

イベント進行台本

当日進行台本①(スタンバイ)

時間	活動項目	場地/動作
07:00-08:00	ハイアット机設置	1. スクール型 122人 / ベビーチェア5脚 / 12脚 予備の椅子待機 2. 日本茶器展示スペース机 / マグロ解体用机 / マグロ切り分け用机 3. 受付机2台 4. 舞台用ビニール
8:00 - 09:00	ハイアット試飲用お茶準備	1. 5種類の試飲用お茶器 / 各140杯 (合計700杯) a) 名称: まちこ茶 (静岡県) b) 名称: 加賀棒茶 (石川県) c) 名称: 甘茶 (福岡県) d) 名称: いり番茶 (京都府) e) 名称: かりがね茶 (山口県)
09:00~10:15	1. 冷茶作り始め 2. マグロ到着	名称: ・まちこ (静岡県) (株)中村米作商店 ・加賀棒茶 (石川県) 丸八製茶
10:15-11:00	ハードウェアリハーサル	1. 照明ライトの設置 2. 音声音響調整 (音楽放送とマイクのチェック) 3. 視聴システムチェック (DVD放映)、活動全程live Live確認 (舞台左右両側投影)
10:30	三橋様入場	打ち合わせ
11:00	MC入場	* Mia入場リハ準備
11:00-11:30	リハ	1. MC流れリハ
11:30-12:10	昼休憩	
11:30-12:10	シェフ入場 試食 MCとの打合わせ	吉岡シェフ、田村シェフ、茂木様 会場到着次第、まず控え室へ案内 1. ハイアットシェフ 吉岡シェフ / 田村シェフ 試食 2. 茂木様 MCと打ち合わせ / SABCスタッフ
12:10	受付 受付スタッフ集合 準備受付	1. 受付名簿+マーカーペン6本 2. 案内 座席への動線 →日本VIP (招待客) 台湾VIP (招待客) は会場左円卓へ誘導 3. 案内 メディア動線 →前方真ん中 6台のテーブルへ誘導
12:20	受付開始	1. 受付名簿+マーカーペン 6本 / サイン案内 (依名単筆劃順序、提供賓客正確の簽到) 2. 誘導 ゲスト人席 (円卓) a. 日本VIP b. 台湾VIP 3. 誘導 メディア人席 (前方6台) 4. MC 会場内の様子を見てアナウンス 「本日は満席が予定されています。是非会場前方から席を詰めてお座りください。なお、本イベントは事前登録先着制となっております。事前登録以外の方は最後のご案内となりますのでご了承ください。」
12:45	マグロ解体準備	1. マグロスタンバイ完了

イベント進行台本

当日進行台本②(入場前予告)

時間	活動項目	場地/動作
12:55	入場前予告	<p>1. MCとスタッフはビデオ、音楽、ライト、BGM音楽、ピンマイク Ready.</p> <p>2. MC会場への予告・お願い事項アナウンス開始 「本日は、食でつながる台湾と日本 ~おいしくて健康的な料理をたのしもう~(イベントタイトル)にご来場いただき、誠にありがとうございます。本イベントは間もなく、開始します。イベント開始にあたり、いくつか皆様にお問い合わせがあります。…」</p> <p>・各席に置いてある資料のお持ち帰りのお願い 各プログラムには、試食・試飲をいただけるよう準備しています。日本茶の試飲をいただいた器は、本日ご来場のお客様にお持ち帰りいただけるよう、紙袋を準備しております。どうぞお帰りの際は、お取扱いにご注意いただき、お持ち帰りくださいませ。</p> <p>・撮影について プログラム中、お席を離れられての撮影はお断りとさせていただきます。メディアのお客様は、一般のお客様の妨げにならないよう、決められた指定の場所での撮影にご協力ください。</p> <p>・携帯電話のマナーモードについて プログラム中は、お持ちの携帯電話の着信音は、マナーモードへ切り替えていただきますよう、ご協力お願い致します。</p> <p>・お化粧室について 各プログラムの間には、ステージ上の入替えのため、少しの時間休憩がございます。その際は、ご自由におくつろぎ下さい。お化粧室は、後方の真ん中の出口を出られた正面でございます。</p> <p>・アンケートのご協力 最後に、机の上にアンケート用紙がございます。本日ご参加いただきました皆様のご感想をぜひお聞かせ下さい。イベント終了後にスタッフが回収させていただきます。</p> <p>3. マグロstany by</p>

イベント進行台本

当日進行台本③(マグロ解体ショー)

