

# KAWAGOE Style CLUB

The source from: KAWAGOE style CLUB  
Representative: Yoshiharu HIBIKI  
1-17-1 Matoba-kita, Kawagoe, Saitama,  
350-1102 JAPAN Tel. +81-49-237-1000

January 29, 2008

## **Reporting opportunity of New York event on 31 October 2007: A stylish relationship ~ Kawagoe is the mother of Edo and of Utamaro's world ~**

On coming February 8, we will report on the event which held in New York on October 31, especially recapture the gathering as it were from the view of the attendants there who were enchanted by our Saitama's traditional foods, its coking skill, culture and art.

KAWAGOE style CLUB was established with the aim of the cooperation between industry, academic and administrative world. Recently, to promote the Saitama's culture and traditional foods and craftsmanship, we held the event called "A stylish relationship ~ Kawagoe is the mother of Edo and of Utamaro's world ~" on October 30, 2007. We are now proudly planning its reproduction and further development in the forthcoming event on February 8, 2008, at the Local Government Assemblies in Chiyoda-ku, Tokyo from 18:00.

We will share the time listening to the conversation between Governor Kiyoshi Ueda and Foods expert Asako Kishi welcoming the presence of the people from the Ministry of Foreign Affairs and the Ministry of Economy, Trade and Industry and the Embassy of U.S.A., over the topics of Kawagoe foods and its characteristics which have continuously been supported by the Saitama prefecture.

The concept we have cherished is that the promotion of Kawagoe, Saitama should be done from the center of the world- New York. The experience in NY gives us precious opportunity to look again the fascinated features of our products and provides us with good driving force as well. Our challenges so far are totally evaluated as "the good practice of regional promotion" on the basis of the cooperation between industry, academic and administrative world. We would say that this experience in NY has the infinite possibility to be contributed and applicable to the future development in making inroads into foreign market for the entrepreneurs in Saitama. This opportunity has been expected not only as a report for our rewarding NY events, but also as an event to draw people's attention to their launching time toward the next phase of the future food industrial scene in Saitama.

## General Information of this event

Time : Friday, February 8, 2008 from 18 : 00 to 20:30

Venue : The Building 15F of Local Government Assemblies in Tokyo  
2-6-3 Chiyoda-ku, Tokyo

Presented by : KAWAGOE style CLUB

Main guests from : The Ministry of Foreign Affairs, The Ministry of Economy, Trade and Industry, Embassy of the United States

### The program we prepare:

1. Project report: targeted mainly on the response from the attendants in our NY event and the reason we have taken up the Koedo-style and Utamaro's *ukiyoe*.
2. Talk with Governor of Saitama Prefecture Kiyoshi Ueda and food expert Ms. Asako Kishi
3. Introductory explanation on Kawagoe typical foods. The same foods we prepared in NY will be on the table for invited guest. .... and more.

**Sponsored by:** KAWAGOE style CLUB

**Cosponsored by:** Consulate-General of Japan in New York

**Supporters' organizations:** Saitama prefecture / Kawagoe City / Japan National Tourist Organization/Saitama Prefecture Product Promotion Association / KOEDO KAWAGOE Tourist Association / KOEDO KAWAGOE Tourist Promotion Council / Kawagoe Matsuri Supporters' Association / Kawagoe The chamber of commerce and industry

**Cooperator:** Tokyo International University

This project has been partly provided by the Japanese Ministry of Economy, Trade and Industry, under a new regional restoration and development scheme.

### **【Leading project member in the CLUB】**

Representative: Yoshiharu HIBIKI

Being inaugurated as: The board of directors in the live stock industry promotion association in Saitama prefecture / The deputy director of the youth division of the chamber of commerce industry, KAWAGOE

Secretary-general: Jyunichi KOJIMA

New York Local Coordinator: Eiji SUGA

# 川越style倶楽部

発信元 : 川越 style 倶楽部  
〒350-1102 代表・日正好春  
埼玉県川越市的場北1-17-1  
TEL 049-237-1000

平成20年1月18日

## 「川越 style 倶楽部 in ニューヨーク」報告会の開催 埼玉・川越の「食と技術」「文化と伝統」をニューヨーカーが絶賛 地域の良さを外の目で再発見、グローバル化・地域振興に大きな収穫 2月8日にNYイベントの公式報告会を開催いたします。

産学官連携プロジェクトの川越 style 倶楽部は、小江戸川越の“文化や伝統”、埼玉の“食と技術”のPRのために、昨年10月30日に米国の在ニューヨーク日本国総領事公邸で「小江戸川越と歌麿 in ニューヨーク」を開催いたしました。その公式報告会を2月8日午後6時から、都道府県会館（東京都千代田区）にて行います。

外務省や経済産業省、米国大使館から関係者にご出席いただき、上田埼玉県知事とNYにもご同行いただいた料理ジャーナリストの岸朝子氏をお招きし、現地での評判や埼玉県の食・産品の特長、海外展開における県の応援について、対談を予定しております。

当倶楽部のNY事業は「世界の中心・米国ニューヨークから埼玉・川越をアピールしよう」という発想から出発。NY進出は“外からの目”で地域産品の良さを再発見する機会となり、埼玉・川越の魅力を伝える強力な推進力を得ました。また当事業の特長である、産学連携による海外展開や地域発グローバル化は「地域振興の新しいモデル」との評価をいただいております。この成果は、埼玉県内企業や民間団体の海外展開に貢献できると考えております。

