

## 2025年取組一覧(欧州①)

|             |                                             |
|-------------|---------------------------------------------|
| アイスランド      | 日本産ホタテの提供                                   |
| イタリア        | 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本産水産物の魅力発信                |
| 英国          | 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本産水産物のプロモーション             |
| オーストリア      | 万博レセプション                                    |
| オランダ        | レセプションにおける日本産食品&酒類及び万博のP R                  |
| ジョージア       | 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本食P R                     |
| スイス         | 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本産食品の魅力発信                 |
| スウェーデン      | 大阪・関西万博開催記念レセプションを活用した日本産水産品、日本酒及び和菓子の魅力発信  |
| スウェーデン      | インバウンド促進に向けた大阪・関西万博の機運醸成記念レセプションの開催         |
| スペイン        | 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本産水産品P R                  |
| スペイン        | 日本産水産物の冷凍技術や活締め技術ワークショップ                    |
| スペイン（バルセロナ） | 日本企業によるスペイン・カタルーニャ州水素ビジネスミッション・ネットワーキングイベント |
| チェコ         | 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本産食品・日本産酒類の魅力発信           |

## 2025年取組一覧(欧州②)

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| デンマーク         | 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本産食品の魅力発信   |
| ドイツ（ハンブルク）    | 令和6年度天皇誕生日祝賀レセプション            |
| ドイツ（ミュンヘン）    | 令和6年度天皇誕生日祝賀レセプション            |
| ノルウェー         | 日・ノルウェー国交120周年記念、観光促進イベント     |
| バチカン          | 天皇誕生日レセプション開催を利用した日本産水産品の魅力発信 |
| ハンガリー         | 日本食材商談会                       |
| ハンガリー         | 日本産酒類紹介イベント                   |
| フィンランド        | 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本産ホタテの魅力発信  |
| フランス（ストラスブール） | 新鮮な日本産水産品の魅力発信                |
| ポルトガル         | 天皇誕生日祝賀レセプション                 |
| ルーマニア         | 大阪・関西万博推進記者会見・レセプション          |
| ルクセンブルク       | 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本PR         |
| EU代表部         | 日本産食品魅力発信レセプションの開催            |
| EU代表部         | Summer Festival Japan         |

## 【農林水産物・食品の広報】

### 日本産ホタテの提供(アイスランド)

開催日: 令和7年2月21日

場 所: グランドホテル

主催: 大使館

協力／参加企業・自治体: INNES食品卸売会社

在アイスランド大使館

#### 【概要】

- 天皇誕生日祝賀レセプションにあわせて、アイスランドで入手可能な日本産のホタテを提供した。
- レセプションには、第5代大統領、国会議員、各国大使、文化関係者等119名が出席した。
- ホタテは、ポータブル電気コンロを利用し、招待客の目の前で焼くライブクッキングを行った効果もあって、特に人気を博した。また、広報バナーも設置し、視覚的な訴求を行った。
- 日本産水産物を効果的にPRすることができ、今後の当地における販路拡大の礎をつくることができた。
- 式典中の大使スピーチにおいて、本年開催予定の大阪・関西万博について紹介した他、万博関連グッズも当館ブースにてゲストに配布した。



## 【農林水産物・食品の広報】

### 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本産水産物の魅力発信(イタリア)

開催日: 令和7年2月20日

場 所: 在イタリア日本国大使公邸

主催: 大使館

在イタリア大使館

#### 【概要】

- 天皇誕生日レセプション(イタリア政府関係者、国会議員、各国外交団の代表、当地国際機関幹部、在留邦人など、総勢220名以上が参加)において、我が国産水産物の魅力を発信するため、日本産ブリ・ホタテの料理を提供。
- ブリ・ホタテが日本国内で人気の水産物であること、海外での人気も高まりつつあること、栄養面の魅力、様々な調理方法で食べられること等を紹介するリーフレットを作成し、適宜説明の上、両水産物を味わっていただいた。
- 参加者からは、「舌の上で溶けるようだ」、「これまで食べた中で最もおいしいホタテだ」など、好意的な感想が聞かれ、ブースを何度も訪れる参加者もいた。特に、同レセプションで提供した日本酒と一緒に味わう参加者の姿が印象的であった。
- イベント終了後、大使館HPにおいて、当該イベントの実施について情報発信した。  
[https://www.it.emb-japan.go.jp/itpr\\_ja/20250303\\_nihon\\_suisanbutsu\\_miryoku.html](https://www.it.emb-japan.go.jp/itpr_ja/20250303_nihon_suisanbutsu_miryoku.html)

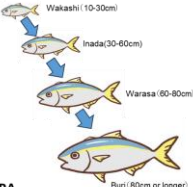
*Speciality of Japan*

## Yellowtail (Buri)



**Fatty and Delicious Fish Species Unique to Japan**  
Yellowtail (Buri/Hamachi) is a type of edible fish that has been commonly consumed at the Japanese dining table for a long time. It is considered an inherent species in Japan's neighboring oceans. In general, "Buri" is used as a collective term for both natural and farmed fish, while "Hamachi" is used only for farmed fish. Production of both natural and farmed is stable.

**"Shusse-uo (Promotional Fish)," a Sign of Auspiciousness**  
Yellowtail is a prime example of "Shusse-uo (Promotional Fish)". Shusse-uo means fish that are given different Japanese names according to their stages of growth. Having unique names with variations in each region implies affection, particularly for yellowtail, among Japanese people. "Shusse-uo (Promotional fish)" is considered auspicious in Japan and is one of the ingredients commonly used for dishes to celebrate a departure.



**Abundant Fatty Acids such as DHA, EPA**  
Both natural and farmed yellowtails are rich in high quality proteins and fats. 100 g of natural yellowtail contains 21.4 g of protein and 12.71 g of the total amount of fatty acid. For example, 100 g of yellowtail contains 1,700 mg of docosahexaenoic acid (DHA), which is said to stimulate the brain, and 940 mg of eicosapentaenoic acid (EPA or EPA), a component which is considered to improve blood flow.

