

シンガポールで新潟産食材をアピール！

シンガポール事務所

2016年7月28日（木）、新潟県と新潟市がそれぞれ、「新潟米宣伝会」と「新潟市食材フェア in シンガポール」を開催しました。また29日（金）には、新潟県と新潟市が「新潟の食 シンガポール商談会」を共同で開催し、新潟産食材を広くPRしました。

1 新潟米宣伝会

新潟県は昨年に引き続き、「新潟米宣伝会」を開催しました。今年は新しい試みとして、シンガポールで人気が出ている新潟米の味をより深く知ってもらうために、ABC Cooking Studio の会場での料理教室イベントを行いました。

同宣伝会には、ABC Cooking Studio に通うシンガポール人生徒が参加し、先生の指導のもと、手まり寿司からデザートまで、お米の多様な使用方法や美味しい料理に変化する過程をその手で体験しました。料理が完成すると、参加者は自分たちで作った料理を鑑賞したり、試食したり、写真を撮ってSNSに投稿するなど、思い思いに楽しんでいました。

このように料理教室を通じて、食材の使用方法や味、魅力を伝えることにより、生徒の継続購入、口コミやSNSでの情報発信などにつながる可能性があります。ABC Cooking Studioには、毎月のべ3,000名の日本食に関心がある生徒が通っており、今後、自治体の新たな販路開拓の場としても期待されます。



会場の様子



「手まり寿司」と「白玉ぜんざい」

2 新潟市食材フェア in シンガポール

新潟市はシンガポール中心地にある和風フレンチレストラン「Lewin Terrace」において新潟産の食材を使った賞味会を開催し、現地メディア関係者等約30名が参加しました。

鱈やトマトを使った冷前菜や甘鯛のリゾットなど新潟産の食材を洋風アレンジしたメニューが用意され、参加者は新潟市の観光や食材を紹介する映像とともに食事を楽しみました。



シェフの開会スピーチ

新潟市は近年、地元農家が生産する小ロット・多品目の食材を輸出するため飲食店に対するプロモーション活動に注力しており、昨年11月にもシンガポールのイタリア料理店において、また今年度もシンガポール国内飲食店で全3回の賞味会開催を検討しているとのことです。

食材輸出にはある程度まとまった量がないとスーパーなど小売店での取り扱いが難しくかっ

たり、輸送コストが割高になる場合がありますが、新潟市は飲食店への提供に焦点を絞り、また沖縄県物産公社と連携し沖縄物流ハブを活用することで、小ロット・多品目の食材をコストを抑えつつ輸出することを目指しています。

3 新潟の食 シンガポール商談会

新潟県と新潟市共催による「新潟の食 シンガポール商談会」がNovotel Singapore Clarke Quayで行われました。新潟県と新潟市の連携開催は今回で3回目です。

日本の農業王国、新潟県及び新潟市で作られたお米をはじめ、精肉、加工品、果物、野菜など、高品質の食品を取り扱う企業6社が参加し、19社のレストランや小売店などと商談を行いました。



商談会の様子

シンガポールでは例がない県と市の共催による商談会の開催ですが、このように県と市が連携することで、より大規模に多様な製品を提供することが可能となり、さらなる商談機会の創出を図ることができます。また商談会後の継続的な売り込みも、取引成功につながっています。

(松田所長補佐 長崎県派遣)

(加藤所長補佐 北九州市派遣)

(飛岡所長補佐 宮崎市派遣)

