

作成年月日	平成 27 年 8 月 3 日
作成部局	農政環境部農政企画局
課室名	消費流通課

ミラノ国際博覧会における兵庫県出展総合プロモーション開催結果

「Feel Hyogo, the Taste of Japan! (体感！ひょうごの「食」)」の開催テーマのもと、ミラノ国際博覧会の日本館において、メイン展示が「コウノトリ」となったことを絶好の機会として捉え、ひょうごの強みである「農」「食」「観光」が連携し、神戸ビーフ、コウノトリ育むお米等、兵庫が誇る農畜水産物や観光、文化をPRする総合イベントを出展企業・団体と協働で実施し、兵庫の魅力をミラノから全世界に発信し、本県農林水産業の振興や農山漁村の活性化、観光振興につなげた。



1 兵庫県主催ミラノ市内プロモーション(7/17)

【食祭ひょうご: Feel Hyogo, the Taste of Japan! 場所: パラッツォ・ピイレッリ】

ロンバルディア州議会カッタネオ議長やサドラー欧州青年調理師会会長のほか、欧州のシェフ、メディア、バイヤー等ハイクラスゲストが多数参加のもと、プレミアムプロモーションの実施とともに、知事のトップセールスも展開し、ひょうご五国の「農」「食」「観光」の魅力を発信。

総括評価・成果

【主なVIPの評価コメント】

①在ミラノ日本国古賀総領事

日本から出展した都道府県で最大最高レベルのプロモーションであり、今後の成果が多い期待される。

②サドラー欧州青年調理師会会長

神戸ビーフをはじめ兵庫県の食材は大変素晴らしい。素材の良さを生かす日本料理の要素も取り入れ、兵庫県食材の使用を検討したい。特に朝倉山椒は大変面白い食材だ。

③エルンスト・クーナム氏（キングオブショコラ：ショコラ世界大会を数々優勝）

コヤマ氏のショコラは、われわれの想像を超えた日本食材（兵庫県食材）を使用し繊細かつ優美に仕上げている。日本・兵庫のショコラのレベルの高さに感銘した。

④マティオ・ビゴッティ氏（イタリア館オフィシャルレストラン PECK エグゼクティブシェフ）

神戸ビーフだけでなく、淡路島たまねぎ、丹波黒の素材の良さは最高で、その食材を使ったメニューや商品をイタリアで開発し、輸出につなげたい。日本の高島屋と提携しているので、そこでたとえば丹波黒ジェラートなど出したい。

⑤フランコ・バレージ氏（元サッカーイタリア代表元ACミラン：イタリアサッカー界のレジェンド）

ACミランでは本田が活躍しているので、日本食材にも関心があったが、今日の食材は最高だ。兵庫県の食のステータスの高さを感じた。

①その他ハイクラスゲストからもひょうごの「食」への高評価のコメントを多く頂いた。

②多く方から Feel Hyogo を堪能できたとのコメントを頂いた。

今回のプロモーションに数多くのスペシャルゲストが参加し、ハイクラスゲストもひょうごの実力を高く評価するとともに、メインのひょうごの「食」の評価も高まり、世界に向けた「食」のHYOGO STATUSが構築でき、ひょうごの食材が世界で勝負できることが証明された。

2 ミラノ国際博覧会日本館兵庫県プロモーション(7/16~7/19)

(4日間兵庫県プロモーション参加者数：9,500名 参考：日本館来場者数 32,000人)

ひょうごの世界最高級食材である、神戸ビーフ、淡路島たまねぎ、灘五郷の酒と日本の伝統文化がコラボしたプロモーションを実施。18日は知事のトップセールスを実施。

神戸ビーフと淡路島たまねぎを日本料理として味わう「神戸ビーフケーキ井」の調理実演や日本伝統の「書」の公開揮毫、淡路人形浄瑠璃の公演等を行い、各出展者プロモーションとも好評を博し、ひょうご五国の「農」「食」「観光」の魅力を世界に発信。

