

【福井の食文化提案会】



1 シンガポールに福井の食文化を！ -福井県初の試み-

2016年1月15日（金）、シンガポール国内和食レストランにおいて、福井の食文化提案会が開催されました。福井県にとって、シンガポールでの食のイベントは今回が初めてです。福井県はこれを機に「福井の食」をアピールし、販路拡大の第一歩にしたいと考えています。

2 “初めてのカニ味噌” に興奮！？



提案会の食材
程でした。

提案会では、「甘えび」「越前ガニ」「せいこがに」「里芋」「越前おろしそば」「福井の地酒」の他、越前漆器や越前打刃物など伝統工芸品の展示や福井県の観光PRが行われました。

参加者は日系及び現地系レストラン関係者やメ

ディア等、30~40名

甘えびの松前漬けや“カニ味噌”をはじめ食べるというシンガポール人が多く、特にカニ味噌に関しては、見た目に少し戸惑っていましたが、「食べてみるとクリーミーで甘い！大変おいしい」と評判でした。

また、日本のそばは世界的にファンが多いことで有名です

が、シンガポールも例外ではありません。今回のイベントにおいても、越前おろしそばを食べながら、I like cold Soba! という声をたくさん耳にしました！



提案会の食材

3 ターゲットと次なる戦略は？

福井県の担当者は、「日本で食べてもカニは高級食材であるので、シンガポールの高級レストランをターゲットにしていきたい」と話していますが、冷凍品は扱わない、食材や流通方法に一定の基準があるなど、お店毎に条件が様々であるため、それぞれ

のニーズにあった提案が求められます。日本人がおいしいと自信を持っておすすめする食材の提案をシンガポール人は待っています！今後の福井県の販路開拓活動が期待されます。次なる戦略はいカニ??



提案会の様子

(松田所長補佐 長崎県派遣)

