

## 新潟市が第3回新潟市食材フェアを開催！

シンガポール事務所

12月14日（水）に、シンガポールで食材PRを積極的に行っている新潟市の主催する食材フェアに出席しましたので以下にご報告します。

新潟市はこれまでも7月そして10月に現地メディア関係者を集めた賞味会を開催しており、3回目となる今回は、老舗中華料理レストラン「Tong Le Private Dining」でメディア関係者や旅行会社の関係者を集めたイベントを開催しました。

今回の賞味会に先立ち、同レストランを運営する「Tung Lok」グループでエグゼクティブ・シェフを務めるKen Ling氏を新潟市に招聘し、現地で食材を選定してもらい、コース料理としてメニュー開発してもらったそうです。

料理には、新潟米や「かきのもと（食用菊）」、南蛮えびや新潟市特産の西洋梨（「ル・レクチエ」）などの食材が使用されていました。それらは沖縄県物産公社協力のもと、沖縄物流ハブを活用し鮮度を保ったまま輸送されたものです。

新鮮な野菜・果物や水産物はもちろんのこと、新潟米を手毬寿司風にアレンジしたチキンライスは、必ずしも長粒ではない、むしろ中華系は短粒米を食べているシンガポール人にも大変好評な様子でした。

物産の販路開拓には、地道なPR活動が必要不可欠です。新潟市は近年飲食店やメディア関係者を中心としたプロモーションに力を入れており、継続的な取り組みが着実に新潟市ファンの獲得に繋がっています。



（飛岡所長補佐 宮崎市派遣）