

香酸柑橘果汁(「酢みかん」果汁) POPUP イベント in Paris 実施レポート

R-5追加78&追加79:株式会社イースト

2024年11月

株式会社イースト
市吉秀一



香酸柑橘果汁
 (「酢みかん」)
 POPUPイベント
 in Paris

高知県特産の酢みかん文化
と果汁製品をパリのフード業
界関係者に紹介するイベント。

日時:2024年10月28日
場所:Sola cave & céramiques
(バリ中心部)

【シェフ】
牧野加奈子 : 「 etxenami 」
ヘッドシェフ
今泉克仁 - 茶人

【参加者】
レストランシェフ、パティシエ、
日本食材商社、日本食材輸
出入商社、メディア、など



DATE : Lundi 28 Octobre 2024
HORAIRES : 12:00-16:00
LIEU : Sola cave & céramiques ([Instagram](#))
 (1 minute à pied du [Restaurant Sola](#), ce n'est pas le même endroit que le restaurant)
ADRESSE : 6 Rue Maître Albert, 75005 Paris

L'équipe :

- Kenako MAIZO - Chef d'équipe ([Instagram](#))
- Koushio IMAZUMI - Maître de thi ([Instagram](#))
- Chef NABETA de Solo ([Instagram](#))

Nous remercions les SIX MAIRIES qui soutiennent la gastronomie pour vous présenter les plats de Kilich en utilisant ses agrumes.

DEGUSTATION POUR LES PROFESSIONNELLS :

PARTICIPATION : Gratuite

professionnels une nouvelle expérience gustative, notamment la dégustation des thés de montagne cultivés naturellement de Kōchi.

MENU SPÉCIAL POUR LE DÎNER AU RESTAURANT SOLA :

Appréhendez un menu délicat élaboré avec les ingrédients de KÖCH, associé à des accords raffinés.



日期：2024年10月28日（月）

会場 : Sofa cave & céramiques

場所ですのでご注意ください。)

シェフ陣：

- 牧野由依子 - etxenami ヘッドシェフ ([Instagram](#))
- 今泉亮二 - 元 OGATA/本人 ([Instagram](#))
- 鍋島シェフ - SOLA ヘッドシェフ ([Instagram](#))

乗客を支える SIX HANDS / 軽い、高耐久の特別な樹脂成型を使った特別な試乗会を開催し、好評です。

時間/①12:00-14:00、②14:00-16:00

高知の食料の試食会

の自然栽培山菜の数も比べなど、業界の方々に新たな味覚体験をお届けします。

香酸柑橘果汁 (「酢みかん」果汁) テイスティング

■4種類の酢みかん果汁

- ①柚子
- ②ぶしゅかん
- ③直七
- ④柚香

■果汁のテイスティングと 加工品の試食

- ①果汁
- ②シェフ手作りシロップ
- ③シェフ手製のポン酢
を昆布締めした白身魚
とブロッコリーで試食
(ブルターニュ産昆布、鰹
節と日本の醤油、果汁)



高知の誇る伝 統郷土料理 「土佐の田舎 寿司」の試食

酢みかん果汁(柚子果汁)を使用した高知の伝統郷土料理である『田舎寿司』を試食し、参加者から好評を得ました。

田舎寿司で使用了た食材／
椎茸、茗荷、りゅうきゅう

(時期によって合わせる食材が
変化することも魅力)

* 高知では昔から酢の代わりに
柑橘果汁を使って、魚や野菜を
保存する文化があり、今回の柑
橘果汁プロモーションでも高知
の日常を伝えることが、利用促
進に繋がると考えます



高知の自然栽培茶の試飲

高知のお茶6種（自然栽培山茶4種、野草茶2種）をご紹介します、自然栽培の貴重な茶葉の香りと味の違いを体験。育つ土地によって味が変わると言われる自生している自然栽培茶の違いを体験いただくことができました。

パリでは昨今、抹茶や日本茶が流行になっている中、高知の茶を知ってもらう機会になった。



参加者の 交流と反応

フード業界関係者との交流風景。参加者のコメントとリアクションを紹介。

①「Sola」鍋多シェフ: 高知には豊かな食文化があることを知った。高知へ行ってみたい。

②「茶懐石 秋吉」秋吉三郷さん: 高知の柑橘の豊富さに驚き。どれも風味や味わいが違って面白い。使い分けしたい。他の食材をもっと知りたい。

③「京子食品」浅田穀さん: 田舎寿司は人生で一番美味しかった。

④「パークハイアットパリ」岡林愛さん(高知県出身): ぶしゅかん果汁が大好きになった。早く店で使いたい。

⑤「弥生トレーディング」岡本滋彦: 弊社の顧客の星付きレストランへ高知の食材をへ薦めたい。

⑥「les enfants du marche」鈴木春太さん: すぐに高知へ行って食材産地を巡りたい。(→鈴木シェフは来年1月に高知へきてくださることに)

⑦「BALBOSTE」金子さやかさん(フードコンサル): 高知の柑橘や生姜を使ったカフェメニューを考案したい。



成果と反響

- イベントを通じて、高知の酢みかん文化が注目を集めるきっかけに。
- 高知の生産者-パリのシェフへと繋がりを作るという目標は果たすことができた。
- 次回はサン・ジャン・ドリュズ-サン・セバスチャンとフランスとスペインのレストランシェフにも広げたい



今後の 展望と 改善案

1. フランス市場での高知食材認知向上を目指す

→年2回の渡仏での、柑橘果汁＋アルファ食材を知ってもらう機会促進

→スペインのサンセバスチャンでも機会を作りたい（ルートができた）

2. 次回イベントの企画と規模拡大

→販売代理店との早期契約とシェフネットワークの確立

→3カ年で30件のレストラン及びパティシエ／売上げ100万

3. 参加者のフィードバックを反映した改善

→細かいニーズを把握し、小ロットで輸出対応できる体制作り