

## 130. 2015年8月18日\_経済日報 Hong Kong Economic Times A15\_ 日貨藉港網絡 向全球推廣 日本商品が香港のネットワークを通じて世界へ広がる

日本一向視香港為跳向全球的試點及踏板，在港執教的日本學者更指「香港已擔任日本打開亞洲市場時的門戶近60年」，由屬實物的食品衣服，到影響更深遠的文化，香港都對日本有戰略角色。

剛閉幕的美食博覽，日本貿易振興機構（香港）（JETRO）帶來多達30家從未踏足海外的日本展商。半官方機構JETRO的前香港所長小野村拓志早前接受本報專訪時直指，香港是可把信息輻射到全球的重要中心，日貨經香港轉口至內地及其他地方的網絡已非常成熟。

美食博覽 官方空群出動

香港僅700餘萬人口，佔日本出口的食物飲品、服裝配飾等的總額卻都是全球第一，港人愛日貨之餘，本地的轉口港角色功不可沒。JETRO指香港去年招待逾6,000萬訪客，在港推廣日本食材，可同時吸引內地及亞洲各國人士，美食博覽等國際活動有各地買家，正是推廣日本食材的良機。

8月13至17日一連5日舉行的美食博覽，吸引致力推銷「酷日本」軟實力的各政府單位「空群出動」，日本有逾240個展商，僅次香港及內地。

素為海外展覽推手的JETRO帶領了154個商戶及團體參展，當中高達30個為新手；主賣食材的農林水產省聯同多啦A夢及和食達人，推廣清酒及料理配搭；稀客外務省亦夥同AKB48 Team 8來自東日本的成員首度參加，介紹當地8個縣的景點及文化。

交通樞紐 跳向海外試點

香港大學日本研究系副教授中野嘉子曾撰文探討日本食材跟香港社會發展的關係，她直指：「香港已擔任日本打開亞洲市場時的門戶近60年。這個自由港不論過去或現在都是亞洲交通樞紐，促進產品、民眾及想法的正式（及非正式）流動。」

她表示，過去無數日製產品以香港為首個海外市場，視之為測試市場，令香港擔起「戰略角色」（strategic role），像日清1968年於日本開售出前一丁，翌年即引進香港。日本航空1951年成立，4年後亦以香港為亞太區首個、海外第二個航點。

安倍政府過去兩年多大力推動「酷日本」計劃，希望外銷動漫、電影、食品及時裝等文化產品。曾任政府顧問的角川集團會長角川歷彥指出，日本人口頗多，商企有時安於側重本土市場，人少的香港卻一直放眼國際，同屬區內文化領導者的日、港兩地，應可合作做電影及出版的市場營銷等範疇，提高全球對日本內容的興趣。

設動漫學校 拓文化產業

根據內閣官房公布的2015年度月曆，各政府部門共帶頭參加香港國際影視展及國際美酒展等共8展，屬海外各地之冠，更勝倫敦（7個）、紐約及新加坡（各5個）。而且，經產省也透過J-LOP出資贊助商企自行參加香港書展及國際授權展等，全都反映日本相當重視跟本港的商貿交易及合作。

JETRO現跟官商合資、坐擁逾400億日圓（約25億港元）的酷日本推進機構（Cool Japan Fund，簡稱CJF）建立了聯盟，合作投資及支援有意擴展海外的文化產業商企。

CJF目前的投資焦點，看似是區內日本文化較弱的東南亞，跟香港相關的暫只有即將前來設立動漫學校的角川集團，以及為部分動漫提供港式中文繙譯的串流平台Daisuki。

不過，JETRO市場開拓部主管周天任指出，已收到涉及投資香港的計劃，並轉交CJF審，CJF發言人奧山亞由美亦告知本報：「我們認為香港是其中一個最有潛力的地區。」

131. 2015年8月18日\_経済日報 Hong Kong Economic Times A15\_  
日貨藉港網絡 向全球推廣  
日本商品が香港のネットワークを通じて世界へ広がる

転載記事

<http://www.hket.com/eti/article/4f408d38-98a8-4eb5-9651-02c9676dd4fb-277519?section=001>

The screenshot shows the article page on hket.com. At the top left is the hket.com logo with the Japanese text '経済日報' (Keizai Nippo) above it. Below the logo is the text '香港時間: 2015年8月26日 16:50'. There is a search bar and a '登入' (Login) button. A navigation menu includes: 主頁, 即時新聞, 報價, 報章, 周刊, 電子報, 投資, 中國, 名家專欄, TOPick, 地產站, 專題, 短片區, 要聞, 評·析·天下, 金融, 中國, 國際, 投資理財, 地產, 港聞, 政治, 國是港事, 行政人. The article date is '2015年08月18日 星期二'. There are links for '回上頁', '分享至facebook', and '友善列印'. The article title is '日貨藉港網絡 向全球推廣' with a sub-headline '學者: 視港為測試市場 擔起戰略角色'. The main text starts with '日本一向視香港為跳向全球的試點及踏板, 在港執教的日本學者更指「香港已擔任日本打開亞洲市場時的門戶近60年」, 由屬實物的食品衣服, 到影響更深遠的文化, 香港都對日本有戰略角色。剛閉幕的美食博覽...'. The author is '撰文 姚沛鏞'.

