




DELHI


BEIJING


TOKYO


SHANGHAI


GUANGZHOU


BANGKOK


HO CHI MINH


SINGAPORE

What's on today?



TOKYO

BEIJING

SHANGHAI

GHUANGZHOU

BANGKOK

HO CHI MINH

SINGAPORE

DELHI

What's on today?

-Monthly News Letter-

- November 2013 No.50 -



JAPANESE FOOD SEASON ~Oishii Japan in India~



2013年10月～2014年2月に行われる日本食プロモーションのローンチイベントが在デリー日本大使館で開催された。



挑む、日本食をインドへ



日本の農林水産省が主導し、「日本食・食文化」を新たな成長産業としてインド市場に売り込むキャンペーン「Oishii Japan (オイシイ・ジャパン)」が10月から始まった。

同月17日にインドでトップレベルのホテルマネジメント学校IHMプサの学生200名および食関係者などを大使館公邸に招き、ローンチイベントを開催した。

東京寿司アカデミーシンガポール校の講師・浅野氏による寿司の握り方の指導が行われるほか、事前に日本食の材料や調理方法について学んだ学生の中から8名が、独自に考えた全く新しい日本料理を参加者やメディアに発表した。

翌日の18日にはムンバイ総領事館公邸にて、同様のイベントが開催された。



17TH OCT
Launch Event

Part 1 学生向けセミナー



会場風景



講義に耳を傾ける学生



シェフによる寿司の握り方を指導



学生による調理実演

Part 2 記者会見



Comment!

川村次席公使は、日本食の魅力を「健康」「おいしさ」「多様性」の3つの要素に集約し、インドで日本食が受け入れられる余地は十分にあると強調した。

Part 3 懇親会



Comment!

八木大使は、「日本食を楽しむ機会を提供し、日本食のファンや料理人を増やしていきたい」と意気込みを語った。



2013年10月～2014年2月 Oishii Japan in India プログラム

Delhi

Mumbai

10月4日～11月30日「レシピコンテスト」

★「優秀賞」は日本への食の旅がプレゼントされる



Delhi

Mumbai

10月19日～11月10日「レストランキャンペーン」

★デリー5店舗、ムンバイ6店舗期間中に特別価格でセットメニューを提供

Delhi



Mumbai



INDIA JONES



SAN:QI sushi and more um:ame

Delhi

12月14日「Enjoy Washoku」レセプションパーティ

★日本食文化の紹介事業が展開されていることを改めて発信し、インドの食材を使った日本食メニューや、日本食のインド風アレンジレシピなどを提供

Mumbai

2014年1月17日～19日「Cool Japan Festival」

★ブース出展およびレシピコンテストの優秀作品の発表と表彰式を行う

Tips



外国人観光客が「訪日前に期待すること」 1位「食事」

外国人が好きな外国料理 1位「日本料理」

海外の日本食レストランの数 2013年 約5万5千店

※外務省調べ

What's on today?

-Monthly News Letter-

- November 2013 No.50 -

2013年11月17日(日)

ローイ・クラトン (灯籠流し)

ローイ・クラトンとは？

「ローイ・クラトン」は、「ソンクラン」に並ぶタイの二大伝統行事です。「ソンクラン」が朝から気が狂ったように水を掛け捲るのに対して、こちらはしっとりと落ち着いて楽しむことができるというのが大きな違いだと思います。



「ローイ」は流すという意味で、「クラトン」というのは、もともとはバナナの葉で作った入れ物のことです。

バナナの葉で作られた灯籠に線香、ろうそく、花等を入れて水に流すので、日本語では「灯籠流し」と訳されています。

農業の収穫に感謝し、水の女神コンカーに祈りをささげ、罪を謝罪し、自らを清める祭りであります。

また、カップルがそれぞれの「クラトン」を二人で一緒に流し、「クラトン」が離れずに流れていけば、そのカップルは別れないという迷信があるという話です。

「ローイ・クラトン」は毎年11月(陰暦12月)の満月の夜に行われます。タイの行事や祭りはほとんど陰暦に基づいて行われますので、日本のように毎年決まった日にお祭りがあるというわけではありません。

「クラトン」の今と昔

「クラトン」は昔はバナナの葉といろんな花でかたどりましたが、最近バナナの葉のかわりにプラスチック型を使うようになりました。でも、プラスチックが環境を崩してしまうので、現在では、バナナの葉を用いることに戻りました。さらに、変更になったのは材料だけでなく、時代や地方ごとに「クラトン」の形も様々に生まれ変わりました。



チェンマイ

「ローイ・クラトン」の時にはイーペン祭りと呼ばれ、「コムローイ、コムファイ」と呼ばれる熱気球を空に飛ばします。数千個のコムローイが飛ばされます。



ミス・ローイ・クラトンのコンテスト

「クラトン」以外に、もう一つ有名なもの、それは「ナングノッパマト」と呼ばれる「ミス・ローイ・クラトンのコンテスト」のことです。

ミス・ローイ・クラトンはタイのお寺の縁日の時、きれいな服を着て、舞台の上で自分の特技や好きな演技を演じます。そして、観客から一番評価を得た人がミス・ローイ・クラトンになります。



TOKYO



T-LIVE Co.,Ltd
Phone +81-3-3537-0234 Fax +81-3-3537-0236



SP-RING Co.,Ltd
Phone +81-3-5543-2215 Fax +81-3-5543-2216

DELHI

DELHI Saptam Film Productions India
(Saptam International)
Phone +91-11-32532503 FAX: +91-11-28741116

BEIJING



SP-LIVE International BEIJING Co.,Ltd
Phone +86-10-6409-7531 Fax +86-10-6409-7503

SHANGHAI

SP-LIVE International SHANGHAI Co.,Ltd
Phone +86-21-6472-5140 Fax +86-21-6472-5170

GUANGZHOU

SP-LIVE International GUANGZHOU Co.,Ltd

BANGKOK



T-LIVE BANGKOK Co.,Ltd
Phone +66-(0)2-716-8501 Fax +66-(0)2-716-8502

HO CHI MINH



AAB INC.
Phone +84 838 181 391 FAX +84 838 181 392

SINGAPORE



CONCEPT 360° PET LTD
Phone +65-6887-5595 Fax +65-6887-5991