**Yellowtail is Tasty Both Raw and Cooked**  
Yellowtail with the flavor of grease is exceptional and can be enjoyed even with simple seasoning. Sashimi, sushi and carpaccio are delicious, but heating improves umami of the fat. The taste of yellowtails can be enjoyed in a broad range of recipes such as salt-grilling, teriyaki, miso-mannade and shabu-shabu. "Buri Daikon", in which various parts of yellowtail are stewed with Daikon radish, is very popular as a classic dish in the winter.

Source: JETRO HP



日本産ブリ・ホタテを使用した料理



日本産ブリ・ホタテを味わう来場者

日本産ブリを紹介するリーフレット  
(ホタテ版、イタリア語版も作成)

## 【農林水産物・食品の広報】

### 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本産水産物のプロモーション(英国)

開催日: 令和7年2月27日

場 所: 在英大使館ボールルーム

主催: 在英大使館

協力／参加企業・自治体: 福島県、本宮市、栃木県、京都市、奈良県、八幡浜市、  
福岡県、awa酒協会、クリアスプリング、日本酒造組合中央会、源吉兆庵、  
ミツカン、全農インターナショナル、いけばなインターナショナル、UK Bonsai協会、  
全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会、Japan House London、JRA、ヤクルト

在英大使館

#### 【概要】

- 天皇誕生日祝賀レセプションの開催に併せて、日本産水産物(ホタテ、ハマチ、カツオ)のプロモーションを実施。
- 当日は、英外務省や国防省の担当大臣を含む政府高官、王室府長官を含む王室関係者、各党の英国議会議員、司法関係者、軍関係者、在英国外交団・国際機関関係者、日英交流団体関係者、学術・文化・スポーツ・メディア関係者、当地で活動する企業・団体等の関係者など約300名が参加。
- 冒頭挨拶の中で、鈴木大使から、英国のCPTPP加入、経済版「2+2」や2025年大阪・関西万博を通じたビジネス促進等の経済分野での協力や投資促進に言及しつつ、日英間の経済関係の更なる促進を図る旨発言。
- ホタテについてはぼん酢、キャビア、トリュフと併せてプレミアム感を演出しながら提供。ハマチのカルパッチョ、カツオのたたきを含めて来場者に非常に好評であり、用意した全量が提供された。当地において寿司ネタはマグロ、サーモンが多い中で、日本産水産物の奥深さをPRする良い機会になったものと思料。
- また、‘Which is real?’と題して、直前までジャパン・ハウス ロンドンで開催されていた食品サンプル展のサンプルと本物を比較するコーナーなども設置し、多面的な角度から、我が国の食や食文化の魅力に触れる機会を提供。





## 【農林水産物・食品の広報】

### 万博レセプション(オーストリア)

開催日: 令和7年3月24日

場 所: 在オーストリア大使公邸

主催: 在オーストリア大使館

協力／参加企業: 農経済省、農連邦産業院、酒の場、日本屋、ワイナリーPotzinger、  
ウィーン少年少女合唱団

在オーストリア大使館



#### 【概要】

- 大使主催の下、大使公邸にて農政府係者、各州の代表、経済、文化、学術関係者等、大阪・関西万博の参加に關与してきた主要な関係者を招いてレセプションを開催。
- レセプションにはプラスニク万博担当政府代表(元外相)、ハットマンズドルファー経済大臣、コッハー前経済大臣、マーラー農連邦産業院総裁、シェラク農日友好議連会長等が参加。
- 万博事務局がオーストリアパビリオンに関するプレゼンテーションを実施。
- オーストリアのナショナル・デーに大阪で合唱公演を行うウィーン少年少女合唱団が合唱を披露。
- 公邸料理人により、たこ焼き等の大阪縁の食べ物を始めとした日本食を提供。
- 現地で日本酒や日本食材の販売を行う日本人(ひとりとは農林水産省から「日本食普及の親善大使」に任命されている)の協力も得て、万博や関西地域に縁のある日本酒を提供。
- ワイナリーの協力を得て、オーストリア・パビリオンで提供されるオーストリア産の白ワインを提供。



## 【農林水産物・食品の広報】

### レセプションにおける日本産食品 & 酒類及び万博のPR(オランダ)

開催日： 令和7年2月20日  
場 所： 在オランダ大使公邸  
主催：在オランダ大使館  
協力：佐賀県

在オランダ大使館

#### 【概要】

- 2025年2月20日に開催した天皇誕生日祝賀レセプション(National Day Reception)において、250名を超えるオランダ政府関係者、オランダ企業関係者、各国大使、国際機関関係者等に日本産水産物の魅力を発信。日本産ホタテ、ぶり等の寿司や、北海道産ホタテ、和牛をふんだんに活用した料理を提供するとともに、有田焼、鍋島焼と併せ、佐賀県産の日本酒・焼酎をPR。日本産水産物及び酒類の品質の高さや、欧州料理にも活用できる汎用性を、オランダ国内の官民要人に広くPRする絶好の機会となった。
- また、万博ブースを設置し、ピンバッジやパンフレット等を配布した。



日本産水産物のPR(寿司ブース)



佐賀県産酒類のPR



ホタテを使った料理



和牛料理



いぶりがっこ、  
とんぶりをを使った料理



大阪・関西万博ブース



## 【農林水産物・食品の広報】

### 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本食PR(ジョージア)

開催日: 令和7年2月27日  
場 所: トビリシ市内ホテル  
主 催: 在ジョージア日本国大使館

在ジョージア大使館

#### 【概要】

- 令和7年2月27日、天皇誕生日祝賀レセプションの機会を活用し、日本産水産物ブース、日本酒試飲ブース及び日本企業ブースを設置し、それぞれPR活動を実施。当日は、当地政府、各国大使館関係者及び文化関係者等計237名が出席。
- 日本産水産物ブースにて、「かつおのたたき」、「ホタテ」、「ブリの刺身」、「たらこ」を提供し、出席者より大変好評であった。また、日本産水産物ブースには各食品毎にPR用紙を準備し食品の広報・紹介を行うことで改めて日本産食品の魅力を広報することができた。
- 現地Messenger紙により、当日のレセプションの様子が紹介され、日本産水産物や日本酒が提供されたほか、多数の企業が出展し情報発信を行った旨が報道された。



MONDAY, FEBRUARY 26, 2024 *The Messenger* Event P3  
In Celebration of The Birthday of His Majesty the Emperor of Japan,  
the Ambassador of Japan to Georgia H.E. Mr. Ishizuka Hideki and  
Mrs. Ishizuka Chieko held the National Day Reception on February 22.





