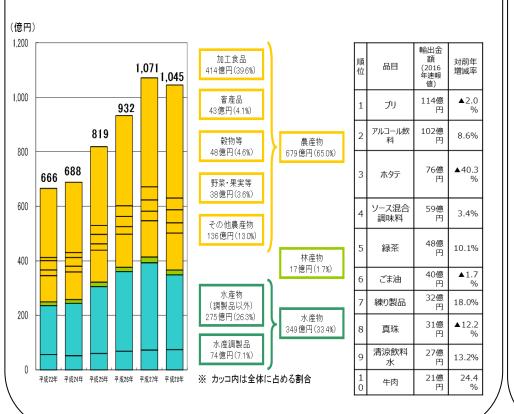
米国での日本産食材輸出拡大に向けた取組



- 〇アメリカは、日本の農林水産物・食品の輸出 先第2位
- 〇アルコール飲料(特に清酒)の輸出は、アメリカが最大の輸出国。
- 〇健康志向を背景に、緑茶の輸出も増加。



ベログ

NY(28年10月)、サンフランシスコ(29年1月)で、日本産米等のPRを実施

〇花き

フィラデルフィアのフラワーショーでの展示(29年3月)、ロサンゼルスの花市場でのPR(29年2月)を実施。

<u>〇茶</u>

日本茶大使等と連携し、ミレニアル世代(18-36歳)を対象に、SNS等によるPRを実施(28年度)。

〇牛肉

ヒューストン、アトランタ、シカゴ、NYで、シェフやバイヤーを招へいし、和牛セミナーを実施(28年度計6回)。

〇アルコール飲料

NY(28年10月)、サンフランシスコ(29年1月)で試飲やセミナーを通じたPRを実施。

〇見本市 · 商談会

NYのSummer Fancy Food Show(28年6月)、サンフランシスコのWinter Fancy Food Show(29年1月) における見本市出展を支援

<u>Oインストアショップ</u>

サンフランシスコ(27年度)、ロサンゼルス(28年度)において、試験販売への支援を実施

米国での日本食・食文化の普及の取組

和食レセプション

(ニューヨーク: 平成28年9月)

国連総会出席のために訪米されている大統領、副大統領、首相、外相、国際機関関係者等約230名をカーネギーホールに招き、安倍総理による日本産の米(滋賀県産)、和牛(宮崎県産)、ブリ(鹿児島県産)、ホタテ(北海道産)等を使用した日本の四季が表現された料理で日本産品のPRを実施。







海外流通事業者等との連携 (ボストン:平成29年1月)

米国最大手の給食事業者と連携し、大学や企業の食堂で働く現場シェフを対象に、日本産品の料理法等を学ぶセミナーを開催。シェフがセミナーで学んだ成果を活かし、日本食メニューをボストン大学や現地企業の食堂で提供する「和食フェア」を実施。給食事業者の日本食メニュー導入の拡がりや継続的な日本食材の取引・商談を促した。







「日本食の日」の開催 (ワシントンD.C.: 平成29年2月)

現地の料理関係者と連携して日本食普及推進協議会を 組織し、現地で日本食普及に著しく貢献した者を選定。 「日本食の日」イベントで、食ビジネスに強い影響力をもつ メディア、料理人、流通関係者を招へいし、表彰式、日本 食に関するフォーラム、記念レセプションを実施。







メディアを活用した情報発信

北米において、日本食文化や和牛、ブリ、ホタテ、米等を紹介する25分番組を制作し、NHKワールド等で放送(平成28年6~7月)。また、輸出重点品目である日本産の米、牛肉、水産物、茶、日本酒の60秒の品目別CMを制作し、CNNやNYタイムズスクエアデジタルディスプレイ等で放送(平成29年4~5月)。





