

3年振りの開催！台湾最大級の食イベント“2022 台湾美食展”

お祭りをコンセプトに日本の食や観光を PR 「日本 美食館」

2022年8月5日（金）から8月8日（月）まで開催



日本国内及び台湾で交通広告や食関連事業などを展開する株式会社エヌケービー（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：外谷 敬之）のグループ会社である恩可比文創廣告股份有限公司（本社：台北市、董事長 總經理：外谷 敬之）は、台湾最大級の食イベント“2022 台湾美食展”にて「日本 美食館」をプロデュースしています。開催期間は2022年8月5日（金）から8日（月）までの4日間です。

31回目を迎える本イベントの今年のメインテーマは、台湾の食・土地・文化・生活の融合です。「台湾の美食」「厨芸の探求」「政府・自治体」「異国のグルメ」の4ブロックで構成されています。今年は3年振りの開催とあって、参加型イベントも多く取り入れられています。

そのような中、「日本 美食館」では、日本文化のひとつである“お祭り”をコンセプトに、食や観光を紹介しています。左右に並ぶ屋台や露店を通った先に、誰もが参加できる踊りの輪が広がり、日本のお祭りに行った気分を味わえる空間になっています。

具体的には、台湾で人気の日本酒をはじめ、お好み焼きや鰻丼、柿の葉寿司、140年の歴史がある宮島醤油焼きあごだしを使っただし巻き卵の他、日本の職人技が光る伝統工芸品や真珠、タオルなどの出店も登場します。なかでも、約10日間宇宙を旅した酵母を使った高知県の土佐酒は、ロマンを感じさせます。西日本最高峰の石鎚山で作られる愛媛県の地ワインは、多くの航空会社のファーストクラス/ビジネスクラスに採用され、期待されています。

さらに、輸出が再開された福島県と茨城県からもブースがでます。福島県からは、通常の約3倍の極太麺に濃厚なオリジナルスパイスソースを絡めた焼きそばや、だしと発酵食品の味噌を使ったクリームチーズの味噌漬けなどを食することができます。クリームチーズの味噌漬けは、食のプロがクオリティを品評するフードプロフェッショナルアワードで3つ星（金賞）を獲得しています。また茨城県のブースでは、台湾初進出の冷凍・冷蔵自動販売機「ど冷えもん」を日本から輸入し、茨城の農作物や加工品を冷凍・冷蔵自動販売機でサンプリングする他、8月から台湾の中心街をジャックしている「開運茨城」からお届けする茨城のパワースポットや食の情報の観光情報なども存分に紹介していきます。

また、お祭りを彩る踊りでは、高知県のよさこい演舞を披露します。よさこいは、鳴子（元々農作物を狙う鳥を音で追い払うために使用されていた農機具）を手に持って鳴らしながら踊る、熱気あふれる踊りです。

その他にも、愛媛県特命副知事「みきゃん」が中心となって、愛媛の食材やワインをサンプリングしたり、ステージで行われる「愛媛小学校」クイズ大会では、愛媛の賞品が多数用意しています。さらに、TJCA 台湾国際若手シェフ協会所属のシェフや台湾食育協会の講師による茨城県の食材を使った調理デモンストレーションをメインステージで披露します。

当日は、「日本 美食館」来場者特典として、大抽選会を開催します。ホテルグレイスリー台北の宿泊券やアイリスオーヤマの商品をはじめ、その他の出展ブースからも豪華賞品を盛りだくさんご用意しています。

なお、「日本 美食館」は、本イベントで初めて日本をテーマにした出展ブースで、2019 年から参加しています。

「日本 美食館」(“2022 台湾美食展”内) 概要

- 開催日時 : 2022 年 8 月 5 日 (金) ~8 月 8 日 (月) 10:00~18:00 (現地時間) ※イベントの開催に準ずる
- 会 場 : 台北世界貿易中心一号館 「異国のグルメ」エリア内
- 出 店 : 茨城県、ふくしまみらいチャレンジプロジェクト<プロジェクト名: 福らんしょ>、近鉄グループ、オタフクソース×赤鐵 (広島県)、愛媛県、三旺加旺 TJ Collection (高知) など
- パフォーマンス : よさこい体験、愛媛県みきゃん、TJCA 台湾国際若手シェフ協会所属のシェフ・台湾食育協会の講師による茨城県の食材を使った調理デモンストレーション