総括評価・成果

【日本館・出展者のプロモーションの評価】

- ①他の府県の日本館出展プロモーションと違い、兵庫県は官民連携方式で各出展者が一定の負担金のもとでプロモーションを実施したため、各出展者が出展目標を明確に持ち、各プロモーションを限られた時間の中で積極的に実施した。日本館からもこれまで出展した団体の中で一番良いと高評価を得た。(日本館小林館長)
- ②来場者にひょうごの食材のPRやそれを使った料理提供による嗜好性の確認や「食」を通じた「観光」PRなどターゲットを絞った各出展者のプロモーションを展開できた。得られた成果を輸出促進やインバウンドの増加などに結びつける戦略策定に活用する。
(豊岡市長、姫路市長、J Aあわじ島組合長他各出展者)

【世界の王室・大統領シェフズクラブ歓迎レセプションの評価】

- ①中西調理師会名誉会長による日本料理「一汁三菜」の解説と提供、それぞれのひょうご食材の説明を実施したが、各トップシェフの関心は高く、繊細で奥深い味わいの日本料理は、ミラノ博関係他国料理と比較してもトップクラスとの評価を得た。やはり一番人気は「神戸ビーフケーキ井」で、泡醤油にも大変関心をもたれた。日本文化への関心も高い。
- ②提供するメニュー毎に灘五郷の日本酒をペアリングし、料理と日本酒との相性も確認するなど日本のおもてなしは高評価であった。
- ③お土産で提供した淡路島たまねぎがドバイで高価格販売されて、人気を集めているとの話にも大変関心を示し、神戸ビーフとセットでの料理提案をしたいと淡路島たまねぎの見積価格の問い合わせがあった。
- ④中西調理師会名誉会長等の正装でのお出迎えなど、日本のおもてなしの精神に各シェフが感銘し、大変素晴らしいとの評価であった。
- ⑤さらに、今回のレセプションを通じ、日本料理、日本の食文化に大変関心を持ち、是非日本に行きたいとの多くのシェフからコメントを頂いた。

※世界の王室・大統領シェフズクラブ：オバマ大統領統括専属シェフやモナコ王室統括シェフなど各国から1名のみでその国の料理界において最も格が高く影響力のあるシェフのクラブ

- ①農畜水産物輸出は、素材だけでなく、食文化さらに「観光」とのコラボが最も有効。
- ②「食」を中心とした日本のおもてなし文化は、世界で大変有効で国内外の観光プロモーション、輸出プロモーションにおいて戦略的な活用が必要

3 ミラノ博の経験を踏まえた今後の展開

ミラノ博で発信できた「食」のHYOGO STATUS（ミラモデル）をベースに、「農」「食」「観光」がより一層連携し、輸出促進やインバウンドの増加を推進する。

また、農畜水産物の海外輸出では、中国本土を見据えた東アジアのゲートウェイの香港に加え、欧米、中東、東南アジア向けへの展開を進める。

【ミラノ博での経験の共有】

- ①ミラノ博プロモーションで得られた農林水産物の素材輸出だけでなく、食べ方やおもてなし精神を含めた「食」提案の重要性
- ②「農」「食」「観光」が一体となったプロモーション効果の重要性

①、②の要素を整理した映像を作成し、各種研修会等を通じて、各企業、団体の輸出戦略、インバウンド増加戦略の策定時の参考に資するよう対応

【今後の展開案】

欧米向け：世界最大級食品見本市「パリ国際食品見本市（SIAL）」への出展

中東向け：中東最大の食品関連見本市「ガルフード（Gulfood）」への出展

東南アジア向け：東南アジア市場最大の日本食特化見本市「Oishi Japan」への出展

「食」のHYOGO STATUS（ミラモデル）とは：

神戸ビーフや淡路島たまねぎ、丹波黒など最高級食材を単に素材輸出するのではなく、食べ方提案を含めた食文化をはじめ、優れた観光資源PRも併せ、「農」「食」「観光」が一体となった総合プロモーションをステータスの高い海外富裕層に向け実施し、ひょうごの「食」の価値を訴えかけ、高いSTATUSを持ったひょうごの「食」のブランド化を図る。さらには、海外輸出促進やインバウンドの増加につなげる。