時間	活動項目	場地/動作
12:59-13:00	イベント開始 announce	1. MC開始アナウンス 正式開始 「本日はお集まりいただきまして、誠にありがとうございます。 本イベントは、日本との距離も近い台湾の皆さんに“日本の食” の魅力を体感してもらうことで、より日本を身近に感じてもら えればと思い開催いたします。」
13:00-13:05	MC イベント趣旨紹介	1. MCのイベント趣旨紹介 開始文 「本日は、台湾と日本の料理をデモンストレーションやメニュー の試食、そして日本茶講座と日本茶の試飲を予定しております。 デモに先立ち、マグロの解体ショーも実施します。 是非最後までお楽しみください。 またお配りいたしましたアンケートを、ご記入いただき お帰りの際にスタッフへお渡しください。 それではマグロ解体ショースタートです!」(場内拍手)
13:05-13:15	マグロ 解体準備	1. MCマグロ紹介 「皆様、前方ステージをご覧ください。」 (丸屋海産スタッフ→マグロ披露) 「日本の食文化として、数年前から世界的な人気となっている 「スシ」。昨年、ユネスコの無形文化財として登録された 「和食」。世界中でその人気は高まっており、台湾におい ても同様ではないでしょうか。この「スシ」と「和食」2つに 共通する要の食材の1つが、「マグロ」で、台湾と日本も世 界的トップクラス漁獲高を誇っています。 今日は、台湾の皆様には日本産のクロマグロを味わっていただき たいと考え、解体ショーと試食を行うことにしました。 本日のマグロは、「日本の食を台湾に伝えるお手伝い」をモットー に台湾国内において日本の魚を販売している丸屋海産さんより 調達いただきました。丸屋海産は、日本の福井県、京都府、 和歌山県、兵庫県から天然魚の産地直通を行い、新鮮な魚介 類を輸入し主に台北市の高級寿司屋、日本の料理専門店に魚を 販売しています。そして、そのマグロを本日解体する職人は、 解体人:岡田 武二さんです!(拍手) 岡田さんは、現在、日本の京都中央卸売市場の小松商店に所属し、 マグロを解体して15年の経験があります。京都の解体人の中で、 解体のスピードの早さ、美しさは5本の指に入ると言われる解体職人! それでは、岡田さん、丸屋海産の皆さん、宜しく願い致します。」 2. マグロ解体/解体同時ライブ 丸屋海産スタッフ、解体を始める。解体しながら、 専属のMCが場内のお客様へ解体実況(中国語)部位の説明など 切り取った部位から、解体の横で、試食用の切り分けし、試食用 のお皿に盛りつけていく。随時配膳の準備へ。
13:15-13:40	マグロ刺身試食	1. MC 試食紹介 (一般のお客様に味の感想など聞く) 2. ハイアットステージ転換 - 佛跳牆

イベント進行台本

当日進行台本④(「台湾と日本の郷土料理の共通点」)

時間	活動項目	場地/動作
13:40-14:00	田村様デモ開始 (佛跳牆)	1. MCMia 「それでは、これから調理デモの「台湾料理と日本の料理の共通点」をはじめます。このコーナーでは、日本から來台した有名シェフ二人に調理実演をしてもらいながら会場の皆様にも実際に味わってもらおう試食を用意しております。... 2. MC吉岡様紹介 3. MC田村様紹介 4. MC三橋様紹介
14:00-14:10	佛跳牆試食	1. MC 試食紹介
14:10-14:30	吉岡様デモ開始 (いちご煮)	1. MCサポート
14:30-14:40	いちご煮試食	1. MC、プログラムが終了後、試食紹介、 次の演目は、15:00～とアナウンス

イベント進行台本

当日進行台本⑤(日本茶講座-1)

