



首相官邸

世界経済フォーラム主催
Annual Meeting Davos 2013

“Japan Night –Japan. Tomorrow starts here.” 成果報告

2013年3月



首相官邸 国際広報室 + 内閣府 政府広報室

「ダボス会議 2013 “Japan Night”」全体概要

■ “Japan Night” – ダボス本会議 2013 のサイドイベントとして開催 –

日時・場所

2013年 1月24日(木) 18時30分～21時00分
於: スイス・ダボス特別市 セントラルスポーツホテル・ダボス

目的

“Japan. Tomorrow starts here.” をキーワードに、日本の強み・魅力をより深く感じてもらうことで、「世界に貢献する日本」「世界をリードする日本」を世界に向けて発信。

イベント内容

- ①日本食を中心とした「食」+「日本産酒類」の提供及びPR。
- ②各府省庁・機関の展示物・映像、冊子等を広く活用。オールジャパンでのメッセージ発信。
- ③政財界要人、外国人、女性、若手、等によるトーク・セッション(“SpeakerBox” ※詳細後述)。

ターゲット

- ①ダボス本会議に出席する各国(2012年は約180ヶ国から出席)の閣僚級・各界リーダー約2,500名。
(“Japan Night” への参加者は726名。主な参加者は参考資料①御参照)
- ②各種メディア、SNSからの発信を通じた、広い範囲での外国人(主に英語圏)および日本人。

「ダボス会議 2013 “Japan Night”」全体概要

■ “Japan Night” における官民連携

官民連携

- 官邸 国際広報室+内閣府 政府広報室共同主管で〈Japan Night 実行委員会〉を組成（関係各府省庁及び関係機関＋民間経済団体）
- 農水省の協力による食の提供
- 国税庁の協力による各酒類組合より日本産酒類の無償提供
- JETRO ジュネーブ事務所による全面協力
- 展示に関する民間経済団体、NGOとの連携
- ダボス本会議の日本人参加者による、告知活動の実施

〈主催: Japan Night 実行委員会〉

内閣官房、内閣府、復興庁、総務省、外務省、国税庁、文化庁、農林水産省、経済産業省、国土交通省、観光庁、環境省、国際協力機構、国際交流基金、日本貿易振興機構、国際観光振興機構、日本経済団体連合会、経済同友会および日本食レストラン海外普及推進機構

〈協力機関〉

日本酒造組合中央会、日本洋酒酒造組合、日本ワイナリー協会、ビール酒造組合、
The Japan Times、特定非営利活動法人TABLE FOR TWO International、株式会社グロービス

主催者及び協力機関

“Japan Night –Japan. Tomorrow starts here.” 総括

■ 726名の参加者を集め、Japan Nightを通じたメッセージ発信力向上に成功

1. 評価の高い料理・日本産国酒の提供の場
2. 各国・各界リーダーと交流が出来る場（ネットワーキングの場）
3. 世界経済フォーラム創始者クラウス・シュワブ氏を初めとした、要人が絶えず顔を出す場
⇒ダボス本会議終了後のイベントの中で群を抜いた集客力。「Japan Night＝有益な場」という認識が更に定着。

■ 官民連携による日本の発信強化に成功

1. 料理・日本産酒類の提供・PR
2. オールジャパンの各種展示
3. 新しい試み＝”SpeakerBox”（※詳細後述）
⇒官民連携による参加者へのホスピタリティーを通じて、日本の強み・魅力をより深く感じてもらい、「世界に貢献する日本」「世界をリードする日本」を世界に向けて発信。

■ 新しい試み＝”SpeakerBox”による、一步踏み込んだ日本への関心・興味の増加

1. 従来の「“Japan Night”＝料飲の美味しい、ネットワーキング作りの場」から一步進化・深化して、「より日本の強み・魅力への喚起を促す場」に向けたチャレンジ＝”SpeakerBox”を実施。
2. 世界を代表する人々のセッションを通じて、多くの人の関心を獲得。
⇒日本への関心・興味を促す場所として進化。