各プロモーションの個別内容

1 兵庫県主催ミラノ市内プロモーション(7/17)

(1) 午後の部（セミナー、商談会）15:00～19:00 来場者 320 名

①ひょうごスイーツプレミアムステージ 15:00～17:00

「サロンデュショコラ世界チャンピオン小山進氏によるショコラセミナー」

キングオブショコラのエルンスト氏も特別参加されるなど、約50名の欧州フードジャーナリスト、パティシエ等が参加し、小山氏のショコラセミナーを開催した。県ブランド食材の良さとスイーツへの相性を理解させるために丹波黒と抹茶のフィナンシェの調理実演を行い、「これまでにない味、風味で大変美味しい」との評価を多数頂いた。

続いて、兵庫県産山田錦の酒粕や西脇市の金ごまなど7種のスペシャルショコラをそれぞれの製法特性も含め説明。その独自の製法と素材に良さにエルンスト氏も感銘を受け、日本また兵庫県のスイーツのレベルの高さに会場が沸いた。

エルンスト氏も含め参加者からは、このようなステージをセットした兵庫県に対して感謝を述べられるとともに、兵庫県のステータスの高さに驚いた様子だった。



ショコラセミナー開催状況



抹茶と丹波黒のフィナンシェ調理実演



キングオブショコラのエルンスト氏も参加（矢印の方）



ショコラセミナーの参加者



当日提供された7種のスペシャルショコラ

②日本の寿司のころセミナー 17:00～18:00

「銀座寿司幸杉山総料理長による神戸ビーフにぎりの実演、試食」

ミラノでも寿司は大変注目されており、これに加え最近ミラノの最高級創作和食のレストランでも神戸ビーフを扱いはじめ、ミラネーゼも大変注目している。日本トップの寿司職人の調理実演に、約50名の欧州フードジャーナリストやシェフは大変注目し、セミナーに参加した。

コウノトリ育むお米、神戸ビーフ、職人は日本トップの杉山氏、三拍子そろった見事な調理実演であったため、参加者からは賞賛の拍手まであった。神戸ビーフの握りが試食提供されると「大変美味しい」との評価が聞かれた。

杉山氏からは、神戸ビーフは兵庫県で作られていること、また、しゃりのコウノトリ育むお米についても丁寧に説明された。兵庫県の食材は素晴らしいとの声を多く頂くとともに、素晴らしい食材や日本のトップのすし職人をセットし、ミラノでプロモーションした兵庫県に大変ステータスを感じたとの発言を多く頂いた。



杉山総料理長の寿司セミナー開催状況



杉山総料理長の神戸ビーフにぎり実演



提供された神戸ビーフにぎり

③ひょうごの観光セミナー 18:00～18:30

観光プロモーション団の団長である西村ツーリズム協会会長からのあいさつではじまり、水口観光監から兵庫県の概要と県内の温泉について紹介した。引き続き、県内観光地のPRとして、西村屋女将による城崎温泉のPR、當谷有馬温泉観光協会会長による有馬温泉のPRを行った。さらに、町村会を代表して、庵迩佐用町長と清水播磨町長が地元の産業や観光についてPRを行った。



西村団長あいさつ



観光プロモーション団一同

(2) 食祭ひょうごレセプション 19:00~22:00 来場者 410 名

①主催者挨拶・鏡開き

主催者挨拶として、知事から、「自然と人が織りなす多様性に富んだ兵庫県から、神戸ビーフをはじめ最高級の食材とトップシェフによる伝統料理を持ち込んだ」ことを強調し、観光資源に富んだ兵庫県をPRした。ミラノ側を代表しロンバルディア州議会のカッタネオ議長からは、ミラノ博出展への謝辞を述べた後、日本とイタリアの友好関係に触れ、「今回の一連のイベントにより、関西とロンバルディアのこれまでの友好関係に兵庫という新たな関係が加わることを期待する。」との挨拶があった。鏡開きに続いて、石川県議会議長の乾杯発声によりレセプションが始まった。



