

Bien que Kyushu représente 13 p. 100 environ de la consommation de poisson, la population de cette région connaît mal les espèces canadiennes et les caractéristiques de l'offre des produits canadiens. En collaboration avec des chaînes de supermarchés et d'écoles culinaires, le consulat du Canada à Fukuoka organisera des démonstrations au cours desquelles des chefs cuisiniers canadiens montreront la très grande diversité des produits canadiens et la multitude d'utilisations pouvant en être faites. Ces démonstrations seront reprises dans chacune des trois principales préfectures de Kyushu. Un concours et un événement médiatique auront lieu le dernier jour des démonstrations dans chaque préfecture.

À l'occasion du cinquième anniversaire du consulat du Canada à Nagoya, une promotion des produits de la pêche et des produits touristiques canadiens sera organisée dans un grand hôtel de l'endroit. Un chef cuisinier canadien organisera cette promotion avec le personnel de l'hôtel. Le but visé est de montrer la polyvalence et la multitude d'utilisations possibles de produits clés, comme le homard, le saumon, la crevette tachetée, la crevette nordique et la mactre d'Amérique.