

「HCJ2011 ニッポン米粉の魅力発見！～米粉で料理～」実施報告書

開催場所 東京ビッグサイト（東京都江東区有明3-11-1）

開催日時 2011年2月25日（火）

参加料理人 「szechwan restaurant 陳 渋谷店」総料理長 菰田欣也シェフ
「新宿割烹 中嶋」店主 中嶋貞治シェフ
「中国料理 美虎」店主 五十嵐美幸シェフ
「Maizon de Ceriser」店主 浅水屋巖シェフ

デモ内容 「豚肉と野菜のもちもち蒸し」菰田シェフ
「鶏もも肉のサクサク揚げ」菰田シェフ
「新じゃがの和風シチュー 白味噌仕立て」中嶋シェフ
「エビのマヨネーズ和え」五十嵐シェフ
「米粉のパンケーキ」浅水屋シェフ
「米粉のニョッキ フレッシュトマトソース」浅水屋シェフ

実施形態 限定200名を対象にした料理デモ実施と来場者への試食提供
当日のステージ動員数は推定3ステージ総計150名

主催 社団法人 米穀安定供給確保支援機構

共催 一般社団法人 超人シェフ倶楽部

協賛 熊本製粉、ホクト、フジマック、タニコー、日豊機工

概要 国際ホテル・レストランショー、フードケータリングショー、厨房設備機器展の3展示合同イベントである「HCJ2011」の初日イベントステージにてニッポン米粉をテーマにして料理デモを3ステージ実施。同時に、インターネットでライブ配信し、来場者以外へも広く告知する。

目的・ニッポン米粉の魅力を訴求

- ・米粉の手軽さ、利点を具体的な料理に落とし込むことで、その可能性をアピール
- ・超人シェフにデモを実施してもらうことにより、米粉がプロも認める食材であること、手軽で安全かつ味を引き出す有効な存在あることを伝える。

総評・イベント全体の評価としては、円滑に大きなトラブルもなく進行。ただ、当初想定していた数よりイベントステージへの来場が少なかった点は、今後の告知手配や、ステージ設定の場所、広さを検討すべきという課題が残った。

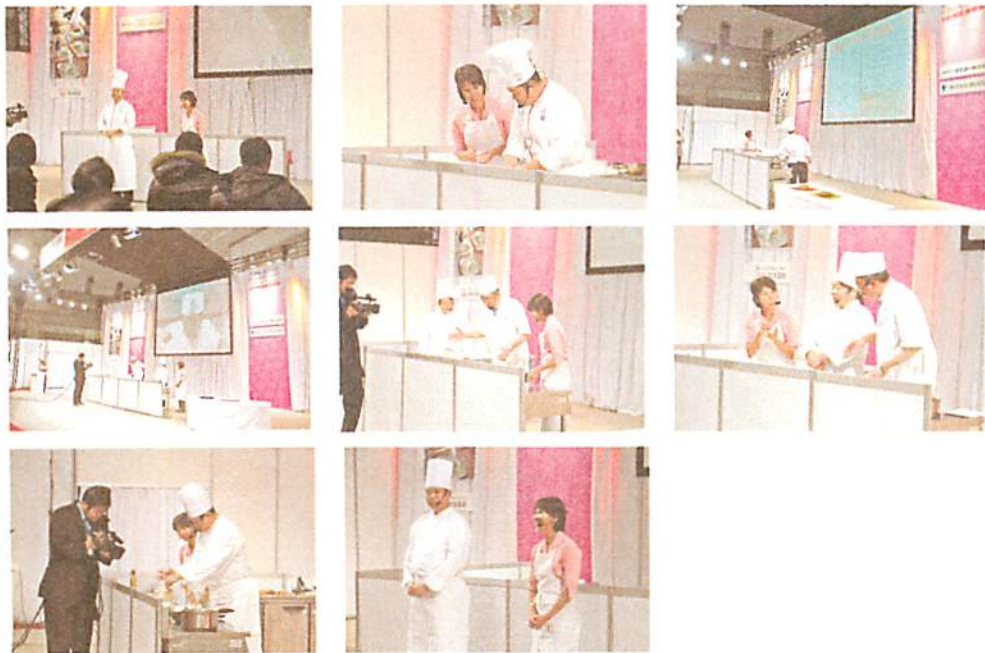
- ・シェフが作る米粉料理は、どれも米粉の良さを引き出しており、味も非常に満足満足いくものとなった。
- ・参加者からも比較的質問があり、米粉への興味の深さを感じられた。
- ・会場の雰囲気については、別紙写真を参照。

<会場写真>

①開会



②デモ風景



③協賛



④料理



豚肉と野菜のもちもち蒸し



鶏もも肉のサクサク揚ザ スナック炒め



新ジャガの和風シチュー 白味噌仕立て エビのマヨネーズ和え



米粉のニョッキ フレッシュトマトソース 米粉のパンケーキ

⑤試食風景



⑥その他



プログラム



ライブ配信

⑦閉会

