

# 気仙沼産食材をシンガポールでPR!!!

シンガポール事務所

12月8日（金）、（株）IPPINが気仙沼鹿折加工協同組合および Temasek Polytechnic と共同で気仙沼産食材のPRイベントを行いました。これは、気仙沼産の鮭やサメ肉の特徴や栄養面での違いとおいしさを伝えることを目的とする企画であり、通常のプロモーションとは異なるPR手法であったので、ここでご紹介します。

## 1. イベントの様子

当日は、Temasek Polytechnic より、応用科学の観点から気仙沼産サーモンとサメ肉の健康への効果などに関する講義が行われたのち、Temasek Polytechnic のシェフによって調理された気仙沼産サーモンとサメ肉の試食が行われました。柚子味噌仕立てのサメのブイヤベースやサメ肉のパテといくらのブルスケッタ、タコのサメ肉巻〜バジルソース添え〜、鮭の昆布巻など、見た目も美しく、そして、味付けもシンガポール人の好みに合わせて調理されており、招待客は新鮮で栄養素が豊富な気仙沼産品を堪能しました。



【気仙沼産食材を紹介する様子】



【調理された気仙沼産食材】

## 2. 気仙沼鹿折加工協同組合

震災後の2012年より、新ブランド「気仙沼鹿折」の構築を目指して設立されました。18社が加盟、大型冷蔵庫や海水施設を共同利用し、他の地域では味わえない「気仙沼鹿折」ブランドのショールームとしての役割を果たしています。また、農林中央金庫ならびに三井物産と連携し、シンガポールを起点とするASEAN地域での販路拡大に取り組んでいます。

現地の方々に実際に食べてもらい、生の声に接することで、日本との食文化や味覚の違いなど初めて分かることがあります。今後も、シンガポール事務所は、日本の自治体や企業のシンガポールでの活動取材し、情報発信することで、他の自治体の海外活動につながるよう努めてまいります。

（倉田所長補佐 仙台市派遣）