

「コウノトリ育むお米」海外販路の開拓 ～国内外の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市場での販路を開拓するため、昨年、視察した米国の「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、およびニューヨーク市内で各種プロモーションを実施する。

1 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

(1) エキスポの概要

日系商社「ニューヨーク共同貿易株」が主催する日本食材取扱事業者を対象としたニューヨーク最大規模のトレードショー。食品メーカー等が展示ブースを設置し、取扱品の試食、試飲などを実施し商談を行う。来場者は、レストランオーナー、シェフ、グロサリーオーナー、メディア等である。

《参考》

昨年の実績(平成27年10月3日)



- ア 出展数 91社
- イ 来場者数 約2,600人





- (2) 日時 9月24日(土) 午前10時～午後5時
- (3) 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)
- (4) 本市の展示等

- ア コウノトリ育むお米等関連商品の展示
- イ 現地バイヤーへの商品紹介、商談等
- ウ 現地の食事情に精通した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のさまざまな食べ方の提案

《展示商品(予定)》

<p>① コウノトリ育むお米 無農薬2kg 15袋×2kg=30kg</p>	
<p>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</p>	

<p>③ コウノトリ育むお米 無農薬+無洗米 300g (商品名：ペボラ) 300g×20 本= 6 kg</p>	
<p>④ お米めん 200g(1食あたり 100g) 111 袋×200g=22.2kg</p>	

2 主なプロモーション

(1) 現地飲食店での試験使用

9月の3週間、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（無農薬）を試験的に使用していただく。

ア 場所

- (ア) brushstroke (高級寿司/創作和食)
ブラッシュストローク
- (イ) Bouley (高級フレンチ)
ブーレイ

イ 期間 9月1日(木)～21日(水)

ウ 使用量 コウノトリ育むお米無農薬 計 240 kg

エ その他 9月22日、brushstroke 総料理長の山田勲さんと市長が、同米の評価や、今後の展開等について意見交換を行う。

(2) マスコミへの訪問

現地の日本人向けフリーペーパーに、本市の取組み等が取り上げられる予定のため、市長が取材を受ける。

ア 日時 9月23日(金) 午前10時30分～午後0時30分

イ 場所 週刊ニューヨーク生活社

(3) 日本語補習校の訪問

現地の日本語補習学校で、市長が本市の取組み等を紹介する。

ア 日時 9月24日(土) 午後0時15分～1時55分

イ 場所 リセケネディ校(ニューヨーク市)

ウ 対象 小学校1年～中学校3年の生徒約100人

3 スケジュール

9月22日(木)～26日(月)

日 程	内 容	場 所
9月22日(木)	成田空港 ⇒ J F K空港	
	brushstroke 総料理長（山田勲エグゼクティブシェフ）との意見交換	brushstroke
23日(金)	フリーペーパーの市長インタビュー	週刊ニューヨーク生活
	三井物産米国本店との情報交換 (現地市場動向等について)	三井物産米国本店
24日(土)	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	マンハッタンメトロポリタン・パビリオン
	リセケネディ校で豊岡の取組み等のプレゼンテーション	リセケネディ校(日本語補習校)
25日(日)	【市場調査】 日系スーパー、欧米系スーパー、日本食レストラン等	ニューヨーク市内
26日(月)	J F K空港 ⇒ 成田空港	

4 豊岡市からの参加者

市長、職員2人（農林水産課）

[問合せ] 豊岡市コウノトリ共生部農林水産課環境農業推進係 TEL 0796-23-1127