

Press Release

## 日本貿易振興機構（JETRO） 香港 Food Expo 2019 ジャパンパビリオンにて開幕式を開催 和食、中華、デザートシェフが 13 種類の料理デモで日本産食材の魅力を披露

（香港・2019年8月16日）日本貿易振興機構（JETRO、以下JETRO）は、8月15日～17日の三日間にわたり、香港貿易発展局 Food Expo 2019 トレード・ホール内のジャパン・パビリオンステージにてイベントを開催します。

16日に開催された開幕式では、Food Expo 2019 のために来港した吉川貴盛農林水産大臣が来賓の香港貿易発展局 マーガレット・フォン総裁や香港貿易発展局 ベンジャミン・チャウ上席副総裁等とともにテープカットに参加されました。



今年の Food Expo 2019 ジャパンパビリオンは、**9年連続9回目**の出展で、合計**92企業・団体**が出展し、畜産品、水産品、調味料、日本茶、日本酒、菓子関連など**様々な質の高い日本産食材**を、日本の農林水産物の最大の輸出先である香港のバイヤー様に紹介。売り込みます。JETROは、日本産食材の魅力を目の肥えた香港の方々へ紹介するため、高級日本料理の和食料理人小山剛世氏、特級厨师（中国料理調理師の最高位）尹達剛氏、そして日本スタイルのシニアパティシエ夏國豊氏を迎え、ハマチ、鯛、帆立貝等の海鮮と日本酒をペアリングした料理や、和牛、日本米を使った中華料理、様々な日本産食材を使ったデザート等、13種類の調理デモを実施します。イベント参加者には、レシピと試食の提供を行います。

<b>Food Expo 2019 ジャパンパビリオン</b>	
日付：	2019年8月15日（木曜日）から17日（土曜日） <b>※8月15・16日はバイヤーのみ。トレードホールは8月17日から一般開放</b>
時間：	8月15日、16日 午前10:00 から午後6:00 8月17日 午前10:00 から午後5:00
場所：	香港灣仔港灣道1號香港會議展覽中心 Hall 5B-C ジャパンパビリオン（ブース番号：5B-D01）

**【香港向け農林水産物・食品の輸出額は、14年連続第一位を記録】**

香港は14年連続で日本の農林水産物の最大の輸出先で、昨年の日本の農林水産物及び食品の輸出総額は、過去最高の2,115億円（約152億香港ドル）を記録し、前年から12.7%の増加となり、日本の総輸出額の約4分の1を占めています。内訳は農産物が1,215億円（約87億香港ドル）、水産物が894億円（約64億香港ドル）、林産物が6億円（約4千286万香港ドル）でした。

2018年における日本の農水産物・食品の輸出額のデータによると、品目別で香港が輸出先世界一になっているものは多く、**豚肉、鶏肉、鶏卵や牛乳などの畜産品、米や小麦粉などの穀物製品、ホタテ、アワビ、ナマコや貝柱などの加工水産品、ブドウ、メロン、梨、桃やイチゴなどが首位**でした。

農産物の中では、香港向け鶏卵、イチゴと乾燥野菜の輸出額の向上が最も著しく、卵製品は前年から50%の増加。イチゴと乾燥野菜は34%と66%増加しました。貝柱（調整）も明らかな上昇を示し、前年より38%多く全体の78%を占めました。

このプレスリリースは Vector Group International Limited が 日本貿易振興機構 に代わり配信しています。  
この件に関するお問合せは、下記までご連絡ください：

**Mr. Derek Liu**

Tel : +852 2528 5055 / 6474 8250

Fax : +852 2528 1990

Email: [derek-l@victorgroup.hk](mailto:derek-l@victorgroup.hk)

**Ms. Athena Lau**

Tel : +852 2528 5055 / 9131 3677

Fax : +852 2528 1990

Email : [athena-l@victorgroup.hk](mailto:athena-l@victorgroup.hk)

