

112. 2015年8月17日_LOFTER_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://prnasia.lofter.com/post/1425e3_7ebecf1

転載記事

PR Newswire
美通社
A UMI Company

美通社

美通社创立于1954年，是世界上历史最悠久，也是全球最大的企业和机构新闻通讯机构。全球4万多家公司、组织和政府机构都在使用美通社的服务，其中60%以上的财富500强企业，每天以40种语言将新闻稿发送到170个国家和地区。

私信 归档 RSS 搜索

香港贸发局美食博览2015 “品味舌尖上的日本”

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梦并以法至“随尊门”，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)及日本农林食料局局长榎庭英悦(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烹饪仍未普及，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。

113. 2015年8月17日_微信_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://mp.weixin.qq.com/s?_biz=MzA4MjI1NTEwNw==&mid=214331346&idx=7&sn=592d80139bcf9016bfe051b9c1010ee5&3rd=MzA3MDU4NTYzMw==&scene=6#rd

香港贸发局美食博览2015“品味舌尖上的日本”

2015-08-17 美通社资讯



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。

114. 2015年8月17日_和訊博客_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://prnasia.blog.hexun.com/101601932_d.html

和訊 hexun.com
快速注册 登录

美通社亚洲和讯官方微博

We Tell Your Story to the World

个人门户 博客 微博 问答 论坛 贴吧 基金吧

联系主人 发送私信 | 进入Ta的个人门户 | 进入Ta的微博

主人:美通社

美通社

美通社创立于1964年,是世界上历史最悠久,也是全球最大的企业新闻发布机构。全球11万多名记者每日从美通社获取来自4万多家跨国公司以及机构的官方新闻稿,其中包括60%以上的财富500强公司。

快速链接

- [和讯博客]
- [发表文章]
- [博客设置]
- [文章管理]

搜索

RSS 2.0

分类

- 选择文章文类
- 休闲
- 金融动态
- 公司新闻
- 商业动态
- 机构分析报告
- 其他

友情链接

香港贸发局美食博览2015“品味舌尖上的日本” [原创 2015-8-17 17:34:59]

我顶 字号:大 中 小

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)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。

115. 2015年8月13日_中国新聞图片網CNS Photo_香港美食博览揭幕 多啦a梦推广日本和食文化 香港フードエキスポ開幕 ドラえもんが日本和食文化の魅力を発信

<http://www.cnsphoto.com/newsphoto/detail.jsp?pid=100332033>

CNSphoto.com
中国新聞图片网
·中国新闻社主办·总策划:中国摄协主席-王瑶

首页 | 新闻图片 | 专题图片 | 图表漫画 | 娱乐风尚 | 财经频道 | 老照片 | 院士图库 | 人物图库 | 上市公司图库 | 地市报道 | 中华影像
政治 | 经济 | 科教 | 文化艺术 | 体育 | 社会 | 民族与宗教 | 法制与军事 | 自然环境 | 世界风采 | 中国新闻社 | 历史资料 | 人物图库 | 台港澳 | 漫画图表 | 创意图片

>> 热点聚焦

香港美食博览揭幕 多啦a梦推广日本和食文化

发布时间: 2015-08-13 15:16



图片ID: 20150813102195047ta
图片作者: 谭达明
尺寸: 2705*1799 像素
TIFF大小: 13.92 M
JPG大小: 1402 K

8月13日,第26届香港美食博览在湾仔会展揭幕。日本农林水产大臣林芳正(右二),与卡通人物多啦a梦等到场推广日本食材及和食文化。

中新社图片网微信公众号
欢迎关注,精彩更多!

图片说明:
8月13日,第26届香港美食博览在湾仔会展揭幕。日本农林水产大臣林芳正(右二),与卡通人物多啦a梦等到场推广日本食材及和食文化。
中新社发 谭达明 摄 (2015-08-13)

关键字:美食博览 多啦a梦 日本农林水产大臣 林芳正

日本語サマリー :

第26回香港フードエキスポが8月13日に開幕された。林芳正日本農林水産省大臣(右二)はキャラクターのドラえもんと共に日本食・和食文化の魅力を伝えた。

8月13日,第26届香港美食博览在湾仔会展揭幕。日本农林水产大臣林芳正(右二),与卡通人物多啦a梦等到场推广日本食材及和食文化。

116. 2015年8月13日_亜太日報Asia Pacific Daily_香港美食博覽——匯聚全球美食盛宴 香港フードエキスポーグローバルグルメ集合

<http://zh.apdnews.com/lifestyle/wenhuashiye/228274.html>



日本語サマリー :

