

鹿児島県フードプロモーション in シンガポール ～「本物。鹿児島県」が誇る県産品の輸出促進に向けて～

シンガポール事務所

鹿児島県は、10月14日から18日にかけて、鹿児島県の県産品をアピールするフードプロモーションをシンガポールで実施しました。期間中、日本食の総合見本市「Oishii JAPAN 2014」への出展のほか、著名な飲食店を活用したプロモーション、現地小売店でのかごしまフェア等を一体的に行い、現地に向けて県産品の魅力をPRしました。

1 シンガポールと交流続く鹿児島県

鹿児島県とシンガポールは、1982年から30年以上にわたり、鹿児島・シンガポール交流会議を2年に1度開催してきました。今年1月には第17回の交流会議が鹿児島県で開催され、経済交流や観光交流の促進、文化・芸術交流や青少年交流を実施することについて合意がなされ、今後も継続して各種交流を実施していくこととしています。

このような中、鹿児島県では、アジアのハブとしても機能するシンガポールへの鹿児島県が誇る高品質な農畜水産物・食品の輸出促進を図るため、同国にてフードプロモーションを実施しました。

2 Oishii JAPAN 2014 への出展

「Oishii JAPAN 2014」は今年で第3回目を迎える日本食の総合見本市です。今回は日本全国から266社・団体が出展し、ASEAN各国から10,110名の過去最大の来場者数を記録しました。

今回鹿児島県からは、14社・3団体が出展し、シンガポールをはじめとするASEAN諸国の流通関係者との商談や情報収集を行うとともに、県産品



Oishii JAPAN 2014 会場にて県産品をPR!

のPRを行いました。ブースでは、鹿児島県の福田農政部長をはじめとするかごしまPR隊により、鹿児島県の特産品である鹿児島和牛、かごしま黒豚、さつまいも、茶、ブリ、カンパチ、かつお節、焼酎といった多彩な食材、食品がPRされ、多くの商談が行われました。

また期間中には、日本の和食文化の基礎である出汁取りを紹介する「出汁ライブ」も行われ、鹿児島県産かつお節の説明のほか、出汁の取り方実演・試飲が行われ、現地バイヤーの出汁に対する認知度向上を図りました。

3 著名レストランでのイベント開催

今回のプロモーションでは、鹿児島県産品の認知度向上と輸出促進を図るため、レストランを活用したイベントも行われました。

10月16日、インターコンチネンタルホテル内にある日本料理店「竹葉亭」にて、「鹿児島の美食を楽しむ会」が開催されました。当日はシンガポール政府関係、現地流通・旅行業関係、在シンガポール日系関係の方々など約50名が参加し、鹿児島県の鹿児島和牛、かごしま黒豚、カンパチなど特産品をふんだんに使用した料理を堪能しました。

冒頭、鹿児島県の福田農政部長が「シンガポールと鹿児島県は30年以上にわたり交流会議を開催し、経済・観光・文化・青少年交流を積み重ねてきた。今回のフードプロモーションを機会に、シンガポールをはじめとする東南アジア各国に鹿児島の魅力を発信していきたい」と述べ、また、シンガポール政府首相府国務大臣兼文化社会青少年国務大臣のサム・タン氏は「交流会議等を通じて鹿児島県には複数回訪れた。鹿児島県の魅力ある産品のPRを支援したい」と挨拶し、華やかな開会となりました。

食事会では、鹿児島県の著名なシェフと竹葉亭料理長が共同で開発した特別メニューが提供されたほか、かごしま黒豚や鹿児島和牛、カンパチ、かつお節、さつまいも、みかん、茶、焼酎などの特産品を活用した数々の料理が振舞われました。

また、竹葉亭では10月16日から11月16日にかけて、鹿児島県産の素材を活用した料理を通じて、シンガポールの方々へ県産品の魅力が発信することを目的に、鹿児島フェアが開催されることから、鹿児島県食材を活用し料理提供する「鹿児島県農水産物推奨レストラン」として認定状が交付されました。



当日は鹿児島県産食材を使用した料理が振る舞われました



サム・タン首相府国務大臣兼文化社会青少年国務大臣をはじめとするレストランフェア関係者

4 販売指定店を通じた県産品 PR を

鹿児島県では、「KAGOSHIMA WAGYU」（鹿児島和牛）及び「KAGOSHIMA KUROBUTA」（かごしま黒豚）の海外での知名度向上と販路拡大を目的に、取扱量等の基準を満たした海外の販売店や料理店を「販売指定店」とする制度を設けています。シンガポールではマリーナベイサンズ内の高級レストラン「Sky On 57」が KAGOSHIMA

WAGYU 販売指定店とされるなど、現在 KAGOSHIMA WAGYU、KAGOSHIMA KUROBUTA それぞれ 7 店が販売指定店とされています。

今回は新たに KAGOSHIMA WAGYU 販売指定店に指定された「SMOKE HOUSE」、また、KAGOSHIMA KUROBUTA 販売指定店に指定された「竹葉亭」、「Isetan Singapore」に対し販売指定証が交付されました。今後シンガポールにおける「KAGOSHIMA WAGYU」及び「KAGOSHIMA KUROBUTA」の販路拡大が期待されます。



販売指定店に指定された店舗に対し、鹿児島県から販売指定証が交付されました

5 現地小売店で「かごしまフェア」を開催！

10月16日から19日の4日間、今回 KAGOSHIMA KUROBUTA 販売指定店に指定された Giant Hyper の3店舗で、かごしまフェアが実施されました。店頭にはかごしま黒豚のほか水産加工品や安納いもなど県産品が多数並べられました。

フェア中は、ブリの解体ショー、刺身やカルパッチョなどの料理方法実演を交えて宣伝・紹介が行われました。現地消費者との会話を通じた丁寧な売り込みにより、目の前でカットされた新鮮な刺身を試食し、商品を手に取りられるお客様も多く見られました。



お客様の目の前で料理方法を実演 PR！
思わず、商品に手が伸びます。

6 今後のシンガポールでのプロモーションに向けて

シンガポールでは、多くの日本食や日本産食材が流通し、販売されるようになりましたが、現地においてブランドとして定着させるためには、効果的なプロモーションを継続して行うことが重要です。また、日本の食材をそのまま持ってくるのではなく現地に合わせた商品のコーディネートや、業務向けの食品販売・商品開発、現地小売店や輸入業者との連携なども必要です。

現地量販店や現地輸入業者から伺ったお話によると、シンガポール人は日本料理店や訪

日旅行などで日本食を口にする機会が多くなっており、「かつお節」や「さば節」等の出汁の味が分かる人も増えているとのことです。今後も、現地に合わせた日本の食材や料理の提案により、本物の素材を使った、本物の日本食への需要も増えていくことが期待されます。

(三原所長補佐 鹿児島県派遣)

