

2024年取組一覧(北米)

米国（米国大使館）	映画業界団体本社における日本産水産物・日本酒のPR
米国（米国大使館）	焼酎クラフトカクテル及び日本産水産物のPR
米国（米国大使館）	ジャパンメリーランドナイト2024における魅力発信
米国（米国大使館）	食と農を語るタベレセプション（水産物版）
米国（米国大使館）	議会・政府関係者等への和牛・焼酎等の紹介
米国（サンフランシスコ）	日本産農水産物・日本産酒類PRレセプション
米国（サンフランシスコ）	伊総領事館と連携した日本産食材の魅力発信イベント
米国（デトロイト）	日本産水産物(ホタテ貝)PRレセプション①
米国（デトロイト）	元在日米軍基地勤務経験者レセプション
米国（デトロイト）	日本産水産物(ホタテ貝)PRレセプション②
米国（ニューヨーク）	日本産水産物（ホタテ貝等）のPR
米国（ポートランド）	日本産水産品の魅力発信事業（米国オレゴン州）
カナダ（カルガリー）	日本ワインセミナー
カナダ（バンクーバー）	天皇誕生日祝賀レセプションにおける日本産海産物のPR
カナダ（バンクーバー）	外務大臣表彰レセプションにおける日本産海産物PR

【農林水産物・食品の広報】

映画業界団体本社における日本産水産物・日本酒のPR(米国)

在米国大使館

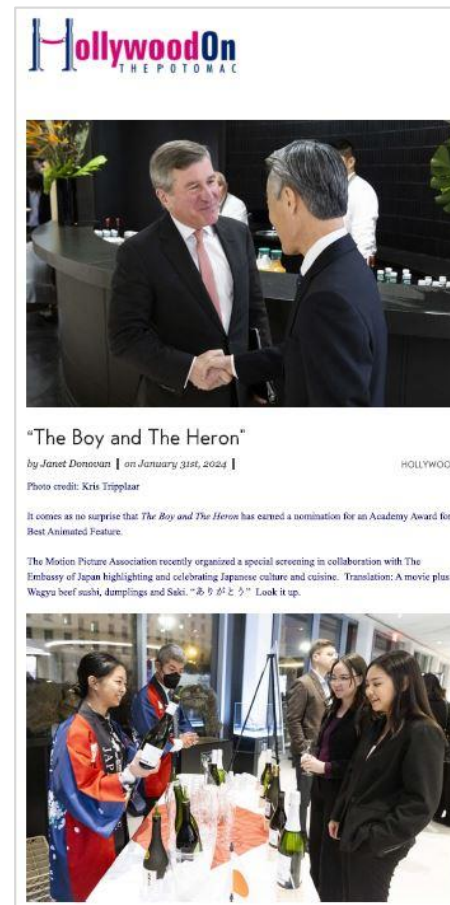
開催日: 令和6年1月17日

場 所: モーション・ピクチャー・アソシエーション(MPA)本社

主催(共催): 大使館、MPA

【概要】

- MPA(注:米国のメジャー映画スタジオ等を代表する業界団体)共催のもと、MPA本社にて日本食をふるまうレセプションを開催。100名以上の米国議会・政府関係者、食品PR関係者、メディア関係者等に対し、日本産水産物・日本酒等をアピールした。
- 日本産のホタテ、ブリ、フエダイ、和牛を寿司として提供。また日本酒5種をふるまい、それぞれの産地や特徴を説明した。
- レセプション後には、アカデミー賞ノミネートへの期待が高まっていた(注:後に同賞を受賞した)日本映画の上映を実施。総合的に日本経済を印象づけた。
- イベントの様子はMPA等がSNSにて好意的に発信したほか、現地メディアでも紹介された(報道ぶり右参照)。



【農林水産物・食品の広報】

焼酎クラフトカクテル及び日本産水産物のPR(米国)

在米国大使館

開催日: 令和6年1月29日

場 所: 在米国大使館大使旧公邸

共催: 大使館、九州地方4県(熊本県・大分県・宮崎県・鹿児島県)

