

パリでの『蔵田昆布』のプロモーション

平成18年9月、パリの『日本文化会館』でジャパブランド推進事業（国際交流基金主催）の一環として日本料理の食材紹介で初めて『昆布の講演会』をさせて頂きました。

日本料理アカデミーの海外での活躍、日本料理のご紹介等でフランスでも日本料理が大変な人気。お陰様で大成功でした。

それをきっかけに昆布をお使いになるフランスの有名な一流シェフも増えてきました。弊社へのお問い合わせも多く、今年も4月に続き、今月（9月）もパリで昆布のプロモーションを何箇所かでさせて頂きました。

一つ星のレストラン『レ・マニョーリア』、三ツ星の『ピエール・ガニエール』、三ツ星の『アストランス』他にも数箇所で行いました。特に『アストランス』のシェフ、パスカル・バルボさんのところではアヌシーの自然食レストランのシェフ、ローランス・サロモンさんもわざわざお越しいただきました。

少しパリで販売していますが、厨房には弊社の昆布も置いてあり、もう十分な『昆布』の知識もお持ちです。『アストランス』では弊社を代表する礼文島、香深浜産の天然利尻昆布の年代別『蔵田昆布』の試飲をして頂きました。平成10年産、平成15年産、平成18年産、そして去年の昆布と4種類のビンテージを揃えての試飲。大変ご興味をお持ちいただきました。



『アストランス』の厨房で試飲



『アストランス』の玄関で