

有名シェフによる日本産食材プロモーション ニューヨークで日本食レセプション開催 ～「Taste of Japan : A Culinary Journey」～

- 9月23日(火曜日)、ニューヨークで、石破内閣総理大臣及び山本農林水産大臣政務官が参加し、日本産食材を活用した日本食レセプションを開催。
- 本レセプションでは、現地のトップシェフの協力により、日本産農林水産物・食品を使用した料理の提供を通じて、その魅力を海外に発信。

9月23日(火曜日)、米国ニューヨークにおいて、日本食レセプション「Taste of Japan : A Culinary Journey」を開催します。本レセプションには、石破内閣総理大臣及び山本農林水産大臣政務官が参加する予定です。

1. 概要

9月23日(火曜日)、米国ニューヨークにおいて、日本産農林水産物・食品の米国向け輸出を促進するため、農林水産省・日本貿易振興機構(ジェトロ)及び日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO)主催の日本食レセプション「Taste of Japan : A Culinary Journey」を開催します。

本レセプションでは、日本産農林水産物・食品を使用した料理の提供を通じて、その魅力を海外に発信します。また、本レセプションには、石破内閣総理大臣及び山本農林水産大臣政務官が参加する予定です。

2. レセプション内容

【タイトル】 Taste of Japan : A Culinary Journey

【日時】 令和7年9月23日（火）

午後5時30分～午後7時30分（現地時間）

※日本時間：24日（水）午前6時30分～午前8時30分

【会場】 Aquavit （66 E 55th St, New York）

【主催】 農林水産省、ジェトロ及びJFOODO

【協力】 在ニューヨーク日本国総領事館

【イベント概要】

日本を代表する食材を使用した料理を振る舞うレセプションイベント。ミシュランシェフ EMMA、日本食普及親善大使である大堂シェフ、小谷シェフによる料理を提供。

【提供予定食材】

ブリ（鹿児島県産）、ホタテ（北海道産）、和牛（鹿児島県産ほか）、米（北海道産ほか）、日本酒（鳥取県産、和歌山県産、新潟県産、島根県産、山梨県産）、ジュース（和歌山県産、青森県産ほか） 他

【シェフ】

● Emma Bengtsson

スウェーデン出身の女性シェフとして同国初のミシュラン二つ星を獲得。ストックホルムの料理学校で学び、様々な食材に精通しており、北欧料理にフレンチのテクニックとニューヨークの洗練された感覚を融合させた進化し続けるモダンスカンジナビア料理は世界中の食通から高く評価されている。



● 小谷修一

兵庫県出身。手打ち蕎麦の世界的普及を目指して活動する「Worldwide-Soba」の創設者。2008年にニューヨークへ拠点を移して以来、日本農林水産省より日本食普及の親善大使に任命されるなど、海外における蕎麦文化の発信に尽力。2023年にはブルックリンに新店



「Uzuki」をオープンした。

● 大堂浩樹

鹿児島県出身。ニューヨークでミシュラン二つ星を獲得。京都「和久傳」で修業を積んだ後、自身のレストラン「Odo」を開業。伝統的な懐石料理を現代的に解釈した革新的な料理で、世界的に高い評価を得ている。日本食普及親善大使。



お問合せ先

輸出・国際局海外需要開拓グループ

担当者：内山、川原

代表：03-3502-8111（内線 3511）

ダイヤルイン：03-3502-8058