【概要】

- 米国におけるクラフトカクテル及び蒸留酒の流行を踏まえ、高い技術を有すバーテンダー達が活躍し、バーテンダー同士のネットワークが強いワシントンDCにおいて、九州の焼酎及び日本産水産物の魅力と安全性を普及啓発するためのセミナーを開催。
- DC近郊のバーテンダー、流通業者、レストラン関係者、政府・団体関係者や各国外交団が、昼夜あわせて200名程度参加した。セミナーでは、ニューヨークの著名なバーのオーナーから講義を行った。試飲及び試食については、九州から10を超える蔵元が参加してそれぞれの焼酎を提供したほか、複数のバーテンダーがそれぞれのカクテルを提供した。ペアリング食材として、ホタテをはじめ、はまちの照り焼き、あさりの酒蒸しなど、焼酎に合う10種類以上の日本産水産物が提供された。
- 焼酎のカクテル、日本産水産物のいずれも、参加者からは好評を得た。これまで焼酎という名前を聞いたことのない参加者も多かったが、その魅力をわかりやすくアピールするセミナーの効果とも相まって、九州から参加した複数の酒蔵が数件の商談を成立させた。
- ゲストからは、焼酎の具体的な入手方法や、焼酎と相性がいい日本産水産物を用いた料理に関する質問が多く、多くの参加者に新たな関心を持ってもらうことができた。
- イベントの様子は、米国のコメ生産者団体が好意的に発信したほか、現地飲食関係者によるSNS投稿も見られた。また、邦メディアでも紹介された。



Drinking In Japanese Culture at Shōchū Tasting

Jan 30, 2024



WASHINGTON, DC – In a delightful celebration of culture and camaraderie, the Japanese Embassy here hosted a sophisticated shōchū tasting event last night that brought together local and international bartenders, importers, shōchū educators, and enthusiasts alike.

Shōchū, a traditional Japanese spirit distilled from grains and vegetables, is typically made with rice, barley, sweet potatoes, buckwheat, or brown sugar, and traces its roots back through the centuries.



USA Rice's Ashia Grigory gets in the spirit at the Japanese Embassy Shōchū Tasting

【農林水産物・食品の広報】 ジャパンメリーランドナイト2024における魅力発信(米国)

在米国大使館

開催日: 令和6年3月6日

場 所: 在米国大使公邸

主催: 在米国大使館

【概要】

- メリーランド州と我が国との関係強化を目的として開催するジャパンメリーランドナイト2024において、日本水産物等の魅力発信ブースを設置。メリーランドは米国でも有数の水産州であり、日本の水産物等の更なる消費拡大が期待される。
- レセプションには、ムーア・メリーランド州知事や同州商務長官ほか州政府高官、トロン連邦下院議員等の要人を始め、約380名が参加。
- 米国向け輸出額が最も大きい水産物であるブリについて、寿司で提供。「日本の水産物は高品質と知っている」といった声があり、人気があった。
- ホタテについて、生食に馴染みのない米国人にも受け入れられやすいよう、カルパッチョや果物とのマリネとして提供。また、新たな食べ方として、ホタテカレーライスを提供したところ、リピーターが出る人気となった。
- いずれの水産物の料理も当地で入手可能な材料で、簡便に調理可能であることを説明。参加者からは自分でも試してみたいとの声もあり、今後の当地における消費拡大に寄与することが期待される。



【農林水産物・食品の広報】食と農を語るタベレセプション(水産物版)(米国)

在米国大使館

開催日: 令和6年3月21日

場 所: 旧公邸

主催: 在米国大使館

【概要】

● 在米国大使館では、食料・農水産品に従事する実務レベルの関係者を招き、和食及び日本産アルコール飲料について紹介することにより、我が国の農水産品の新たな需要を喚起し、もって輸出促進を図ることを目的とした「食と農を語るタベ」(Evening of Food & Agriculture)レセプションを毎年開催。

既に一定の知名度と集客力を確立した「食と農を語るタベ」レセプションのフォーマットを活かしつつ、特に水産物に焦点を当てたレセプションを開催し、効果的に水産物等の魅力を発信。

● レセプションには、当地レストラン関係者、食産業関係者、業界団体、米国政府関係者、当地外交団、メディア関係者等、約150名が参加。

● 冒頭、①日本産水産物が高品質である理由、②農業の環境負荷削減努力のみえる化、についてセミナーを行い、日本産農林水産物の魅力を知識として伝えた上で、実際に食事を提供した。セミナーは参加者からも好評を得た。

● ブリ、タイ、ホタテ等を鮓や刺身で提供。また、ホタテについては鮓以外のマーケットの可能性を視野に、試行的にカルパッチョ、炊き込みご飯、パスタとしても提供。鮓・刺身は好評であった。一方、ホタテは鮓以外の料理は今ひとつの人気だった。

