

## 94. 2015年8月17日\_聚焦北京網\_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.cnbjw.cn/2015/0817/505821.html>

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。

林芳正日本农林水产大臣(中)及日本农林水产业局局长樱庭英悦(右)与日本人气卡通人物哆啦A梦(左)一同出席香港贸发局美食博览2015日本农林水产省新闻发布会

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220亿美元），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 -- 会津藩 播州山田锦仕込 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。

\*本次活动是由农林水产省食料产业局输出促进组委托举办。

## 95. 2015年8月17日\_中国江苏在线\_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」

転載記事

<http://www.ejiangsu.com.cn/housing/life/2015/0817/316102.html>

今天是：115年8月20日 星期四 设为首页 | 添加收藏

ejiangsu.com.cn 新闻 国内 国际 社会 财经 金融 投融资 理财 健康 养生 医药 公益 能源 环保 化工 制造 汽车 交通 产业

**中国江苏在线** 江苏 要闻 社会 教育 科技 IT 通信 游戏 旅游 景点 航空 酒店 家居 房地产 建材 潮流 娱乐 娱乐 体育 会展

---

当前位置：主页 > 家居 > 潮流 >

### 香港贸发局美食博览2015 “品味舌尖上的日本”

2015-08-17 16:46 消息来源: 日本农林水产省

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，与众嘉宾为“香港贸发局美食博览2015”日本馆系列活动揭开序幕。

林芳正日本农林水产大臣（中）及日本农林食料业局长榎庭英悦（右）与日本人气卡通人物哆啦A梦（左）一同出席香港贸发局美食博览2015日本农林水产省新闻发布会

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220亿美元），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>

新闻 江苏 财经 科技 健康

- 1 中办发文明确5类干部将新加入“问责”行列
- 2 网传“狼偷鸡被村民杀死炖汤”真相：不是狼而是
- 3 陕西旬阳发生5死特大杀人案 嫌疑人已服毒自杀
- 4 体真总局今将召集足协开会 或与狼狗有关
- 5 重庆一在建道路工地塌方 一工人被埋压身亡 图
- 6 郑州一夜市挂“色诱”式条幅 被指内容低俗
- 7 山东小伙被汽车碾压三次致死 因吃烧烤引争执
- 8 郭伯权：陕西民政厅上下要理头苦干履职尽责
- 9 2岁男童不愿吃感冒药 家属强灌致其昏迷
- 10 男孩骑自行车头跌 4天后尸体在黄河边被发现

## 96. 2015年8月17日\_貴陽之窗\_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.i0851.cn/article-118855-1.html>

転載記事

设为首页 收藏本站 贵阳之窗


用QQ帐号登录

贵阳新闻
乌当区
白云区
花溪区
观山湖
南明区
云岩区
息烽县

贵阳名人
贵州访谈
文化贵阳
行业资讯
时尚潮流
娱乐八卦
教育培训
财经资讯

香港贸发局展会
微信代理商
郑多燕晚餐减肥
超声刀美容危害
男人专科
欧洲

帖子
热搜: 贵阳 贵州 金阳

---

### 香港贸发局美食博览2015 “品味舌尖上的日本”

2015-8-17 17:34 | 发布者: Saha | 查看: 151 | 评论: 0

摘要: 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。



林芳正日本农林水产大臣(中)及日本农林食料业局长櫻庭英悦(右)与日本人气卡通人物哆啦A梦(左)一同出席2015日本农林水产省新闻发布会

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220亿美元), 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 播州产山田锦仕达 纯米大吟酿酒 (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。

## 97. 2015年8月17日\_北京都市網\_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.bjds.cn/html/2015/qiqu\\_0817/61888.html](http://www.bjds.cn/html/2015/qiqu_0817/61888.html)

転載記事

北京都市網 丰台熱線 寫真北京網

资讯 国内 国际 社会 娱乐 健康 商讯 房产 图片 女性 汽车 房产 教育 IT 游戏 数码 便民

北京都市網 您的位置: 北京都市網 > 资讯 > 商讯 > 列表

### 香港贸发局美食博览2015 “品味舌尖上的日本”

2015-08-17 17:00:00 【北京都市網】 来源: 已有1人浏览 有0人发表了看法

香港2015年8月17日电 /美通社/ -- 犁毡九ト灰口口。/AFF) 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、日本茶等类别。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。

林芳正日本农林水产大臣(中)及日本农林水产局局长櫻庭英悦(右)与日本人气卡通人物: 博览2015日本农林水产省新闻发布会

◆

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), 于本次美食博览展展期间, 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。

◆

## 98. 2015年8月17日\_華北訊息港\_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.huabei163.com/article-28589-1.html>

転載記事

华北信息港 新闻中心 重要内容

### 香港贸发局美食博览2015 “品味舌尖上的日本”

2015-8-17 17:34 | 发布者: 美国Tosasha | 查看: 129 | 评论: 0

**摘要:** 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, 与众嘉宾为“香港贸发局美食博览2015”日本馆系列活动揭开序幕。

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, 与众嘉宾为“香港贸发局美食博览2015”日本馆系列活动揭开序幕。

林芳正日本农林水产大臣(中)及日本农林食料局局长櫻庭英悦(右)与日本人气卡通人物哆啦A梦博览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年最高纪录的3546亿日元 (约220亿美元), 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 播州产山田锦仕达 纯米大吟酿酒 (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。

## 99. 2015年8月17日\_華東訊息港\_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.huadong163.com/article-28863-1.html>

転載記事

设为首页 收藏本站

用户名  自动登录 找回密码  
密码  登录 立即注册

www.huadong163.com

主 页

资讯

教育视点

生活

综合资讯

生活

健康生活

教育视点

汽车资讯

商业资讯

商 讯

汽车资讯

快捷导航

数码科技

热门搜索: 活动 交友 discuss

首页 商业资讯 查看内容

商 业 资 讯

发布文章

### 香港贸发局美食博览2015 “品味舌尖上的日本”

2015-8-17 17:34 | 发布者: 美通社sasha | 查看: 66 | 评论: 0

**摘要:** 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, 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。

林芳正日本农林水产大臣(中)及日本农林水产省新闻发言人(右)与日本人气卡通人物哆啦A梦(左)在“香港贸发局美食博览2015”日本馆新闻发布会上合影。

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。