

# 【農林水産物・食品の広報】日本産水産物を用いた日本食プロモーション(トリニダード・トバゴ)

開催日: 令和6年3月25日

場 所: 在トリニダード・トバゴ日本国大使公邸

主 催: 在トリニダード・トバゴ日本国大使館

在トリニダード・トバゴ日本国大使館

## 【概要】

当国の有名な料理店のシェフ、オーナー、スーパー等の流通関係者及び食に関するインフルエンサーおよびメディアを対象とした日本食試食会を大使公邸にて開催した。食材はマイアミで買い付けた北海道産ホタテ及び鹿児島県東町漁業協同組合生産のブリ「ブリ王」を使用した。

ホタテを用いたメニューは、お吸い物、刺身、酢味噌和え、天ぷら、磯辺焼き、ブリを用いたメニューは、刺身、ブリ大根、西京焼き、幽玄焼きを提供した。

試食会では日本の養殖業、ブリ及びホタテの生産方法、加工流通方法及び安全性について説明し、試食会後は公邸料理人による食材及び調理方法の解説、質疑応答を実施した。また、ポスター展示、安全性紹介のパンフレット、レシピを配布した。

質疑応答では輸入ホタテのブリの価格、大使館の食材入手方法及び当国への輸入方法に関する質問の他、日本と当国との水産物に対する趣向性の違いなどが話された。

試食会の翌日には、日本食料理店「SAMURAI」のオーナーから、日本食のイベント開催、現地スタッフから当館のFacebookでの日本食レシピの紹介が提案されるなど、今回の会を通して、当国での日本産食材を利用したPRの可能性が広がった。



## 現地報道ぶり



現地新聞社及び食関連のプロガーを招待し、SNS、新聞による情報発信を試みるとともに、当館のFacebookを通して料理レシピとともに紹介した。



公邸料理人より使用したブリ、ホタテの価格及び購入経路の説明や質疑応答がなされた。