

大使館における日本の鶏料理PRイベント“Chicken Festival”（スイス・ベルン）

開催日： 平成28年9月1日
場 所： 在スイス大使館多目的ホール及び中庭
共 催： 前川インターテックAG

在スイス大使館

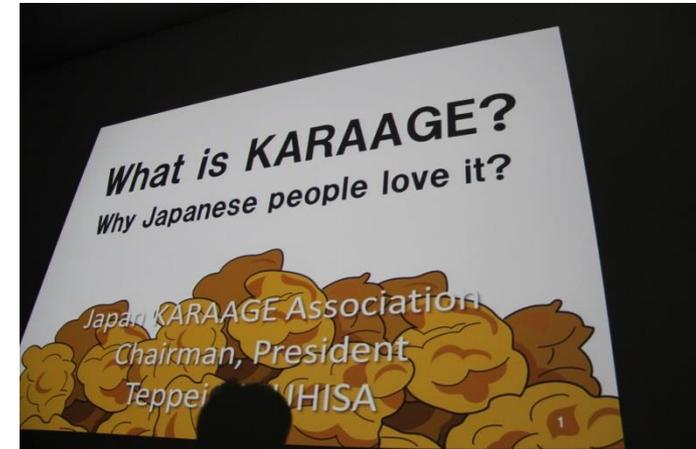
【イベント概要】

当地に進出している日本企業「前川インターテックAG」、及び日本から「コジマ技研工業」「七島屋エンジニアリング」の協力を得て、大使館多目的ホール及び中庭にて、日本の食肉加工ロボットを紹介しながら、からあげ・焼き鳥・照り焼きといった日本の鶏料理のできたてをふるまった。本イベントには、食肉加工業者、各国外交団、記者など70名を超える出席者があった。さらにイベントでは日本から「日本唐揚協会」会長を迎え、当地ではまだ馴染みのないからあげについて理解が深まるよう、日本ではいかに人気がある料理か・フライドチキンとの違いは何かなど、レシピとともにレクチャーした。

【提供された日本食に対する参加者の反応】

中庭に設置した屋台の前にはできたての鶏料理を求めるゲストで行列ができた。からあげについては、「初めて食べたが、フライドチキンと比べやさしい味付けでおいしい。骨がなく食べやすい」「レシピをきいたのでぜひ作ってみたい」など絶賛された。やきとりについては、その場で調理したことも効を成し「しょうゆの香ばしい香りがすばらしい」「ぜひ流行ってほしい」と称賛を浴びた。

当地において日本の鶏料理をメインに紹介するイベントは初の試みであったが、好意的な意見に、当地での普及の手応えを感じた。



からあげについてのレクチャー



できたての鶏料理は大人気