## 【農林水産物・食品の広報】

### 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本産食品の魅力発信(スイス)

開催日：令和7年2月20日(木)

場 所：ベルビュー・パレス・ホテル

主 催：在スイス日本国大使館

#### 【概要】

- 令和7年2月20日、在スイス大使館は天皇誕生日祝賀レセプションをベルン市内のホテルで開催。レセプションには、スイスの政府・企業・学術・文化関係者、外交団、在留邦人の皆様等、大使館に関係の深い約320名の方々が出席。大使館では、日本産食品の魅力を発信するため、日本食と日本酒のブースを設置。
- 日本食は、日本産の和牛と真鯛を使った寿司やホタテの刺身などを提供。JETROのHP掲載情報(日本産食材ピックアップ)から作成した日本産食品(和牛・真鯛・ホタテ)の説明資料も設置し、日本食の美味しさや魅力を伝えた。
- 日本酒は、令和7年4月から開催される大阪・関西万博の機運を醸成するため、関西地方の日本酒を取り揃え、日本酒ソムリエから日本酒の美味しさや魅力を伝えた。
- その他、同レセプション会場に設置した日本企業紹介コーナーに参加した企業等により、駅弁(Ekiben World Team、東日本旅客鉄道株式会社)、和牛(Meat Japan S.r.l(株式会社銀閣寺大西))、吉野杉(YOSHINO WOOD)、日本茶(ITO EN Europe GmbH)の説明やサンプルの提供があり好評を得た。

在スイス大使館



和牛(炙り)と真鯛の寿司を提供する公邸料理人



日本産ホタテの刺身



関西地方の日本酒を提供する日本酒ソムリエ

## 【農林水産物・食品の広報】

# 大阪・関西万博開催記念レセプションを活用した 日本産水産品、日本酒及び和菓子の魅力発信(スウェーデン)

開催日: 令和7年3月3日

場 所: 在スウェーデン日本大使公邸

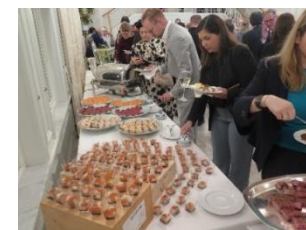
主催: 在スウェーデン日本大使館

協力: JETRO、日本食品輸入業者(JFCノルデンAB、Japanska MatspecialistenAB)、  
日本酒卸売業者(AKEBONO UNLIMITED AB、Flying Brewery AB)、和洋菓子日向

在スウェーデン大使館

### 【概要】

- 4月に開催される大阪・関西万博の開幕を祝うとともに、日本食、日本酒、和菓子、観光及び文化をプロモーションするためのレセプションを実施。
- ビジネス関係者、食品・レストラン業界、旅行業界の代表者、日本食や日本文化を取材するジャーナリスト、インフルエンサーほか様々な分野の関係者約80名が出席。
- 大型モニターにて、常時、日本酒・日本食のプロモーションビデオを放映。
- 公邸料理人が、日本食品輸入業者2者から購入した水産食品等を利用して、その場で握った寿司(サーモン、まぐろ、ブリ、和牛各250貫、ホタテ(刺身)200人前)を提供。
- 日本酒卸売業者2者が、昨年末に日本の伝統的な酒造りがUNESCOの無形文化遺産に登録されたことをPRするとともに、それぞれの日本酒のテスティングを実施。
- 日本のひな祭りの日に実施したこともあり、ひな人形の隣で、和菓子パティシエが桜の花びらのかたちをしたスイーツなど伝統的な和菓子づくりを披露・提供。
- 開会スピーチにおいて、大使が上記日本食品輸入業者2者を紹介した結果、出席していた有名レストランシェフより、JETROショールーム会場に出展された商品の新規仕入の要望があり、追加商談の申し込みに繋がった。



SNS発信例(X, Facebook, HP)

<https://x.com/japanisverige/status/1897210653192151223>

<https://x.com/japanisverige/status/1897579905388335385>

[https://www.se.emb-japan.go.jp/nihongo/activity\\_250303.html](https://www.se.emb-japan.go.jp/nihongo/activity_250303.html)

## インバウンド促進に向けた 大阪・関西万博の機運醸成記念レセプションの開催（スウェーデン）

開催日： 令和7年3月3日

場 所： 在スウェーデン大使公邸

主催：在スウェーデン大使館

協力／JETRO、ビジネススウェーデン、北欧パビリオン、ALL NIPPON AIRWAYS(ANA)、日本政府観光局(JNTO)

在スウェーデン大使館

### 【概要】

- 4月に開催される大阪・関西万博の開幕を祝うとともに、日本食、日本酒、和菓子、観光及び文化をプロモーションするためのレセプションを実施。
- ビジネス関係者、食品・レストラン業界、旅行業界の代表者、日本食や日本文化を取材するジャーナリスト、インフルエンサーほか様々な分野の関係者約80名が出席。
- 冒頭セレモニーにおいて、大使が開催スピーチのなかで、大阪・関西万博が日本とスウェーデンのビジネス関係のさらなる発展につながる機会となることへの期待を述べたほか、担当書記官より、日本パビリオンやマススコットキャラクター「ミャクミャク」の紹介、ビジネススウェーデンCEO及び北欧パビリオン会長より、スウェーデンも出展する北欧パビリオンの内容を紹介する時間を約20分設けた。
- 大型モニターにて、常時、大阪・関西万博、日本食・日本酒・日本観光・文化に関するプロモーションビデオを放映。
- 観光ブースにおいて、1月末にストックホルムー東京羽田便の直行便を就航したANA、3月10日に開所1周年記念レセプションを実施したJNTO、大阪・関西万博担当、姉妹都市交流担当書記官が合同で、パンフレット・グッズ・ギブウェイバッグ・ひな人形を活用したインバウンド促進プロモーションを展開。

SNS発信例 (X, Facebook, HP)

<https://x.com/japanisverige/status/1896874660912050682>

[https://www.se.emb-japan.go.jp/nihongo/activity\\_250303.html](https://www.se.emb-japan.go.jp/nihongo/activity_250303.html)





