



3月5日、在メダン日本国総領事公邸にて、ホタテを中心とする日本産水産物のプロモーション及び試食会が開催されました。

本イベントでは、日本産水産物の加工や販路過程を解説するプロモーション・ビデオを上映したほか、様々な調理法で料理された北海道産のホタテや銀ダラなどが提供され、公邸料理人が調理法や食材の説明を行いました。本イベントに参加したメダン市内のホテルやレストラン、旅行会社の各関係者、食品サプライヤーは、日本酒や梅酒を味わいながら、ホタテ料理などを楽しみました。

田子内総領事は挨拶の中で、食文化を通じてインドネシアの対日理解が一層深まることを期待する旨述べました。

日本産水産物の魅力を通じて日本とインドネシアの関係強化がなされることを期待します。

Pada tanggal 5 Maret, acara promosi dan tasting hasil laut Jepang, khususnya Hotate (scallop) telah diadakan di kediaman Konsul Jenderal Jepang di Medan.

Dalam acara ini, ditayangkan video promosi yang menjelaskan proses pengolahan dan pemasaran hasil laut Jepang. Setelah itu, disajikan berbagai masakan Hotate dari Hokkaido, Gindara (ikan kod) dan lain-lain serta diikuti dengan penjelasan dari chef Konjen mengenai cara masak dan bahan makanan Jepang yang digunakan. Para peserta yang hadir dari kalangan restoran, hotel, agen pariwisata, supplier makanan dapat menikmati sajian makanan Jepang sambil mencicipi Sake dan Umeshu (plum wine).

Dalam kata sambutan, Konjen Takonai menyampaikan harapan agar pengertian Masyarakat Indonesia terhadap Jepang dapat ditingkatkan melalui pertukaran budaya makanan.

Semoga hubungan antara Jepang dan Indonesia akan diperkuat lagi melalui cita rasa hasil laut Jepang.