

FUSE YOSHIAKI

差出人:

EMBASSY OF JAPAN ECON-NEWS

送信日時:

2017年4月7日金曜日 14:03

宛先:

All Diplomats

件名:

West Coast Foodies Salivate over Japanese Dishes Celebrating Ehime Food Products

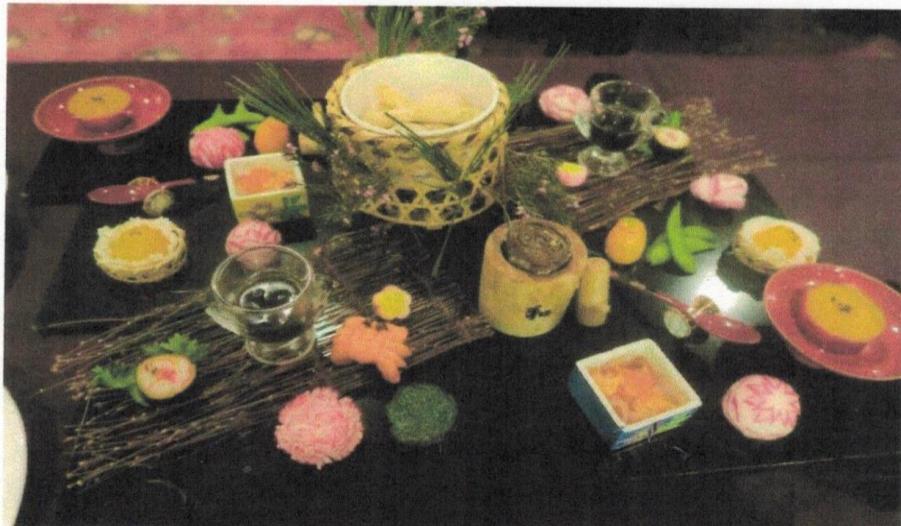


ECON-NEWS from
THE EMBASSY OF JAPAN

Apr. 7, 2017

No. 303

West Coast Foodies Salivate over Japanese Dishes
Celebrating Ehime Food Products



***** 日本大使館から全世界に配信されたニュース

Dear Friends,

On March 16th, the Consulate-General of Japan in Seattle hosted an evening reception at the Consul General's residence showcasing the many flavors of Ehime prefecture in Japan, which is famous for its citrus fruits and fish products. Many local restaurants, food distributors, reporters, and writers enjoyed an array of booths serving citrus and fish product samples grown and raised in Ehime.



As displayed in the lead photo above, a major highlight of the event was when the legendary Chef Takeyuki Suetsugu prepared traditional Japanese *washoku* cuisine for the guests using ingredients from Ehime in his dish. Doesn't it look beautiful and delicious?

Chef Suetsugu is one of the great pioneer chefs who worked for many years to increase the popularity of Japanese cuisine in the U.S. In recognition of his inspirational work, he was bestowed the title of "Honorary Academy Chef" from the American Academy of Chefs in 2001, as well as "Japanese Cuisine Goodwill Ambassador Commendation" from the Japanese government last year. The chef and his American students studying Japanese cuisine shared some of his tips with the guests to create new and traditional Japanese dishes from the ingredients, such as sesame. Through his creative menu utilizing local Ehime seafood and produce, the master chef was able to capture spring's arrival in both Seattle and Ehime in his dishes.



Overall the event was a wonderful opportunity for guests to sample delicious, unique foods from Ehime, as well as learn about the versatility of Japanese ingredients. I hope that this event helps further facilitate communication between food industries related to Japanese cuisine and marks the beginning of a burgeoning interest in Japanese ingredients among Americans.

