News Release

KAI

ロシア人が驚き、堪能した日本の食文化

～クール・ジャパン「日本の食と技」レセプションをロシアで開催～

2013122016

本社：千代田区岩本町 3-9-5
資本金：4 億 5000 万円
社長：遠藤 宏治

貝印株式会社（以下、貝印）は、経済産業省の「平成 25 年度クール・ジャパン戦略推進事業※」において採択された海外進出プロジェクト、「『日本の料理と食の技（わざ）・文化』ロシア市場進出プロジェクト」の一環として、2013 年 12 月 16 日・17 日に、モスクワの在ロシア日本国大使館、12 月 19 日にサンクトペテルブルク日本国総領事館において、クール・ジャパン「日本の食と技」のレセプションを、本プロジェクトのコンソーシアムメンバーと共に開催いたしました。

本プロジェクトでは日本食ブームと言われながらも日本人調理人の少ないロシアにおいて、本格的な日本料理を堪能していただき、日本の食文化を支える美意識を知っていただくことを意図しています。そのため、本プロジェクトの一環となるレセプションには、ロシアの財界・文化人、メディア関係者を招待し、モスクワでは 200 名、サンクトペテルブルクでは 100 名を超えるお客様に、賑やかな雰囲気の中、日本の食文化をお楽しみいただきました。

主催者を代表し、モスクワでは原田親仁ロシア大使、サンクトペテルブルクでは山村嘉宏駐日本国総領事からの挨拶があり、続いて、本プロジェクトのビジネスプロデューサである俳優の辰巳琢郎氏の進行により、貝印株式会社代表取締役社長　遠藤宏治（サンクトペテルブルグでは、専務取締役　水谷健）の乾杯の声でレセプションは始まりました。

日本食とは「優れた食材」「優れた技」、そして、その技を支える「優れた料理器具」の三位一体によって作り上げられる一つの文化であると考えられています。その文化を伝えるために、会席料理（「たか田八祥」主人高田晴之氏）と寿司（「銀座寿司幸」主人杉山衛氏）の第一級の料理人が、日本とロシアの食材を用いた特別な日本料理を提供し、貝印は、優れた技を支える日本の包丁・調理器具メーカーとして、包丁の展示・紹介を行いました。

洗練されたモスクワ、サンクトペテルブルクの人々は、ビュッフェ形式の料理についての説明を熱心にメモするなどして、日本の職人技の粋を尽くした料理を堪能。日本の「おもてなし」に感心する姿が多く見られました。また、多くの来場者が貝印株式会社の包丁や調理器具の展示を訪れ、近代的な工業製品の中に生きる職人の技に見入っていました。

貝印は、主催者の一員として、今後のロシアにおいて、日本料理がさらに普及し、多様で繊細な日本の食文化への理解が進むと共に、このような食文化を通じて、日本に関心を持つロシアの人々が増えていく中で、ビジネスが発展していくことを期待しています。

※「クール・ジャパン戦略推進事業」について
経済産業省は、日本の製品・サービスに日本独特のライフスタイル・価値観など「クール・ジャパン」の要素を取り入れることで日本の産業の付加価値を高め、国際競争力を強化することを目指しています。その推進のため、2010 年より「クール・ジャパン戦略推進事業」として国内の海外進出事業を支援しています。平成 25 年 5 月～6 月の公募には 145 件の応募があり、貝印を含む 13 事業が採択されました。貝印が本事業で採択されるのは今回が初めてです。

「クールジャパン戦略について」 http://www.meti.go.jp/policy/mono_info_service/mono/creative/
25 年度の採択について http://www.meti.go.jp/press/2013/07/20130731001/20130731001.html

【レセプションの様子】

辰巳琢郎氏による進行

200 人の来場者で賑わう会場（モスクワ）

貝印製電動包丁研ぎ器の実演

たか田八祥の料理

銀座寿司幸の寿司

デザートは「とらや」の羊羹

＜お客様からのお問い合わせ先＞
貝印株式会社　東京都千代田区岩本町 3-9-5
℡：0120-016-410（お客様相談室） http://www.kai-group.com/jp

＜リリースに関するお問い合わせ先＞
貝印　PR事務局 （株式会社サニーサイドアップ内） 担当：武内／沼尻／三沢
TEL：03-6894-3200 ／FAX：03-5413-3050 ／kai-group@ssu.co.jp
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-23-5 JPR 千駄ヶ谷ビル 8F