

【農林水産物・食品の広報】

天皇誕生日祝賀レセプション(米国)

開催日： 令和7年2月26日

場 所： 在米国大使公邸

主催： 在米国大使館

在米国大使館

【概要】

- 天皇誕生日祝賀レセプションは、在米国大使館が主催する最も大規模かつ格式の高いレセプションであり、約700名が参加。連邦議員、政府高官、当地外交団、シンクタンク、マスコミ関係者等の影響力の大きな者が参加した。
- 定番のホタテ、ブリに加え、今後の輸出拡大が期待されるタイの寿司を提供。水産物の品質維持・向上に資する我が国伝統技術「活け締め」についても説明し、日本産水産物が高品質であることを知識としても理解されるよう努めた。ALPS処理水の放出を懸念する声はなかった。
- 酒ソムリエによる解説を行いつつ、日本酒を提供した。味比べが非常に好評であった。日本酒のみのブースとするのではなく、それぞれの日本酒と相性の良い食べ物と合わせて提供してはとの声があった。
- 和牛のローストビーフは長蛇の列ができる人気であった。アメリカ産Wagyuと和牛の違いを質問されることがあり、引き続きPRが必要と思われた。
- 大阪・関西万博の機運醸成及びこれまで注目されることの少なかったB級グルメのPRとして、たこ焼きを提供。米国人はカリッとした食感を好むとも言われるが、たこの弾力性や生地のとろっとした食感も受け入れられていた。
- 和菓子として大福餅を提供したところ、餅アイスの人気からか餅自体は広く認識されていた。一方で、餡子の人気は今ひとつで、フルーツ餡やココナッツ餡といったフレーバーの方が人気があった。

