

【農林水産物・食品の広報】 天皇誕生日祝賀レセプションでの日本産水産品のPR

開催日： 令和5年2月26日

場 所： ザ・リッツ・カールトン・ドーハ

主催：大使館 協力／JETRO

- 約300名の政府、外交団、文化・教育界、メディア、企業等が参加した天皇誕生日祝賀レセプションにおいて、日本産のクロマグロ・ハマチ・ホタテ・信州サーモンを利用した料理を提供。
- 公邸料理人による調理実演に加え、水産品の説明パネル、PRバナー、調理紹介動画等を利用して日本産水産品をアピール。大使や館員からも参加者に対して日本産水産品の魅力を積極的に説明。
- 「改めて日本産水産品のおいしさを認識した」とのコメントとともに同僚に水産品を勧めている当地政府関係者の姿が見られたほか、当地外交団から「カタールで食べたお寿司の中で一番美味しかった」、「日本に旅行して食べたいと思った」、「日本らしさが感じられる良いレセプションだった」等の高評価を得られ、日本産水産品をPRする良い機会となった。

在カタール大使館



Hotate (Scallop)

Japanese scallops are a world famous delicacy. Their excellent taste comes from their natural diet and environment. The young scallops are released into the sea to grow on the seabed for 3-4 years, sustainably producing large-sized scallops. The result is a sweet flavor rich in umami, and a soft, pleasantly bouncy texture.

JAPANESE
SEAFOOD