報告会は、NY事業の成果発表と同時に、埼玉・川越の魅力をさらに発信する第二ロケットの点火と位置づけております。

日 時 : 2月8日(金) 開場 18:00~終了 20:30 予定  
場 所 : 都道府県会館 15階 東京都千代田平河町 2 - 6 - 3  
(開催については埼玉県東京事務所様にご協力をいただいております)  
主 催 : 川越 style 倶楽部  
主要来賓 : 外務省、経済産業省、アメリカ大使館  
事業報告 : コメントを交えてビデオ映像を公開  
対 談 : 上田埼玉県知事と料理ジャーナリスト・岸朝子氏  
18時45分頃から約20分を想定  
主な内容 ニューヨークの反応 江戸料理・日本料理 現在の食事情  
川越の食 県農産物PRほか  
会 食 : ニューヨーカーが絶賛した川越の食材をビュッフェ形式でご賞味いただけるようにいたしました。

#### プログラム

18:00 開場  
18:30 主催者挨拶 川越 style 倶楽部 代表  
18:35 主賓挨拶  
18:45 対談 上田埼玉県知事、岸朝子氏  
19:05 観光物産紹介  
19:07 鏡開き  
19:10 乾杯  
19:12 歓談・会食～この間に事業報告～  
20:15 中締め 川越 style 倶楽部 幹事  
20:30 終了

#### 【参 考】

昨年10月30日、在ニューヨーク日本領事総領事公邸で開催された  
「小江戸川越と歌麿 in ニューヨーク」

#### 目 的

- ・小江戸と呼ばれる川越地域の文化や技術を世界の情報発信地であるニューヨークにてPRする事により知名度向上と観光客増加を目指す。

#### 内 容

- ・川越在住の女流書道家による「パフォーマンス書道」・・・舞うように描き出しました。
- ・歌麿の美人画を再現するかのような日舞「四季の川越」
- ・料理記者・岸朝子氏によるトークショーでは、江戸の食文化や川越唐棧について語っていただきました。
- ・江戸料理を現代風に、川越 style 倶楽部流に再現。
- ・江戸時代の城下町・川越で栄えた伝統的な和菓子の世界を実演し、歌麿の美人画を和菓子に表現。
- ・埼玉県指定無形民族文化財「王蔵流中台囃子連中」による「川越祭り」の再現。  
川越祭りは、江戸の天下祭りの流れを受け継ぐ。

#### 「在ニューヨーク日本国総領事公邸でのドキュメンタリー」

受付がスタートした時から、多くの来場者が川越祭り囃子に足を止め、踊りに見入りました。料理記者・岸朝子氏のトークショーでは、東京国際大学の川村明美先生の通訳もあり、日本の食や江

戸料理、披露される“歌麿御膳”に使われた食材などにも理解を深めてもらえました。祭り囃子とコラボレーションしたパフォーマンス書道や日舞「四季の川越」は、ニュー Yorker たちの関心を引き、拍手喝采を浴びました。

場所を変えてビュッフェ形式で振る舞われた“歌麿御膳”は、埼玉の食材を使った川越 style 倶楽部流江戸料理。試食した五絆財団の川野会長は「黒豚の肉質の違いに驚きました。環境や配合飼料の違いがこんなにも味に影響するなんて感動しました」と語り、JNTOの川崎次長は「ニューヨークのアップー層は歴史や文化に対しての興味が高く、非常に深く勉強している。スローフードに関してもより本物を追求する傾向がある。今回のイベントはその点をしっかりと訴求できたと思います」と評価していただきました。

招待客の目の前で和菓子の創作実演が行われると、できたての「小江戸美人」を食した人からは「あっさりとした甘さがしつこくなくて美味しい」と喜ばれ、埼玉の食材が遂にNYで評価された日となりました。

**主催** 川越 style 倶楽部

**共催** 在ニューヨーク日本国総領事館

**後援** 埼玉県 / 川越市 / (独)国際観光振興機構 / (社)埼玉県物産振興協会 / (社)小江戸川越観光協会 / 小江戸川越観光推進協議会 / 川越まつり協賛会 / 川越商工会議所

**協力** 東京国際大学「文部科学省 現代 GP 小江戸川越国際都市化プロジェクト関連事業」  
**経済産業省 地域資源活用新事業展開支援事業費補助金 補助事業**

### 【代表メンバー紹介】

代表	日疋好春	埼玉県農林部畜産振興協議会委員 (社)埼玉県物産振興協会 理事 川越商工会議所青年部 副部長
副代表	弓削多洋一	(社)埼玉県物産振興協会 理事 埼玉県ものづくり観光・指定「彩の国醬遊王国」主人 弓削多醤油(株)代表取締役社長
幹事長	小島淳一	川越商業経営研究会 副会長 川越市中心市街地活性化検討委員 川越織物市場の会 事務局
ニューヨークプロジェクト実行委員長		
	須賀栄治	川越祭り仲町青陵会 副会長 川越商工会議所青年部 幹事

### 【川越 style 倶楽部のプロデュース成果】

黒豚料理専門店「黒豚劇場・アメリカ大使館となり店」・・・「気がつけば埼玉」  
黒豚料理専門店「黒豚劇場・川越入り口店」・・・「川越・埼玉の逆アンテナショップ」  
・川越いものふるさと「三富地区」の「元祖循環型農業」に学び、「屋敷地・畑・平地林」  
をイメージした内装。  
小江戸川越芋焼酎「歌麿」  
やきトンび〜ると専用グラス  
創作和菓子「小江戸美人」