## 132. 2015年8月17日\_好買 Howbuy\_日貨藉港網絡 向全球推廣 日本商品が香港のネットワークを通じて世界へ広がる

転載記事

<http://www.howbuy.com/news/2015-08-18/3529617.html>

**财经新闻** 国内 | 国际 | 公司 | 行业 | 观点 | 股票 | 新股 | 创业板 | 理财 | 房产 | 黄金 | 保险

### 日貨藉港网络 向全球推广

国际经济 | www.howbuy.com 2015-08-18 15:21 来源:香港经济日报 扫一扫用手机 | 我要分享

[稳健型FOF春天到啦!](#) | [公募基金上半年盈利8668亿元](#) | [股权投资黄金期来临](#)

日本一向视香港为跳向全球的试点及踏板,在港执教的日本学者更指「香港已担任日本打开亚洲市场时的门户近60年」,由属实物的食品衣服,到影响更深的文化,香港都对日本有战略角色。

刚闭幕的美食博览,日本贸易振兴机构(香港)(JETRO)带来多达30家从未踏足海外的日本展商。半官方机构JETRO的前香港所长小野村拓志早前接受本报专访时直指,香港是可把信息辐射到全球的重要中心,日货经香港转口至内地及其他地方的网络已非常成熟。

#### 美食博览官方空群出动

香港仅700余万人口,占日本出口的食品饮品、服装配饰等的总额却都是全球第一,港人爱日货之余,本地的转口港角色功不可没。JETRO指香港去年招待逾6,000万访客,在港推广日本食材,可同时吸引内地及亚洲各国人士,美食博览等国际活动有各地买家,正是推广日本食材的良机。

8月13至17日一连5日举行的美食博览,吸引致力推销「酷日本」软实力的各政府单位「空群出动」,日本有逾240个展商,仅次香港及内地。

素为海外展览推手的JETRO带领了154个商户及团体参展,当中高达30个为新户;主责食材的农林水产省联同多啦A梦及和食达人,推广清酒及料理厨具;稀客外务省亦夥同AKB48 Team 8来自日本的成员首度参加,介绍当地8个县的景点及文化。

#### 交通枢纽跳向海外试点

香港大学日本研究系副教授中野嘉子曾撰文探讨日本食材跟香港社会发展的关系,她直指:「香港已担任日本打开亚洲市场时的门户近60年。这个自由港不论过去或现在都是亚洲交通枢纽,促进产品、民众及想法的正式(及非正式)流动。」

她表示,过去无数日制产品以香港为首个海外市场,视之为测试市场,令香港担起「战略角色」(strategic role),像日清1968年於日本开售前一丁,翌年即引进香港。日本航空1951年成立,4年后亦以香港为亚太区首个、海外第二个航点。

安倍政府过去两年多大力推动「酷日本」计划,希望外销动漫、电影、食品及时装等文化产品。曾任政府顾问的角川集团会长角川历彦指出,日本人口颇多,商企有时安於侧重本土市场,人少的香港却一直放眼国际,同属区内文化领导者的日、港两地,应可合作做电影及出版的市场营销等范畴,提高全球对日本内容的兴趣。

#### 设动漫学校拓文化产业

根据内閣官房公布的2015年度月历,各政府部门共带头参加香港国际影视展及国际美酒展等共8展,属海外各地之冠,更胜伦敦(7个)、纽约及新加坡(各5个)。而且,经产省也透过J-LOP出资赞助商企自行参加香港书展及国际授权展等,全部反映日本相当重视跟本港的商贸交易及合作。

JETRO现跟官商合资、坐拥逾400亿日元(约25亿港元)的酷日本推进机构(Cool Japan Fund,简称CJF)建立了联盟,合作投资及支援有意扩展海外的文化产业商企。

CJF目前的投资焦点,看似是区内日本文化较弱的东南亚,跟香港相关的暂只有即将前来设立动漫学校的角川集团,以及为部分动漫提供港式中文外译的串流平台Daisuki。

不过,JETRO市场开拓部主管周天任指出,已收到涉及投资香港的计划,并转交CJF审查,CJF发言人奥山亚由美亦告知本报:「我们认为香港是其中一个最有潜力的地区。」

