

【農林水産物・食品の広報】 美食の都サン・セバスティアンにおける日本産水産品PR(スペイン)

開催日： 令和6年3月26日(火)

場 所： サン・セバスティアン近郊ワイナリー兼レストラン「HIKA Bodega」

主 催： 在スペイン日本国大使館

協力／参加企業：IsseJAPAN、Tokyo-ya、JAPONGourmet

在スペイン大使館



【概要】

- 美食の都として有名なサン・セバスティアンにおいて、有名レストランのシェフなどの食関係者約50人を集め、日本産水産品及び日本酒のPRを実施。
- 北海道産の冷凍ホタテ(Tokyo-ya)、冷蔵空輸した愛媛県産のマダイ及びブリ(IsseJAPAN)を使用し、HIKA Bodegaのロベルト・ルイス氏によるバスク料理(伝統的な炭火焼き)とKai sushi barのセバスティアン・ピンチェイラ氏による日本料理(寿司、刺身)を紹介。
- 料理に合わせて日本酒と地元ワインのチャコリを提供し、それぞれのマリアージュを提供。
- IsseJAPANのロマン・ドヨット社長から活締め技術の紹介、セバスティアンシェフによる寿司のデモンストレーション、JAPONGourmet シャビエル社長から日本酒の説明を行った。
- イベント後、水産物、日本酒ともにレストランとの商談につながった。

