

2017年3月22日

報道関係各位

エームサービス株式会社

北米における日本食・食文化の普及事業 Taste of Japan in Boston/Toronto (主催：農林水産省)

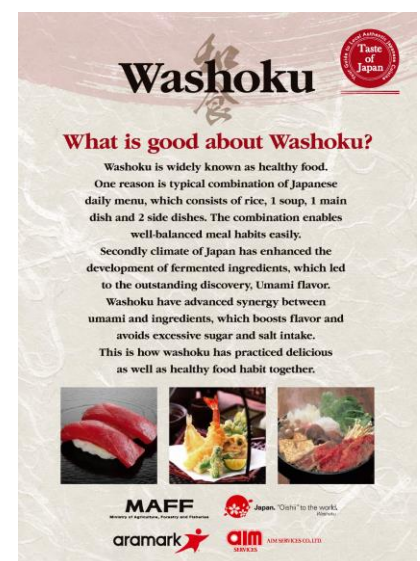
北米の社員食堂・学生食堂にて、日本食セミナー・フェアを実施。
エームサービス㈱がセミナー・フェア・メニュー企画及びシェフを派遣しました。

社員食堂の運営を受託するエームサービス株式会社（東京都港区／代表取締役社長 山村俊夫 以下：エームサービス）は、農林水産省が進める北米での日本食・食文化の普及事業において、現地で開催された日本食の基礎講座や社員食堂・学生食堂での日本食フェアに関する企画及びメニュー開発を担当し、さらに講師を務めるシェフを派遣しました。

北米において効果的に日本食の認知度拡大や興味関心を喚起することにより、継続的な日本産品の使用が期待できるとして、社員食堂及び学生食堂で実施。日本の大手給食事業者であるエームサービス、及びその株主であり北米の大手給食事業者であるアラマーク社に依頼がきたもの。調理業務を担うシェフへの和食基礎講座の実施と、その講座を受講したシェフによる食堂での日本食フェアを開催しました。日本食への理解を深め、実際に食事提供を行うことで、継続的な日本産食材の消費を目指しています。

平成28年度 食文化発信による海外需要フロンティア開拓加速化 委託事業のうち海外流通事業者等との事業連携 概要

- 事業名 平成28年度 食文化発信による海外需要フロンティア開拓加速化委託事業のうち海外流通事業者等との事業連携
- 目的 市場規模が大きく、日系小売りや高級レストランを中心に日本産品の普及が拡大する北米において、日本食・食文化の普及を担うシェフに対して日本食・食文化の正しい知識や日本産品の料理法などを伝えることにより人材育成を実施。それに伴い、現地での日本食・食文化の効果的な発信及び日本産品の需要拡大。
- 主催 農林水産省
- 事業プロデュース（セミナー・フェア企画、メニュー企画、シェフ派遣）
エームサービス株式会社
- 現地給食事業者 アラマーク【ARAMARK Corporation】



日本食セミナー&フェア 概要

① 日本食セミナー

- 日程・場所 Boston 2017年1月24日(火) 学生食堂
Toronto 2017年2月3日(金) 社員食堂
- 参加者 社員食堂や学生食で勤務するアラマーク社のシェフ 各20名程度
- 内容 日本食・日本の食文化・日本産品について学ぶセミナー
日本食材を使用した調理のデモンストレーション(白米の炊き方、かき揚げの揚げ方など)
現地食文化へのアレンジ、調理体験
参加シェフたちによるオープンディスカッション



② 日本食フェア

- 日時・場所 Boston 2017年1月24日(火)～31日(火)
社員食堂及び学生食堂
Toronto 2017年2月6日(月)～16日(木)
Wilfrid Laurier University など学生食堂及び社員食堂
- 対象者 実施する企業の従業員や学生など
- 内容 計6会場の食堂にて日本産食材を活用したフェアを実施。
日本食セミナーを受講したシェフを中心に本フェア用に新たにアレンジされたメニューをランチタイムに提供しました。



※日本食セミナー・フェアでの取扱い日本産品

日本特有の調味料(醤油、味噌、味醂、酢、塩麴)

日本食の基本となる調味料の紹介及びそれらの使用方法を伝授。
それにより、本取り組み後も継続的な使用、及び他の料理への応用を期待。
そのため、調味料以外の食材(肉、野菜、魚介など)は現地で仕入可能なものを中心としたメニュー構成。

【日本食セミナー・フェアでのメニュー】

日本食セミナーでのデモンストレーションメニュー



- ・かき揚げ丼
- ・ホタテの照り焼き丼
- ・茄子の味噌炒め
- ・茶碗蒸し
- ・野菜の味噌汁
- ・豚肉野菜炒め（塩麴を使用した場合と使用していない場合の2種で食べ比べ）

日本食フェア提供メニュー

デモンストレーションのメニューより各提供先に合わせてメニューや提供スタイルをアレンジ



【参加した現地シェフのコメント】

- ・今では日本食のレストランなどもたくさんあり浸透していると感じているが、本場の味を知らないままでは危ないことであり、今回のセミナーで日本食の基本を知ることができ良かった。
- ・出汁ありと出汁なしの味噌汁を食べ比べ、味に大きな違いを感じた。
- ・これまでレストランで食べたことはあっても、調理する機会のなかった日本食であったが、手軽にバリエーションメニューも作れるなど、汎用性の高さから親近感が沸いた。

【当社の派遣シェフのコメント】

- ・セミナーでは日本の基礎調味料を紹介し、それらの配合により日本食の味付けができることを伝えた。現地のシェフも大変関心を示してくれた。また、今回のメニューは日本の社員食堂で提供しているもので構成しており、調味料の配合を伝えたことで今後も現地スタッフで提供することが可能であり、継続的に提供してくれることを願っている。そして、何よりも現地のシェフと交流することで、日本食の素晴らしさを伝えることができたと感じている。



エームサービス概要

 三井物産株式会社 MITSUBI B.C.O.		 米国アラマーク社	
50%株主		50%株主	
			
本社所在地	東京都港区赤坂2丁目23番1号 アークヒルズフロントタワー		
代表者	代表取締役社長 山村 俊夫		
設立年月日	1976年5月6日	事業所数	約3,800カ所
売上高	1,663億18百万円	従業員数	約41,000名
*2016年3月期連結			



全国約3,800カ所の様々な施設において、乳幼児期から高齢期まで生涯にわたる
Life Stage のあらゆる場面で“1日約120万食”を提供。
各種健康サポートや食育など
“食”から日本の未来を支える”活動を展開しています。

このリリースに関する問い合わせ先、
エームサービス株式会社 広報室 担当；清家・西田
TEL:03-6234-7522 FAX:03-6234-7692 mail:aim@aimservices.co.jp