133. 2015年8月28日\_U Magazine Ufood P.54\_ 品味和食文化 舌尖上的日本 日本食文化を味わおう



## 日本語サマリー：

近年香港においては、日本料理人気の高まりで、ラーメン、焼き肉、和風デザート等の日本食ブームが次々と起こっており、日本食とあわせて飲む日本酒への注目も高まっている。しかしまだ自宅で日本料理を調理したり、他の料理に日本食材を使用する家庭は少数派で、また日本酒においても、銘柄による味や種類の違いまでの理解にはいたっていません。日本国農林水産省 (MAFF) は、海外における日本産食材・食文化の促進に力をいれており、この度香港「フード・エキスポ2015」において、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、日本酒講座を実施した。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ていった。

## 134. 2015年8月28日\_回家煮飯！黒酢野菜咕嚕肉 自宅でご飯作りましょう！古老肉とたっぷり夏野菜の黒酢あん

<http://www.mycookey.com/home-cooking/feature/417-%E5%9B%9E%E5%AE%B6%E7%85%AE%E9%A3%AF%EF%BC%81%E9%BB%91%E9%86%8B%E9%87%8E%E8%8F%9C%E5%92%95%E5%9A%95%E8%82%89.html>



我要煮



分類

### 日本語サマリー：

香港人は、日本食が好きです。今度はぜひ自宅で作ってみましょう。例えば以下、日本国農林水産省より紹介された新広東料理の「古老肉とたっぷり夏野菜の黒酢あん」。

ABC Cooking Studio Hong Kong が考案したレシピは、日本の新鮮食材を用いた上に、酢豚の原点である「古老肉」の形を踏襲していたので、家族の口に合わないなんていう心配はありません。また、甘酸っぱくて、白ごはんにはぴったりです！

香港人咁鍾意食日本料理，不如試下在家自煮啦！例如以下呢味由日本農林水産省推介既新廣東料理「黒酢野菜咕嚕肉」。唔使擔心唔 家人口味，因為ABC Cooking Studio Hong Kong設計既食譜，用新鮮日本食材烹調之餘，仍然保留住中式咕嚕肉酸酸甜甜既味道，相當好佐飯！

黒酢野菜咕嚕肉 (4人份量)

材料：

豬肩肉 320g (厚2mm、約12塊)

植物油 2湯匙

調味：

鹽 1/4茶匙

胡椒粉 少許

料理酒 1茶匙

炸衣：

天婦羅粉 40克

水 50毫升

蔬菜：

青椒 2個

紅椒 1個

茄子 2條

露筍 4條

洋蔥 100g

粟米仔 4條

植物油 1茶匙

黒醋汁：

黒醋 120毫升

砂糖 40克

醬油 4茶匙

鹽 1/8茶匙

日本片粟粉 2茶匙

### 事前準備：

將黒醋汁的材料預先在鍋中混和好。

### 製作方法：

1.天婦羅粉與水拌勻，製成炸衣。

2.青椒和紅椒，垂直切成兩半，去除莖部和種子後，滾刀切成容易一口吃的大小。

3.將露筍根部(約1cm)切走，用刨將下方1/3的皮刨走，切除堅硬的芽的部份，再斜切成4至6等份。

4.茄子切去莖部，滾刀亂切(1人3至4塊)。粟米仔斜切成兩半。

5.洋蔥去除根部後，切成大小相同的弧形狀。

6.將豬肉切成一口大小，用鹽、胡椒粉和酒為豬肉調味。

7.將豬肉沾上炸衣。在鍋中放入植物油，加熱後放入豬肉。

8.徹底加熱(約10分鐘)，煮好的先取出，盛到碟上。

9.如鍋子有足空間煮野菜的話，就加進鍋內與豬肉一同煮。否則放入足的植物油，煎煮茄子。

10.然後放入露筍、粟米仔、青椒、紅椒和洋蔥，快速地加熱，放到碟上。

11.用中火將已預先拌好的黒醋醬汁，徹底地加熱，煮沸後轉大火，放入日本片粟粉後煮1分鐘。上碟。

12.在碟上盛好豬肉和野菜，倒上黒醋醬汁即成。

回家煮飯 / 精選煮題 / 回家煮飯！黒酢野菜咕嚕肉



回家煮飯！黒酢野菜咕嚕肉 293

香港人咁鍾意食日本料理，不如試下在家自煮啦！例如以下呢味由日本農林水産省推介既新廣東料理「黒酢野菜咕嚕肉」。

唔使擔心唔 家人口味，因為ABC Cooking Studio Hong Kong設計既食譜，用新鮮日本食材烹調之餘，仍然保留住中式咕嚕肉酸酸甜甜既味道，相當好佐飯！

