

ダボス・ジャパンナイト2026

和牛やブリ・ホタテなど日本産の農林水産物・食品を使った料理で、 日本食・食文化の魅力を発信

日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）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、1月21日に当地 Central Sport Hotel Davos で開催された「ジャパンナイト 2026」において、約440人のゲストに対し、和牛やブリ・ホタテ、米、日本茶、フルーツジュースなど日本産の農林水産物・食品を使った料理や飲料の提供を通じて、日本食・食文化の魅力を発信いたしました。

ダボス会議は、世界各国から著名な経営者や政治家、学識者が集う貴重な機会です。この機を捉え、寿司職人による寿司握りの実演のほか、チューリッヒの和食レストラン「BIMI」（日本産食材サポーター店）の協力を得て、日本人和食料理人による国産の農林水産物・食材の魅力を生かした料理を提供し、各国のゲストに日本のさまざまな食文化を楽しんでいただきました。具体的には、和牛を使ったローストビーフ、すき焼きなどの温かい料理や、ブリ・ホタテなど素材の味を生かした海鮮料理、また、粘りがあり、冷めてもおいしい日本産米の特徴を生かしたおにぎりなども提供しました。さらに、今年は京都の割烹・懷石料理店「水簾」総料理長による、日本の食文化の紹介と、伝統的な包丁技法である「かつらむき」を実演。華麗な包丁さばきによって完成した美しい飾り包丁作品に、ゲストは拍手を送り、会場を盛り上げました。2026年は東日本大震災の発災から15年という節目の年でもあり、福島県産の桃ジュースや県産酒も用意するなど、日本国内のさまざまな地域の食文化・魅力を堪能いただく機会となりました。

本イベント会場を訪れた世界経済フォーラムのアンドレ・ホフマン共同会長からは、日本の更なる飛躍を願うスピーチを

いただいたほか、「ジャパンナイトは様々な日本文化に触れることが出来る、楽しみにしているハイライトの一つです」とのコメントもいただき、会場内をまわって、寿司やお酒を楽しんでいただきました。

ゲストは、日本産の多様な食や飲料を堪能し、「日本のさまざまな地域の食材を味わえて、その美味しさに感激した」「日本の海鮮は質が高く、特に目の前で握ってくれる寿司は格別だった」「日本産米を使ったおにぎりはもちもちしておいしかった」などといった声が聞かれました。

JFOODO は、今後も国際会議等の場を通じて、日本食・食文化の魅力の発信に一層取り組んで参ります。



