

台湾最大級の食イベント“2023 台湾美食展”

日本のソウルフードや選りすぐりの食品・食材が集まる 「日本 美食館」をプロデュース

2023年8月4日（金）から8月7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／以下、NKB 台湾）は、台湾最大級の食イベント“2023 台湾美食展”にて「日本 美食館」をプロデュースします。開催期間は2023年8月4日（金）から7日（月）までの4日間です。

2023年の台湾美食展は、「台湾の味探訪」「金メダルスペシャル」「エキゾチックフード」「アメイジングアート」の4ブロックで構成されています。その中で「日本 美食館」は「エキゾチックフード」エリア内に位置し、日本で昔からなじみのある食品や食材等が集まる他、観光情報の展示や特設ステージにおける和食の調理デモンストレーションなど、たくさんの日本文化を楽しめる空間になっています。

「日本 美食館」では、昨年に引き続き、オタフクソース×赤鐵（広島県）、茨城県、三旺加旺 TJ Collection がブースを構え、今年新たにエスピー食品、ラグノオ RAGUENEAU、光美水産、IRIS OHYAMA、キッズキッチン協会の5団体が初出展します。

台湾で大人気の広島焼専門店「赤鐵」とオタフクソースは、広島県のソウルフードのひとつである「広島お好み焼き」を目の前で調理し販売。昨年度より「開運茨城」をテーマに台湾で継続的な食と観光のPRを行っている茨城県は、台湾でも人気のある冷凍焼き芋などプレゼント商品を多数ご用意しています。三旺加旺 TJ Collection では、和歌山県の梅干屋が作る「南高梅本醸造梅酒」、2022年に新酒金賞の日本一に輝いた高知県の「土佐酒」などを販売いたします。

今年初出展となるエスビー食品は、スパイスとハーブの香り高い「ゴールデンカレー」をブースにご用意します。青森県の伝統的な菓子メーカー「ラグノオ」は、県産品を使用したものや人気商品など厳選したお菓子を販売します。鹿児島県からは、光美水産がこだわりを持って丁寧に育てた美味しいかんぱちを使ったメンチカツなどを、IRIS OHYAMA では、日本米を精米直後の一番おいしい状態で炊飯したパックご飯を、キッズキッチン協会は、日本の食育活動などの紹介に加えてお子様が楽しめるゲームなどをご用意しています。

また、「日本 美食館」内のステージでは各出展者によるステージパフォーマンスや、来場者特典として大抽選会を開催。ホテルグレイスリー台北の宿泊券や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。

NKB 台湾は 2019 年より「日本 美食館」をプロデュースし、日本と台湾のコミュニケーションの場を創出しています。今後も台湾市場におけるビジネスの成長と地域社会への積極的な貢献で、日本と台湾を繋ぐ架け橋となることを目指します。

「日本 美食館」(“2023 台湾美食展”内) 概要

- 開催日時 : 2023 年 8 月 4 日 (金) ~ 8 月 7 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 「エキゾチックフード」エリア内
- 出展 : オタフクソース×赤鐵 (広島県)、茨城県、エスビー食品、三旺加旺 TJ Collection、ラグノオ RAGUENEAU、光美水産、IRIS OHYAMA、キッズキッチン協会
- パフォーマンス : TJCA 台湾国際若手シェフ協会のシェフによる調理デモンストレーションや豪華賞品が当たる抽選会

◆出展ブース

○オタフクソース×赤鐵 (広島県)

台湾で大人気の広島焼専門店「赤鐵」とオタフクソースがコラボし、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。

○茨城県

茨城県は「開運茨城」をテーマに、今年も台湾美食展内の「日本 美食館」で、魅力ある茨城県食材の試食・日本酒などの試飲エリアを展開します。Facebook の「いいね！」とアンケートに答えてくれた方には、茨城県の商品をプレゼント。県の最新の観光情報も紹介しており、茨城県の魅力が詰まったブースになっています。

○エスビー食品

今年創業 100 周年を迎えた「S&B」のゴールデンカレーは、スパイスとハーブの香りにこだわった芳醇な味わいです。日本では 1966 年に発売し、多くのお客様に愛されているロングセラー商品です。海外では 50 か国以上で販売され、様々な国・エリアで日本式カレーのおいしさを味わって頂いています。ご飯

との相性はもちろんのこと、麺やパンともおいしく召し上がって頂けます。ブースで試食を実施していますので、こだわりカレーをぜひ食べに来てください。素敵な景品も用意してお待ちしています！

○三旺加旺 TJ Collection

Let's NAKAMA！台湾美食展 第4弾

日本の四国・高知県では、「NAKAMA」とは「美味しいものは、気の置けない仲間と分かち合うもの」という意味です！三旺加旺 TJ Collection では、限定の和歌山県の梅干屋の「南高梅本醸造梅酒」、2022年に新酒金賞の日本一に輝いた高知県の「土佐酒」、神の国である島根県のコシヒカリ、九州の佐賀県唐津市で100年の歴史を持つ「宮島醤油」で調理した醤油の風味が強い沖縄黒糖すき焼きをご紹介します。また、香りの王様「ゆず」を台湾の友人にもおすそ分けします。サプライズプレゼントもご用意しています！

○ラグノオ RAGUENEAU

ラグノオの原点は、1884年に青森県弘前市にある小さな駄菓子屋から始まりました。店舗名はフランスのドラマで登場するパティシエの名前から取りました。ラグノオの最初のお客様は、店の入り口に集まった期待に満ちた笑顔の子供たちでした。これを出発点として、青森のおいしさを世界の人々に届けたいと考えています。現在、ラグノオは東北の名物として国内外からの観光客に人気のお土産となっています。

○光美水産

活火山で有名な鹿児島県桜島の麓にある垂水市。水深が深く水量が多い鹿児島湾（錦江湾）は、養殖に最適な環境です。年間の平均水温も22度と優れた環境のなかで、魚の状態を見極めながら、エサに焼酎粕を与え徹底した品質管理のもと育てています。エサにこだわるからこそ、臭みがなく、脂ののった美味しいかんぱちへ成長します。魚の大きさや状態にあわせながら、ビタミンC等を加えたこだわりのエサをたっぷりを与え、養殖だからこそできる育て方で安心・安全で高いクオリティを保った、美味しいかんぱちになるよう飼育しています。

○IRIS OHYAMA

“お米”と“製法”にこだわりぬいたパックごはん。日本の国産米を100%使用し、お米の旨みと甘みを守る最上級の精米方法「低温製法」で保管・精米しました。精米から洗米まで約15秒で、精米直後の一番おいしい状態を炊飯してパックごはんにしています。日本では累積販売1.5億個超え。ブースでは試食体験や購入者向けの抽選会も実施します。

○キッズキッチン協会

キッズキッチン協会は、食育基本法が2005年7月に施行され、「食育」を国民運動とし国を挙げて食生活の乱れを正していこうとする中、キッズキッチン協会は幼児のころから「料理」という行為を通じて“五感”を働かせ体験する体感型食育によって得られる計り知れない可能性や将来性に着目し、さまざまな業界の知識・技術を集結し、情報交換や研究を重ねながら、日本の豊かな未来のために活動していくことを目標として設立されました。