Sincerely,

Kazuhiro Suzuki

＊＊農林水産物・愛媛県特産・食品プロモーション

在シアトル日本国総領事館公邸

2017年3月16日



大村昌弘総領事御夫妻とシェフ・タック・末次

何時も変わらぬご援助を戴きまして、誠に有難うございます。

例えば擂り鉢、すりこぎの使い方、素人と玄人の違い、大根や根菜類の切り口を面取りと言うなの名の由来、すき焼きなど、鍋物に使う牛蒡はささがき牛蒡と呼び名が代わる事など、料理人としての心構え厳しさなど、身近に接しながら、小生の人生の体験談を通して、話し合います。

又アメリカのホットドックの由来と歴史、アメリカ人の一人当たりの平均年間消費量など、アメリカ人でさえ知らないことを講義の議題にすることも御座います。



Washington state vice governor Cyrus Habib. 様をご紹介戴きまして誠にありがとうございました。







左から公邸料理人シェフ対馬、チェイシェフタマスの助手、シェフタマス、
シェフタックの皆さん





愛媛の春がシアトルにやって來た前菜 10 種盛り



エメラルドシティーの春
サーモンけんちん蒸し
三色すみれソース
純金箔乗せ



愛媛真鯛とワシントンのキングサーモン桜餅蒸し



シアトルの春シンフォニー前菜 10 種盛り合わせ



マントセントヘレンサプライズ

シフードと野菜の塩釜焼き



マントセントヘレンサプライズ

伯方の塩と卵白で作り約1カ月間の後オーブンで焼く。



マントセントヘレンサプライズ

シフードと野菜の塩釜焼き

***レミマルタン（ブランデー）をカップに入れて、マイクロウェーブオーブンで焼く **10** 秒間温めてからマントセントヘレンに乗せて気を付ける。

部屋の電気を消すとより以上炎が見える。火山の爆発で有る。





松本芳樹さんと女性は平安堂の社長





コロンビアベイソン・ジャブコーポコーポの生徒7名と小生の挨拶







シェフタック、シェフタマスの助手、ミストレサコロンビアベイスン・ジャブコーポのインストラクター、シェフタマース



午後 5 時前に到着の生徒達、早速盛り付け開始、試食用 100 名はサイズが
小さなサーモン・けんちん蒸し



サンプルのエメラルドシティーの春

サーモンけんちん蒸し

三色すみれソース

純金箔乗せ



アナ指導で生徒達が盛り付けたサーモンけんちん蒸し。





所狭しと頑張る生徒達、日頃の特訓が良く生きている。





ここまで来たら何も言う事はない！！順序立てて流れ作業をこなす。





既に盛り付けた料理を会場にて説明する。シェフトマースも興味深々。













シェフ対馬の料理、他に数々の料理が有った写真に納まって無い。







シェフタマースの愛媛の物産を使ったデザート。





愛媛のマスコット蜜柑を模した“みきやん”





物産展の展示会場の品々後日公邸のカメラマンから戴いて追加する予定。





特に今回は愛媛県特産・食品プロモーションに置きましては、コロンビア
ベイソンジャブコーポの料理学科の生徒 7 プラス講師 1 人才フス 3 名計
11 名をご招待戴きまして身に余る光榮で御座いました。

多情多感で何事にも吸収力が有る若者達に本物の食文化と本物の技術を提供し、調理器具も又調理用語も日本語で教え伝える事で素直に覚える。

例えば擂り鉢、すりこぎの使い方は握って食材をすり潰す動作で素人と玄人の違いを教え、実際に豆腐の白和えや、茄子田楽の味噌をすり鉢で“当たる”事を実技として弁当作りに励む生徒の面々、大根や根菜類の切り口の角を切り取る事を面取りと言うなの名の由来、すき焼きなど、鍋物に使う牛蒡はささがき牛蒡と呼び名が代わる事など、其の呼び名を生徒同士でも反芻しながら、覚えさせて居ります。

