

ぐんまの食材をシンガポールでPR

シンガポール事務所

10月27日～29日にサンテック国際展示場で開催された「Food Japan 2016」に群馬県が出展し、群馬食材のPRを行いました。Food Japanは、前身は日本食の総合見本市であるOishii Japanであり、群馬県は今年で3回目の出展になります。

27日、28日は事業者向け、最終日の29日は事業者に加え一般の来場者も入場することができ、会場は多くの人でにぎわいました。

群馬県は今回、和牛、こんにゃく、麺類など9つの生産者が参加しました。

群馬県では現在、すべての食材を群馬県産で作ったすき焼きをPRしており、来場者へのふるまいは好評を得ました。また、29日には一般の来場者向けにヤマトイモの試食会をし、長蛇の列ができるほどの人気でした。

生産者にとっても、その食材の魅力を知ってもらうとともに、反応を見ることができるため、販路開拓をする上でのヒントを得る機会となったようでした。



にぎわう会場

またこのFood Japanと合わせて、群馬県では10月24日～29日にシンガポールの精肉店で群馬県産牛のPRをするカッティングセミナーを行いました。事業者向けと一般向け、そしてプレス向けに分け、群馬県産牛肉の各部位の紹介とともに、その肉を目の前でカットし調理をして提供しました。カットした食肉と県産食材を使い、シェフがすき焼きなどの調理方法も提供するなど、より参加者が親しめるように工夫がされていました。日本の調理方法を熱心に学ぶとともに、群馬県産和牛のおいしさを噛みしめていました。また四季を感じさせる美しい盛り付けも参加者参加者も魅了しました。



四季を感じる演出で牛肉を提供

(中澤所長補佐 群馬県派遣)

