

金津創作の森美術館における日本各地の発酵食品文化を 紹介する「発酵ツーリズムにつぼん／ほくりく」への 海外シェフ・ジャーナリストの招待について



福井県あわら市で開催されている「発酵ツーリズムにつぼん／ほくりく」展に、発酵を核としたローカル食品輸出拡大コンソーシアムの主催で、10月8日から、海外の著名シェフやジャーナリストが北陸3県に来訪し、地域の発酵文化を体験するほか、当県の発酵食品や日本酒なども発信します。

ローカル食品輸出拡大コンソーシアム

本コンソーシアムは、発酵を核とし、本年6月に、日本の発酵食品・食文化を海外に発信していくことを目的として設立されたコンソーシアムで、本県も含め、秋田県、福島県、宮城県、茨城県などの食品メーカー約10社が参加している。福島県の糀メーカー宝来屋本店が会長を勤め、米国醤油製造メーカーSan-Jが事務局となっている。

行程

別添参照

取材機会

10月8日（土）

- (1) 金津創作の森美術館は同行及びカメラ取り可能（10時～11時30分）
- (2) Eshikotoにてぶらさがり取材対応を実施（13時00分～14時00分メド）

お問い合わせ先：

ローカル食品輸出拡大コンソーシアム 事務局 佐藤 (takashi@san-j.com)

参加するジャーナリスト・シェフ等の経歴

Jamila Robinson (ジャミラ・ロビンソン) ジャーナリスト



フィラデルフィアインクワリー紙のフードエディターで、世界のベスト・レストラン50における北米の審査員や、フードジャーナリズムで歴史のあるジェームズズビアード財団のジャーナリズム委員会議長も努める。有力メディアへの寄稿も多数。
<https://www.jamilarobinson.com/>

Jessica Van Dop (ジェシカ・バン・ドップ) ジャーナリスト



デジタルメディアであるDining Travelerの創設者であり、有力メディアへの寄稿も多数。10年以上の軍隊経験もある。USAトゥデイ紙での10のローカルエキスパートにも選定された実績がある。
<https://diningtraveler.com/>

Nevin Martell (ネヴィン・マーテル) ジャーナリスト



DCエリアの食・トラベル関連の作家及びジャーナリスト。ワシントンポストなどにも頻繁に寄稿するほか、ニューヨークタイムズなど他の有力誌への寄稿も多数。
<https://www.nevinmartell.com/>

Matt Baker (マット・ベイカー) シェフ



ワシントンDCのミシェラン一星レストラングラビタスをはじめ、6のレストランブランドを運営する101 Hospitalityグループのオーナーであり、現役のシェフでもある。
<https://www.101hospitality.com/>

Marjorie Meek-Bradley (マジョリー・ブラッドレー) シェフ



ニューヨークやフィラデルフィア、フロリダなどで約40のレストランブランドを運営するStarr Restaurantsグループのエグゼクティブシェフ。シェフが料理を競い合うリアリティTVであるTop Chefのシーズン13ではファイナリストに選出。
<https://starr-restaurants.com/>

Ray Lopez (レイ・ロペス) フォトグラファー

食分野を専門とする写真家で、この分野においては、ワシントンDCエリアでは最も信頼のおける写真家として有名。

<https://www.instagram.com/rlopez809/?hl=ja>

Holly Barzyk (ホリー・バルザイク) PR会社



ワシントンDCエリアで急成長しているPR会社、Eleven Eleven PRのシニアアカウントエグゼクティブ。ワシントンDCエリアで人気の雑誌、ワシントンニアン誌において、最もファッショナブルなビジネスパーソンに選定されたこともある。

<https://www.elevenelevenpr.co/#home>

Mark Teat (マーク・ティート) Advantage Solution社員

大手ブローカー。全米の大手スーパーを担当している営業チーム所属。日本ではブローカーなる職種が食品業界では存在しないため、アメリカに進出する日本企業の理解が足りない(=活用できない)ケースが多い。なお、Advantage自体の2021年売上高は約5千億円。

<https://advantagesolutions.net/>

ITINERARY

DAY 1 OCT. 8(SAT)

START POINT : AWARA ONSEN STATION

1-CHŌME-12 HARUMIYA, AWARA, FUKUI 919-0632, JAPAN

MEETING TIME : 9:15- 9:30 AM

- 9:15 AM MEET AT AWARA ONSEN STATION
 - 9:45 AM DEPART FROM THE STATION TO KANAZU FOREST OF CREATION
 - 10:00 - 11:30 AM
FERMENTATION TOURISM OF NIPPON/ HOKURIKU
SPECIAL GUIDE BY HIRAKU OGURA
 - 12:00 - 2:00 PM ESHIKOTO
LUNCH & OBSERVATION
 - 2:30 - 4:00 PM KOMEGO MISO PRODUCER
KOJI EXPERIENCE
 - 4:15 - 5:15 PM TOKOYAMA JOZO
OBSERVATION, SAKE TASTING
 - 6:00 PM ARRIVAL AT RYOKAN HAIYA
ONSEN, JAPANESE OMAKASE DINNER TO FOLLOW
- LUNCH AND DINNER INCLUDED

Departing Awara Onsen Station at 9:45 am, our first stop will be the Kanazu Forest of Creation Museum for the "Fermentation Tourism of Nippon/ Hokuriku" exhibition by a private bus.

The organizer of this event Hiraku Ogura, also known as the "Fermentation Designer" has visited local fermented food producers from all over Japan. You will encounter a variety of unique Japanese fermented products personally curated by Hiraku Ogura and his travels.

Lunch at Eshitoko will follow. Here we'll be tasting Kokuryu from Kokuryu sake brewery.

At Komego, we will observe miso-kura and experience their koji.

Next we will visit Tokoyama Jozo and observe their sakagura and enjoy a sake tasting.

At last, we will welcome you with an Omakase dinner with fresh seafood and vegetables after enjoying a relaxing onsen.

HOW TO GET TO AWARAONSEN STATION?

TRANSPORTATION

From Tokyo Station : About 4 hrs by Hokuriku Shinkansen and Thunderbird

From Haneda Airport : About 4 hrs by Keikyu Airport Line, Tokaido Shinkansen and Shirasagi

From JR Osaka Station : About 2 Hrs by Thunderbird

Convenient Transit App : <https://world.jorudan.co.jp/mln/en/>

***Highly recommend to stay at a hotel near Awaraonsen Station the day before the first day**