料理人としての心構え厳しさなど、身近に接しながら、小生の人生の体験談を通して話し合い、努力次第では多くの可能性を秘めた将来が約束されて居る。



此の後会場の大広間に行き、大村昌弘総領事御夫妻と学生全員が記念撮影をする。

会場の皆さん方もカメラに収めて居られたが、肝心の小生のカメラで撮り忘れてしまった、後日総領事館の専属カメラマンから戴く事に成る。

午後 8 時過ぎのコロンビアベイスンの小型バスで帰路に就く皆・・・

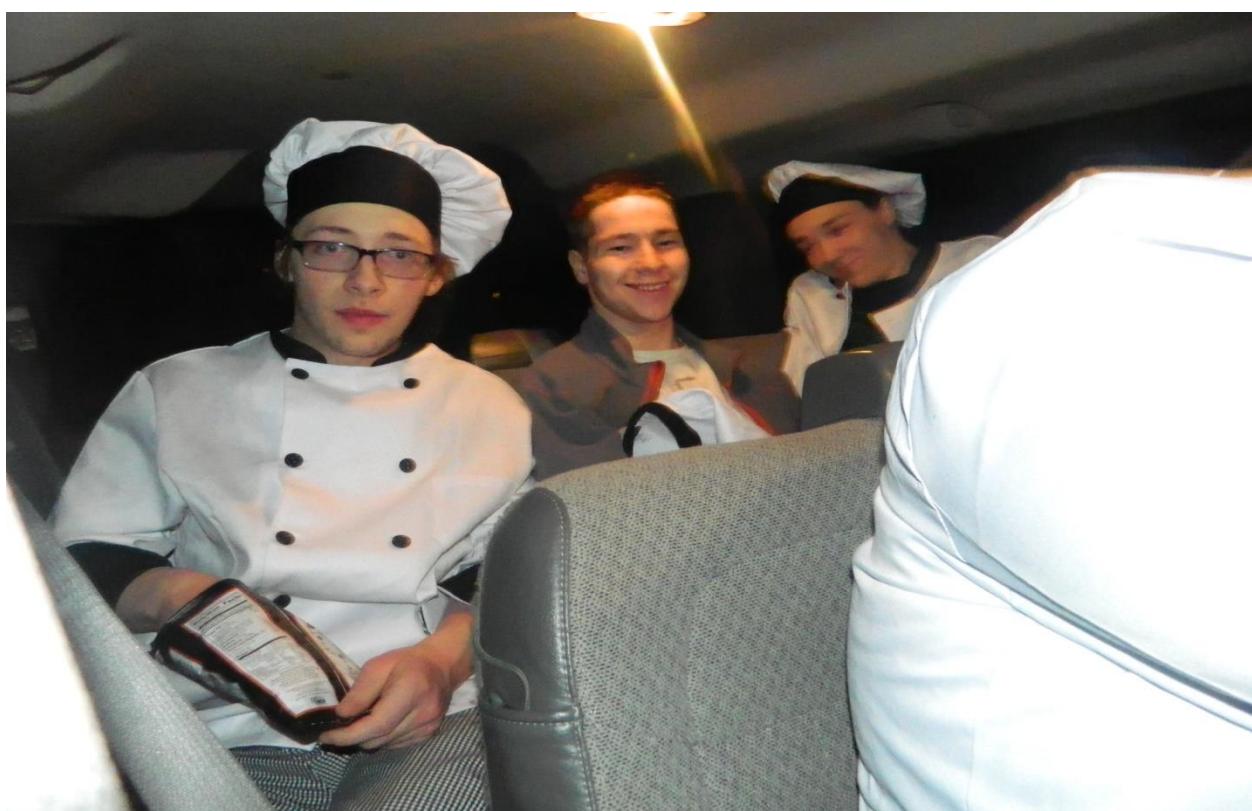
オフィスのスザンと奥はドリバー此れから闇夜の国道 90 号線を 3 時間山道と砂漠を超えてモーゼスレイクまで約 175 マイル（約 280 キロ）帰るのだ。

今日一日ご苦労様でした。



午後 8 時過ぎのコロンビアベイスンの小型バスで帰路に就く皆・・・







手前幼顔が残り茶目気なイーエン何事にも興味津々、只ムラッ気が有って調理器具を洗う事をサボルので厳しく罰して洗いものを沢山与える、物覚えが良い**17歳**、と奥のマイクは同じ**17歳**で有るが大人しく落ち着きが有る、不器用でトマトの花が剥けない、然し努力次第では器用な者を超える日が来るから安心する様に伝える。