井戸知事あいさつ



ロンバルディア州議会カッタネオ
議長の来賓あいさつ



灘の酒での鏡開き

②書家 木下真理子氏公開揮毫

書を通じてミラノから世界へ発信するため、海外でも活躍されている書家木下真理子氏に、国際博が開催されているミラノの空気を感じて頂き、公開揮毫においてその感性をもとにひょうごの食への想いを、「ひょうご めぐみ きわみ たくみ うまみ なごみ の食」と表現し、ミラノから世界へ発信した。



木下真理子氏揮毫パフォーマンス

③古式四條流包丁式

中西調理師会名誉会長による日本古来の伝統文化の包丁式に来場者からは、荘厳な雰囲気で大変素晴らしいとの感想が聞かれ、日本の食文化の奥深さを十分発信できた。



中西調理師会名誉会長の包丁式

④スペシャルゲストシェフによるひょうご「食」の饗宴

ミラノや国内のトップシェフによるひょうご食材の良さ、味等を細部まで料理で表現し、ハイクラスゲストに対しメイン食材の解説を行った。

【中西調理師会名誉会長：「一汁三菜」「神戸ビーフケーキ丼」】

一汁三菜の日本の伝統料理と神戸ビーフケーキ丼を提供し、特に神戸ビーフケーキ丼は、白い泡醤油が大変美味しく神戸ビーフとのコラボが最高との参加シェフからの意見を多く頂いた。日本食をベースにした創作和食の店が世界に約 55,000 店あり、その多くは地元食材とコラボして進化していることから、今回のプロモーションでその味が認められたひょうごの食材の海外での利用拡大のさらなる可能性がうかがえた。



中西調理師会名誉会長とのトーク



神戸ビーフケーキ丼

【アルポルト片岡シェフ：「神戸ビーフのしゃぶしゃぶ胡麻だれジェノベーゼ添え」】

片岡シェフからは、料理だけでなく、トップシェフからみた神戸ビーフの素晴らしさをプレゼンしていただき、「世界四大食材」との力強いメッセージを発信して頂いた。



アルポルト片岡シェフとのトーク



アルポルト片岡シェフが先頭に立って
神戸ビーフの良さを説明

【PECKマティオシェフ：「丹波黒のスプーマ、淡路島たまねぎのクリームスープ」】

（イタリア館オフィシャルレストラン PECK エグゼクティブシェフ）

マティオシェフからは特に丹波黒の素材の良さを説明頂き、日本の高島屋と提携しているので、そこで丹波黒ジェラートを出すことや実際 PECK でも使用したいとの発言を頂いた。



PECKマティオシェフとのトーク



丹波黒のスプーマ

⑤淡路人形浄瑠璃

淡路人形浄瑠璃の戎舞の上演前に、大変細かい人形の操りの解説もあり、来場者は大変熱心に聞き入り、上演では日本の伝統文化に高い関心がある方が多く、最後まで熱心に鑑賞し、大拍手の中終了できた。「食」と「伝統文化：観光」との相乗効果の高さが伺えた。



淡路人形浄瑠璃の公演

(3) ひょうご・灘の酒プロモーション 15:00~22:00

鏡開き、升展示、灘の酒ラウンジでの試飲展示等、灘の酒の魅力をいかんなく発揮し、多くの来場者が灘の酒を試飲した。イタリアでの日本酒の普及はこれからであるが、今後の可能性が多いに期待される。



鏡開きと乾杯で灘の酒をPR



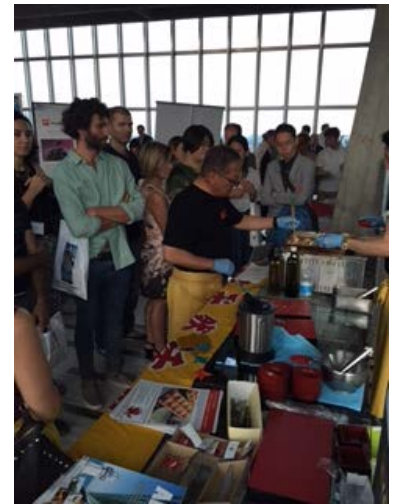
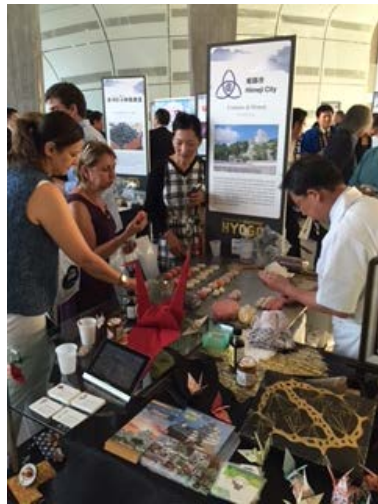
灘の酒の升でPR



