

【農林水産物・食品の広報】

日本産和牛プロモーション in フィラデルフィア（米国）

開催日： 令和4年11月14日

場 所： Kimmel Center (PA州フィラデルフィア市)

主 催： 在ニューヨーク総領事館

共 催： ジェトロニューヨーク事務所

在ニューヨーク総領事館

【概要】

- 米国東海岸でNYに次ぐ人口を有するフィラデルフィアにて、日本産和牛の新たな市場開拓を狙ったレセプションを実施。
- 本レセプションの前段として、10月に現地の著名シェフを対象としたセミナーをジェトロとの共催で実施し、米国産のWagyuとの違いや、部位ごとの取扱方法等を解説。
- セミナー参加シェフにサンプルを配布し、翌月のレセプションで提供する和牛メニューの考案を依頼することにより、セミナーとレセプションが連動。
- レセプション当日は、セミナー参加シェフ12名から、それぞれの多彩なバックグラウンド（イタリアン、フレンチ、ナイジェリア、マレーシアなど）を活かした、特別な和牛メニューが提供された。
- 森NY総領事・大使、PA州及びフィラデルフィア市の政府代表者の他、日本から来た和牛生産者の代表が挨拶し、日本産和牛の特徴を参加者に直接訴求した。



セミナーの様子



レセプションの様子



提供された和牛メニュー



料理を提供したシェフ達

【結果】

- フィラデルフィア近郊の政財界要人やメディアなど想定を上回るゲストが来場し（約150名）、多くの人に日本産和牛の特徴や魅力を訴求できた他、現地の政府関係者との関係構築を図る良い機会となった。
- ステーキだけではなく、世界各国の料理と日本産和牛の相性の良さを紹介することができた。
- 参加シェフにとっては、自ら考案したメニューについて直接消費者から反応を得られる、テストマーケティングの機会となった。レセプション当日に提供したメニューのレシピ集を作成した。
- NHK、TBS、朝日新聞、共同通信など大手日系メディアの他、6abcなど現地メディアでも報道された。
- レセプションに参加した12名のうち5名のシェフがイベント実施後に期間限定の日本産和牛メニューを提供し、実際に取扱いの拡大につながった。

Japan's wagyu beef gets a boost in Philadelphia

Thursday, Nov. 11, 12:48



報道振り（出典：NHK WORLD）