### 黒酢野菜咕嚕肉 (4人份量)

材料：	蔬菜：
豬肩肉 320g (厚2mm、約12塊)	青椒 2個
植物油 2湯匙	紅椒 1個
	茄子 2條
調味：	露筍 4條
鹽 1/4茶匙	洋蔥 100g
胡椒粉 少許	粟米仔 4條
料理酒 1茶匙	植物油 1茶匙
炸衣：	黒醋汁：
天婦羅粉 40克	黒醋 120毫升
水 50毫升	砂糖 40克
	醬油 4茶匙
	鹽 1/8茶匙
	日本片粟粉 2茶匙

事前準備：  
將黒醋汁的材料預先在鍋中混和好。

- 製作方法：
- 1.天婦羅粉與水拌勻，製成炸衣。
  - 2.青椒和紅椒，垂直切成兩半，去除莖部和種子後，滾刀切成容易一口吃的大小。
  - 3.將露筍根部(約1cm)切走，用刨將下方1/3的皮刨走，切除堅硬的芽的部份，再斜切成4至6等份。
  - 4.茄子切去莖部，滾刀亂切(1人3至4塊)，粟米仔斜切成兩半。
  - 5.洋蔥去除根部後，切成大小相同的弧形狀。
  - 6.將豬肉切成一口大小，用鹽、胡椒粉和酒為豬肉調味。
  - 7.將豬肉沾上炸衣，在鍋中放入植物油，加熱後放入豬肉。
  - 8.徹底加熱(約10分鐘)，煮好的先取出，盛到碟上。
  - 9.如鍋子有足夠空間煮野菜的話，就加進鍋內與豬肉一同煮。否則放入足夠的植物油，煎煮茄子。
  - 10.然後放入露筍、粟米仔、青椒、紅椒和洋蔥，快速地加熱，放到碟上。
  - 11.用中火將已預先拌好的黒醋醬汁，徹底地加熱，煮沸後轉大火，放入日本片粟粉後煮1分鐘。上碟。
  - 12.在碟上盛好豬肉和野菜，倒上黒醋醬汁即成。

## 135. 2015年8月6日\_MyCOOKey Summer Book \_ ABC CookingX日本清酒教室 從葡萄酒看日本清酒講座 調理デモと日本酒飲み合わせ ワイン文脈からひもとく日本酒講座

【撰文及資料整理】梁家敏

### 暑期好節目 2015 美食博覽

書展之後，灣仔會展另一焦點項目是8月13至17日舉行的美食博覽！  
Food Expo不知不覺已經第二十六屆了，屆時場館將有過千間來自世界各地的供應商，包括首次參展的英國展商，他們會於不同專區包括「貿易館」、「尊貴美食區」、「公眾館」內，設攤位售賣產品，讓市民過足購物癮。

### 名廚名人烹飪Show

介紹焦點美食前，先推介同場舉辦的豐富節目，方便大家預留時間參加！美食博覽期間，大會請了超過20位星級烹飪高手，輪流於「尊貴美食區」的星級廚房及家電·家品·博覽IC小炒王時尚生活舞台獻技！

名廚包括陳國強、張錦祥、趙仕焯、蔡家富、杜翠玲、馮嘉禧（肥仔）、傅季馨、孔志賢、古嘉俊、何振聲及郭健邦、黎民權、劉晉、劉銘佳、梁輝雄、梁雅琳、馬思樂、馬榮德、曾欣欣、章兆闊、黃婉瑩、黃佩姿等，連明星大廚黃淑儀也將到場見大家，密切留意他們到場時間呀！

馮嘉禧 (肥仔)

梁輝雄師傅

章兆闊

### ABC Cooking X 日本清酒教室

日本ABC Cooking Studio的講師，將與多啦A夢攜手示範以日本材料，教大家炮製「新廣東料理」和「日本鄉土料理」。專業燗酒師五嶋慎也先生，也會為大家解釋日本酒和料理配對的秘技。還有機會試食和試飲！

日期：8月15日  
時間：15:30-16:35  
講者：ABC Cooking Studio講師、五嶋慎也先生、多啦A夢  
位置：SB-C33

### 從葡萄酒看日本清酒講座

清酒和葡萄酒很少會放在一起討論，來自香港葡萄酒教育中心的導師，除了在講座內分析紅酒與日本酒的異同，更會分享如何以飲紅酒的方法，去享受清酒。觀眾更有機會存住多啦A夢，即場試飲日本精選清酒，當中包括2015年IWC日本酒部門金獎日本酒。

