方はぜひ見逃しなく！

日本料理文化一直以來都非常受本地人所喜愛，各種特色食品更多次在本地掀起狂熱，如日本酒等各種飲食文化更漸漸開始為人所熟知。然而在家烹調日本料理或使用日本食材煮食仍未普及，五花八門的日本酒種亦令人花多眼亂。一直致力推廣日本產食材、和食文化的日本農林水産省，將於2015年8月13日(星期四)至15日(星期六)，一連三日於「香港貿發局美食博覽2015」日本館舞台進行烹飪示範、日本清酒搭配(Sake Pairing)和日本酒講座，包括2015年IWC日本酒組別金獎清酒的介紹與試飲和以日本食材炮製的「新廣東料理」試食，向公眾介紹日本新鮮食材和清酒的魅力。8月13日的開幕禮，屆時人氣動漫角色多啦A夢更會親自到場，與各位分享各種來自日本的食材及和食文化，千萬不要錯過這個千載難逢的機會！

47. 2015年8月18日_騰訊網 qq.com_香港贸发局美食博览2015“品味舌尖上的日本” HKTDCフード・エキスポ2015「日本を味わおう」

<http://dy.qq.com/article.htm?id=20150817A01BM000>

転載記事

48. 2015年8月18日_北京晨报 www.morningpost.com.cn_香港贸发局美食博览2015“品味舌尖上的日本”HKTDCフード・エキスポ2015「日本を味わおう」

<http://www.morningpost.com.cn/2015/0817/939288.shtml>

転載記事