● 和牛は、肩ロース肉を串焼きにして提供し好評を得た。他の機会ではサーロインをローストビーフとして提供したが、和牛は部位・調理方法を問わない人気がある。

● お土産として配布した日本産マヨネーズ(全卵ではなく卵黄のみを使用)が喜ばれ、既に一定の認知度があることが分かったとともに、更なるポテンシャルを感じた。



【農林水産物・食品の広報】

議会・政府関係者等への和牛・焼酎等の紹介(米国)

在米国大使館

開催日: 令和6年6月11日

場 所: 在米国大使旧公邸

主催(共催): 大使館、(独)農畜産業振興機構、JA全中

【概要】

- 日本産焼酎・泡盛等は米国においていまだ知名度が低いほか、流通規制に関する課題も存在。
- JA全中会長が訪米し、和牛のPRを行う機会を利用し、既に米国で高い知名度を誇る和牛やウイスキーの集客力を利用し、泡盛・焼酎等の理解を促すためのセミナー・試飲のイベントを実施。
- さらに、米国に進出してウイスキー・梅酒等を製造する日本の酒類メーカーの協力も得ることで、日本企業の対米投資促進も狙った。
- イベントには、議会スタッフ約30名のほか、連邦政府及び州政府の職員、飲食業関係者など、約300名が出席。
- セミナーでは「焼酎は、米国で人気を博しているソジュ(韓国)とは異なる」という内容に対して驚きの声上がるなど、連邦議会関係者をはじめ多くの参加者にとって、焼酎・泡盛を知る良い機会となった。
- 独特の旨味のある焼酎・泡盛を用いたカクテルの味わいは参加者を引きつけ、数十名の参加者が関連資料を持ち帰り、SNSのアクセスも上昇した。
- 日本企業のウイスキー・梅酒等も好評を得た。



Japanese Embassy offers Wagyu and beverages

The embassy of Japan on Tuesday evening offered the Washington agricultural community a taste of the country's famed Wagyu beef and alcoholic beverages to be consumed straight and in cocktails.

At a seminar before the food and drinks were offered, Keiji Suzuki of the National Federation of Agricultural Cooperatives Association explained that Wagyu is known for its aroma and "melt in your mouth" feel. Meat quality is based on marbling, color, firmness, lustre and fats.

Wagyu is exported to 50 countries including the United States, he said.



【農林水産物・食品の広報及び 日本産酒類の輸出促進】

日本産農水産物・日本産酒類PRレセプションの開催(米国)

在サンフランシスコ日本国総領事館

開催日: 令和6年1月11日(木)

場 所: カリフォルニア州サクラメント市内

主 催: 在サンフランシスコ日本国総領事館

【概要】

- カリフォルニア州の州都であるサクラメント市において、当地で影響力のある加州議会議員や州政府、商工会議所等の主要経済団体の関係者を対象に、日本産農水産物・日本産酒類の魅力及び安全性をPRするためのレセプション「The Bounty of Japan : Sake, Scallops and Sea Cucumber」を開催。
- 当日は、加州議会議員で唯一の日系議員であるアル・ムラツチ下院議員を中心に8名の州議会議員が出席したほか、州議会スタッフや州政府関係者、加州商工会議所等の経済団体の関係者ら約60名が参加。
- 会場では北海道産のホタテやや長崎県産のナマコを含む多様な日本産水産物に加え、宮崎県産和牛、日本酒及び焼酎といった日本産酒類を用意するとともに、バナー掲示やパンフレット配布も行い、日本産農水産物・日本産酒類の魅力を発信。



日本産水産物を使った食事を楽しむ参加者



ナマコ酢を絶賛する加州議会議員

【結果・評価】

- レセプションの参加者からは日本産農水産物・日本産酒類に関して非常に好意的な反応が得られた。
- ナマコについては、食べた経験のある米国人が少ないことが予想され、どのような反応があるか不安があったが、抵抗なくナマコを食していたことが印象的であった。参加者の一人である加州議会議員はナマコ酢を絶賛し、米国でも十分に普及の余地があるとの発言があったことから、今後の米国内での消費拡大の可能性が確認できた。



福島県産日本酒や鹿児島県産焼酎など

【農林水産物・食品の広報】 在SF伊総領事館と連携した日本産食材の魅力発信イベント (米国・サンフランシスコ)

