

新たな 食の創造に向けて 食のブランド・ニッポン2011

開催日時 平成23年11月8日(火)
15:00～19:00(14:00受け付け開始)

開催場所 ホテル日航東京

私たちは、わが国の食料自給率の向上と食の安全・信頼の一層の確保を目指して研究開発に取り組んでいます。「食のブランド・ニッポン2011」は、私たちの研究開発の成果である新食材や食品加工技術を皆様に広くお知らせし、新たなビジネスにつなげて頂くことを目的に開催するイベントです。今回の講演会・セミナーでは、東日本大震災で大きな被害を受けた東北地域などで生産できる食材を中心にご紹介します。是非、ご参加下さい。

第Ⅰ部 講演会・セミナー 15:00～17:10 (1F アポロン)

- 【基調講演】 ・日本文化再創造の幕開け「戦後そして大震災後へ、医と食からの提言」
医師・シニア野菜ソムリエ 宮田 恵
- 【セミナー】 ・たくさん穫れて美味しい米「あきだわら」
・甘くて香りの良い黄色系リンゴ「もりのかがやき」
・色鮮やかで、栽培しやすいハクサイ新品種「あきめき」
・そのまま食べてはもったいない、クッキングトマトの新品種「すずこま」
・森からいただく天然資源、シカ肉
・亜熱帯育ちの「石垣珊瑚(パパイヤ)」と山育ちのシーフード「バナメイエビ」
※新食材や食品加工技術を開発した研究者が紹介します。

第Ⅱ部 交流会 17:30～19:00 (1F オリオン)

新しく開発された食材を使ったホテル日航東京のシェフによる創作料理をご賞味いただきます(ブッフェ方式)。また、料理に使用した食材や開発した技術をポスター等で紹介いたします。

- **参加対象者** 最新の品種や食材等にご興味のある小売業者、食品産業事業者、料理関係者等
- **定員** 先着150名
- **会費** 2,000円
- **参加方法** 事前申込が必要
農研機構 HP (http://www.naro.affrc.go.jp/event_appli/brand_nippon2011.html) から申し込みください。
申込期限：平成23年10月21日(金) ただし定員になり次第締切
- **問い合わせ** 農研機構 連携広報センター TEL 029-838-8641

食のブランド・ニッポン 2011

■交流会で紹介する創作料理の例

〔日本料理〕

- 「越のかおり（米）」の米麺ごまたれ仕立
- 「バナメイエビ」と「あのみり（なす）」の天ぷら
- 「すずこま（クッキングトマト）」の土佐煮

〔中華料理〕

- 「優とん（豚肉）」の広東式叉焼 「四国1号（大豆）」の香港式八角風味煮添え
- 「放牧仕上げ熟ビーフ」と「はるか（じゃがいも）」の特製ソース炒め（シェフサービス）
- 「にこまる（米）」の中華風焼きおにぎり

〔西洋料理〕

- 「TC2A（かぼちゃ）」の冷製ポタージュスープ
- 「バナメイエビ」と「石垣珊瑚（パパイア）」のカクテル
- 「エゾシカ（鹿肉）」のポワレ 黒胡椒ソース
- 「新開発こめ粉（米粉）」のシフォンケーキ

※創作料理は、24点程度を予定しています。

■セミナーで紹介する食材



あきだわら
(米)

あきめき
(はくさい)



シカ肉



もりのかがやき (りんご)

石垣珊瑚 (パパイア)



すずこま
(クッキングトマト)



バナメイエビ (エビ)

■その他の使用食材

(米) にこまる、越のかおり、ミズホチカラ、(米粉) 新開発こめ粉、(小麦) ゆめちから、銀河のちから、(大麦) キラリモチ、(ねぎ) ふゆわらべ、(なす) あのみり、(かぼちゃ) TC2A、(いんげんまめ) ナリブシ、(じゃがいも) はるか、シャドークイン、(サツマイモ) べにはるか、ひめあやか、(大豆) 四国1号、(きのこ) ハタケシメジ、ヤマブシタケ、(牛肉) 周年放牧牛肉、放牧仕上げ熟ビーフ、(豚肉) まいまいポーク、優とん、(乳製品) チーズホエードリンクヨーグルト

※創作料理および使用食材については変更になる場合があります。

■ 昨年の様子 ～食のブランド・ニッポン2010～



■ 交通アクセス



ホテル日航東京
東京都港区台場 1-9-1 TEL03-5500-5500
「台場駅」直結。新橋駅から15分、豊洲駅から16分