

第13号

日本の伝統文化
を旅する情報誌

Shintou FAMILY

「食の祭典」「地域イベント」 徹底比較

地域イベントは
目上ほぼ効果的!

意外と人気!
万博のグルメ館

業界人だらけの
食の祭典イベント

特集 Feature

食の祭典、 地域イベント 徹底比較

「食の祭典」は、業界関係者にとつて最高の営業イベント

いよいよ五月一日から上海万博がはじまります。日本でも、五年前に「愛!地球博覧会」が開催されました。博覧会と言えば、大きなパビリオンにその国を紹介するパフォーマンスショーや映像、展示物などが注目されています。しかし、意外と人気なのは、その国の食文化を紹介するコーナーだったりします。今回の上海万博では、「日本産業館」としてパビリオンが設けられます。その中で食に関する日本企業は「キッコーマン、白ハト食品工業、本家さめぎや」の三社です。世界的な規模のイベントなので、参加する企業も世界をターゲットにした大きな企業ばかりですが、パビリオンには「美味スペース」が設けられ、日本の食を美しく味わってもらおう空間として「本物の伝統日本料理と世界から愛される感覚」というテーマで、紹介される予定です。

会場にはたくさんの一般客も訪れるとは思いますが、ブース内には商談スペースがあり、そこでは様々な取引が行なわれます。さらに近隣のホテルなどでは、参加企業主催のイベントも開催されたりします。業界関係者のみ参加ですが、世界的な企業などはホテル全部を貸切る場合もあるので、イベントの重要性が伺えます。

一方、日本国内でも「食の祭典」は開催されています。昨年大阪で開催された「食・博覧会」では、約六万五千人もの人たちが来場しています。通常、東京ビックサイトや大阪インテックスなどで開催されるイベントでは、業界関係者ばかりですが、このイベントは大人二千円、子供千円の入場券で様々な食材を食べたり、パフォーマンスショーも楽しめるため、多くの一般客が来場されているようです。上海万博では、約七千万人の来場を見込んでいます。この「食」をテーマにしたイベントでは、一般客も数多く参加されるため、業界関係者にとっては最低限度の費用で、自社を宣伝する効果的な営業の場となっているようです。

地域イベントは、店舗をラビールする最高のチャンス

地域イベントといっても、様々な種類があります。ここでは、地元商工会が主催する地域交流イベントのメリット、デメリットについてご紹介します。地域イベントは、その名の通りで、地域住民との交流が目的であるため、郊外の店舗ほど、参加するメリットがあります。また、地域イベントでは、大手チェーン店のお店はあまりメリットはないように思われます。その理由は、珍しさが無いことが原因です。例えば、日本在住の外国人による母国料理などは、人気が集まります。イベント会場では外国人の人たちが、メキシコ料理やトルコ料理を調理していたら、もしかして本物の味が楽しめるかも？という期待感があります。通常は、焼きそば、お好み焼きなどが多いので、外見もメニューも他とは違う母国料理に人気が集まるのは当然かもしれません。そういう意味で、江戸前蒲焼は人気が集まる可能性があります。職人が目の前で調理して、美味しそうな匂い

をイベント会場に漂わせたらかなりの集客があるかもしれません。いずれにしても、大規模なイベント、地域のイベントに関係なく、同業者がたくさん集まるイベント会場では、広告費にお金をかけずに効果的な宣伝になるのではないかと思われます。

日本で開催される主な食のイベント

イベント名	来場者数	内容
FOODEX JAPAN	約8~10万人(4日間)	毎年3月に開催
ジャパン・インターナショナルシーフード・ショー	約3万人(3日間)	毎年、東京・大阪で開催。
食博覧会・大阪	約6.5千人(11日間)	4年に一度、大阪で開催。
全国食の祭典	毎年、リレー方式で全国各地にて開催。	

※その他、厨房機器、店舗環境など分野別のイベントもあります。

トピックス

第五九回「東和会」

勉強と情報の共有



四月三日（火）第五九回東和会が開催されました。新東会も、最新の情報収集と勉強を兼ねて、参加してまいりました。今回は、東京大学海洋研究所、塚本勝巳教授の講演もあり、先日、農林水産省から発表された「鰻の完全養殖化に成功」についてのお話も伺え、とても有意義な勉強の場となりましたので、皆様にもご報告します。