開催日: 令和6年2月6日

場 所: カリフォルニア州サンフランシスコ市

主催(共催): 在サンフランシスコ日本国総領事館、在サンフランシスコイタリア総領事館、
JETROサンフランシスコ事務所

在サンフランシスコ日本国総領事館

【概要】

- 飲食業・文化・経済関係者、サンフランシスコ市関係者、各国領事団、インフルエンサー等を対象に、和食とイタリアワイン、イタリア料理と日本酒のコラボの魅力を発信するイベント「Italy Meets Japan, Japan Meets Italy」を開催し、約100名が参加した。
- 前半のセミナーセッションでは、日イタリア両国の経済団体から当地での活動紹介を行うとともに、イタリアワイン及び日本酒の専門家によるパネルディスカッションを行い、日本食とイタリアワイン、日本酒とイタリア料理のペアリングの可能性について議論された。
- 後半のレセプションでは、日本側から寿司を用意し、日本産水産物の魅力をPRするとともに、イタリアワインとのペアリングについて提案した。また、イタリア側からサーデインのオイル漬け、カプレーゼ、ティラミスが用意され、それぞれにペアリングする日本酒を提案した。
- イタリア側が有する人脈を活用するとともに、イタリア料理・ワインという魅力的なコンテンツと日本食・日本酒という我が国の主力コンテンツをつなげることで、日本の総領事館単独ではアプローチできていなかった層も含めて多くの者に訴求することができた。
- 招待したインフルエンサーがイベントの様子をソーシャルメディアに投稿することで、第三者の立場からも日本産水産物や日本酒の魅力が発信された。



【農林水産物・食品の広報及び 日本産酒類の輸出促進】

日本産水産物(ホタテ貝)PRレセプションの開催(米国)

在デトロイト日本国総領事館

開催日: 令和6年2月5日(月)

場 所: 在デトロイト総領事公邸(ミシガン州ブルームフィールド・ヒルズ市内)

主 催: 在デトロイト日本国総領事館

【概要】

- ミシガン州の外食産業関係者、政治家、マスメディア関係者を対象に、日本産水産物(ホタテ貝)及び日本産酒類の魅力及び安全性をPRするためのレセプションを開催。
- 当日は、ローリエ・ポフツキー州下院仮議長、ブレンダ・カーター州下院議員など、4名の州下院議員が出席したほか、シーフードレストラン、テイクアウト・レストランなどの外食産業関係者、料理学校関係者、地方自治体(州、市)関係者ら約90名が参加。
- 会場では北海道産のホタテ貝を含む日本産水産物に加え、日本酒を始めとする日本産酒類を提供した。
- ホタテ貝の多様な食べ方を紹介するため、寿司をはじめとする多様な日本料理に加え、イタリア料理及び中華料理も提供した。

【結果・評価】

- レセプションの参加者からは日本産水産物、日本産酒類に関して非常に好意的な反応が得られた。
- 一流のシェフたちによる様々なホタテ貝料理を提供することにより、ホタテ貝の魅力や多様な料理法を伝えることができた。
- マーケティングが成功すれば、ホタテ貝の販売が拡大する可能性がうかがわれた。



日本産水産物を使った食事を楽しむ参加者



ホタテ貝を絶賛するミシガン州下院仮議長



様々な日本酒を試飲する参加者

【農林水産物・食品の広報及び 日本産酒類の輸出促進】

元在日米軍基地勤務経験者レセプションの開催（米国）

在デトロイト日本国総領事館

開催日： 令和6年3月22日（金）

場 所： ヤンキートレース・レストラン（オハイオ州センタービル市）

主 催： 在デトロイト日本国総領事館

【概要】

- オハイオ州の政治家、マスメディア関係者等を対象に、日本産水産物（ホタテ貝）及び日本産酒類の魅力及び安全性をPRするためのレセプションを開催。
- 当日は、元在日米軍勤務経験者が出席したほか、ハケット・オハイオ州上院議員、バーホースト・オハイオ州下院議員、オダ・トロイ市長、コンプトン・センタービル市長をはじめ、地方自治体（州、市）関係者ら約80名が参加。
- 会場では北海道産のホタテ貝を含む日本産水産物に加え、日本酒を始めとする日本産酒類を提供した。
- ホタテ貝の多様な食べ方を紹介するため、寿司をはじめとする多様な日本料理に加え、中華料理も提供した。

【結果・評価】

- レセプションの参加者からは日本産水産物、日本産酒類に関して非常に好意的な反応が得られた。
- 様々なホタテ貝料理を提供することにより、ホタテ貝の魅力や多様な料理法を伝えることができた。
- マーケティングが成功すれば、ホタテ貝の販売が拡大する可能性がうかがわれた。