日期：8月15日  
時間：16:45-17:45  
講者：香港葡萄酒教育中心導師 Benny Lee及多啦A夢  
位置：SB-C33

→ info

「美食博覽及家電·家品·博覽」  
地點：香港會議展覽中心 日期：2015年8月13日至17日（星期四至星期一）

「美食博覽公眾館」及「家電·家品·博覽」  
開放時間：8月13日至16日（上午10時至下午10時）、  
8月17日（上午10時至6時）

「尊貴美食區」  
開放時間：8月13日至16日（上午10時至下午10時）

門票收費：  
 • 「美食博覽公眾館」、「家電·家品·博覽」及「尊貴美食區」套票：\$40  
 • 「美食博覽公眾館」及「家電·家品·博覽」門票：\$25  
 • 「美食博覽公眾館」及「家電·家品·博覽」  
 晚間進場票（8月13至16日6時後）：\$10

備註：  
 • 門票於OK便利店、7-11 便利店以及 www.hkckicketing.com 網站公开发售。  
 • 晚間進場票（8月13至16日，下午6時後）只限於香港會議展覽中心港灣道會展處即場發售。  
 • 持公眾館及晚市門票者，可於會場額外追加港幣\$25作入場參觀即日的尊貴美食區。

更多門票詳情，請瀏覽 [www.hktdc.com/hkfoodexpo](http://www.hktdc.com/hkfoodexpo)  
查詢電話：1830 670

### 日本語サマリー：

香港では、日本の飲食文化や日本酒に魅力があり、人気がある。もし日本飲食文化について、より知りたいのであれば、今月15日にフードエキスポで行われる「日本を味わおう」イベントに参加しよう。

「ABC Cooking X 日本酒教室」にて、日本食材を用いた「新関東料理」と日本郷土料理の調理デモが行われ、爛付け師がその料理に合う日本酒を紹介。調理デモ後には来場者向けの試食と試飲が行なわれ、優れた日本食材や特別に選ばれた多彩な日本酒を試飲するチャンスがある。「ワイン文脈からひもとく日本酒講座」では、日本酒とワインの共通点、相違点を紹介し、伝統的な日本酒文化の他に、ワイン文脈から日本酒を解説し、フィンガーフードやおつまみのマッチング例も紹介する。来場者向けに特選の多種多様な日本酒の試飲と和洋フィンガーフードやおつまみの試食が行なわれる。

136. 2015年9月1日\_Concierge\_

香港最大級の国際総合食品見本市「香港フードエキスポ2015“東日本美味しい魅力展”開催

## What's up HongKong

前月に注目を集めたイベントをレポート!

### 香港最大級の国際総合食品見本市「香港フードエキスポ2015“東日本美味しい魅力展”開催

世界24カ国・地域から約1,200社が出展した同イベントは、2015年8月13日～17日、香港コンベンション&エキシビジョン・センターにて開催。ジャパンプースでは、過去最大となる約220社の企業が出展。さらに今年は、「伝えよう、東日本の新しい魅力～まだ知られていない、素晴らしい東日本の新しい魅力発信」をコンセプトに、「食、自然・景勝地、四季、人・文化」の4つのコンテンツ別に紹介。また、「東日本美味しい魅力展」では、岩手県、宮城県、福島県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県、新潟県の8つの自治体が出展。さらに、日本全国47都道府県の代表メンバー47名で構成された「AKB48チーム8」から3名と「ふなっしー」が駆けつけて盛り上げた。

大臣に声をかけられたエム・ヴィ・エム商事田中氏は「『ほめられかぼちゃ』は、厳しい基準をクリアしたおすみつきだけです。水分が少なくデンプンが多いのが特徴です」とご紹介。また、香港初出展を応援する新設コーナーでは「水を入れて炊くだけで美味しく食べられる玄米『Oh!musubi!』」を展示しています。GABA、食物繊維などが一般の米と比較すると数倍です。」と新倉の代表取締役会長の斎藤氏。さらに、①神戸漁業協同組合②JA兵庫六甲③神戸みりのり公社④CUADROの4つが共同で運営する「食都神戸」海外展開促進協議会からは、「神戸牛」ならぬ、「神戸魚（=いかなごの釘煮）」を展示。「須磨海苔の上にごはんをのせ、神戸魚をトッピングして食べるのが最高です」と同会長の前田氏。5日間で約47万人が来場した。



香港最大の国際総合食品見本市「香港フードエキスポ2015“東日本美味しい魅力展”開催

世界24カ国・地域から約1,200社が出展した同イベントは、2015年8月13日～17日、香港コンベンション&エキシビジョン・センターにて開催。ジャパンプースでは、過去最大となる約220社の企業が出展。さらに今年は、「伝えよう、東日本の新しい魅力～まだ知られていない素晴らしい東日本の新しい魅力発信!」をコンセプトに、「食、自然・景勝地、四季、人・文化」の4つのコンテンツ別に紹介。また、「東日本美味しい魅力展」では、岩手県、宮城県、福島県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県、新潟県の8つの自治体が出展。更に、日本全国47都道府県の代表メンバー47名で構成された「AKB48チーム8」から3名と「ふなっしー」が駆けつけて盛り上げた。

