

2025 年 12 月 2 日

**日韓国交正常化 60 周年記念「食の魅力発信イベント」をソウルで開催しました**

- 発酵食品をテーマに、日本各地の食材と食文化を紹介 —  
— 地域の特色を活かした全 9 品の多彩な料理を提供 —

2025 年 11 月 21 日、日本食品海外プロモーションセンター（以下、JFOODO）は、大韓民国ソウルのコリアホテルにて、日韓国交正常化 60 周年を記念した食の魅力発信イベント「Taste of Japan : A Culinary Journey—発酵の饗宴：日本食文化の旅—」を開催しました。

本イベントは日本の伝統的な発酵食品である味噌や醤油を中心に、日本各地の食材・食文化の認知度向上と輸出拡大を目的として実施しました。当日は、韓国のメディア関係者やインフルエンサーなど約 80 名が来場しました。

イベントでは、JFOODO 執行役北川浩伸が、「韓国と日本の交流がますます活発になる中、韓国の消費者の皆さまに日本の地方食材や伝統的な発酵文化をご紹介したいと考え、本イベントを企画しました。これを機に、日本の農林水産物・食品がより身近な存在となり、観光や食文化交流がさらに深まることを期待しています」と挨拶し、著名料理人・中村浩治シェフが、西京味噌や八丁味噌など地域性豊かな発酵食品を活かし、日本産農林水産物と組み合わせた料理や韓国の食文化との融合メニューを提供しました。中村シェフは「日本の味噌、醤油、酢は韓国と同様に発酵文化の中で発展してきましたが、日本国内でも地域ごとに原料の比率や作り方、熟成の仕方が異なるため、味や色、香りに大きな違いがあります。」と各地の発酵調味料の特徴を紹介しました。



来場者は、縞鰯の刺身、鰯の煮物、帆立のカルパッチョ、雲丹とイクラの手巻き寿司、日本の納豆を使ったチョングッチャン、抹茶味噌ティラミスなど、シェフの技が光る料理を堪能。さらに、中村シェフによるライブパフォーマンスやフォトゾーン、日本の発酵文化の説明パネルなど多彩なコンテンツも用意され、「日本の発酵食品を使った料理をまた食べてみたい」といった声をもらいました。



**担当部課**

JFOODO 海外プロモーション企画課（担当：松野、友田、春日）

Tel : 03-3582-8344

E-mail : [JFA@jetro.go.jp](mailto:JFA@jetro.go.jp)