灘の酒ラウンジでPR

(4) 試飲試食・展示商談会 15:00~22:00

日本食ブームもあり、来場者のひょうご食材の関心は大変高く、商品説明を受けて試飲試食する来場者が多く、会場は大いに賑わいを見せた。



(5) ひょうご五国観光PRコーナー 15:00~22:00

観光プロモーション団の団長である西村ツーリズム協会会長を中心として、県内各地の観光パンフレットや淡路人形浄瑠璃を紹介するリーフレットを配布するとともに、観光地の代表として城崎温泉と有馬温泉について、現地の旅行会社2社と商談会を行った。



兵庫県ブースにおいてPRする観光プロモーション団



ミラノの旅行会社との商談会

【スペシャルゲスト】



イタリア料理界若手ホープ
①サドラー欧州青年調理師会会長
②マティオ・ビゴッティ氏（イタリア館オフィシャルレストラン PECK エグゼクティブシェフ）



フランコ・バレージ氏
（元サッカーイタリア代表元ACミラン：イタリアサッカー界のレジェンド）
FIFA ワールドカップ 1982 スペイン大会優勝

【来場実績内訳】

○午後の部（セミナー、商談会）15:00～19:00 来場者 320 名

- ①メディア 53名
- ②シェフ・レストラン 185名
- ③食品企業 48名
- ④その他（VIP 他） 34名

○食祭ひょうごレセプション 19:00～22:00 来場者 410 名

- ①メディア 42名
- ②シェフ・レストラン 268名
- ③食品企業 56名
- ④その他（VIP 他） 44名

2 ミラノ国際博覧会日本館兵庫県プロモーション(7/16～7/19)

【7月16日】

(1) 豊岡市・JAたじま：「コウノトリ育むお米のふるさと&豊岡市観光プロモーション」

豊岡市長やJAたじま組合長も出席し、但馬の日本酒での鏡開きからスタートし、コウノトリ育むお米の取り組みを市長、組合長自らプレゼンするとともに、コウノトリ育むお米と但馬牛のリゾットを振る舞い大好評であった。さらに豊岡市を中心とした但馬地域観光プロモーションも市長自ら行い来場者は大変興味を持っていた。



コウノトリ育むお米をPR



但馬の日本酒で鏡開き



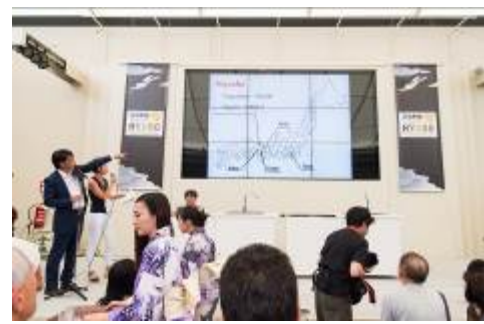
市長がコウノトリ育むお米を説明



西村屋高橋料理長がコウノトリ育むお米を使ったかにリゾットの調理実演



かにリゾットの試食



市長により豊岡市を中心とした但馬地域観光プロモーション

(2) 丹波黒振興協議会「丹波黒プロモーション」

(株)小田垣商店とフジッコ(株)が共同で丹波黒の良さを品種特性や栄養成分等のデータを示し詳しく説明。試食に提供されたPECK特製の丹波黒ジェラート来場者に大人気で、さらにイタリア人シェフによる丹波黒を使った料理も来場者に好評であった。また、生産地を紹介する映像も放映し、丹波黒に対する来場者の興味を高めた。