イベント初日には、林農林水産大臣が挨拶。その後ジャパンプースを巡り、展示品について伺った。

大臣に声を掛けられたエム・ヴィ・エム商事田中氏は、「『ほめられかぼちゃ』は、厳しい基準をクリアしたおすみつきだけです。水分が少なくデンプンが多いのが特徴です。」

また、香港初出展を応援する新設コーナーでは「水を入れて炊くだけで美味しく食べられる玄米『Oh!musubi!』」を展示しています。GABA、食物繊維などが一般の米と比較すると数倍です。」と新倉の代表取締役社長の斎藤氏。

さらに、①神戸漁業協同組合②JA兵庫六甲③神戸みりのり公社④CUADROの4つが共同で運営する「食都神戸」海外展開促進協議会からは、「神戸牛」ならぬ「神戸魚（=いかなごの釘煮）」を展示。「須磨海苔の上にごはんをのせ、神戸魚をトッピングして食べるのが最高です」と同会長の前田氏。5日間で47万人が来場した。

1. 「ほめられかぼちゃ」を提供するエム・ヴィ・エム商事の田中氏から商品紹介される林農林水産大臣 2. Food Expoのエントランス 3. 「AKB48チーム8」から、吉川七穂さん、清水理恵さん、佐藤菜々の3名が挨拶 4. 「神戸魚（=いかなごの釘煮）」を紹介する「食都神戸」海外展開促進協議会の会長前田氏 5. 来場者で賑わう「東日本美味しい魅力展」ブース 6. 世界遺産にも認定された富山の五箇山で作られた日本酒「三笑楽」を紹介する三笑楽酒造の山崎氏 7. 「Oh!musubi!」の由来を語る新倉の代表取締役会長の斎藤氏と最高顧問の松本氏 8. 陸で作る「アビ」を紹介する北日本産社社長古川氏

この店でキメる! 接待は

Concierge 19

コンシェルジュ香港 ADK 02838-3558 (852) 2838-3558 www.chinavi.com

## 137. 2015年9月4日\_Roadshow Online\_日本農林水産《美食博覧2015》 日本国農林水産省《フードエキスポ2015》

転載記事

<http://www.roadshow.hk/rs-tv/rstv-grandcity/item/23511.html>

日本農林水産省MAFF於2015年8月13日，一連三日於「香港貿發局美食博覽2015」貿易館內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，宣揚日本農林水產物的安全性以及和食魅力，致力鼓勵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」來自日本的參展商再創歷年新高，共有154個，分別來自水產、加工食品、水果、零食、日本酒、日本茶等界別。林芳正農林水產大臣專誠從日本到港主持新聞發佈會，闡述日本產食材及和食文化的魅力。會上特別請來日本人氣卡通人物多啦A夢並以法寶「隨意門」，迎接從日來港的農林水產大臣，同時帶來日本食材、和食文化，與眾嘉賓為「香港貿發局美食博覽2015」日本館一系列活動揭開序幕

人氣之最

- 流行當道
  - 散發亮白神采II
  - Fest Zero 零搶好生活 環保x
- 飲食在線
  - 潮嘍！酒店級日式精緻便當
  - 夢想成真！狗狗也嘆「Fine Dine」
- 博客巡行
  - 「籃球之神」的「神話」
  - 去泰國試「芒果糯米飯」氣味嘅香
- 香港十大
  - 十大寵物搞笑行為 (咁星人篇)
  - 十大新MK仔女行為
- 路訊電視
  - D-Style - 第四集 Part A
  - D-Style - 第一集 Part A

Copyright © 2013 Silver Sea Limited. 版權所有 不得轉載

### 日本語サマリー：

日本国農林水産省は、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」に出展した。今回の香港「フード・エキスポ2015」には、日本から154社の出展があり、それぞれ日本食の魅力を発信した。世界的に大人気のキャラクター・ドラえもんは、本日から連続三日間イベント登場し、香港の業界関係者や一般の観客に向けて、日本食材と和食文化の魅力を伝える。最後に林農林水産省大臣とドラえもんが一緒に記念写真を撮影した。

日本農林水産省MAFF於2015年8月13日，一連三日於「香港貿發局美食博覽2015」貿易館內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，宣揚日本農林水產物的安全性以及和食魅力，致力鼓勵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」來自日本的參展商再創歷年新高，共有154個，分別來自水產、加工食品、水果、零食、日本酒、日本茶等界別。林芳正農林水產大臣專誠從日本到港主持新聞發佈會，闡述日本產食材及和食文化的魅力。會上特別請來日本人氣卡通人物多啦A夢並以法寶「隨意門」，迎接從日來港的農林水產大臣，同時帶來日本食材、和食文化，與眾嘉賓為「香港貿發局美食博覽2015」日本館一系列活動揭開序幕