8月13日からの香港フードエキスポにて、世界中から24ヶ国、約1200地域のブースが出展された。

今年日本より154社、水産物、加工食品、果物、菓子、日本酒・日本茶、などの分野からの出展があった。

林芳正日本農林水産省大臣により、香港にある日系デパートで本日から香港人向けのネット販売サービスが始まった。

日本国農林水産省の発表によると、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る。第二位と三位はアメリカと台湾になる。

香港美食博覽——匯聚全球美食盛宴

時間：2015年8月13日 來源：新華社

與本屆美食博覽的日本參展商數目創歷來新高，達154個，分別展出水產、加工食品、水果、零食、日本酒、日本茶等。

(張雅詩 李雅濠 董方奇) 13日，來自世界各地的醇酒佳肴和香茶雲集香港會展中心，為一年一度的美食博覽和國際茶展開幕。參展商盼通過香港展覽平臺將地道食品推向國際市場。

今年踏入第26屆的美食博覽由香港貿易發展局主辦，匯聚來自24個國家及地區約1200家參展商。博覽設有“公眾館”“美食薈萃廳”和“貿易館”。其中“公眾館”涵蓋7個地區的展館，包括中國內地、台灣、馬來西亞、日本、加拿大、菲律賓和韓國。

在美食博覽場館內，來自內地各省的參展商熱烈推銷他們的道地食品，充分展現各地的獨特風情。黑龍江館展出了一系列綠色有機農產品——純天然、無污染的五常稻花香有機大米，引進“溯源系統”，保證大米從田間到餐桌每一個環節都可以查到負責機構和負責人，全方位保證食品安全；沙棘木耳合黃銅量是普通木耳的190%，有助於預防心腦血管疾病。

黑龍江省商務廳副巡視員曲瑞君向記者表示，這是黑龍江第3次參加美食博覽，此次帶來了更加豐富的產品，希望借助香港“超級聯繫人”平臺的優勢，和在“一帶一路”戰略中的紐帶地位，將黑龍江更多更好的優質農產品推廣到全世界。

雲南省政府在“雲南高原特色農產品推介會”上，向來賓推介南苑有機古樹茶，以及濃而不苦、香而不烈的普洱咖啡——雲南小粒咖啡。雲南省副省長張祖林介紹說，香港已成為雲南農產品出口的第二大市場。去年雲南對香港出口農產品金額已超過6億美元，其中咖啡出口首次突破零增長達到4000多噸，金額達1000多萬美元。今年上半年，雲南對香港農產品出口金額就達3.13億美元。張祖林說，滇港兩地在香港需要進口的蔬菜、水果等農產品領域，有著極大的合作拓展空間，在農業技術合作等方面的空間也十分廣闊。

據了解，參與本屆美食博覽的日本參展商數目創歷來新高，達154個，分別展出水產、加工食品、水果、零食、日本酒、日本茶等。

日本農林水產大臣林芳正表示，日本一家百貨公司特別為香港市民設立網際網路訂購日本食品的服務系統，從訂購到收取食品，過程只需要一天時間，以保證食品新鮮，比一般的3至5天要快。這一服務系統從當天開始生效，而供訂購的食品以蔬菜等農產品為主。

日本農林水產省提供的數據顯示，今年首6個月，日本農林水產物和食品的出口總值達到過往最高紀錄的3546億日圓，較去年同期增加25%，其中香港連續第8年成為最大出口地，其次為美國和台灣。

除了有色香味全的美食，展覽場館內還瀰漫著撲鼻茶香。同日開幕的第7屆香港國際茶展，吸引了230多個來自12個國家及地區的參展商參與。在陝西名優茶推介會上，3名表演者身著陝西民服，獻上陝西省非物質文化遺產——涇渭茯磚茶製作技藝表演，一邊表演，一邊用方言表達對人們的祝福。

