

実施概要

実施国（都市）：ドイツ(デュッセルドルフ)  
 主催：農林水産省、在デュッセルドルフ日本国総領事館  
 行事名：日独トップマネージャーによる経済交流  
 会場：在デュッセルドルフ日本国総領事公邸  
 日時：2007年11月16日(金)15:00～18:00  
 出席者：36名(マスコミ関係者、ホテル・流通関係者等)  
 提供メニュー：

メニュー	日本からの提供品	産地・製造者
海鮮ちらし寿司	コシヒカリ	新潟県
四海巻き	コシヒカリ たまり醤油	新潟県 大醬株式会社
鶏肉と大根の梅香り煮	白みそ	御幸町関東屋
柿の白みそ和え	白みそ	御幸町関東屋
牛シャブサラダ	薄口醤油	大醬株式会社
炒め物と玉ねぎの酢の物	薄口醤油	大醬株式会社
卵茶巾の吸い物	昆布	北海道
抹茶アイスクリーム	抹茶	佐々木製茶
緑茶	煎茶	佐々木製茶

当日のプログラム

- 15:00 丸尾真在デュッセルドルフ総領事による開会の挨拶  
 国際観光振興機構 PRマネージャー ベッティナー・クレマー氏による日本紹介  
 料理研究家 上野ミユラー佳子氏による日本食文化紹介  
 料理研究家 高橋成子氏による「だしの取り方」デモンストレーション
- 16:30 試食懇親会
- 17:30 公邸料理人の紹介  
 質疑応答
- 18:00 プログラム終了

実施結果:

冒頭の丸尾眞総領事による挨拶の後、最初にJNTOフランクフルト事務所のクレーマーPRマネージャーによる対日観光促進を目的とした日本全国各地の食の情報と日本観光に関する講演が行われ、その後ドイツで日本食紹介を行っている上野ミユラー佳子氏による日本食文化における「旨味」に関する講演とドイツ在住の料理研究家である高橋成子氏によるだし汁の取り方の実演が行われました。

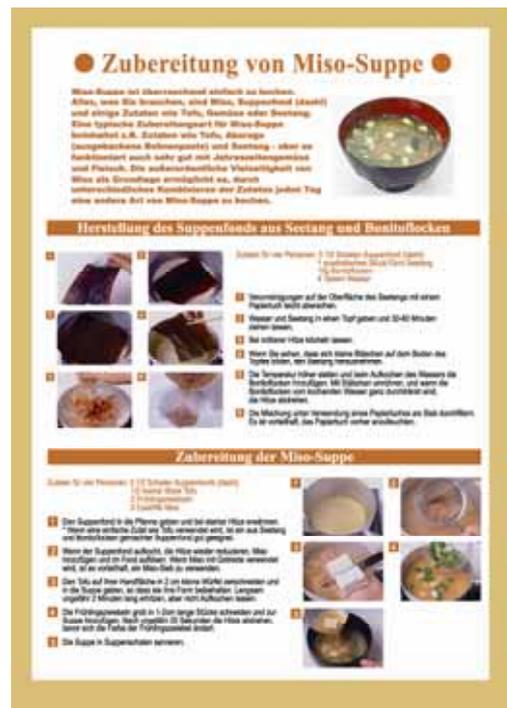
講演後、着座ビュッフェ形式により料理が提供されました。ビュッフェ横に設けられた食材展示スペースでは食材に関する説明を聞く方もおられるなど、提供された料理に関する評価は高く、デュッセルドルフにおける日本食の理解を深めるのに役立ったと考えられます。個別品目では、味噌や抹茶への関心が高く、特に抹茶については、菓子など飲料用以外の用途が有望な市場と見込まれます。醤油についてはドイツ人もかなり慣れ親しみ、外食産業を中心に使用されているようです。

ドイツでは消費者の多くが日本と同様にスーパーマーケットで食材を購入しており、輸出の拡大のためには、日本食材専門店だけでなく、一般のスーパーマーケットにも販売網を拡大することが重要だと考えられます。