会には三和淡水魚の鈴木治氏の司会のもと、会長の宮川本慶社長、渡辺安良氏の挨拶ではじまり、その後、研究会の発表として、様々な意見交換が行なわれました。議題となつたのは「国産鰻にこだわる

為、鰻の高騰や消費者の鰻離れ」について、様々な意見が発表されました。結論としては、消費者が国産鰻を求めているとは言え、このままでは国産鰻の取り合いになってしまい、店舗経営に悪影響が出るのではないかと、鰻業界の共存を考えた場合「外国産鰻を使用することも検討して頂きたい」という内容でした。

ついでに塚本教授による講演ですが、今回は、農林水産省から発表された「ウナギの完全養殖に成功」について、塚本教授のご意見に注目が集まりました。結論としては、どのように親ウナギを成熟させるかという「親の問題」、奇形のない仔を育成させる「仔の問題」があると述べられました。そういった意味で、本当の完成は、来年かもしれないし、一〇年後かもしれない、「科学者は慎重なのです」という内容にとどまりました。

その後、会は親睦会へと移り、終始、和やかなまま終了しました。



フード・コミュニケーション・プロジェクトとは？

みなさんは農林水産省が行なっている「フード・コミュニケーション・プロジェクト」をご存知でしょうか？簡単に説明すると、食品業者たちが集まって消費者に対して、品質の信頼向上を図る研究や活動を行なっているプロジェクトです。登録はインターネットから登録することができ、プロジェクト参加の証明として、「FOODマーカー」を使用することができます。ご興味のある方は、ホームページをご覧ください。

FCPで検索するとホームページで詳しく紹介しています。



豚組 しゃぶが庵

東京都港区六本木7-5-11 2F
電話：03-5770-4821
営業：11:30～14:30
月～土18:00～24:00
日・祝17:00～22:00
定休日：年中無休

お店のココがこだわり

メインの肉だけでなく、水、野菜、調理器具など、あらゆるものに、こだわって提供しています。



うなぎ 大黒屋

◎新横浜店 横浜市港北区大豆戸町664-1
電話：045-534-1070
営業：月～日・祝（定休日：元日）
◎目黒八雲店 東京都目黒区八雲3-24-8
電話：03-5731-8535
営業：月～日・祝（定休日：元日）

お店のココがこだわり

江戸前鰻職人・苅込勇吉によって選りすぐられた国産鰻を、伝統の技で焼きあげます。

このコーナーは新東調理士会と日頃お取引して頂いているお店をご紹介します。今回は鰻専門店以外のお店もご紹介しております。美味しさへの拘りは千差万別、しかし、日本の伝統料理、江戸前蒲焼への拘りは一つです。

美味しさへの拘り
イチオシのお店

職人の拘りとは！
拘り（こだわり）とは「特定の対象に、強く愛着し、離れることが出来ない状態を指す」と辞書に書かれていますが、職人の拘りは、ちょっと違っているように思われます。
一般的な商品は、見た目の綺麗さを重要視されています。しかし、職人が作るものは、見えない部分や内面的なところまで拘っているからこそ、職人の拘りとされているように思われます。



霜屋 一睡亭

東京都台東区上野2-13-2
パークサイドビル1F・2F
電話：03-3831-0912
時間：11:30～22:00ランチ・日曜営業
定休日：年中無休

お店のココがこだわり

静岡県大井川の伏流水で育てた「霜降りうなぎ」をさっぱりした味わいで、提供しています。



創作料理 & Restaurant Bar 潤沢

東京都港区六本木4-12-11 竹岡ビルB1
電話：03-5775-6540
時間：18:00～05:00
定休日：年中無休

お店のココがこだわり

ゆったりとした時間が流れる大人の隠れ家として、朝まで楽しめます。料理は日本中の特産物や珍味を創作料理として、提供しています。

作り方
①ウナギはレンジで軽く温めてから一口大に切る。セロリは茎を五ミリ厚さに斜切りにし、葉を食へやすい大きさに手でちぎる。赤パプリカは一口大に切る。にんにくは潰し、生姜は千切りにする。
②フライパンにごま油とにんにくを入れて熱し、にんにくの香



