



平成31年1月22日（火）
福島県産品振興戦略課
課長 市村 尊広
電話 024-521-7212（内線 2947）

ダボス会議「ジャパンナイト2019」において、 ふくしまの酒が提供されることが決定！

世界中の経営者や政治家、学識者等が集まる世界経済フォーラムの年次総会「ダボス会議」に合わせて開催される日本のレセプション「ジャパンナイト」において、下記のとおり、昨年に引き続き「ふくしまの酒」等の県産品が提供されることが決定しましたのでお知らせいたします。

なお、詳細はジャパンナイト実行委員会のプレスリリース（平成31年1月18日付）を御参照願います。

記

1 「ジャパンナイト2019」概要

- (1)日 時：平成31年1月23日（水） 19：00～21：00
（日本時間 1月24日（木） 3：00～5：00）
- (2)場 所：スイス・ダボス（セントラル・スポーツホテル）
- (3)主 催：ジャパンナイト実行委員会（国内民間企業で構成。）

2 提供内容

(1)ふくしまの酒（7蔵7銘柄）

	蔵名	銘柄
1	奥の松酒造	あだたら吟醸
2	人気酒造	ゴールド人気純米大吟醸
3	大和川酒造店	桃の涙
4	豊國酒造（会津坂下）	スパークリング TOYOKUNI
5	曙酒造	一生青春 別撰大吟醸
6	末廣酒造	純米大吟醸 やまとのこころ
7	宮泉銘醸	會津宮泉 純米酒

(2) おつまみ

	会社名	商品名
1	あぶくま食品	若桃の甘露煮

(3) お土産品

	会社名	商品名
1	白河だるま総本舗	ミニだるま
2	長登屋	そうま 天のつぶ煎餅
3	丸福織物（樹楽里）	ごえんバウムプレーン
4	桑折町振興公社	至福の桃グミ

※レセプションの様子については、1月24日（木）にプレスリリースさせていただきます。
なお、現地での写真データの提供を希望される場合には、電子メールにより1月23日（水）17時までに下記アドレスへお申込みください。

【申込先】 県産品振興戦略課 十二所 謙（電話 024-521-7296（内線 2981））

E-mail juunisho_ken_01@pref.fukushima.lg.jp

報道関係各位

ジャパンナイト実行委員会

ジャパンナイト2019取材のご案内

ジャパンナイト実行委員会は、世界経済フォーラムの年次総会「ダボス会議」のサイドイベントとして日本を世界へPRする「ジャパンナイト2019」を開催いたします。

ダボス会議の期間中は世界各国から著名な経営者や政治家、学識者が一堂に集います。この機会に、日本らしい文化・魅力などを和食や日本を代表する酒類とともに紹介いたします。

2019年のジャパンナイトではより洗練された食材・料理・飲料の提供に加え、新たなエンターテインメントコンテンツを予定し、日本の食文化をより多くの方々に知っていただく場としたいと考えております。イベントの開会に先立ち、日本の伝統的な開会セレモニーである「鏡開き」を実施します。この機会に是非とも、ご取材を賜りますよう、何卒宜しくお願い申し上げます。