日本産水産物を使った食事を楽しむ参加者



提供されたホタテのお寿司



様々な日本酒を試飲する参加者

【農林水産物・食品の広報及び 日本産酒類の輸出促進】

日本産水産物(ホタテ貝)PRレセプションの開催(米国)

在デトロイト日本国総領事館

開催日: 令和6年3月25日(月)

場 所: デグリーズ・レストラン(オハイオ州コロンバス市)

主 催: 在デトロイト日本国総領事館、中央オハイオ日米協会(JASCO)

【概要】

- オハイオ州の外食産業関係者、政治家、マスメディア関係者を対象に、日本産水産物(ホタテ貝)及び日本産酒類の魅力及び安全性をPRするためのレセプションを開催。
- 当日は、バーガー・メアリーズビル市長、オグレイディ・フランクリン郡評議員のほか、シーフードレストラン、テイクアウト・レストランなどの外食産業関係者ら約110名が参加。
- 会場では北海道産のホタテ貝を含む日本産水産物に加え、日本酒を始めとする日本産酒類を提供した。
- ホタテ貝の多様な食べ方を紹介するため、寿司をはじめとする多様な日本料理を提供した。

【結果・評価】

- レセプションの参加者からは日本産水産物、日本産酒類に関して非常に好意的な反応が得られた。
- 様々なホタテ貝料理を提供することにより、ホタテ貝の魅力や多様な料理法を伝えることができた。
- レセプションの場でレストラン関係者から日本産ホタテ貝の入手方法についての質問が寄せられるなど、日本産ホタテ貝の販売が拡大する可能性がうかがわれた。



日本産水産物を使った食事を楽しむ参加者



提供されたホタテのお寿司



様々な日本酒を試飲する参加者

【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水産物(ホタテ貝等)のPR (米国)

開催日: 令和6年2月28日、29日

場 所: 在ニューヨーク大使公邸

主 催: 在ニューヨーク日本国総領事館

【概要】

- 在ニューヨーク大使公邸において開催された天皇誕生日祝賀レセプションの機会を捉えて、当地で影響力のある政府、外交団、企業・金融機関、文化・教育機関、報道等関係者や、卸売事業者・レストラン等の食関係者などに対し、日本産水産物の魅力及び安全性のPRを実施。
- 同レセプションには、両日合わせ約260名が参加。
- 日本産ホタテの輸出促進の観点に加え、令和6年能登半島地震の支援の観点から、会場では、北海道産ホタテを用いたソテーと富山産ブリを用いたブリ大根を提供。
- 会場内の大型スクリーンにおいて、日本産ホタテのPR動画を放映するとともに、パンフレットを展示・配布。在ニューヨーク大使の冒頭挨拶においても、北海道産ホタテと富山産ブリを紹介。

【反響等】

- レセプションの参加者からは、日本産水産物に関して非常に好意的な反応が得られた。
- 北海道産ホタテを用いたソテーについては、「素晴らしい食感。こんなに美味しいホタテは食べたことがない」との招待客の声や、ホタテのPR動画については、ホタテの水揚げの様子を初めて見た、と興味深く視聴する招待客がおり、日本産水産物の魅力を発信することができた。

在ニューヨーク日本国総領事館



日本産ホタテのPR動画、パンフレット展示



日本産水産物を使った食事を楽しむ参加者



北海道産ホタテのソテー、富山産ブリのブリ大根

【農林水産物・食品の広報】 天皇誕生日祝賀レセプションを活用した 日本産水産品の魅力発信事業(米国オレゴン州)

開催日: 令和6年2月9日(金)

場 所: ヒルトン・ポートランド・ダウンタウン(オレゴン州ポートランド市内)

主催: 在ポートランド領事事務所

協力／参加企業: 双日米国会社(日本産水産品の輸入及び会場でのプレゼンテーション)、
ヤマサ醤油(株)米国現地法人(醤油提供)