陝西農業廳組織了24家陝茶企業赴港，產品涵蓋綠茶、紅茶、黑茶，其中有多個在國內外獲金獎。副廳長王振興從陝茶的歷史、品質、生態等多方面向與會嘉賓及媒體進行了推介。

香港貿易發展局內地總代表吳子衡表示，香港和陝西茶葉合作已久，2014年貿易額17.8億美元，比上年增長75%。下一步貿易發展局將會進一步多方面支持陝茶，香港提供專業的包裝、行銷和售後服務優勢，幫助陝茶品牌走向國際。同一天在會展中心開幕、由貿易發展局主辦的展覽還包括家電·家品·博覽，以及國際現代化中醫藥及健康產品展覽會暨會議。

香港美食博覽——匯聚全球美食盛宴

時間：2015年8月13日 來源：新華社

與本屆美食博覽的日本參展商數目創歷來新高，達154個，分別展出水產、加工食品、水果、零食、日本酒、日本茶等。

(張雅詩 李雅濠 董方奇) 13日，來自世界各地的醇酒佳肴和香茶雲集香港會展中心，為一年一度的美食博覽和國際茶展開幕。參展商盼通過香港展覽平臺將地道食品推向國際市場。

今年踏入第26屆的美食博覽由香港貿易發展局主辦，匯聚來自24個國家及地區約1200家參展商。博覽設有“公眾館”“美食薈萃廳”和“貿易館”。其中“公眾館”涵蓋7個地區的展館，包括中國內地、台灣、馬來西亞、日本、加拿大、菲律賓和韓國。

在美食博覽場館內，來自內地各省的參展商熱烈推銷他們的道地食品，充分展現各地的獨特風情。黑龍江館展出了一系列綠色有機農產品——純天然、無污染的五常稻花香有機大米，引進“溯源系統”，保證大米從田間到餐桌每一個環節都可以查到負責機構和負責人，全方位保證食品安全；沙棘木耳合黃銅量是普通木耳的190%，有助於預防心腦血管疾病。

黑龍江省商務廳副巡視員曲瑞君向記者表示，這是黑龍江第3次參加美食博覽，此次帶來了更加豐富的產品，希望借助香港“超級聯繫人”平臺的優勢，和在“一帶一路”戰略中的紐帶地位，將黑龍江更多更好的優質農產品推廣到全世界。

雲南省政府在“雲南高原特色農產品推介會”上，向來賓推介南苑有機古樹茶，以及濃而不苦、香而不烈的普洱咖啡——雲南小粒咖啡。雲南省副省長張祖林介紹說，香港已成為雲南農產品出口的第二大市場。去年雲南對香港出口農產品金額已超過6億美元，其中咖啡出口首次突破零增長達到4000多噸，金額達1000多萬美元。今年上半年，雲南對香港農產品出口金額就達3.13億美元。

張祖林說，滇港兩地在香港需要進口的蔬菜、水果等農產品領域，有著極大的合作拓展空間，在農業技術合作等方面的空間也十分廣闊。

據了解，參與本屆美食博覽的日本參展商數目創歷來新高，達154個，分別展出水產、加工食品、水果、零食、日本酒、日本茶等。

日本農林水產大臣林芳正表示，日本一家百貨公司特別為香港市民設立網際網路訂購日本食品的服務系統，從訂購到收取食品，過程只需要一天時間，以保證食品新鮮，比一般的3至5天要快。這一服務系統從當天開始生效，而供訂購的食品以蔬菜等農產品為主。

日本農林水產省提供的數據顯示，今年首6個月，日本農林水產物和食品的出口總值達到過往最高紀錄的3546億日圓，較去年同期增加25%，其中香港連續第8年成為最大出口地，其次為美國和台灣。

除了有色香味全的美食，展覽場館內還瀰漫著撲鼻茶香。同日開幕的第7屆香港國際茶展，吸引了230多個來自12個國家及地區的參展商參與。在陝西名優茶推介會上，3名表演者身著陝西民服，獻上陝西省非物質文化遺產——涇渭茯磚茶製作技藝表演，一邊表演，一邊用方言表達對人們的祝福。

陝西農業廳組織了24家陝茶企業赴港，產品涵蓋綠茶、紅茶、黑茶，其中有多個在國內外獲金獎。副廳長王振興從陝茶的歷史、品質、生態等多方面向與會嘉賓及媒體進行了推介。

香港貿易發展局內地總代表吳子衡表示，香港和陝西茶葉合作已久，2014年貿易額17.8億美元，比上年增長75%。下一步貿易發展局將會進一步多方面支持陝茶，香港提供專業的包裝、行銷和售後服務優勢，幫助陝茶品牌走向國際。

