殻付き生かきの伝導師「世界一のカキを創る」旅

日本オイスター協会の創設者でもあり、現在も理事を務める「殻付き生かきの伝導師」こと佐藤言也グランオイスターマイスターが、オイスターの「ニッポンスタイル」を世界に送り出す、第一歩を踏み出します。
http://gen.oysters.jp

日本から世界一のカキを創りたい。
それを世界の定番、常識するための「ニッポンスタイル」
それは、２大オイスタースタイル（フランス・アメリカ）を超える「日本の牡蠣×日本酒」のスタイル。

日本から世界一美味しい牡蠣を創る為の準備のため、キレイな海・生産方法・流通方法の全ての為に、
７月５日から７月１１日まで、九州・中国地方・関西まで、日本のオイスター業界の代表者達と重要な視察と会談をする為に旅立ちます。

1.長崎｜五島列島オイスターアイランド計画
http://king.oysters.jp/kujyukushima.php
2. 大分｜大分をオイスター県に！
http://amba.to/L94bjk
3. 広島｜安心安全で美味しいカキを消費者の皆様へ！
全国のカキ生産者による史上初の組織の総会
http://www.facebook.com/NipponOysters
4. 兵庫｜カキ早剥き日本代表選手、特訓
http://www.facebook.com/KakiMuKing
5. 大阪｜革新的鮮魚流通企業/会談

続き、日本で創られた世界一のオイスターを、世界に送り出す準備の為と、
牡蠣による日本とカナダ・日本とアメリカの国交の為に旅立ちます。
７月１２日から、カナダのウィスラー「カキ早剥き世界大会」へ。
http://www.facebook.com/KakiMuKing
７月１６日からは、アメリカ日米交流イヤーチーム(米政府チーム)と会談。
日米オイスターエキジビジョンマッチ「ニッポンスタイル」VS「アメリカオイスターバースタイル」（2012年11月 予定）の打ち合わせ。
http://ameblo.jp/oystermeister/entry-11289617796.html
７月２４日帰国予定。

帰国後も、国内において日本から世界一の牡蠣を創り世界に送り出すまで、
そして、世界にオイスター「ニッポンスタイル」の価値が認められるまで、
殻付き生かきの伝導師の旅は終わらないのかも知れません。

【日本オイスター協会とは】
2005年に創設、2010年7月 に独立。
カキに関する資格制度。牡蠣のソムリエである「オイスターマイスター」資格の管理運営を行う団体です。
http://oysters.jp
カキの知識を深める事により、消費の拡大をはかっております。
パソコンや携帯電話等からオンラインで資格取得可能なジュニアオイスターマイスター検定を提供しております。
また現在、活動のさらなる発展と公益社団法人資格の取得に向け、顧問をはじめ理事役員の拡充を行っております。

【本件の連絡先】
日本オイスター協会
代表：小比賀 かずこ
Tel：03-5296-3237　　Fax：03-6893-7385
e-mail：support@oysters.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com