

## 東南アジア日本食事情レポート⑦

～トップセールスで県産品をアピールし、さらなる販路拡大を図る～

### シンガポール事務所

愛媛県は、2014年1月16日（木）に、シンガポールで3回目となる「PR 試食会」と「販路拡大トップセールス」を実施しました。同県は2012年4月に初めてシンガポールで単独の試食・商談会を開催、その後、定期的な受注が入るなど効果があったことから、2013年3月には2回目の商談会を開催しています。

シンガポール事務所では、この度の試食会とデパートでのトップセールス取材させて頂きました。当地における自治体の先進的な取組事例を御紹介します。



【試食会の様子】



【デパートでのトップセールスの様子】

### ●愛媛県の食材を用いた試食会

PR 試食会は、愛媛県や県内生産者団体、流通業者、商工団体からなる「えひめ愛フード推進機構」が主催し、ヨットハーバーを見渡す和食レストラン「Takumi」で開催されました。シンガポールの日本食レストラン関係者やバイヤーなど約60名が招待されました。

PR 試食会に先立ち、中村時広知事は、海と山、温暖な気候に恵まれた愛媛は、生産量日本一の柑橘類や養殖漁業に代表される日本有数の食材産地。シンガポールの人々に素晴らしい食材をたくさん届けたいと挨拶しました。

また、同県は2013年8月に「Takumi」の白石料理長と同じくシンガポールの焼鳥レストラン「ENMARU」の井上料理長を愛媛県に招待し、愛媛県産品の生産現場に案内するとともに、2013年11月にはシンガポール輸入業者を愛媛県に招待し、料理長による食材発掘会で取扱希望があった产品中心に、メーカー等との直接商談を実施しました。こうした一連の取組みの総括として開催された今回のPR 試食会では、柑橘の皮を与えた養殖魚「みかんフィッシュ」を中心としたメニューが提供されました。とりわけ、宇和島鯛めしやみかんブリの刺身はバイヤーの方々から大変好評で、取扱いを前向きに検討したいという声も聞くことができました。

今回の取組みでは、試食会の日から1カ月間、「Takumi」系列の飲食店6店舗におい

て愛媛の食材を使ったメニューが提供されるとのことです。

●デパートでの高級柑橘類のアピール

試食会終了後、伊勢丹スコッツ店にて、中村時広知事によるトップセールが行われました。中村知事は「日本で最も高級な柑橘を揃えた」と述べ、愛媛県産の高級柑橘である「紅（べに）まどんな」を紹介し、愛媛の食材の良さをアピールしました。

愛媛県は、香港、台湾、シンガポール、タイ等を県産品輸出拡大の重点市場と位置付けており、今後もプロモーションを継続していくとのことでした。

（仲田所長補佐 堺市派遣）