イベント規模: 約300名

在ポートランド領事事務所

【概要】

- 当事務所主催の天皇誕生日祝賀レセプション(オレゴン州知事夫妻、アイダホ州上院院内総務、ポートランド・ソーンズ杉田妃和選手ほか参加者約300名)の会場において、当地日系企業(双日米国会社)と連携し、日本産水産品(ホタテ、うなぎ、めいわし等)及び日本産米(東北産米)を使った、寿司職人不要の「寿司キット」の紹介ブースを展開。また、寿司と合わせる醤油には当地日系企業(ヤマサUSA)製品を使用。
- 同ブースでは、寿司職人ではない商社職員自らが、プレカットされた寿司ネタと常温保存可能なシャリ玉(いずれも日本産)を使って、「誰でも握れる寿司」を実演し提供。その簡易さと美味しさ双方をPRした。
- 試食した参加者からは、「このキットの手軽さは魅力だ」、「簡易キットとは思えない、今まで食べた寿司の中でも最高レベルの味」、「日本の食品加工技術は素晴らしい」など大きな反響が得られた。
- 同レセプションには当地食品関連事業者や物流業者等も参加しており、その簡易さと品質から、同キットが新規・既存の寿司レストランだけでなく、既存レストランのサイドメニューとしても十分活用できるレベルとの評価を得られた。



【農林水産物・食品の広報】

日本ワインセミナーの開催(カナダ)

開催日: 令和6年6月28日
場 所: 在カルガリー総領事公邸
主催: 在カルガリー総領事館
協力: Grace Wine、Sake Gami

【概要】

- 在カルガリー総領事公邸において日本ワインセミナーを開催し、日本を代表するワイン醸造家の三澤彩奈氏が日本産ワイン生産の中心である山梨県及び勝沼町の紹介、ブドウ品種「甲州」の歴史や特徴を説明。また、同氏が手掛けるGRACE WINEの試飲を行いながら、日本人のものづくりの精神などについて講演した。
- 当地日本酒類輸入業者Sake Gamiの協力の下、同セミナーには、当地フードインフルエンサー、ワインコラムニスト、ソムリエ、ホテル酒類担当マネージャー、ワイン販売チェーンオーナーが出席した。
- この結果、上記イベントに参加したフードインフルエンサーによる同セミナーのインスタグラム投稿や業界向けウェブマガジンへの記事掲載等があり、日本産ワインの魅力を紹介する効果的な機会となった。

(参考: Shelley Boettcher氏の記事 <https://drinkwithme.com/japans-grace-wine-in-canada/>)

在カルガリー総領事館



【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産海産物のPR(カナダ)

開催日： 令和6年3月8日

場 所： バンクーバー・マリオット・ピナクル・ホテル

主 催： 在バンクーバー日本国総領事館

在バンクーバー総領事館

【概要】

- 在バンクーバー日本国総領事館が開催した天皇誕生日祝賀レセプションにおいて、日本産海産物等の魅力をPR。
- カナダ連邦議員、BC州政府閣僚・州議員、地方自治体、企業関係者約300名が参加。その他、当地メディア数社が参加。
- 当地の日本産海産物仕入事業者の協力を得て、北海道産ホタテ、ボタン海老、鳥取県産ズワイ蟹等の海産物を中心に参加者に提供。
- 同時期にバンクーバー市内の複数の日本食レストランにて日本産シーフードフェアを展開したJETROとも連携し、当地のPRにおいて相乗効果を図った。

【結果・評価】

- 当地の日本酒業界関係者の協力を得て、参加者に対して日本酒の説明等も行い、日本酒と相性の良い海産物とともに良いPRの機会となった。
- 参加者の反応は好意的で、日本産海産物に対する強い関心が示された。
- 海産物の市場競争が激しいバンクーバーにありながら、参加者から高い評価を受けたことは、日本産海産物の更なる魅力を引き出し、PRの効果が期待できる。
- 産地を日本全国各地域に分散させたこともあり、海産物が日本全体でポテンシャルを有していることを示した。



【農林水産物・食品の広報】 外務大臣表彰レセプションにおける日本産海産物PR(カナダ)

開催日: 令和6年3月14日

場 所: バンクーバー・マリオット・ピナクル・ホテル

主 催: 在バンクーバー日本国総領事館

在バンクーバー総領事館

【概要】

- 在バンクーバー日本国総領事館が、外務大臣表彰の伝達式を行い、関連して実施したレセプションにおいて日本産海産物等の魅力をPR。
- BC州政府閣僚、全カナダ日系人協会関係者等約30名が参加。
- 当地の日本産海産物仕入事業者の協力を得て、北海道産ホタテ、ボタン海老、九州産シマアジ等の海産物を中心に参加者に提供。

【結果・評価】

- 参加者の反応は好意的で、日本産海産物に対する強い関心が示された。
- 海産物の市場競争が激しいバンクーバーにありながら、参加者から高い評価を受けたことは、日本産海産物の更なる魅力を引き出し、PRの効果が期待できる。