時間	活動項目	場 地/動作
14:40-15:00	お茶デモ準備	1. MC準備 2. お茶のデモ転換
15:00-15:05	1. 茂木様 演目開始 2. まちこ茶提供 開始	1. MC茂木様 プログラムの紹介と、ステージへの呼び入れ 「本日、最後のプログラムとなりました。新鮮なまぐろ、先ほどの台湾と日本の料理を味わっていただいたあとは、和の心、日本茶の魅力を実演を交え、実際に数種類のお茶を味わっていただきます。それでは、茂木様、ステージまでお越し下さい。」と言った内容で呼び入れします。茂木様 ステージへ上がる。(拍手) まず、MCより、茂木様のプロフィールを紹介。 「早速、今提供しているお茶について、茂木様に伺いましょう。」 2. 茂木様 「こんにちは。日本茶アーティスト茂木雅世です。 みなさん、さっそく冷茶で日本茶をお飲みいただいています。このお茶は…」と、ウエルカムドリンク「まちこ茶」について簡単に触れていただき、「お茶は台湾の方々も普段からよく飲まれていると思うので、日本茶もきっと台湾の方々にも気に入ってもらえると思うので、今日は日本茶の魅力を皆様に感じていただきたい」
15:05-15:15	1. 日本茶の魅力 講座 ・まちこ茶提供 終了	1. MCMia 「それでは、これから茂木様に日本茶の産地や種類・歴史・製造などを日本茶の魅力をお話いただきます。」スクリーンへ注目していただき茂木様へバトタッチ 2. 茂木様 ●日本における日本茶の歴史・文化について ●日本茶の産地について・今日試飲を予定しているお茶について
15:15-15:25	1. 日本茶の魅力 講座	1. 茂木様 ●日本茶の種類の話
15:15-15:25	加賀棒茶	1. 茂木様 加賀棒茶紹介 ※お茶が配られている様子がわかったら、試飲いただけるように茂木さんからお伝えいただきつつ、スライドを使ったお茶の講義
15:25-15:35	1. 日本茶の魅力 講座	1. 茂木様 ●日本茶の製造について。その他、茂木さんが感じる日本茶の魅力 ※試飲いただけるように茂木さんからお伝えいただきつつ、スライドを使ったお茶の講義

イベント進行台本

当日進行台本⑤(日本茶講座-2)

時間	活動項目	場/動作
15:25-15:35	甘茶	<p>1. 茂木様 甘茶紹介</p> <p>※お茶が配られている様子がわかったら、試飲いただけるように茂木さんからお伝えいただきつつ、</p> <p>「日本茶の製造について。 その他、茂木さんが感じる日本茶の魅力」の話</p>
15:35-15:45	1.かりがね茶 実演デモ 開始	<p>1. 茂木様 スライドの講義が終わったら、試飲のために配ったお茶の説明・ 「そして最後は私が入れたお茶を皆さんに飲んでいただきます」ということで、日本の美味しいお茶の入れ方のデモを開始。 かりがね茶を茂木さん自身にいれていただく</p> <p>※お茶が配られている様子がわかったら、試飲いただけるように茂木さんからお伝えいただきつつ、日本茶の歴史など小話</p>
15:35-15:45	いり番茶	<p>1. 茂木様 いり番茶の紹介</p>
15:45-15:55	1.かりがね茶 ・実演デモ ・提供 ・最後のメ	<p>1. 茂木様 実演デモを続けていただき、最後のメは、 「台湾でも馴染み深いお茶ですが、日本のお茶もぜひ皆さんに親しみをもって飲んでいただきたい。日本茶も様々な種類があって楽しめること今日をきっかけに少しでも日本茶を好きになってもらえたら…」と終了</p> <p>2. MCMia 茂木様の講座、実演にたいするコメント、グッズについて紹介。 会場から素晴らしい講座、実演をいただいた茂木様に拍手。 イベントの終了、閉会の挨拶 「試飲したカップは、持って帰れます」</p>
16:00-16:30	メディアインタビュー	
16:30-17:00	完了	

被災地に関する情報発信内容・方法

パネル展示

■実際にパネルを会場に展示した様子



被災地に関する情報発信内容・方法

パンフレット配布

■パネル4枚に掲載した情報は8ページ建ての小冊子にし、来場者全員に配布

P8

CHIBA 千葉縣

千葉県は、太平洋に面した半島と、房総半島と、北関東の山間部とから成る。豊かな自然と、歴史ある文化が、千葉県を特徴づけている。また、近年は、IT産業やバイオ産業など、先端産業が盛んな県としても知られている。また、千葉市は、日本の首都圏を形成する重要な都市として、発展を遂げている。

甘藷
千葉県産の甘藷は、糖度が高く、水分が多い。甘藷は、お菓子や飲料の原料として、広く利用されている。また、甘藷は、健康食品としても注目されている。

鯖魚
千葉県産の鯖魚は、脂がのこり、味がおいしい。鯖魚は、お寿司や刺身、干物などに利用されている。また、鯖魚は、健康食品としても注目されている。

P1

千葉県産の新鮮な野菜と果物を紹介します。

日本食材の魅力

新鮮な野菜と果物、そして、伝統的な加工食品。日本産の食材は、品質が高く、味もおいしい。また、健康にも良い食材が多いです。

新鮮な野菜と果物、そして、伝統的な加工食品。日本産の食材は、品質が高く、味もおいしい。また、健康にも良い食材が多いです。

P2

IWATE 岩手縣

岩手県は、日本海に面した県で、豊かな自然と、歴史ある文化が、岩手県を特徴づけている。また、近年は、IT産業やバイオ産業など、先端産業が盛んな県としても知られている。また、岩手市は、日本の首都圏を形成する重要な都市として、発展を遂げている。

