

「日本産品を利用した料理講習会・試食会（Taste of Japan）」 （ハンガリー・ブダペスト）

開催日： 平成28年11月22日
場 所： ブダペスト市内料理学校（クリナリー・インスティテュート・オブ・ヨーロッパ）
主 催： 農林水産省

在ハンガリー大使館

【イベント概要】

料理教室にて、シェフ等を対象とした日本料理人による帆立やブリを使った日本食の実演や来場者参加型の手まり寿司講座、ソムリエ等を対象とした酒ソムリエによる日本酒講座を実施。続けて、レストラン関係者、メディア、大学、政府など様々な分野の関係者を集め、帆立やブリを使った日本食、ハンガリーの食材と和のテイストを組み合わせた料理の試食や日本酒の試飲をレセプション形式で実施。最後に、レストラン業界団体幹部、レストランガイド編集長、高級ステーキ店トップシェフなど日本産和牛を紹介する上で効果的な人物のみに厳選した日本産和牛ステーキの実演・試食を実施。



【提供された日本食に対する参加者の反応】

日本食については、馴染みのない帆立やブリは非常に興味深い、味だけではなく見た目も素晴らしい、家庭で簡単に作れる日本食も知りたいなどとの意見があったほか、日本食料理人の実演を間近で見ることができ大変参考になったなどという声も聞かれた。

日本酒については、酒サムの説明を聞きつつ様々な日本酒を試飲し、その奥深さを体感したという声があったほか、適正温度、合わせる食事、飲むタイミングなど様々な質問が寄せられるなど多くの来場者が高い関心を示した。また、スパークリング日本酒は、女性を中心に非常に好評であった。

日本産和牛については、脂を含む肉を好むハンガリー人の味覚に合うとの意見があったほか、日本産和牛の取扱業者に関する情報提供依頼が寄せられるなど参加者全員が強い関心を示した。