## 【農林水産物・食品の広報】

### 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本産水産品PR(スペイン)

開催日：令和7年2月19日

場 所：在スペイン大使公邸

主 催：在スペイン大使館

協 力：IsseJAPAN(ブリ、マダイ)、Tokyo-ya(ホタテ)、Union martin社(キハダ、メバチ)、Tunipex(クロマグロ)、Grupo NOMO、レストランWAGARA、全農(和牛)、茨城県

在スペイン大使館

#### 【概要】

- マドリードで2月19日に開催された天皇誕生日祝賀レセプションに合わせ、日本産水産品のPRを実施。スペインの政府関係者・外交団・企業関係者など約630人が来場。
- 愛媛県産のマダイ及びブリはカルパッチョやあぶり焼き、北海道産の冷凍ホタテは串焼きで提供。日本漁船が大西洋で捕獲しスペインで水揚げされたキハダ・メバチまぐろ(日本からの輸出に相当)、茨城県産米は寿司で提供したほか、北海道産和牛ステーキや、焼き鳥、たこ焼き、ラーメン、お茶、焼き芋、和菓子なども提供し、複合的に日本食をPRした。また、日本酒試飲ブースではユネスコ無形文化遺産登録のPRも行った。
- はじめて提供した日本クオリティのまぐろはシェフ・来場者共に評価が高かった。また、和牛は脂の多くてもスペインでは受け入れられやすく、ディストリビューターからは今後もPRを継続したいとコメントがあった。



## 【農林水産物・食品の広報】

### 日本産水産物の冷凍技術や活締め技術ワークショップ(スペイン)

在スペイン大使館

開催日： 令和7年3月31日(月)

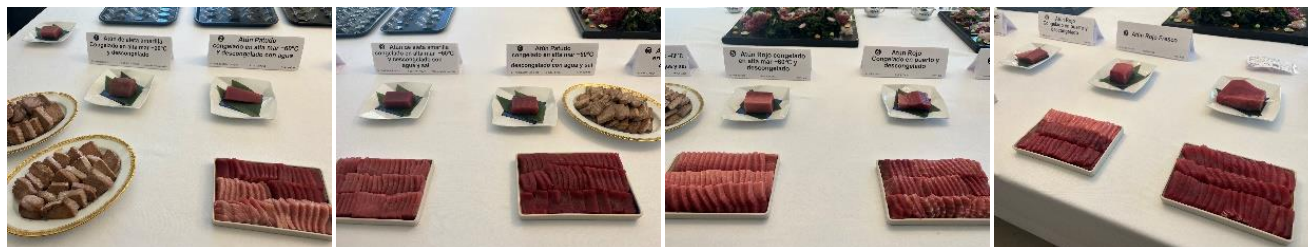
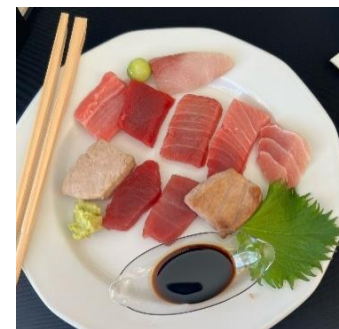
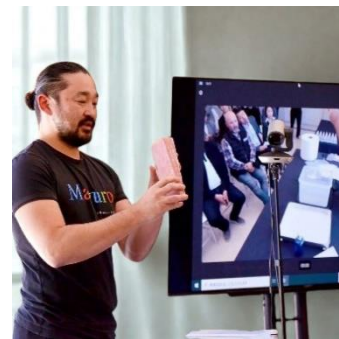
場 所： 大使公邸

主 催： 在スペイン日本国大使館

協力／参加企業： 日本かつお・まぐろ漁業協同株式会社、  
ユニオンマルティン、Tunipex、IsseJAPAN

#### 【概要】

- 日本かつお・まぐろ漁業協同株式会社と当地水産会社ユニオンマルティン社と協力して、ラスパルマス港に-60度超低温冷凍倉庫を設置。日本漁船が捕獲し船上で-60度凍結処理をしたキハダやメバチを、はじめてスペインで水揚げし欧州で販売する取組を試験的に開始。
- ポルトガルのまぐろ養殖会社Tunipexの田中氏から日本漁船のキハダ・メバチの他、スーパーや市場で入手可能な冷凍及び生のマグロを用意し、その種類の違いや冷凍と生のメリット・デメリットや解凍方法等について説明を行った。
- IsseJAPANのロマン・ドヨット社長から愛媛県から冷蔵空輸した養殖ハマチと養殖マダイの活締め技術をはじめとしたスペインと日本の魚の流通の違いや日本の魚の処理技術について説明を行った。



## 【農林水産物・食品の広報】

# 日本企業によるスペイン・カタルーニャ州 水素ビジネスミッション・ネットワーキングイベント(スペイン)

開催日: 令和7年1月15日

場 所: 在バルセロナ総領事公邸

主 催: 在バルセロナ総領事館

協 力: 在スペイン大使館、JETRO、カタルーニャ州政府EU対外関係庁及び  
貿易投資機構: ACCIO)

在バルセロナ総領事館

### 【概要】

- 在欧州日本企業等(約30社・団体、団長: 高島JETRO理事)によるカタルーニャ水素関連ビジネスミッションの当地訪問の機会を捉え、在バルセロナ総領事館主催にて、当地州・市自治体・経済界とのネットワーキングイベントを開催。
- 四方総領事からは、スピーチにおいて、日本とスペイン、カタルーニャの水素ビジネス交流に加えて、本年からの「日本・カタルーニャ交流年」の紹介、大阪・関西万博のPR、日本酒・日本産食品をアピールした。また、日本産食品を使った料理・日本酒の提供、大阪・関西万博の資料の配付やVTRの放映を行った。
- カタルーニャ州・バルセロナ市の幹部及び経済界の重鎮が会する機会を捉え、日本産水産品等の安全性と美味しさのPRとともに、2025大阪・関西万博の広報を効果的な形で実現することが出来た。