海苔芽
岩手県産の海苔芽は、栄養価が高く、味がおいしい。海苔芽は、お寿司や刺身、干物などに利用されている。また、海苔芽は、健康食品としても注目されている。

鮎魚
岩手県産の鮎魚は、脂がのこり、味がおいしい。鮎魚は、お寿司や刺身、干物などに利用されている。また、鮎魚は、健康食品としても注目されている。

P3

MIYAGI 宮城縣

宮城県は、太平洋に面した半島と、北関東の山間部とから成る。豊かな自然と、歴史ある文化が、宮城県を特徴づけている。また、近年は、IT産業やバイオ産業など、先端産業が盛んな県としても知られている。また、仙台市は、日本の首都圏を形成する重要な都市として、発展を遂げている。

鮭魚(刺身)
宮城県産の鮭魚は、脂がのこり、味がおいしい。鮭魚は、お寿司や刺身、干物などに利用されている。また、鮭魚は、健康食品としても注目されている。

海鞘
宮城県産の海鞘は、栄養価が高く、味がおいしい。海鞘は、お寿司や刺身、干物などに利用されている。また、海鞘は、健康食品としても注目されている。

P4

FUKUSHIMA 福島縣

福島県は、太平洋に面した半島と、北関東の山間部とから成る。豊かな自然と、歴史ある文化が、福島県を特徴づけている。また、近年は、IT産業やバイオ産業など、先端産業が盛んな県としても知られている。また、福島市は、日本の首都圏を形成する重要な都市として、発展を遂げている。

桃子(AKATSUKI)
福島県産の桃子は、糖度が高く、水分が多い。桃子は、お菓子や飲料の原料として、広く利用されている。また、桃子は、健康食品としても注目されている。

米(天之地)
福島県産の米は、品質が高く、味がおいしい。米は、お寿司や刺身、干物などに利用されている。また、米は、健康食品としても注目されている。

P5

IBARAKI 茨城縣

茨城県は、太平洋に面した半島と、北関東の山間部とから成る。豊かな自然と、歴史ある文化が、茨城県を特徴づけている。また、近年は、IT産業やバイオ産業など、先端産業が盛んな県としても知られている。また、水戸市は、日本の首都圏を形成する重要な都市として、発展を遂げている。

蓮藕
茨城県産の蓮藕は、糖度が高く、水分が多い。蓮藕は、お菓子や飲料の原料として、広く利用されている。また、蓮藕は、健康食品としても注目されている。

鮎魚
茨城県産の鮎魚は、脂がのこり、味がおいしい。鮎魚は、お寿司や刺身、干物などに利用されている。また、鮎魚は、健康食品としても注目されている。

P6

TOCHIGI 栃木縣

栃木県は、太平洋に面した半島と、北関東の山間部とから成る。豊かな自然と、歴史ある文化が、栃木県を特徴づけている。また、近年は、IT産業やバイオ産業など、先端産業が盛んな県としても知られている。また、宇都宮市は、日本の首都圏を形成する重要な都市として、発展を遂げている。

草莓
栃木県産の草莓は、糖度が高く、水分が多い。草莓は、お菓子や飲料の原料として、広く利用されている。また、草莓は、健康食品としても注目されている。

梨(NEKOKORI)
栃木県産の梨は、糖度が高く、水分が多い。梨は、お菓子や飲料の原料として、広く利用されている。また、梨は、健康食品としても注目されている。

P7

GUNMA 群馬縣

群馬県は、太平洋に面した半島と、北関東の山間部とから成る。豊かな自然と、歴史ある文化が、群馬県を特徴づけている。また、近年は、IT産業やバイオ産業など、先端産業が盛んな県としても知られている。また、高崎市は、日本の首都圏を形成する重要な都市として、発展を遂げている。

牛蒡高菜
群馬県産の牛蒡高菜は、糖度が高く、水分が多い。牛蒡高菜は、お菓子や飲料の原料として、広く利用されている。また、牛蒡高菜は、健康食品としても注目されている。

大和芋山餅
群馬県産の大和芋山餅は、糖度が高く、水分が多い。大和芋山餅は、お菓子や飲料の原料として、広く利用されている。また、大和芋山餅は、健康食品としても注目されている。

被災地に関する情報発信内容・方法

映像①

■視察団の被災地訪問の様子をビデオにしたものを会場でも放映



■上映内容(抜粋)



