

【農林水産物・食品の広報】食と農を語るタベレセプション(水産物版)(米国)

在米国大使館

開催日： 令和6年3月21日

場 所： 旧公邸

主催： 在米国大使館

【概要】

● 在米国大使館では、食料・農水産品に従事する実務レベルの関係者を招き、和食及び日本産アルコール飲料について紹介することにより、我が国の農水産品の新たな需要を喚起し、もって輸出促進を図ることを目的とした「食と農を語るタベ」(Evening of Food & Agriculture)レセプションを毎年開催。

既に一定の知名度と集客力を確立した「食と農を語るタベ」レセプションのフォーマットを活かしつつ、特に水産物に焦点を当てたレセプションを開催し、効果的に水産物等の魅力を発信。

● レセプションには、当地レストラン関係者、食産業関係者、業界団体、米国政府関係者、当地外交団、メディア関係者等、約150名が参加。

● 冒頭、①日本産水産物が高品質である理由、②農業の環境負荷削減努力のみえる化、についてセミナーを行い、日本産農林水産物の魅力を知識として伝えた上で、実際に食事を提供した。セミナーは参加者からも好評を得た。

● ブリ、タイ、ホタテ等を鮓や刺身で提供。また、ホタテについては鮓以外のマーケットの可能性を視野に、試行的にカルパッチョ、炊き込みご飯、パスタとしても提供。鮓・刺身は好評であった。一方、ホタテは鮓以外の料理は今ひとつの人気だった。

● 和牛は、肩ロース肉を串焼きにして提供し好評を得た。他の機会ではサーロインをローストビーフとして提供したが、和牛は部位・調理方法を問わない人気がある。

● お土産として配布した日本産マヨネーズ(全卵ではなく卵黄のみを使用)が喜ばれ、既に一定の認知度があることが分かるとともに、更なるポテンシャルを感じた。