器用な者は出来たと思い後の努力が疎かに成るから気を付けろ！！と名指しで生徒達に言うから、大人しく素直になる・・・兎に角技術を出し惜しみせづ、全てを教える事が、信頼性を生む事に成る。



手前ハービンと中央は学生の紅一点アレックス、奥は引率のトリサ先生彼女のペーストリーのクラフトは絶品、学校に 20 数年務める。

愛媛農林水産・食品プロモーション・イベント参加者

MR. Walt hall (Program Manager) Department of Labor, San Francisco Region.

MR. Parrish Carbins (Columbia Basin Job Corps, Administrative Officer)
Representing the Center Director Karl Lester.

Ms Susan Mann(Public Affairs Specialist) Columbia Basin Job Corp.

Ms Theresa Clement (Culinary Arts Instructor)Columbia Basin Job Corps

8 Students attending for Columbia Basin Job Corps

- 1 Cassen Adcock--Culinary Student
- 2 Mike Taylor -- Culinary Student
- 3 Eian Fullerton -- Culinary Student
- 4 Haben Mengesha -- Culinary Student
- 5 Adam Bailley -- Culinary Student
- 6 Jeremian Burnichon -- Culinary Student
- 7 Alex Whetham -- Culinary Student

FUSE YOSHIAKI

差出人:

EMBASSY OF JAPAN ECON-NEWS

送信日時:

2017年4月7日金曜日 14:03

宛先:

All Diplomats

件名:

West Coast Foodies Salivate over Japanese Dishes Celebrating Ehime Food Products

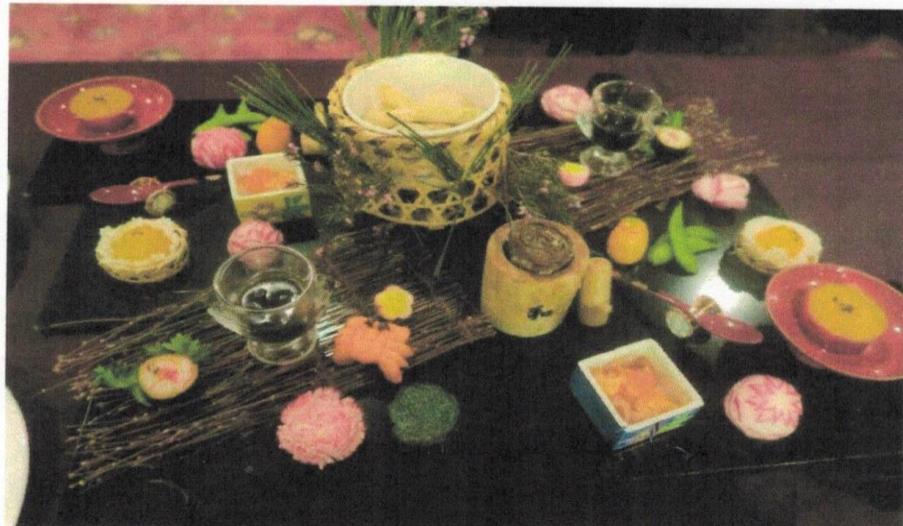


ECON-NEWS from
THE EMBASSY OF JAPAN

Apr. 7, 2017

No. 303

West Coast Foodies Salivate over Japanese Dishes
Celebrating Ehime Food Products



***** 日本大使館から全世界に配信されたニュース

Dear Friends,

On March 16th, the Consulate-General of Japan in Seattle hosted an evening reception at the Consul General's residence showcasing the many flavors of Ehime prefecture in Japan, which is famous for its citrus fruits and fish products. Many local restaurants, food distributors, reporters, and writers enjoyed an array of booths serving citrus and fish product samples grown and raised in Ehime.