省庁・官民連携による、「日本食」と「日本産酒類」の提供とPR

- 省庁・官民連携による、「料理」「日本産酒類」の提供とPR。
- 毎回好評を博している、「料理」と「酒」の提供とPRを、国税庁、農林水産省、JRO（日本食レストラン海外普及推進機構）、日本酒造組合中央会、日本洋酒酒造組合、日本ワイナリー協会、ビール酒造組合の協力により実施。
- 「料理」と「酒」の相性を考慮したメニュー設定。



省庁・官民連携による、「日本食」「日本産酒類」の提供とPR

料理提供

- 「参加者の交流の場・ネットワーク作りの場を邪魔しない」、且つ、「日本らしさを表現」するために、“Bento Box”スタイルでの食事の提供に挑戦。
- 寿司カウンターは長蛇の列。
- 日本のセンスを感じさせる、見た目にも美しい料理の数々。



■料理監修・調理指導（日本食 レストラン 海外普及推進機構（JRO）との連携）

大島 晃氏

（ホテルオークラ・アムステルダム 名誉総料理長）



1943年10月 東京に生まれる。
1962年 5月 ホテルオークラ東京入社
1971年 6月 ホテルオークラアムステルダムの開業に伴い、渡蘭
2002年 2月 『ミシュラン』一つ星（日本料理店として欧州初）を獲得
2006年 9月 オランダにおける日本文化の理解を深めることに長年貢献した功績を認められ、オランダ王室よりオレンジ・ナッソー勲章を受賞。
2010年 3月 ホテルオークラアムステルダム名誉総料理長就任

省庁・官民連携による、「日本食」「日本産酒類」の提供とPR

日本産酒類提供

- 国税庁・各酒類関係組合のご協力を得、各製造メーカーより無償で提供。
- 総合カウンターに加え、日本産酒類や日本食との相性を説明したパネルの設置。
- 国税庁酒類国際技術情報分析官・酒サムライによる提供サービスを実施。また、カウンターにて個別の質問にも対応。



新しい試み = ”SpeakerBox”

- 従来の「Japan Night=美味しい料飲と交流・ネットワーキング作りの場」から一歩進化・深化して、より日本への関心を喚起する試み = ”SpeakerBox” を実施。

■ Japan Night=「日本の料飲と交流・ネットワーキング作りの場」



”SpeakerBox”

- 6分間の短いトークセッションを、合計5つ実施。
- ライフイノベーション・開発・観光・文化・食等をテーマとして、「世界に貢献し、リードする日本」を発信。

但し、Japan Nightは「料飲の場」「ネットワーキング作りの場」が基本であるので。。。

- !! 1回のトークセッションは、メリハリを持った仕組み。6分間の時間厳守。
- !! スピーチ調ではなく、堅苦しくないチャット(おしゃべり)調のカジュアルなスタイル。
- !! 世界に通用する、「世界に貢献し、リードする日本」に関するテーマを「英語」で展開。

新しい試み = "SpeakerBox"

トーク1「ライフ」

Life: The Undiscovered Country
『人生:未知の国』

トーク2「ホスピタリティー(おもてなし)」

Purity: The Art of Welcome
『清廉:おもてなし道』

トーク3「開発」

Everything: Together We Can Make It
『全て:一緒ならできる』

トーク4「文化」

Courage: Driving Creativity
『勇気:動かす創造性』

サブトーク「食」

Delicacy: The Power of Authenticity
『精巧:本物の力』

ファシリテーター:



齋藤 ウィリアム 浩幸氏



長谷川 閑史 氏



ムハマド・ユヌス氏



西田 厚聰 氏



イアン・ブレマー 氏



緒方 貞子 氏



MISIA 氏



小島 順彦 氏



クラウス・シュワブ 氏



大島 晃 氏



上野ミューラー佳子 氏



Japan. “Kampai” to the world.
Sake & Shochu