PECK 特製の丹波黒ジェラート



大人気の丹波黒ジェラート



丹波黒共同プレゼン



丹波黒の栄養成分説明



イタリア人シェフの料理デモ



大人気の丹波黒 PR コーナー

(3) 県手延素麺協同組合：「播磨手延素麺プロモーション」

兵庫県手延素麺協同組合理事長によるプレゼンに続き、城崎西村屋高橋料理長の調理実演・試食を行い、初めて食べた来場者からは冷たくて大変美味しいとの声を多く頂いた。

また、ステージに商品を展示し見学後に試食させる流れをとったため、大変多くの来場者が播磨手延素麺の多くの商品を PR することができた。



理事長の挨拶とプレゼン



城崎西村屋高橋料理長の調理実演



ステージ上での商品展示



冷やしそうめんの試食

【7月17日】

(1) 播磨スローフード協会：「日本のうまみを支える播磨」

協会の会員の10社が参加し、播磨のかまぼこ等の練り物や日本酒など多彩な播磨の食文化を紹介。来場者からは、イタリアにない食文化に触れ、大変おいしく、楽しかったとの声を頂いた。



播磨の練り物文化の紹介



播磨の駅弁文化の紹介

【7月18日】

(1) 食祭ひょうご Hyogo Special Day

①主催者挨拶・鏡開き

知事の開会挨拶の中で「会場の暑さに負けて食事を控えるのではなく、この暑さに負けないようにたくさん食べてください。兵庫から世界最高の食材をたくさん持ち込んだので、是非とも兵庫の魅力を味わってほしい。」などと述べ、熱波に襲われた会場で兵庫の食と観光をアピールした。さらに、来場者に対し神戸ビーフやひょうごの観光の魅力もトップセールスも実施された。引き続き、鏡開きが行われ、その珍しさからか注目を集め、石川議長の乾杯発声により食祭ひょうごが始まった。



知事の開会挨拶



神戸ビーフのトップセールス



議長の乾杯の発声



会場での知事メディア取材

②書家 木下真理子氏公開揮毫

日本の書は、日本館でも常設展示され、日本固有の文化として世界へ発信されており、ステージいっぱいに揮毫される「ひょうご めぐみ きわみ たくみ うまみ なごみ の食」の文字の迫力に来場者は、息を飲んで見学し、完成と同時に大きな拍手に包まれた。



知事と木下氏と揮毫をもとに
トーク

③淡路人形浄瑠璃

淡路人形浄瑠璃の戎舞の上演前に、大変細かい人形の操り解説もあり、来場者は大変熱心に聞き入っていた。上演では日本の伝統文化に高い関心の方が多く、最後まで熱心に鑑賞し、最後にイタリア語で「ペル ラ プロスペスタ ディ ミラノ イヒョゴ サルーテ」（ミラノと兵庫の繁栄に乾杯）と発声されると、会場は大きな歓声と拍手に包まれた。



淡路人形浄瑠璃の公演

④ひょうご珠玉の食材プロモーション

【世界一の神戸ビーフプロモーション】

芦田県畜産課長より、神戸ビーフの美味しさの秘密認定基準、ブランド管理について説明された。プレゼン終了後には来場者から質問されるなど神戸ビーフの関心の高さが伺えた。



神戸ビーフプレゼン

【世界一の淡路島たまねぎプロモーション】

J Aあわじ島の職員から淡路島たまねぎの美味しさの秘密ついて解説するプレゼンを行った。すでに香港ドバイへの輸出実績があり、香港では、淡路島たまねぎのブランドとして定着し、組合長も輸出拡大に大変期待している。