## ジャパンパビリオンイベントスケジュール

				日本館活動 時間一覽 	
主辦單位活動 Organizer Event 烹飪示範及試食 Cooking Demo and Food Trial 參展團體講座・分享 Sharing/Seminar by Exhibitors					
八月十五日 木曜日 Thursday	11:30-12:45	小山剛世師傅 日本產海鮮和日本清酒的配搭介紹 和食烹飪示範・試食 Cooking Demo and Food Trial (by Mr. Koyama)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 灼鰯魚及海鮮沙律及柚子果凍 配 東葉酒造株式會社「東葉 大吟釀 叶」 Boiled Young Yellowtail Seafood Salad with Citrus Vinaigrette pairing with Tokun Shuzou Co.,Ltd. "Tokun Daiginjo KANO"</li> <li>• 煎鰯魚梅乾醬汁麵 配 石越酒造「石越 純米吟釀 山田錦50」 Dutch Style Deep Fried Red Snapper on Somen with Plum Sauce pairing with D.Nagata Co.,Ltd. "Ishizuchi Junmai Ginjo Yamadanishiki 50"</li> <li>• 帆立貝SANGA燒 腰果味糖 配 東葉酒造株式會社「東葉 純米吟釀 卯平衛」 Sangayaki Scallop, Cashew Nuts Miso pairing with Tokun Shuzou Co.,Ltd. "Tokun Junmaiginjo UHEI"</li> </ul>		
	13:00-13:40	水產物・水產加工品輸出擴大協議會 Japan Aquatic Products Export Council 壽司示範講座 - 品嚐美味的日本海鮮(帆立貝・鰯魚及鰯魚) 【攤位編號・Booth No.: 5B-B28】			
	13:55-14:25	夏國豐師傅 日式甜品烹調示範・試食 Dessert Cooking Demo and Food Trial (by Mr. Carlos)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 黑糖牛奶奶凍・Brown Sugar Panna Cotta</li> <li>• CASHEW NUTS特濃朱古力蛋糕・Cashew Nuts Ultra Rich Chocolate Cake</li> </ul>		
	14:45-15:15	日本青果物輸出促進協議會 Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council 親身品嚐及了解當地的日本水果魅力			
15:30-16:30	JFOODO 事務局長 大泉裕樹先生演講 Presented by Mr. Oizumi, Director-General of JFOODO 2019年秋季往後的推廣計劃・JFOODO Promotion Campaign since Autumn 2019				
八月十六日 金曜日 Friday	11:00-11:15	日本館開幕禮 Japan Pavilion Opening Ceremony 只限受邀人士進場・By Invitation Only			
	12:00-12:45	尹達剛師傅 和牛及日本米配搭中華料理烹飪示範・試食 Cooking Demo and Food Trial (by Mr. Wan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 青椒和牛絲・Pepper and Wagyu Beef Stir Fry</li> <li>• 珍珠燒賣・Pearl Shumai</li> </ul>		
	13:20-13:50	日本畜產物輸出促進協議會 Japan Livestock Products Export Promotion Council 日本畜產物的魅力 - 以手機接收最新的和牛資訊 【攤位編號・Booth No.: 5B-E36】			
	14:45-15:15	夏國豐師傅 日式甜品烹調示範・試食 Dessert Cooking Demo and Food Trial (by Mr. Carlos)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 甘夏MARMALADE CUPCAKE・Sweet Summer Orange Marmalade Cupcake</li> <li>• 甘酒朱古力曲奇・Amazake Chocolate Cookies</li> </ul>		
15:30-16:30	JFOODO 事務局長 大泉裕樹先生演講 Presented by Mr. Oizumi, Director-General of JFOODO 2019年秋季往後的推廣計劃・JFOODO Promotion Campaign since Autumn 2019				
八月十七日 土曜日 Saturday	12:15-12:45	夏國豐師傅 日式甜品烹調示範・試食 Dessert Cooking Demo and Food Trial (by Mr. Carlos)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 柚子MARMALADE磅蛋糕・Yuzu Marmalade Pound Cake</li> <li>• 蜜柑曲奇・Mandarin Orange Cookies</li> </ul>		
	13:15-13:45	夏國豐師傅 日式甜品烹調示範・試食 Dessert Cooking Demo and Food Trial (by Mr. Carlos)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 八朔&amp;温州蜜柑檸檬芝士撻・Hassaku Orange and Mandarin Orange Jelly Cheese Tart</li> <li>• 香印葡萄白酒味膠杯・Shine Muscat White Wine Jelly Cup</li> </ul>		
	14:15-15:00	全日本菓子輸出促進協議會 TACOM 日本菓子的健康菜單分享 【攤位編號・Booth No.: 5B-C30】			

## ゲスト略歴

### 高級日本料理の和食料理人

#### 小山剛世

【出演日：8月15日】

日本と香港で22年の豊富な料理経験を持つ、アイランド シャングリ・ラ 香港のなだ万の料理長小山剛世氏は、伝統的な和食の歴史と魅力を重視した高級日本料理を得意とする上品で繊細な料理スタイルのシェフです。赤坂ジパング店なだ万のアシスタントチーフシェフや、東京の鮎ありす川のアシスタント寿司料理長、2009年から2013年まで東京の帝国ホテルのなだ万のアシスタントチーフシェフ、総理官邸や衆議院公邸の料理監督を経験しています。



### Master of Chinese Food Culture

#### 尹達剛

【出演日：8月16日】

中国の食文化に魅せられた尹達剛シェフは、横浜ロイヤルパークホテル「皇苑」の元エグゼクティブシェフで、早稲田大学および学習院大学の客員講師を歴任。香港、カナダと日本で50年の豊富な料理経験を持ち、香港に戻られてからは、特に中華料理の分野に日本産食材を紹介することに尽力されています。昨年9月には、有名シェフグループを率いて日本を訪問し、数多くの日本産食材を発掘し、日本を訪問した有名シェフ達と日本産食材を使った多くの新たな中華料理を生み出しました。「四季調和・飲食健康」というポリシーの下で、健康的な食事のため、旬の食材を使用するよう提唱しています。



### 日本スタイルのシニアパティシエ

#### 夏國豊 (Carlos)

【出演日：8月15, 16 及び 17日】

夏國豊は経験豊富な日本スタイルのパティシエで、数多くのレストランでケーキやデザートを担当。パティシエとして11年の経験を持ち、日本とフランスで5年ものプロのトレーニングを受け、日本の織田製菓専門学校でケーキ作りの資格を取得しました。長い修行の後、様々な技術を消化し、日本とフランスをミックスした、魅力的なパティシエのスタイルを生み出しました。