ウナギとセロリの甘辛黒酢炒め

ちょっとした工夫
ウナギのレシピ
今回のコラムは紀文食品に協力をして頂き、ちょっとした工夫で作れるウナギ料理のレシピをご紹介します。

コラム

紀文
株式会社紀文食品
〒104-8101
東京都中央区銀座5-15-1
「うなぎ/ントブック」より抜粋

- ★黒酢 大きじ三
 - ・しょうゆ 大きじ二
 - ・添付の蒲焼のたれ 大きじ二
 - ・酒 大きじ一と二分の一
 - ★黒ごし しょう適宜
- 材料
・蒲焼 一四〇グラム
・セロリ 一本
・赤パプリカ 一個
・にんにく 二片
・生姜 一片
・ごま油 大きじ一と二分の一
- ④お血に盛り、仕上げに黒ごししょうをお好みでふりかける。
- りが出てきたら、生姜とセロリの葉、赤パプリカを加えて炒める。
③ウナギとセロリの葉を混ぜ合わせた★を加えて、強火でさっと炒め合わせる。

今年（2010年）の土用丑の日は7月26日（月）です。



農林水産省の記者発表「完全養殖の成功」について

先日、農林水産省の赤松大臣自ら「ウナギの完全養殖に成功した!」との発表がありました。このニュースはTVや新聞、ラジオなどでも、大々的に報道されました。ウナギの完全養殖については、我々の業界にとって今後を左右する大きなニュースです。今回の報道は、親ウナギから卵を取り出し人工的にふ化させ、エサを与えて育成する。そのウナギに人工授精をさせ、ふ化させる。つまり完全なサイクルが確立したとという内容でした。しかし、この報道にはもっと他に意味があったように思われます。それは、先日話題になったマグロの漁獲規制に関連したもので、マグロ料理は世界中で食され、そのために規制の対象となりました。現在、日本にとってマグロ料理は、技術を海外へ輸出する大きな産業となっています。今回の報道は、マグロ料理に代わる次世代の産業としての期待が込められた、発表だったのではないのでしょうか。いずれにしても、完全養殖への道すがら見えてきたことは、明るい話題として大変良かったと思います。

新東会から現場で働く、職人さんにオススメの商品をご紹介します



新東会推奨!

新東会から手荒れを防止する商品のご紹介です。実際に使ってその良さがわかりましたので、皆様へもご紹介いたします。

◎体験談：40代の男性

説明書に書いてあるようにコーティングしているのは実感としてありますね。水仕事などをする前には良いかと思えます。乾燥対策で考えると、浸透力が少ない気がしますね。例えば、水仕事後に別に保湿効果の高いクリームがあると良いかと思いました。



皮膚保護クリーム プロテクトX1

◎ご希望の方は新東会までご連絡ください。

80mL (携帯)	200mL (中型)	400mL (大型)	600mL (特大)
1,365円 (1箱入数36本)	3,255円 (1箱入数24本)	5,460円 (1箱入数12本)	7,350円 (1箱入数12本)

出張授業・サポートスタッフ募集

2010年最初の出張授業を開催します。この出張授業プログラムは会員の皆様の協力なしでは開催できないため、是非、皆様のご参加をお願いいたします。

◎開催日：5月20日（木） ◎9時～13時頃まで ◎交通費+食事付

◎会場：駒場学園高等学校（東京都世田谷区代沢1丁目23番地8号）

・「池ノ上」徒歩約10分

・「下北沢」徒歩約15分

・「池尻大橋」徒歩約10分

新規オープンのお店紹介

◎「東京 竹葉亭」 大阪市中央区南波5-1-18 高島屋なんばダイニングメゾン7F 3月2日オープン

訃報のお知らせ

◎船橋 俊治さん（新東調理士会会員）3月24日 享年64歳 謹んでご冥福をお祈り致します。

編集部より

会報誌【新東ファミリー】は業界発展のため精力的に取材活動を行います。ご意見、ご要望などございましたら、編集部にご連絡ください。

TEL.03-3582-4721