淡路島たまねぎプレゼン

【灘五郷日本酒プロモーション】

日本一の酒どころ灘五郷を紹介し、4日間テースティングコーナーでいろいろなお酒を味わって、灘五郷日本酒の良さを多くの来場者に知って頂いた。



灘五郷日本酒試飲

【神戸ビーフケーキ丼調理実演・試食】

当日プレゼンした神戸ビーフ、淡路島たまねぎを使用し、17日のピレリ会場でも大変人気だった神戸ビーフケーキ丼を日本館イベント広場で調理実演・試食した。

試食ではあっという間になくなり、神戸ビーフと淡路島たまねぎ等の最高級食材に泡醤油という日本料理の技法がコラボした絶品メニューとして好評を博した。



中西調理師会名誉会長の実演

(2) 明石市：「楽しい明石！明石焼・観光プロモーション」

明石市長がビデオ出演され、明石の観光PRを行うとともに、明石焼の魅力を世界発信するため、あかし玉子焼きひろめ隊を中心に調理実演、試食提供を行った。

来場者は、今までにない食感であるが、イタリアになじみのあるたこを使った料理とあって試食は人気を博した。



明石焼の実演



明石焼の実演



明石焼の試食提供

(3) エム・シーシー食品株式会社：「味わってみよう！ひょうごのバジル！」

兵庫県産バジルをバジルの本場イタリアで挑戦したエム・シーシー食品(株)に素材への自信が伺え、試食はPECKに依頼し、兵庫県産バジルを使用した「コンキリエ：パスタ」をイタリア館の外部キッチンで調理して、イベント会場で試食提供した。県産バジルの風味が際立つパスタとなり、会場でも大好評であった。



兵庫県産バジルについて



兵庫県産バジルの生産状況



兵庫県産バジル使ったコンキリエ（パスタ）試食

【7月19日】

(1) 兵庫県漁業協同組合連合会：「日本の食を彩る兵庫のりプロモーション」

山田代表理事会長の挨拶と兵庫のりのプレゼンに続き、日本でも人気がある「おにぎらず」の調理実演・試食を通じて兵庫のり美味しさの理解促進を図った。



山田代表理事会長挨拶・兵庫
のりプレゼン



兵庫のり使用おにぎらず



おにぎらずの試食の状況

(2) 世界の王室シェフ・大統領シェフズクラブ歓迎レセプション

オバマ大統領統括専属シェフやモナコ王室統括シェフなど各国から1名のみでその国の料理界において最も格が高く影響力のあるシェフのクラブから、農林水産省を通じ日本代表として兵庫県プロモーションの視察要請があり、兵庫県として歓迎レセプションを開催した。

一汁三菜の日本の伝統料理と神戸ビーフケーキ丼を提供し、それに合う灘の酒をペアリングして提供し、特に神戸ビーフケーキ丼は、白い泡醤油が大変美味しく神戸ビーフとのコラボが最高との参加シェフからの意見を多く頂いた。



シェフズクラブお出迎え



新岡農政環境部長歓迎挨拶



梅本駐イタリア日本国大使来賓
挨拶



パスクイーノミラノ万博政府代表
来賓挨拶



加藤ミラノ博日本国政府代表の
乾杯の発声



中西調理師会名誉会長の日本
料理実演



中西調理師会名誉会長の日本
料理実演



シェフズクラブの試食状況
(大変熱心な対応)



全体記念写真

(3) 姫路市：「侍の歴史遺産日本一「姫路城」」

姫路市長の開会挨拶後、生菓子実演や姫路城を中心とした観光プロモーションを実施するとともに、鎧姿の武者との記念撮影、姫路の和太鼓の演奏など姫路市の特長を生かした演出に多くの来場者があり、兵庫県プロモーションの最後を締めくくるステージとなった。



姫路市長開会挨拶



生菓子の調理実演・試食



鎧武者との記念撮影

3 プレイベント「ひょうご食の和プロジェクト」(7/9～7/10 ミラノ市内レストラン「ASOLA」)

兵庫県出展前のプレプロモーションとして、ミラノ市内3ツ星レストランで、メディア向けプロモーション、日本人トップシェフの講師による地元シェフ向け料理セミナーを実施し、ひょうご五国の「農」「食」の魅力を発信。神戸ビーフをはじめひょうご食材への評価は高く、特にミラノで初登場の兵庫のり、朝倉山椒、丹波黒、淡路島たまねぎは素材評価が高く、キーマンになる ASOLA マティオシェフへの働きかけを継続したい。(ASOLA マティオシェフはミラノの若手シェフで一番注目されているシェフ)