## 138. 2015年9月10日\_With P.10\_香港美食博覽2015日本館 香港フードエキスポ 2015 ジャパンパ・ビリオン



### 香港美食博覽2015日本館

為迎接港人口味，一直致力推廣日本食材、和食文化的日本農林水産省聯同多啦A夢與一眾和食達人，於8月13日至15日假香港會議展覽中心「香港貿發局美食博覽2015」日本館舞台進行了烹飪示範、日本清酒搭配和日本酒講座等一系活動，其中包括IWC日本酒組別金獎清酒的介紹與試飲，以嶄新角度從葡萄酒享受日本傳統清酒和洋酒小吃，而多啦A夢更會現身與觀眾一可試飲與學習；還有以日本食材炮製的「新廣東料理」試食，向香港的朋友示範在家中也能輕鬆煮到的「新廣東料理」和日本家鄉料理等等，為大家推介日本新鮮食材和清酒的魅力♡。



### 日本語サマリー：

日本国農林水産省（MAFF）は、海外における日本産食材・食文化の促進に力をいれており、この度香港「フード・エキスポ 2015」において、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、日本酒講座を実施した。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ていった。

139.2015年9月1日\_WAttention P.8\_美食博覽會2015  
香港フードエキスポ2015



## 牛角日本焼肉専門店 a

日本最大規模の焼肉連鎖店

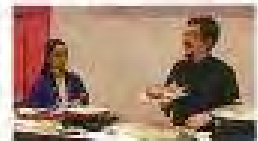
牛角香港店新裝修和日本一起同時登場。多款新食品均加入牛角秘伝塩焼。包括大人気之秘伝塩焼牛角上級牛肋肉及塩味燒上選和牛舌！胡椒鹽燒肉無任香甜嫩於一身，是牛角首推之新口味。另外，新登場之前菜及沙律亦不容忽視，午味凍豆腐及果醬牛筋或足同等的煎菜。沙律方面包括青豆野芥沙律及甘菊末的果沙律。美其的甜酸有近期人氣爆燈之爆谷碎糖等留非試不可。

www.gyukaku.com.hk



## 美食博覽會2015 b

一年一度的美食博覽會於8月13日起至8月15日舉行。今年來自日本的參展商更達154個。在日本農林水產省發佈會中，有日本農林水產大臣來港宣其水產的安全性及和食的魅力，鼓勵香港人把和食融入生活。而今年的博覽中亦有名廚Kei San，親入場示範製作日本料理。場中亦有很多不同國家新鮮的美食供大家試食。



## 日本語サマリー：

日本国農林水産省（MAFF）は、海外における日本産食材・食文化の促進に力をいれており、この度香港「フード・エキスポ2015」において、ジャパン・パビリオンステージで有名シェフ馨さんが調理デモを実施した。日本食材を使った「新広東料理」の試食などを通して、日本の生鮮食材の魅力を香港の人々に伝えていった。

## 140. 2015年9月13日\_Hong Kong Leaders Facebook\_【Food Expo 2015】

<https://www.facebook.com/hongkongleaders/posts/756489014477098>



HONG KONG LEADERSさんが新しい写真2枚を追加しました

8月13日 · 🌐

### 【Food Expo 2015】

本日、8月13日より17日までFood Expo 2015 が香港コンベンションセンターで開催されています。世界中より24の国と地域から約1200の出展者がブースを構える香港でも最大級の展示会。JETROは、「ジャパンパビリオン」を設置し、日本から154社、水産物、加工食品、果物、日本酒、日本茶などの分野から出展しています。

また、林農林水産省大臣が来港し、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。

他にも、香港で活躍するスターシェフの杉内馨氏や、日系料理教室ABC Cooking Studio と連携し、和食を一般家庭料理に広めるためのパフォーマンスを行う予定です。

香港コンベンションセンターで17日まで(ジャパンパビリオンは15日まで)開催されています。

ぜひ訪れてみてはいかがでしょうか。



👍 いいね!    💬 コメント    ➦ シェア

本日、8月13日より17日までFood Expo 2015 が香港コンベンションセンターで開催されています。世界中より24の国と地域から約1200の出展者がブースを構える香港でも最大級の展示会。JETROは、「ジャパンパビリオン」を設置し、日本から154社、水産物、加工食品、果物、日本酒、日本茶などの分野から出展しています。

また、林農林水産省大臣が来港し、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。他にも、香港で活躍するスターシェフの杉内馨氏や、日系料理教室ABC Cooking Studio と連携し、和食を一般家庭料理に広めるためのパフォーマンスを行う予定です。