同一天在會展中心開幕、由貿易發展局主辦的展覽還包括家電·家品·博覽，以及國際現代化中醫藥及健康產品展覽會暨會議。

責任編輯：李夢歌

117. 2015年8月17日_和訊博客_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://zh.apdnews.com/XinHuaNews/228273.html>

ENG 繁体 澳洲 日本 尼泊尔 斯里兰卡 泰国 新加坡 越南 朝鲜 海峽頻道 自貿區

APD 亞太日報
ASIA PACIFIC DAILY

首頁 亞太 中國 國際 財經 科技 教育 健康 農業 出國

當前位置: 首頁 » 新聞時訊 » 正文

香港美食博覽開幕 匯聚各地美食

時間: 2015年8月13日 來源: 新華社

香港美食博覽開幕 匯聚各地美食

新華社香港8月13日電(張雅詩 李雅潔 董方奇)13日,來自世界各地的醇酒佳肴和香茶雲集香港會展中心,為一年一度的美食博覽和國際茶展拉開帷幕。參展商通過香港展覽平臺將地道食品推向國際市場。

今年踏入第26屆的美食博覽由香港貿易發展局主辦,匯聚來自24個國家及地區約1200家參展商。博覽設有“公眾館”“美食薈萃廊”和“貿易館”。其中“公眾館”涵蓋7個地區的展館,包括中國內地、台灣、馬來西亞、日本、加拿大、菲律賓和韓國。

在美食博覽場館內,來自內地各省的參展商熱烈推介他們的地道食品,充分展現各省的獨特風情。黑龍江館展出了一系列綠色有機農產品——純天然、無污染的五常稻花香有機大米,引進“溯源系統”,保證大米從田間到餐桌每一個環節都可以查到負責機構和負責人,全方位保證食品安全;沙棘木耳含黃銅量是普通木耳的190%,有助於預防心腦血管疾病。

黑龍江省商務廳副巡視員曲瑞君向記者表示,這是黑龍江第3次參加美食博覽,此次帶來了更加豐富的產品,希望借助香港“超級聯繫人”平臺的優勢,和在“一帶一路”戰略中的紐帶地位,將黑龍江更多更好的優質農產品推廣到全世界。

雲南省政府在“雲南高原特色農產品推介會”上,向來賓推介南苑有機古樹茶,以及濃而不苦、香而不烈的普洱茶——雲南小粒咖啡。雲南省副省長張祖林介紹說,香港已成為雲南農產品出口的第二大市場。去年雲南對香港出口農產品金額已超過6億美元,其中咖啡出口首次突破零增長達到4000多噸,金額達1000多萬美元。今年上半年,雲南對香港農產品出口金額就達3.13億美元。

張祖林說,滇港兩地在香港需要進口的蔬菜、水果等農產品領域,有著極大的合作拓展空間,在農業技術合作等方面的空間也十分廣闊。

據了解,參與本屆美食博覽的日本參展商數目創歷來新高,達154個,分別展出水產、加工食品、水果、零食、日本酒、日本茶等。

日本農林水產大臣林芳正表示,日本一家百貨公司特別為香港市民設立網際網路訂購日本食品的服務系統,從訂購到收取食品,過程只需要一天時間,以保證食品新鮮,比一般的3至5天要快。這一服務系統由當天開始生效,而供訂購的食品以蔬菜等農產品為主。

日本農林水產省提供的數據顯示,今年首6個月,日本農林水產物和食品的出口總值達到過往最高紀錄的3546億日圓,較去年同期增加25%,其中香港連續第8年成為最大出口地,其次為美國和台灣。

除了有色香味全的美食,展覽場館內還瀰漫著撲鼻茶香。同日開幕的第7屆香港國際茶展,吸引了230多個來自12個國家及地區的參展商參與。在陝西名優茶推介會上,3名表演者身著陝西民服,獻上陝西省非物質文化遺產——涇渭茯磚茶製作技藝表演,一邊表演,一邊用方言表達對人們的祝禱。

陝西農業廳組織了24家陝茶企業赴港,產品涵蓋綠茶、紅茶、黑茶,其中有多個在國內外獲金獎。副廳長王振興從陝茶的歷史、品質、生態等多方面向與會嘉賓及媒體進行了推介。

香港貿易發展局內地總代表吳子衡表示,香港和陝西茶葉合作已久,2014年貿易額17.8億美元,比上年增長75%。下一步貿發局將會進一步多方面支持陝茶,香港提供專業的包裝、行銷和售後服務優勢,幫助陝茶品牌走向國際。

