

「コウノトリ育むお米」海外販路開拓 ～国内外市場に認められた真のブランド米を目指して～

「コウノトリ育むお米」の海外販路を開拓するため、ニューヨークで実施したプロモーションの内容および成果をお知らせする。

1 現地レストランにおけるメニュー展開

(1) 内容

現地事情に詳しいNY生活プレス社にプロモーション事業を委託し、ニューヨーク市の高級料理店の2店舗で、コウノトリ育むお米を使用したメニューを提供した。

(2) 期間

9月1日（木）～30日（金）

※ 当初は9月21日までの予定であったが、高評価につき30日まで延長

(3) 場所

ブラッシュストローク
ア brushstroke（高級寿司/創作和食）

※ NYマンハッタン内にある高級日本食レストラン。総料理長は山田 勲さん。

ブーレイ
イ bouley（高級フレンチ）

※ NYマンハッタン内にある高級フランス料理店。オーナーシェフ/デイビット・ブーレイさんは日本食材にも造詣が深く、世界に食の魅力をPRする「日本食普及親善大使」も務めている。

(4) 成果

ア brushstroke の山田総料理長との対談（9月22日）

コウノトリ野生復帰を支えるコウノトリ育むお米の栽培方法に共感され、品質等消費者評価も高く、継続購入が決定した。

(ア) 初回、「コウノトリ育むお米 無農薬」300kg(約2カ月分)を11月に納品する。

(イ) 以降は、使用推移をみて発注数量を調整する。

2 メディア訪問、市内小学校でのプレゼン

(1) NY生活プレス社

同社発行誌（平成28年10月号）に、豊岡の取組み（市長インタビュー）などが掲載された。

(2) リセケネディ校（日本語補習校）

小学校1年～中学校3年の生徒約100人にコウノトリ野生復帰等の取組みを紹介した。

3 第23回ニューヨーク共同貿易日本食レストランエキスポへの出展

(1) 日にち

9月24日(土)

※ 食品メーカーなど111社が出展。来場者は1,795人。

(2) 場所

マンハッタン・メトロポリタン・パビリオン(ニューヨーク市)





(3) 内容

料理研究家・土井陽子さんの協力により、コウノトリ育むお米を使用した料理の提案

ア コウノトリ育むお米の白米、ニンジンコンソメベースの炊き込みご飯

イ 和風だしと薬味添えのお米めん

(4) 出展商品

① コウノトリ育むお米 無農薬 2kg 15袋×2kg=30kg	
② コウノトリ育むお米 無農薬 300g(窒素充填タイプ) 100個×300g=30kg	
③ <small>ペボラ</small> Pebora (コウノトリ育むお米 無農薬/無洗米) 300g 300g×20本=6kg	
④ お米めん 200g(1食あたり100g) 111袋×200g=22.2kg	

(5) 成果

エキスポ当日に4社からの見積依頼あり。うち2社は既に具体的な商談を行っている。

4 今後の展開

(1) brushstrokeでは、店内でコウノトリ育むお米の紹介や商品の直接販売などを行っていただく。なお、本市は、高級レストランとの取引で、商品イメージをさらに上げることも期待できる。

(2) ニューヨークでの販路拡大に向け、NY生活プレス社のサポートを受け関係者と連携した取組みを行う。

[問合せ] 豊岡市コウノトリ共生部農林水産課 TEL 0796-23-1127