## 【農林水産物・食品の広報】

### 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本産食品・日本産酒類の魅力発信(チェコ)

開催日: 令和7年2月24日

場 所: プラハマリオットホテル

主催(共催): 大使館

協力／参加企業・自治体: アサヒビール、Tako Foods

在チェコ大使館

#### 【概要】

- 天皇誕生日祝賀レセプションの開催にあわせ、日本産水産物(北海道産帆立、鹿児島県産真鯛・はまち、宮城県産鰹)や、当地の日本米輸入販売者から提供を受けた日本産米を用いて、公邸料理人が料理を振る舞う日本産食品プロモーションを実施した。
- 約310人の来場者に対し、真鯛寿司とはまち寿司を計630貫、帆立マリネ、鰹たたき、鶏柚子胡椒唐揚げ、はまち西京焼きを計720個用意していたが、レセプションの開始とともに大盛況となり、早々に品切れとなった。
- 大使館とチェコ輸入業者が共同で日本酒ブースを設置し、7種類の日本酒を提供するとともに、関心の高いゲストには、当地在住チェコ人酒ソムリエが解説を行った。また、アサヒビールのカウンターも設置し、来場者に日本食と日本産酒類を合わせて楽しんでもらった。
- ヴィストルチル上院議長を始めとするVIPゲストは長岡大使自らが案内し、日本産水産物等の魅力を紹介した。



## 【農林水産物・食品の広報】

### 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本産食品の魅力発信(デンマーク)

開催日： 令和7年2月26日  
場 所： 在デンマーク大使公邸  
主 催： 在デンマーク大使館  
協 力： Nordic Seafood、日本政府観光局、ANA

#### 【概要】

- 令和7年2月26日、在デンマーク大使館は天皇誕生日祝賀レセプションを大使公邸で開催。レセプションには、閣僚1名を含むデンマークの政府高官、議員、軍関係者、学術・文化・メディア関係者、当地企業・団体、自治体、外交団等、約190名が参加。
- 冒頭挨拶の中で、宇山大使から、日デンマークの経済関係が年々深まっていること、デンマークから訪日客が過去最大となったこと、伝統的酒造りがユネスコ無形文化遺産に登録されたことなどについて触れ、今般の日本産スペシャル食材を紹介するとともに、大阪・関西万博は日本を楽しむ絶好の機会と紹介。
- 日本産食材は、日本食料理の提供コーナーとは別に、特別提供ゾーンを設置し、北海道産のホタテの天ぷら（おたふくソースかけ）、宮崎県産のブリのしゃぶしゃぶ、広島県産の生牡蠣と、それぞれにマッチする日本酒を提供。
- 日本産水産物と日本酒を同一ゾーンで提供することで、日本食と日本酒を一体的に説明し、相互に魅力を引き出すことができた。さらに、日本産水産物も取り扱うNordic Seafoodの担当者は法被を着て、牡蠣の殻剥きも実演し、日本の雰囲気を出し、日本産食材に関心を示したゲストが持ち帰られるように、各食材の広報ビラを大小用意し配付。
- その他、日本政府観光局、ANA協力のもと、大阪・関西万博のPR、関西地方の観光パンフレット、ANA、JALフライトの紹介、日本茶（お〜い、お茶（伊藤園））を提供し、日本の魅力をPRした。

在デンマーク大使館



日本産水産物特別提供ゾーン



日本酒と日本産水産物のマッチングを説明



大阪・関西万博等の日本の観光PR

## 【農林水産物・食品の広報】

### 令和6年度天皇誕生日祝賀レセプション(ドイツ)

在ハンブルク総領事館

開催日: 令和7年3月10日  
場 所: ハンブルク市内  
主催: 在ハンブルク総領事館  
参加自治体: 兵庫県

#### 【概要】

- 3月10日、ハンブルク市内において、令和6年度天皇誕生日祝賀レセプションを開催。本レセプションには、リークホーフ・ハンブルク州経済省次官をはじめ、ハンブルク、ブレーメン、ニーダーザクセン、シュレーズヴィヒ・ホルシュタインの北ドイツ4州の政府関係者、日独交流関係者、領事団、邦人コミュニティの代表が出席した。
- 公邸料理人が調理した日本産ぶりの照り焼きを提供し、日本産水産物・食品の魅力をPRした。また、シュレーズヴィヒ・ホルシュタイン州と友好提携関係にある兵庫県の日本酒を提供し、大阪・関西万博について広報する機会となった。
- 戸田総領事が挨拶の中で、ハンブルクの姉妹都市である大阪で開催される大阪・関西万博の概要について説明したほか、在ハンブルク総領事館広報ブースでは、大阪・関西万博に関する資料配付及び映像の放映を行い、当地における機運醸成を図った。





## 【農林水産物・食品の広報】

### 令和6年度天皇誕生日祝賀レセプション(ドイツ)

開催日: 令和7年3月13日

在ミュンヘン総領事館

場 所: Münchner Künstlerhaus

主 催: 総領事館

協 力: ANA、JAL、JETRO、JNTO、札幌市

#### 【概要】

- 天皇陛下の誕生日を祝してレセプションを開催。バイスヴェンガー・バイエルン州首相府大臣を始め同州政府関係者、バイエルン州内の自治体関係者、日独交流に携わる関係者、領事団、邦人コミュニティの代表等約180名が出席。
- 文化庁派遣留学生バリトン歌手による、日本、ドイツ、バイエルン州の国歌および州歌独唱が行われ、参加者を魅了した。
- 総領事挨拶では、本年4月に開幕する大阪・関西万博に触れ、日本の文化、自然、食、技術、おもてなしの魅力を、より多くのドイツの方々に体験していただきたい旨述べたほか、昨年日本酒がユネスコの無形文化遺産に登録されたことについて紹介した。
- お寿司コーナーでは、様々な種類のネタを提供。特に、日本産のホタテ(北海道)、ハマチ(愛媛)及び鯛(鹿児島)並びに山形県産米「はえぬき」を使った寿司については、産地ごとの各食品の特徴と魅力の解説を掲示し、日本産農林水産物の魅力を積極的に発信した。お寿司を取り分ける順番を待つ出席者の列は途切れることが無く、大変好評であった。
- 日本酒試飲コーナーでは、各銘柄のアルコール度数や味(甘口・辛口等)のみならず日本地図で産地の場所も示しつつ日本酒の紹介を行った。試飲をした出席者からは、日本酒の多様性に魅力を感じる、地方への関心が高まった等の声が聞かれた。
- ANA及びJALの協力のもと企業ブースを設置し、訪日機運醸成のため観光促進パンフレットの配布や日本観光案内を実施。
- 自治体PRブースを設置し、当地自治体と姉妹都市関係にある札幌市等の観光資料やJNTOより提供された観光パンフレットを、当館所有の広報啓発グッズとともに展示・配布。
- 大阪・関西万博PRブースを設置し、パンフレット、イベントカレンダー、各種グッズを展示・配布したほか、会場のプロジェクターを用いて万博広報動画を常時上映した。配布した公式キャラクター「ミャクミャク」のグッズ等が万博に興味を持つきっかけになっていた。