<開催概要>

- 日時 : 2019年1月23日(水) 19:00~21:00
(報道関係者受付開始 18:15~/招待者ドアオープン 18:30~)
- 開催場所 : セントラルスポーツホテル(ダボス)(Tobelmuehlestrasse 1, CH-7270 Davos Platz)
- イベント名 : Japan Night Davos 2019
- 主催 : ジャパンナイト実行委員会
代表 中西 宏明 株式会社日立製作所 取締役会長
事務局長 新浪 剛史 サントリーホールディングス株式会社 代表取締役社長
- 協賛企業・団体
営 : ANAホールディングス株式会社、株式会社大和証券グループ本社、株式会社電通、グロービス経営大学院/グロービス・キャピタル・パートナーズ、株式会社日立製作所、一般社団法人日本経済団体連合会、慶應義塾大学、キリンホールディングス株式会社、株式会社ローソン、株式会社LIXILグループ、丸紅株式会社、株式会社三菱ケミカルホールディングス、三菱商事株式会社、三菱重工業株式会社、三井物産株式会社、株式会社みずほフィナンシャルグループ、株式会社三菱UFJフィナンシャルグループ、日本電気株式会社、日産自動車株式会社、野村ホールディングス株式会社、大阪ガス株式会社、SGホールディングス株式会社、SOMPOホールディングス株式会社、住友商事株式会社、株式会社三井住友銀行、サントリーホールディングス株式会社、帝人株式会社、東京海上ホールディングス株式会社、ユニゾン・キャピタル株式会社(アルファベット順/29社・団体)
- 特別協力 : 農林水産省
- 協力 : 福島県、独立行政法人日本貿易振興機構(ジェトロ)、JA全農

※会場および、セキュリティの都合上出席予定の報道関係者の確認をさせていただきます。

以下、事務局連絡先 japannight@group.dentsu-pr.co.jp にご返信をお願いいたします。

※映像取材の位置決めについて申し込み後に詳細をお知らせします。

取材申し込み期限 1/21(月)

※当日取材申込者確認を報道関係者受付で行いますので、申込本人確認ができる名刺・WEFのバッジを持参下さい。

※JAPAN NIGHTの様子などを#wef19 #JapanNight #TasteOfJapan #Washoku をつけて御自身もしくは御社のSNSにて投稿いただければ幸いです。

【問い合わせ先】

e-mail: japannight@group.dentsu-pr.co.jp

細井: +81-80-1384-9595 / 伊豆原 +81-70-2815-5070 / 橋本: +81-80-1384-9563

<シェフ紹介>

チューリッヒ

■石塚 豊 Yutaka Ishizuka Head Chef of BIMi

割烹「宇和」にて修行後、在スロベニア日本国大使館大使公邸の料理人を務め、2010年よりスイス・チューリッヒ和食レストラン「美味・BIMI」の料理長に就任。「美味・BIMI」は日本食材を輸入・販売する「西ショップ」の直営店として、「毎日食べられる美味しい和食」をテーマに2004年にオープン。以来、在スイスの日本人やチューリッヒを訪れるヨーロッパの人々の人気店として、日本産米や日本産品を使った料理を提供している。

日本 (千葉県)

■風戸 正義 Masayoshi Kazato さかえ寿司 代表取締役

国際すし知識認証協会代表理事 日本食普及の親善大使(農林水産省)/クールジャパンアンバサダー(内閣府)
1949年千葉県生まれ。69年寿司の修行を始め、76年に独立。
2001年より現在まで、約40カ国で寿司講演や技術披露を行っている。
2013年よりWorld Sushi Cup 大会会長
2017年、外食アワード2016受賞
一般社団法人国際すし知識認証協会代表理事、全国すし商生活衛生同業組合連合会常任理事など兼務。

■小川 洋利 Hirotoshi Ogawa オーナーシェフ

国際すし知識認証協会理事 日本食普及の親善大使(農林水産省)
1973年千葉県生まれ。大阪あべの辻調理師専門学校卒業後東京老舗すし店に住込みで修行。
1998年に渡豪、全日空ホテルシドニーに入社。2003年に帰国し独立、「小川寿司」を開店。
2014年に一般社団法人国際すし協会理事に就任、2017年には農林水産省より日本食普及の親善大使に任命。
すし調理研究家としてDVDの発売や、世界各国においてセミナー講演、すし教室など幅広く活動。

パリ (フランス)

■村田 崇徳 Takanori Murata

和菓子づくりを営む家庭に誕生。長い修行を経て10年前に渡仏。日本文化の象徴として、フランスの人々に和菓子について紹介してきた。近日中に、自らが営む和菓子のサロンをパリにて開業予定。

