

新潟市が「第2回新潟市食材フェア in シンガポール」を開催！

シンガポール事務所

新潟市は10月20日から11月3日にかけて、イタリアンをメインとした欧州料理を提供するレストラン「Ristorante Takada」で、「第2回新潟市食材フェア in シンガポール」を開催しました。

初日となる10月20日には、試食会を兼ねたオープニングレセプションが行われ、メディア関係者など約20人が招待され、Ristorante Takadaの高田シェフから新潟の食材を生かした創作メニューがふるまわれました。

料理には、新潟市食と花の銘産品（「かきのもと（食用菊）」、「おけさ柿」、「日本なし」）を中心に青果・魚介類などの食材が使用され、参加者からは、「ユニークな料理が多く、海産物が新鮮だった」、「おけさ柿のティラミスが美味しかった」といった声が聞かれていました。

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います。12月にはシンガポール国内の飲食店で3回目の新潟市食材フェアの開催を予定しているとのことでした。

新潟市の担当者は、「今後は日系飲食店のみならず、現地系飲食店にも働きかけを強めていきたい」と力強く語っていました。



新潟市担当者から食材を紹介する様子



日本なしの上にえびをのせたユニークな料理を提供

CLAIR

（松田所長補佐 長崎県派遣）