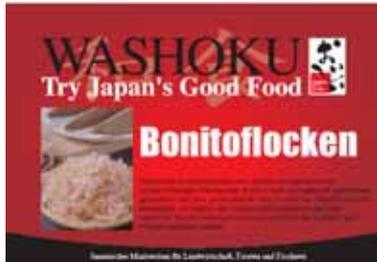
行事にはメディア関係者(新聞、テレビ、料理・旅行専門誌)、企業関係者(流通関係者、ワイン経営者、ホテル関係者等)、デュッセルドルフ市関係者等が出席され、講演後は積極的な質疑応答が行われました。この様子をデュッセルドルフのローカルテレビであるデュッセルドルフ・センターテレビが放映するとともに、地元有力紙ライニッシュェ・ポスト紙等、多くのメディアが関連記事を掲載しました。

今後は、米の銘柄と水の硬度の相性等、日本食に対するこだわりを持ってもらい、米やお茶など今後輸出拡大が見込まれる品目を中心にこのような事業を行っていくことが、日本食材の輸出促進につながるものと期待されます。

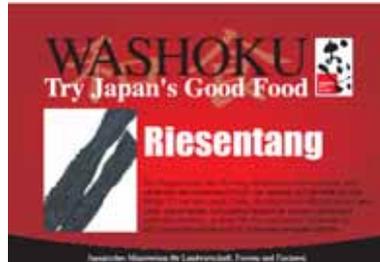
品目案内チラシ(配布用)



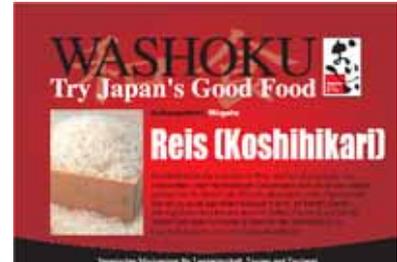
制作物  
品目案内POP



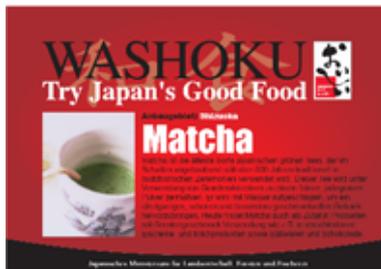
かつお節



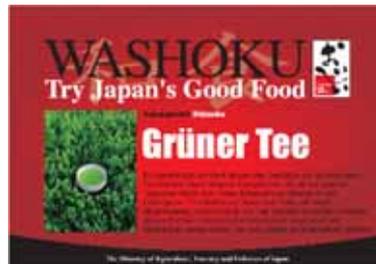
昆布



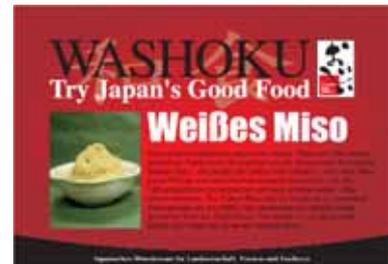
コシヒカリ



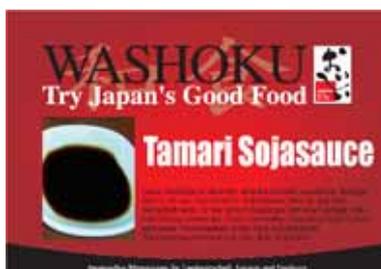
抹茶



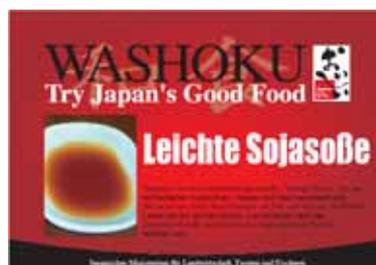
緑茶



白味噌



たまり醤油



薄口醤油

イベントの様子



セレモニー開催



丸尾総領事によるご挨拶



JNTOによる日本紹介



上野氏による日本食文化紹介



高橋氏によるだし取りデモ



招待客の皆様

試食の様子



ビュッフェ1



ビュッフェ3



ビュッフェ2



試食歓談



食材紹介 1



食材紹介 2

提供料理（メニュー）



海鮮ちらし寿司



四海巻



柿の白みそあえ



牛シャブサラダ



炒め物と玉ねぎの酢の物



鶏肉と大根の梅香り煮



和菓子



日本茶



抹茶アイス