As displayed in the lead photo above, a major highlight of the event was when the legendary Chef Takeyuki Suetsugu prepared traditional Japanese *washoku* cuisine for the guests using ingredients from Ehime in his dish. Doesn't it look beautiful and delicious?

Chef Suetsugu is one of the great pioneer chefs who worked for many years to increase the popularity of Japanese cuisine in the U.S. In recognition of his inspirational work, he was bestowed the title of "Honorary Academy Chef" from the American Academy of Chefs in 2001, as well as "Japanese Cuisine Goodwill Ambassador Commendation" from the Japanese government last year. The chef and his American students studying Japanese cuisine shared some of his tips with the guests to create new and traditional Japanese dishes from the ingredients, such as sesame. Through his creative menu utilizing local Ehime seafood and produce, the master chef was able to capture spring's arrival in both Seattle and Ehime in his dishes.



Overall the event was a wonderful opportunity for guests to sample delicious, unique foods from Ehime, as well as learn about the versatility of Japanese ingredients. I hope that this event helps further facilitate communication between food industries related to Japanese cuisine and marks the beginning of a burgeoning interest in Japanese ingredients among Americans.

Sincerely,

Kazuhiro Suzuki

Minister of Economic Affairs



We love hearing from our subscribers!
Click the button below to message us with your comments, suggestions, or concerns:

CONTACT THE ECON-NEWS TEAM

Explore our other newsletters here: <http://www.us.emb-japan.go.jp/jcc/publications.html>
Or email us here about U.S.-Japan businesses: business-support@ws.mofa.go.jp

*Please be advised that older versions of mail servers, such as Outlook 2010 or earlier, may not automatically display the images in this newsletter. We apologize for the inconvenience.

Embassy of Japan // (202) 238-6700

Share this email:



[Manage](#) your preferences | [Opt out](#) using TrueRemove™
Got this as a forward? [Sign up](#) to receive our future emails.
View this email [online](#).

2520 Massachusetts Avenue NW
Washington, DC | 20008 US

This email was sent to ml-ws-alldiplomats@mofa.go.jp.
To continue receiving our emails, add us to your address book.



北米報知

SERVING AS YOUR VOICE OF THE NIKKEI COMMUNITY SINCE 1902

The North
American
Post

Ehime Food Featured



Photos by Reina Terashima / The North American Post

Various products from Ehime Prefecture were introduced in Seattle throughout the week. At Japanese Consul-General Masahiro Omura's official residence, community members joined a special Japanese cuisine event last Thursday featuring Ehime. Washington's sister state, Hyogo Prefecture, also joined the evening to promote its sake. Tomio Moriguchi, whose father came from Ehime, gave a short greeting, and reception foods were served by the consulate's own chef Kenichiro Tsushima, Takeyuki "Tak" Suetsugu, a Japanese Cuisine Goodwill Ambassador, and his students at Columbia Basin's Culinary Arts in Moses Lake, Wash. A dessert featuring Ehime citrus was provided by Chef Tamas Ronyai, executive chef at Mirabella.

北米報知

SERVING AS YOUR VOICE OF THE NIKKEI COMMUNITY SINCE 1902

The North American Post



日本食普及の親善大使、末次毅行さんと生徒たちによるプレゼンテーション。提供　＝　在シアトル日本国総領事館

ゼスレイクのコロンビア・ペイン職業訓練学校での同氏の生徒も協力した。ワシントン州の姉妹州、兵庫県もブース展示などにより物産PRを行つた。

日本政府は日本の農林水産物、食品の輸出拡大に加え、訪日観光客の増加を目指すべく、普及活動を行つてゐる。農林水産物、食品の輸出額1兆円の目標達成を、

2020年から1年早くすることが昨年に発表されている。同日午前には日本貿易振興機構（JETRO）と連携し、食品安全強化法セミナーが実施された。

2020年から1年早くすることが昨年に発表されている。同日午前には日本貿易振興機構(JECT)と連携し、食品安全強化法セミナーが実施された。