同一天在會展中心開幕、由貿發局主辦的展覽還包括家電·家品·博覽,以及國際現代化中醫藥及健康產品展覽會暨會議。(完)

責任編輯:

118. 2015年8月14日_新浪香港生活Sina Lifestyle_美食博覽尊區——後生捧分子料理 フードエキスポ特別展——若者が分子調理を支持

<http://lifestyle.sina.com.hk/news/5/2/1/88987/1.html>

転載記事



主頁 飲食 女人 潮流 情色 鐘錶 汽車 Hot Girl

飲食 ▼

美食博覽尊區——後生捧分子料理

美食博覽尊區——後生捧分子料理

2015-08-14 04:11:00



星島日報

調整字體：大 中 小



品味香江總經理徐匡龍於「尊貴美食區」介紹其研製的分子料理。

【星島日報報道】今年的《美食博覽》昨日（8月13日）開幕，除了搶購平價名貴食材，近年「尊貴美食區」出現一股新潮流，講究手藝的特色菜式如噴煙分子料理等漸成主流。想找着數，則可到「公眾館」，因今年鑄推大量優惠，連大熱日本吉祥物船梨精都趕來湊熱鬧呢！以往以即食乾飽等高級中式罐頭食品出戰《美食博覽》「尊貴美食區」的品味香江，上年開始把工序繁複的分子料理帶到攤位中，今年更推出五款相關菜式，成為其參展焦點。「根據上年經驗，我們發現分子料理大受到場食客歡迎。美食博覽過後，光顧我們分子料理到會的顧客大增，意想不到的，當中不少都是企業客戶，後來才知道原來很多上班族於去年展覽因一嘗難忘，給自己公司的同事推介。」品味香江總經理徐匡龍說。提起美食博覽，總令人想起搶購平價名貴食材的場面，有人認為分子料理這類菜色「貴夾唔飽」，公眾未必受落，但已在尊貴美食區參展四年的徐匡龍卻有不同想法。「在『公眾館』，名貴食材可能有最多捧場客，由小朋友到老人家都有。」然而據他所言，「尊貴美食區」則以二十至三十多歲的顧客較多，這群人的目標並非單純的買貴食材，「他們比較喜歡特別的食物如和牛和粒粒雪糕等，今次我們帶來的液態氣噴煙脆片，吃下會噴煙，相信定能滿足他們的好奇心。而會場內也有不少參展商提供酒品，迎合他們的嗜好。始終，不是只有名貴食材才稱得上是尊貴美食，講究高超烹調技巧的也是。」徐匡龍更指，他身邊有不少朋友到《美食博覽》亦只到「尊貴美食區」去，因此他一直選擇在「尊貴美食區」擺攤。今年香港美食博覽，日本各方亦踴躍參與，首次參展的日本外務省以「東日本美食魅力展」為題，找來AKB48 Team 8三位成員、吉祥物船梨精及日本主持人Rie親臨現場，推廣各縣產物的試飲和試食，今日下午一時至三時會有船梨精現身，分別介紹岩手、宮城、茨城等地美食。日本農林水產省則找來專業火間酒師五嶋慎也先生，今午三時半至四時四十五分將為大家解釋如何以清酒配搭料理。來到《美食博覽》，不少人最關心的都是現場推出的至抵優惠活動，其中焦點之一有「估黑翡翠鮑魚重量遊戲」。這非一般的黑鮑大有來頭，來自紐西蘭最近南極、近乎零污染的海域，吸收大量養分和礦物質，因此營養價值及鮮味比一般鮑魚更為出眾，憑大棧（攤位：1B-C10）美食博覽會單據，即可參加遊戲一次，估中即送你一隻鮑魚，每日只限十位得獎者。另一必到「掃貨」攤位官燕棧（攤位：1D-D12），每年都推出優惠套餐，當中的「官燕棧開心看數套餐」是熱賣搶手貨，\$288的套餐包括紐西蘭一口鮑魚粒、美國鹽焗開心果、原木花寸菇和杏汁露耳撈燕窩等，每日限售三十套，要買記得一早排隊啦！