別所総領事とバイスヴェンガー大臣



お寿司コーナー



日本酒試飲コーナー



大阪・関西万博PRブース

## 【農林水産物・食品の広報】

### 日・ノルウェー国交120周年記念、観光促進イベント(ノルウェー)

開催日：令和7年3月14日

場 所：オスロ市内イベントホール(Håndverkeren Oslo)

主 催：在ノルウェー大使館、Innovation Norway

協 力：JNTOストックホルム事務所、Awa酒協会、ノルウェー貿易産業漁業省

在ノルウェー大使館

#### 【概要】

- 大阪・関西万博開催30日前となる3月14日、「持続可能な観光」をテーマとするセミナー及び日本食や万博のPRを行うレセプションを開催。
- セミナーでは、UN Tourism 石崎氏より持続可能な観光に関する基調講演をいただいた他、JNTO スtockホルム事務所及びノルウェー観光関係機関(Innovation Norway)より、それぞれ訪日、訪ノルウェー観光をPRを実施。
- レセプションでは、Awa酒協会の協力により泡酒を提供する等、日本の食文化及び日本産食品のPRを行った他、会場内に大使館ブースを設置し、訪日観光、万博、対日直接投資促進につながる資料配付、大使館員による説明を行った。
- イベントは、政府関係者、外交団、ノルウェーの万博出展予定企業、当地進出日系企業、観光業関係者ら約80人が参加した。
- また、観光、万博を含む日・ノルウェー二国間経済関係を所掌する貿易産業漁業省よりシールスタ副大臣及びサーゲバックェン副大臣を来賓として迎え、観光を通じた両国の交流促進や万博を機とした経済関係強化にかかる期待が述べられた。
- なお、イベントは、日・ノルウェーの国交120周年記念行事として、当館ホームページやSNSでの事後広報を行った。
- 参加者からは、我が国食文化や人気観光地、日本企業とのマッチングに関する相談が寄せられた。



持続可能な観光に関する基調講演



大使館ブースにおける各種広報



提供した泡酒

シールスタ副大臣(左)、サーゲバックェン副大臣(中央)、杉山大使(右)



## 【農林水産物・食品の広報】

### 天皇誕生日レセプション開催を利用した日本産水産品の魅力発信(バチカン)

開催日：令和7年3月4日  
場 所：在バチカン大使公邸  
主 催：在バチカン大使館

在バチカン大使館

#### 【概要】

- 天皇誕生日レセプションの機会を捉え、民間企業を紹介するブースと並んで、日本産水産品の魅力発信を行うブースを別途設置した。当日は計210名の教皇庁関係者、カトリック関係者、当地外交団、当館と関係のあるイタリア人関係者等が同レセプションに参加し、これらの参加者に日本産水産品の紹介を行った。
- 公邸料理人は、当地で入荷可能な日本産水産品として、主にホタテ、ウナギ、ワカメなどを購入し、ホタテのゆずマリネ、ホタテの刺身、ウナギとワカメの和えものを準備し参加者に提供した。
- 参加者は日本酒やワインとこれらの日本産水産品の料理と一緒に楽しみつつ、レセプション会場における食事メニューとアルコールとの相性の良さを楽しんでいた。



ほたてのゆずマリネ



ウナギとワカメの和え物



# 【農林水産物・食品の広報支援】日本食材商談会(ハンガリー)

開催日：令和7年1月29日

場 所：大使館多目的ホール及び大使公邸

主 催：在ハンガリー大使館／JETROブダペスト事務所

在ハンガリー大使館

## 【概要】

- 1月29日、在ハンガリー日本国大使館及びジェトロ・ブダペスト事務所の共催により、大使館において日本食材商談会を開催。日本及び周辺国から和牛、日本茶、日本酒、和菓子等の日本食材を取り扱う企業4社に加え、ハンガリー国内から飲食店やバイヤー等の12社が参加。
- 午前中は、大使館多目的ホールにおいて、日本食材を取り扱う企業とハンガリーのバイヤー等の間の個別商談を実施。
- さらにその後、大使公邸においても4社の試食用ブースを設置し、自由商談会を実施。
- 日本食材の企業からは、「ハンガリーの市場にはポテンシャルがある」等の感想が聞かれた。また、当地の複数のメディアも招待したところ、複数のサイトが本商談会の記事を掲載。



和菓子



和牛・日本酒



日本茶



日本酒



個別商談の様子



大使及びジェトロの挨拶

## 1 概要

|             |                                     |
|-------------|-------------------------------------|
| 形式          | 農林水産物・食品の広報                         |
| 開催日         | 令和7年（2025年）7月17日                    |
| 開催場所        | Snack Masako<br>（ブダペストの日本食レストラン・バー） |
| 主催（共催）      | 在ハンガリー日本国大使館                        |
| 協力／参加企業・自治体 | Finesake、星之森、伊藤忠、Snack Masako       |

## 2 成果

- 「Sake and Beyond」と題し、日本酒ディストリビューターや飲食店関係者を招待して、日本酒を含む様々な日本産酒類の紹介を行うイベントを実施。
- 日本酒ディストリビューターであるFinesakeが数種の日本酒を、日本茶の販売店を運営している星之森がお酒の合間に飲むお茶や緑茶を使った焼酎のカクテルを、伊藤忠がいいちこを、それぞれ紹介。
- 在ハンガリー大使館からは、日本の伝統的な酒造りがユネスコの文化遺産に登録されたことについて説明するとともに、日本には日本酒以外にも様々な種類の酒があることを紹介。
- 関係者間で、ハンガリーにおける日本の酒の普及の可能性について議論を行うことができ、大変有意義な催しとなった。