◆主な出店

○茨城県

「日本新目的地 茨城」の美食や観光の盛りだくさんの大型ブースを展開。茨城県食材の試飲・試食エリアや、Facebook の「いいね！」とアンケートに答えてオリジナルグッズがもらえる抽選会エリア、茨城の魅力的な観光情報を紹介している観光エリアの他、台湾初登場の茨城県食材が入った「冷凍・冷蔵自販機」が登場！茨城県の魅力が詰まったブースになっています。

○ふくしまみらいチャレンジプロジェクト<プロジェクト名: 福らんしょ>

「なみえ焼きそば」「クリームチーズのみそ漬け」「酒酿クリームチーズ」「イカにんじん」「シラス生姜漬け」と梅酒「春紅麗」の 6 種の試飲や試食をご用意しています。福島県浪江町で愛され続けている「なみえ焼きそば」は、通常の約 3 倍の太さの麺と濃厚なオリジナルスパイシーソースが特徴です。発酵食品の味噌にチーズを漬け込んだ「クリームチーズのみそ漬け」は、フードプロフェッショナルアワードの 3 つ星 (金賞) を 2 年連続受賞しました。「イカにんじん」は福島県の深く代表的な郷土料理で、「シラス生姜漬け」は国産のシラスと生姜を使ったスパイシーでさわやかな味わい、「春紅麗」は福島県に生産された露茜から醸造されたさわやかな梅酒です。さらに、福島県の伝統工芸品「大堀相馬焼」と台湾のクラフトビール「臺虎精釀」が共同制作したビールジョッキ「福虎添藝」も販売します。「福虎添藝」のビールジョッキは、日本と台湾でも好評を博しています。

○近鉄グループ

近鉄は大阪、奈良、京都、三重、名古屋をカバーしている関西エリアで最長の路線網で、関西で旅行する際に最適な交通機関です。今回の出展では、近鉄グループが経営し京都で60年の歴史を持つ、奈良旧市街の名店の「江戸川」から夏にぴったりの鰻丼を、食べやすいミニサイズで提供します。その他に、奈良を旅する時には必ず口にするほど人気の高い地元名物「柿葉寿司」は、柿葉の香りがする甘酸っぱい酢飯で暑い夏に最適です。（「柿葉寿司 3貫入り」（鰻、鮭、鯖、各1個） 120台湾ドル、ミニ江戸川鰻丼 100台湾ドル）

○愛媛県

日本の瀬戸内海と四国の山地の自然な地形と豊かな日差しに恵まれている愛媛県は、物産品や観光名所が豊富で、百年以上続く伝統的な職人技が根付いています。今治タオルや愛媛柑橘、愛媛水産、宇和島の真珠、砥部焼、日本名水百選に選ばれた「うちぬき」と「石鎚山系」の軟水を使い醸造された愛媛梅酒は、日本国内で知れ渡っています。

○三旺加旺 TJ Collection（高知）

“Let's NAKAMA！” “NAKAMA”は、一緒に物事をする間柄という意味です。

三旺加旺 TJ Collection は、2022年に新酒金賞の日本1位を受賞した高知県の「土佐酒」や、九州の佐賀県唐津市にある創業140年の「宮島醤油」の焼きあごだしを使った卵焼き（だし巻き卵）、しびれラーメンを共有します。さらに、宇宙を旅した酵母使った「土佐宇宙酒」と「宇宙深海酒」を台湾のNAKAMAに共有します。酵母を宇宙に旅させた醸造家のロマンや日本酒に注ぐたゆまぬ努力の結晶を感じてみてください。

○オタフクソースx赤鐵（広島県）

台湾で大人気の広島焼専門店、「赤鐵」とコラボし、広島県のソウルフードのひとつである「広島お好み焼き」を販売します。「赤鐵」の広島焼の貴公子が自ら目の前で焼いてくれます。生地の上にキャベツ、豚肉、生麺など約10種の具材と生地を重ね、お好み焼屋さんと共に試行錯誤を重ねて出来上がった、磨かれ続けるプロの味である、オタフクソースの「お好みソース」をたっぷりかけた広島お好み焼きです。

「お好みソース」はたっぷりの野菜、果実に約20種類の香辛料をブレンド。こだわり原料「デーツ」の、コクのある甘さが特徴のまろやかなソースです。栄養豊富で、子どもからお年寄りまで誰もが好む味わいです。



会場の様子