

【農林水産物・食品の広報】 日本産水産品の魅力発信レセプション(米国オレゴン州)

開催日: 令和6年3月21日(木)

場 所: シダーツリー・ホテル(オレゴン州ヒルズボロ市内)

主催: 在ポートランド領事事務所

協力/参加企業: ユイ(事業運営・調整)、JFCポートランド(日本産水産品輸入)、シー・ベジタブル(サラダ用海藻)、シダーツリー・ホテル(メニュー提案等)、ズーパンス(ブリ解体)

イベント規模: 約100名

在ポートランド領事事務所

【概要】

- オレゴン州内の日系食品輸入業者やホテルシェフ、地元高級スーパー等と連携し、日本好きなオレゴン州民でも未体験の日本産水産品を紹介するイベント「Japan's Seafood Delights Unveiled」を開催。イベントには、当地レストラン関係者、水産卸、小売り・物流事業者、ワイン醸造家、インスタグラマー、料理家、編集者など約100名が参加した。
- イベントでは、ナマコ(石川県産)やノドグロ(千葉県産)、日本産の海藻(スジアオリ)など、米国では体験できない食材をホテルシェフのオリジナルレシピで提供し、未体験の日本の美味しさに触れる機会となった。また、能登地震の被災地支援の観点から、入手可能な範囲で被災地域の水産品(ナマコ)を活用した。
- イベント会場内では、ブリ(和歌山県産)の解体ショーも併せて実施。豊洲市場直送のフレッシュなブリの味わいを提供しただけでなく、地元高級スーパーのシェフが米国式の解体方法でブリをさばくことで、解体時に困難性がないこと等もPR。
- また、ホタテ(北海道産)、やタイ(茨城県産)についても、提供メニューを洋風にアレンジすることで、日本食向けだけではない日本産水産品の用途の広さをアピール。日本産水産品の食べ方のPRのため、イベントの提供メニューのレシピを公開。
- 現地、日系ともに食品・物流関係者を広く集めたことで、イベント中はネットワーキングも活発に行われ、参加者からは「連絡したかったバイヤーとコンタクトする機会になった」、「水産品活用に向けて新しいネットワークができた」、「小ロットでも日本産食品を輸入してくれる物流業者が見つかった」といった声も聞かれた。