お茶といいちこのカクテルのデモの様子



Finesakeの説明を聞く参加者



## 【農林水産物・食品の広報】

### 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本産ホタテの魅力発信(フィンランド)

開催日：令和7年3月5日

場 所：在フィンランド大使公邸

主 催：在フィンランド大使館

協 力：日本食レストラン「古都」

在フィンランド大使館

#### 【概要】

- 3月5日、在フィンランド大使公邸で開催した「天皇誕生日祝賀レセプション」において、日本産水産物のPRを目的として、ヘルシンキ市の日本食レストラン「古都」協力のもと、北海道産ホタテのにぎり250貫を提供した。
- さらに広報媒体として、昨年当館で作成したロールアップ式バナー2台を展示した。
- 同レセプションにはフィンランドの政財文化界キーパーソン、外交団等226名が出席した。
- 提供したホタテのにぎりは招待客に好意的に受け入れられ、日本産水産物への関心の高さを確認した。また、招待客からは「甘くて、身がしっかりしていて美味しい」との評価も聞かれた。
- 合わせて、大使によるスピーチでの言及、PR映像の放映、パンフレット・ピンバッジ・クリアファイル等の広報グッズの配布を通じて、大阪・関西万博のプロモーションを実施し、機運醸成を図った。
- 多くの招待客が広報グッズを手に取り、高い関心が示されたほか、その場でバッジを着用する招待客もあり、万博PRの好機となった。





## 【農林水産物・食品の広報】

### 新鮮な日本産水産品の魅力発信(フランス)

開催日: 令和7年3月21日

場 所: 在ストラスブール総領事公邸

主催(共催): 総領事館

協力/参加企業・自治体: サントップ

在ストラスブール総領事館

#### 【概要】

- 天皇誕生日レセプションの一角に日本産水産品特設コーナーを設置し、ホタテや鯛などを使用したしゃぶしゃぶを来客者の前で総領事館員が実演しながら提供した。
- 在ストラスブール総領事館の同レセプションは2部構成となっており、欧州評議会関係者を招いた第1部の出席者は87名、当地有力者を招いた第2部の出席者は182名だった。
- 参加者のほとんどはしゃぶしゃぶの存在を知らず、調理の様子を初めて生で見たという声が多かった。加えて、ホタテ、鯛とポン酢の相性も良かったようで、複数回コーナーを訪れた者もあり、好評だった。
- 大阪・関西万博のフランス館においてアルザスワインの出展が決まっていて、ストラスブールのグラン・テスト地域圏が2025年5月に訪日する予定となっているところ、万博の開催を前に日本産水産品の魅力をアピールする絶好の機会となった。
- 大阪・関西万博の機運醸成に向け、在ストラスブール総領事館はレセプション会場においてポスターを2か所で掲示するとともに、会場内での万博関連のチラシ配布、動画放映を行ったほか、総領事スピーチにおいて万博と関連付けながら日本産水産品の提供についてアピールした。



## 【農林水産物・食品の広報】

### 天皇誕生日祝賀レセプション(ポルトガル)

開催日: 令和7年2月21日

場 所: 在ポルトガル大使公邸

主催(共催): 在ポルトガル大使館

#### 【概要】

- 天皇誕生日祝賀レセプションにあわせ、日本産食品及び和食の魅力を発信した。公邸料理人が北海道産ホタテと鹿児島産和牛等を用いて、和食を提供。日本産食品を引き立てるために、和牛を使用したしゃぶしゃぶを提供する専用スタンドを設置するとともに、ブッフェの中央にホタテを用いた料理を配置するなどの工夫をした。
- 日本酒の試飲コーナーを設け、大使館員による日本酒の説明を実施し、日本料理への理解促進に努めた。
- また、インバウンド促進に向けた大阪・関西万博の機運醸成を図った。会場内の大型スクリーンにて万博広報DVDを放映するとともに、万博を広報する専用スタンドを設置し、来場者全員が万博の情報に触れられるように工夫をした。
- 万博ポルトガル館の運営を担うポルトガル投資貿易促進庁(AICEP)と協力し、会場内大型スクリーンにてポルトガル館の広報DVDを放映するとともに、万博広報専用スタンドにてポルトガル館に関するリーフレットを配布した。
- 本レセプションには、財務大臣等の閣僚・政府高官、企業関係者、文化関係者、報道関係者、外交団を含む約370名の参加。参加者からは、日本産食品を使用した料理及び日本酒に対する高い評価が寄せられた。

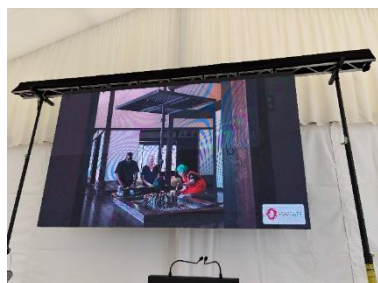
在ポルトガル大使館



ホタテ料理を提供したブッフェ



和牛を使用したしゃぶしゃぶ専用スタンド



大型スクリーンにて放映した万博広報DVD 万博スタンド 万博スタンドを訪れたサルメント財務大臣



日本酒試飲コーナー



## 【農林水産物・食品の広報】

### 大阪・関西万博推進記者会見・レセプション(ルーマニア)

開催日: 令和7年1月22日

場 所: 在ルーマニア大使公邸

主催(共催): 在ルーマニア大使館、ルーマニア外務省

#### 【概要】

- 1月22日、在ルーマニア大使館は、ルーマニア外務省と協力して、「大阪・関西万博推進記者会見・レセプション」を大使公邸で開催。
- 記者会見では、片江大使及び工藤書記官より、大阪・関西万博のコンセプト・意義や展示会場の企画、公式キャラクター等につき説明を行った後、ノギ国際万博ルーマニア政府代表よりルーマニアによる大阪・関西万博への参加の意義、ルーマニア・パピリオンの建設状況及び予定されている関連行事等につき説明が行われた。その後、プレス関係者との間で活発な質疑応答が行われた。
- 記者会見後、日本産食品の魅力をもPRするため、日本産水産物を使った日本料理や大阪・関西地域でつくられた日本産酒類等をアピールするレセプションを開催。同レセプションでは、片江大使、コラツェアン上院外交委員長(元外相)、オドベスク首相補佐官(前外相、次官級、外交・安全保障政策担当)、ボルベリ首相補佐官(元環境相、次官級、持続可能な開発担当)が挨拶をし、それぞれが万博の日ルーマニア関係に与える意義等を述べた。その後、大阪・関西万博への参加予定者や政府関係者、プレス関係者等で日本産食品、関西地方産酒類を堪能しつつ、万博の成功にむけたネットワーキングが行われた。

