

106. 2015年8月17日_ 智库在线_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.zikoo.com/news/53qepov0r.html>

転載記事

中国产业发展趋势研究机构

English 英语中文

报告库

通讯库

会议库

受聘库

图库库

站内搜索 行业报告 热门搜索

香港贸发局美食博览2015 “品味舌尖上的日本”

2015年08月17日 16:04 来源：商通社

日本农林水产大臣来港宣传和魅力 促扩大日本新鲜食材出口

香港2015年8月17日电/商通社/ -- 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史新高,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梦并以法定“随息门”,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,与嘉宾共赏“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)及日本农林食科业局长根庭英祝(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日本农林水产馆新闻发布会

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创纪录的3546亿日元(约220亿美元),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或使用日本食材者仍未普及,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“和风清蒸当红草之次”,一改以往日本鱼翅是那麽威风的刻板印象,以香港人熟悉的清蒸方法炮制草之次。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,介绍荣获“国际美酒大赛”殊荣的日本清酒Champion Sake -- 会津雪 播州产山田德仕达 纯米大吟醸酒(日文汉字),阐述如何以清酒与料理作出搭配,为日常餐桌增添上漆花、增添味觉层次。哆啦A梦亦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”,安排试吃及相关的食品宣传,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重要出口地的位置。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,鼓励消费者来自日本新鲜食材。

*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.primas.com/prmh/20150817/8521505339>

107. 2015年8月17日_卓創資訊_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.sci99.com/mt_41521.html

転載記事

卓創資訊 | 卓創諮詢 | ENGLISH
在线咨询 窗 400-611-5599 设为首页 网站地图

中国大宗商品资讯第一门户

能源 化工 塑料 橡胶 农产品 农资 中药材 钢铁 有色金属 林业 造纸 建材 畜牧业 再生资源 ENGLISH

估价系统: 估价标准 | 价格中心 | 卓创指数 | 数据与服务: 数据中心 | 周月推 | 专题 | 播客 | 黄页 | 供求 | 无线服务 | 天天新鲜 | 研究咨询

2015年8月20日
WTI 40.8,1.82 BRENT 47.16,1.65 美元指数 96.46,0.6 CRB 396.26--0

当前位置: 卓创资讯 >> 美通社 >> 信息正文

香港贸发局美食博览2015“品味舌尖上的日本”

卓创资讯 2015/8/17 16:46:00

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多啦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)及日本农林食料产业局长 樱庭英悦(右)与日本人气卡通人物多啦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 -- 会津菅 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。多啦A梦亦得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多啦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”,安排试吃及相关的食品宣传,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>

新闻搜索

请输入关键词

移动服务 [手机短信](#) [手机客户端](#)

请输入手机号码

点击排行 >>

- 环氧乙烷市场早间提示(20150820)
- 油价早报:国际油价大幅下跌
- 上午江苏地区早来/二甲苯行情动态...
- 原油简评:美国原油库存意外增加 ...
- 主要原油品种8月19日变化幅度表


专题 >> 更多

108. 2015年8月17日_80後之窗_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」

転載記事

<http://cy.80end.cn/2015/0817/464823.shtml>

兄弟站: 芭厘时尚网 时尚



www.80hou.cn

首页
看80后
资讯
访谈
专栏
怀旧
社区
人物志

首页 > 产经中心 > 产经资讯 >

香港贸发局美食博览2015 “品味舌尖上的日本”

2015-08-17 15:20:55 来源: 网友评论! 奈

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
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在最高纪录的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。

109. 2015年8月17日_抓贴吧_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.zhuatieba.com/read/638511>

転載記事

抓贴吧 搜索问题、话题或人 Q 发现 话题 知鸟 视频 登录 注册

香港贸发局美食博览2015 “品味舌尖上的日本”



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。

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。

2天前 添加评论 分享

0 个回复

要回复问题请先登录或注册

微信分享



发起人
美通社

知鸟问答

问题状态
最新活动: 2天前
浏览: 226
关注: 1人

Copyright © 2015, Some Rights Reserved DMCA Notice

110. 2015年8月17日_商界招商網_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://media.sj998.com/meitong/?doc=201508170446PR_NEWS_ASPR_ZH80472&dir=20

転載記事

亲, 欢迎来到商界招商网! 请选择【[登陆](#)】或【[免费注册](#)】

商界招商网 | 行业大全 | 联系我们

商界招商网

SJ998.COM

热门搜索: 奔驰 车骑王子 福寿之家 美格森 海航保利 圣洲易购 达梵天

行业大全 | 首页 | 找项目 | **看商界** | 议焦点 | 帮创业 | 问政策 | 逛商城

当前位置: 首页 > 商界杂志 > 商业资讯

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。



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。

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。

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 -- 会津言 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康信店进行视察, 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/prmh/20150817/8521505339>

请输入关键词

推荐项目

都市酒店集团: 轻商务酒 薇妮vinistyle

111. 2015年8月17日_世紀分享網_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.china2001.com.cn/prnewswire/?doc=201508170446PR_NEWS_ASPR_ZH80472&dir=20

転載記事

世紀分享網 com.cn 首页 网购 商场 9元秒杀 排行 旅游 试用 养生 导航

手机版 请输入关键字 站内搜索 请输入关键字

香港购物 按摩手法 干洗设备 青岛住宿攻略 保健按摩 乌镇

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 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“香港贸发局美食博览2015”日本馆一系列活动揭开序幕。



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。

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。

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 -- 会津菅 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。

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