また、本物の神戸ビーフがミラノ博関係で上陸したとの印象をメディアに強く印象づけた。

【シェフメニュー：お米は全てコウノトリ育むお米】

○アルポルト片岡シェフ：神戸ビーフもも肉のカルパッチョ仕立てゆず胡椒

○アクアパッツァ日高シェフ：兵庫のりとウニクリームのカサレッチャゆず胡椒風味

○ポンテベッキオ山根シェフ：神戸ビーフやわらかロースト朝倉山椒淡路島たまねぎとナッツのソース丹波黒のリゾピラフ添え

○ASOLA マティオシェフ：ビスコッティ入りジェート、砂糖漬けレモンと丹波黒きな粉

【参加メディア数】イタリアメディア 40社が参加



メディアランチ時の試食取材状況



メディアに神戸ビーフの良さを説明する片岡シェフ



日本、ミラノトップシェフとひょうご食材を利用したメニュー

4 関西広域連合のミラノ博共同リレー出展

(7/16～7/19 ミラノ博日本館イベント広場)

関西広域連合で出展府県市のリレー方式で関西の「農」「食」「観光」の魅力をPR。



兵庫県プロモーションでのPR状況

日本館イベント広場及びピイレッリ会場 プログラム

7月16日(木)	7月17日(金)	7月18日(土)	7月19日(日)
10:45～12:45 ひょうごの「食と農」「観光」紹介映像 関西広域連合PR映像	<日本館イベント広場> 10:45～12:10 ひょうごの「食と農」「観光」紹介映像 関西広域連合PR映像	10:45～12:45 ひょうごの「食と農」「観光」紹介映像 関西広域連合PR映像	10:45～12:45 ひょうごの「食と農」「観光」紹介映像 関西広域連合PR映像
13:00～15:00 豊岡市・JAたじま 「コウノトリ育むお米のふるさと&豊岡市観光プロモーション」 豊岡市長、JAたじま組合長参加	12:20～22:00 播磨スローフード協会 「日本のうまみを支える播磨」 本田商店社長、ヤマサ蒲鉾社長参加	13:00～16:30 ・食祭ひょうご Hyogo Special Day: Feel Hyogo, the Taste of Japan! 灘五郷理事長、JAあわじ島組合長参加	12:30～14:30 兵庫県漁業協同組合連合会 「日本の食を彩る兵庫のりプロモーション」 代表理事会長参加
15:30～17:30 丹波黒振興協議会 「丹波黒プロモーション」	<ピイレッリ会場> ※ 15:00～17:00 ひょうごスイーツプレミアムステージ	・神戸肉流通推進協議会・灘五郷酒造組合・JAあわじ島・兵庫調理師会チーム 実演	15:00～17:00 ・世界の王室・大統領シェフクラブ 歓迎レセプション ・県調理師会による日本料理・淡口醤油紹介
18:00～20:00 県手延素麺協同組合 「播磨手延素麺プロモーション」 組合理事長参加	17:10～17:50 銀座寿司幸総料理長 杉山衛氏 による日本の寿司のころこセミナー	17:00～19:00 明石市 「楽しい明石！明石焼・観光プロモーション」	17:30～19:30 姫路市 「侍の歴史遺産日本一「姫路城」」 姫路市長参加
20:00～22:30 ひょうごの「食と農」「観光」紹介映像 関西広域連合PR映像	18:00～18:30 ひょうごの産業と観光セミナー 19:00～22:00 食祭ひょうごレセプション	19:30～21:30 エム・シーシー食品株式会社 「味わってみよう！ひょうごのバジル！」	20:00～22:30 ひょうごの「食と農」「観光」紹介映像 関西広域連合PR映像

※ ピイレッリ会場では、「ひょうご・灘の酒プロモーション」や「出展企業・団体PRプロモーション」を実施

【問い合わせ先：農政環境部農政企画局消費流通課ブランド戦略班 Tel078-362-9213】