香港コンベンションセンターで17日まで(ジャパンパビリオンは15日まで)開催されています。ぜひ訪れてみてはいかがでしょうか。

## ◆当該プログラムにおける成果と課題

### 【成果】

- ・招待状およびリリースの内容をビジネスアングルに特化させたことで、ニュース性がより強くなり、Headline Dailyなどの大手日刊紙、TVBなどの大手ローカルテレビ局、HongKong Economic Timesなどのビジネス紙、Umagazineなどの大手飲食メディア、Vip Prestige Magazineなどの中国国内メディア、NHKを含む日系メディアと社会部や生活部やフリーなど幅広い記者がイベントの取材に訪れた。
- ・最終的に5000万円を越える広告価値の露出獲得に繋がった。
- ・オープニングイベントの参加記者から、事前に大臣への取材時間はあるのかという問い合わせが多かった。
- ・大臣の囲み取材が実現したことにより、記者の期待に応えることができたのが、その後の掲載フォローアップにいい影響を与えた。
- ・バスなどの車内テレビ媒体であるロードショーが、取材やデモンストレーションなどの映像によるオリジナル番組を編集して放送された結果、日本食材の安全性、新しい日本食材の楽しみ方が、ビジュアル化されて香港消費者に伝わった。
- ・ドラえもんは記者からも好評で、フルページの大型記事となったUmagazineの記事では新広東料理と並んでメインビジュアルとして使われるなど、オンライン記事で注目度を高める結果となった。
- ・日本酒との飲み合わせなどABCクッキングスタジオの調理教室に参加した記者の満足度は高く、好感を持った記事内容だった。
- ・様々な料理と日本酒の飲み合わせというPRメッセージは、香港記者にとって目新しい情報として好意的に捉えられ、日本酒に関する記事が報じられた。

### 【課題】

- ・ジャパンパビリオンでのイベントにおいて、大臣の挨拶やコメント時間が少ないなど、報道記事からジャパンパビリオンへ集客を促すのは難しかったのが課題と考える。
- ・囲み取材の時間を設けていなかったため、一部の記者からインタビューの時間が短いという不満が出たのが課題と考える。
- ・香港メディアは、全体的な取り組みよりも、より具体的な香港への日本製品の輸出に向けた個々の取り組みやデータを欲しがっている。メディアが知りたい被災地を含む個々の取り組みやデータはあらかじめ用意することが課題と考える。

## 8 全体総括

## ◆当該事業における成果と課題

### 【成果】

- ・香港 Food Expo 2015のジャパンパビリオン日本食・食文化PRステージでは、被災地を中心とした日本産品と日本食をPRするステージとして、「新広東料理」と題して、香港で著名なフードコラムニスト、日本酒のPRと啓蒙を狙い爛付師、香港ワインアカデミーとのコラボなど香港食文化と日本食文化の融合をきっかけに、香港市場における日本食・食文化の理解向上と認知促進を行い、香港メディア・食事業・流通関係者や香港市民を含めて、多くの来場者に対する試食・試飲機会の創出による日本食材の美味しさを体験してもらうとともに、食材の産地などの情報発信を行った。  
さらに、連動イベントとして実施したクッキング教室では、調理デモを中心に香港の一般主婦やメディアに日本食の調理体験をしてもらい、実際に家庭での日本食の再現性についても訴求する事を目指した。
- ・具体的なステージコンテンツでは、日本酒講座、調理実演デモによる日本食材のプレゼンテーションプログラムを企画を通じて、日本食文化を如何に身近に香港食文化に取り入れてもらうかを実感してもらい、食材にも積極的に被災地産品や日本産品を取り入れ、さらに連動したメディア誘致や情報発信を行った事により被災地産品を中心にした日本食材をPRした。
- ・アンケートを通し、経済感覚と品質にもこだわる香港の来場者に対しては、「試食」「試飲」は食事業・流通関係者、一般来場者ともに好評で、必要情報としては「香港料理と日本産品との合わせ方」「日本食文化全般」を求める声が多く、調理デモによる評価は高かった。
- ・また、食事業・流通関係者、一般来場者共に「安全・安心」に対する重視意識が高い一方、日本産品についてはより具体的な素材の魅力や調理方法などへの関心も高かった。
- ・農林水産省補助金によりJETROが作成したレシピ集を1000部配布した。

### 【課題】

- ・各ステージとも25席の客席は満席となり、立見で参加された方も多かったことから、より多くの客席の確保が課題と考える。
- ・「調理方法や試飲・試食」などを求める食事業・流通関係者に対し、「食材の魅力や文化的側面」の情報を求める一般来場者のニーズは異なっており、対象者にあわせ、セミナーの内容も工夫することが課題と考える。

**ADK** <