

【農林水産物・食品の広報】

Bon Appétit JAPON 2024(日本産食品魅力発信レセプション)(ベルギー)

開催日: 令和6年3月11日

場 所: ルネッサンスホテル・ブリュッセル

主催: EU代表部、在ベルギー大使館

協力/参加企業・自治体: 復興庁、Enishi by Toshiro、Hokkai Suisan、J-Next、Nonbe Daigaku、Yamayu Santatsu、Yasushi Sasaki、Yoka Tomo、Eden、Kanpai、Kuratje、Oh! My Sake、Uijin Yuzu Blond、Kitoku Shinryo/Foodex、JNTO、Tagawa/ULB

EU代表部/在ベルギー大使館



【概要】

- 令和5年8月にEUの日本産食品に対する輸入規制が完全撤廃され、その後、ALPS処理水の放出による近隣諸国の日本産水産物の禁輸措置の導入があったことを踏まえ、ホタテ等の日本産水産物、福島県、岩手県、宮城県等の東北産品に特に焦点を当て、復興庁とも協力をし、東日本大震災から13年目となる3月11日にこれらの日本産食品の魅力発信をするレセプションを開催。
- 当日は、当地の食関係事業者等への日本産食品の魅力の発信を特に重視し、当地食品関連事業者を中心に招待した結果、250名を超える関係者が参加。
- レセプションの結果については、インフルエンサーも活用し、広報を行った結果、ベルギー大使館等のXでの配信は1万ビューを超えるとともに、当地食関連インフルエンサーLoic氏が作成したレセプションの動画は1.6万ビュー、北海道産ホタテを活用したレシピ動画は3.1万ビューを超えるなど、全体で7万ビューを超える結果となった。
- 当日の様子は日本でも日本経済新聞に「日本産ホタテ、EUに売り込み 中国禁輸受け販路開拓」、共同通信に「EUは昨年8月、東京電力福島第1原発事故後に日本産食品に課した輸入規制を撤廃した。だが処理水の海洋放出に反発する中国が日本産水産物の輸入を止めており、食品の安全性を訴える狙いもある。」などと報道された。
- 参加者からも「全体として非常に満足した。Bon Appétit JAPON 2024によって、日本の食材や料理に対する理解がたいへん深まった。」(欧州機関/ベルギー政府関係者・ブリュッセル)といった声や「日本産ホタテをはじめ、日本産食材の美味しさ、安全さを食品関係者に非常によくPRできた。」(参加シェフ)といった声が寄せられた。