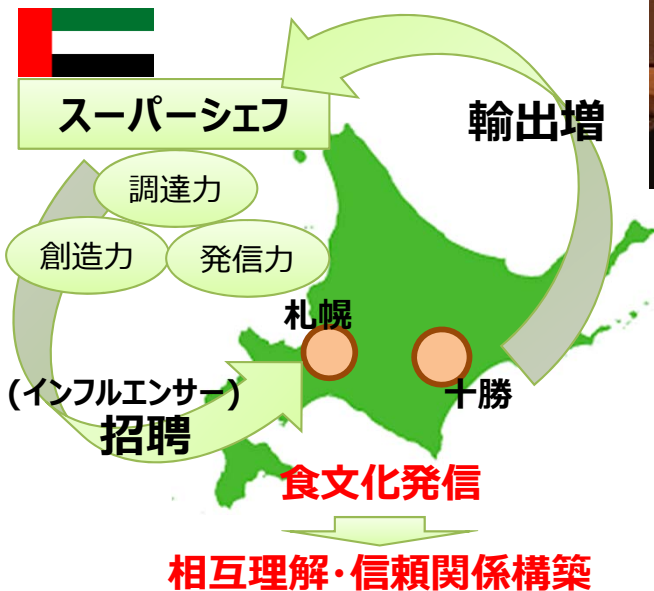


# 1. 「HOKKAIDO Ramen Fair」開催の背景

- 北海道経済産業局は、H29年8月に、ドバイから北海道にスーパーシェフ7名（世界の富裕層をターゲットとしたレストラン総料理長）を招聘。ビジネスフォーラムを開催したほか、農水産品・加工品の産業FAMトリップ(※)を実施。  
※FAMトリップ = Familiarization Trip（将来バイヤーとなる可能性のある組織の意思決定者らを招いて行う視察ツアー）
- 産業FAMトリップでは、シェフ達のニーズを把握した上で、生産地・選果場・市場・ラーメン工場等を視察。
- シェフが、生産者等と直接対話することで日本の食文化・品質・価格等を深く理解でき商談に繋がった。
- シェフ自ら北海道の食材を厳選しメニューを試作。ドバイへ食材を輸出した場合の具体的な活用方法を提案。
- また、産業FAMトリップの成果として、ドバイの一部レストランで西山製麺（札幌市）のラーメン（ノンポーク・ノンアルコール）をメニュー化することが決定。

## 食産業FAMトリップの概要



### 需要家のニーズを理解する (世界の流行、品種、品質、価格等)



中東・ドバイ食ビジネスフォーラム

### 生産現場と需要家を直接つなげる (1円でも高く売れる海外販路を拡げる)



長いも生産者（右から2番目）



JA帯広大正の大根

### 食材を『食財』 に昇華する



本物のラーメン調理



メディアが産業FAMトリップを紹介



札幌市中央卸売市場



輸出用試作品の商談



北海道食材を使った  
メニュー試作

## 2. 「HOKKAIDO Ramen Fair」開催イメージ

- UAEでは、「日本独自の食文化」かつ「美味しい」として、「ラーメン (Ramen)」が普及しつつある(※)が、調理法、食べ方、食材等にこだわった本物の日本のラーメンを提供する機会はなかった。そのため、北海道経済産業局では、12月7～9日、ドバイのレストラン3店舗で食文化と一体となったブランディング・プロモーション「HOKKAIDO Ramen Fair」を開催する。

※H28年に現地若手有志が独自にラーメンイベントを2回開催し大盛況。

- 期間中は、北海道からラーメン調理師を3店舗に派遣し、両国の調理師が異なる食文化を繋げ、コラボして開発したラーメンを提供するほか、ホタテなど現地で関心が高まっている食材の輸出拡大に向けたPRを行う。会場では北海道の観光映像を放映し、食・観光資源を総合的に発信。

### 【開催協力パートナー】

# ATELIER M



#### アトリエM オーナーシェフ モハマド イスラム 氏

バングラデシュ出身、米国籍。LA、シカゴ、NYなどでホテルグループの飲食部門長として数十店舗のレストランを立ち上げ。2013年に起業し、ドバイマリーナを一望でき6千㎡の敷地面積を有する高級レストラン「アトリエM」を開業し不動の人気を得る。

#### ジュメイラ・ゴルフ・エステート 総料理長

#### セルル トローシュ 氏

フランス出身。欧州ツアーにて世界最高賞金総額の大会を開催する同クラブ（ドバイ中心部）の総料理長。クラブ内にはコンセプトが異なる4つのレストランを展開しそのすべてを統括。世界的権威を誇る会員組織「ルレ・エ・シャー」等に属しフランス料理への飽くなき探求を続ける。

#### ウォキョー オーナーシェフ ザカリヤ アラーラム氏

日本のうどん、そば、ラーメンを提供するヌードルショップを運営。Hokkaido Ramen Fair開催以降、北海道で修行した本物のラーメンを定番メニュー化。



**2020年の大舞台を見据え  
日本の食を発信！**



**Wokyō™**  
NOODLE BAR