在ルーマニア大使館





## 【農林水産物・食品の広報】

### 天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本PR(ルクセンブルク)

開催日： 令和7年2月27日

場 所： 在ルクセンブルク大使公邸

主 催： 在ルクセンブルク大使館

協 力： ANAブリュッセル支店、サクラ・ヴォヤージュ(当地日系旅行代理店)、JALパリ支店、平戸洸祥団右エ門窯及び8PEACE、JETROブリュッセル、グローバル・リンク(当地日本酒輸入業者)、センス・オブ・ジャパン(当地日本酒輸入業者)、JETRO茨城

#### 在ルクセンブルク大使館



#### 【概要】

- 天皇誕生日祝賀レセプションの機会を活用し、日本産水産物を活用した和食の提供、日本酒試飲ブースの設置及び日本企業等ブースの設置を実施した。当日は、政府・国民議会関係者、経済界関係者、教育・文化関係者等計183名が出席。
- 日本産水産物としては、マグロ(寿司)、北海道産ホタテ(寿司、カルパッチョ)、宮崎県産ブリ(照り焼き)、福岡県産たらこ(焼きたらこ)を提供。
- 日本酒については、会場内に日本酒試飲コーナーを設置し、酒ソムリエ資格を有する当館現地職員が、各社から提供された日本酒を紹介・広報。ブースには、「伝統的造り」のユネスコ無形文化遺産登録に係るポスターを掲示。
- 大使スピーチの中で、当地進出日系企業の活動等について説明したほか、各協力企業が会場内ブースにおいて航空便や旅行プラン、日本の伝統工芸品等に関する情報提供及び広報を実施。
- 大阪・関西万博については、大使スピーチの中で同万博の開催及びルクセンブルクの参加について紹介したほか、会場内の大使館ブースにおいてビデオの放映及び広報物品の配布を実施。
- 現地クロニクル誌により、当日は水産物や日本酒が提供された他、多数の企業が出展し情報発信を行った旨が報道された(報道ぶり右参照)。



## 【農林水産物・食品の広報】

### 日本産食品 魅力発信レセプションの開催(ベルギー)

開催日：令和7年2月20日

場 所：欧州連合日本政府代表部大使公邸

欧州連合日本政府代表部

#### 【概要】

- 本年が現地に欧州連合日本政府代表部が設立されてから50年の節目にあたることから、日EU友好50周年記念行事として、2月20日、ヘルマン・ファン＝ロンパイ日EU俳句交流大使及び国際俳句交流協会理事の西村和子氏を迎え、日EU俳句講演会を開催。
- 講演会実施後、日本産食品の魅力を発信するレセプションを開催。当地EU諸機関関係者の他、学術関係者、学校教師、メディア関係者等40名以上が、公邸料理人が振る舞う和食を楽しんだ。
- 参加者からはレセプションへの高い評価と共に、和食や日本産食品への関心が高まった等の感想が寄せられた。





## 1 概要

|             |                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 形式          | 【農林水産物・食品の広報、日本企業の広報、日本文化紹介、インバウンド誘致】                                                                                                                                                                                  |
| 開催日         | 令和7年（2025年）7月6日                                                                                                                                                                                                        |
| 開催場所        | ブルス広場（旧証券取引所前広場）・ブリッセル                                                                                                                                                                                                 |
| 主催（共催）      | E U代表部、ベルギー日本人会                                                                                                                                                                                                        |
| 協力／参加企業・自治体 | ブリッセル市、在ベルギー日本大使館／<br>Azumaya、Daruma Crepe、Enishi by Toshiro、Hinodeya、KOKU Ramen、Kamo、Menma、Nonbe Daigaku、Owa Brewery、PÂTISSERIE SASAKI、Ramen NOBU、Rio Brewing、SEINO、Yokatomo、ANA、Daikin、Toyota、JAL（飲食店：14事業者、企業：4事業者） |



出店する飲食事業者



開会式



イベント特設ステージ

## 2 成果

- 当地の日本食関係者からは、かつてブリッセルの中心部で和食を振る舞う機会があり、同様のイベントがあれば、是非参加したいとの声が寄せられていた。EU日本政府代表部がブリッセルに開設されてから50周年目に当たる機会を捉え、ベルギー日本人会との共催形式で日本祭りを開催。
- 当地情報誌やSNS等を積極的に活用した事前広報の結果、当日は、雨天にも関わらず当地在住者が多数来場し、終了時間前に事前に準備していたメニューが完売する飲食事業者が複数見られた。会場を通りがかった観光客からも多くの注目を集めた。イベント特設Instagramは終了時点で325フォロワーを集め、開催1か月前からの閲覧数は4.4万回に上った。
- 当日の様子は日本でも読売新聞で「ベルギーで七夕飾りや浴衣など「日本の夏祭り」…EU日本政府代表部50周年で」と報道された。
- 参加者からも「関係者の組織だった連携の下、初のベルギー日本祭りを成功裏に執り行うことが出来た。」（ベルギー日本人会関係者）といった声や、「飲食店にとって長年の希望であった日本祭りが実現でき、ベルギーにおける日本食のPRにつながった。」（参加飲食店）、「多くの来場者にお越しいただき、日本の伝統文化や現代文化を身近に感じただけしたこと、文化を通じた国際交流の素晴らしさを改めて実感することが出来た。」「日本とベルギーの架け橋となるイベントが、今後も継続され、さらに発展することを心から願う。」（参加企業）といった声が多く寄せられた。