

## 群馬県の新鮮青果物をシンガポールでPR！

シンガポール事務所

群馬県は2018年2月9日～3月11日の日程で、伊勢丹スコッツ店・ジュロンイースト店で県産青果物のPR販売を行っており、2月21日と22日には、伊勢丹スコッツ店で一般消費者に向けて群馬県産青果物のPRイベントとテスト販売を行うにあたり、クリアシンガポール事務所は運営支援を行いました。

今回のPRイベントでは群馬県産の各販売品目(※1)を使用したレシピの考案をし、実際にそのレシピをもとに作った「みず菜のサラダ」や「やまといもの好み焼き」などの試食を提供しました。

また群馬県からリンゴの生産者も来星し、「ぐんま名月」と「スリムレッド」の2品種の試食も行いました。

実際に試食をするとそのおいしさを理解し、商品を手に取ってくれる人も多く、地道に商品のPRをしていくことで食材へのファンを増やすことにつながると感じました。また試食の際に、オーガニック(有機栽培)であるかどうかを確認する人も多く、食品の安全性への意識がとても高いことを改めて感じました。

また今回は2月19日から3月16日の日程でクリアとABC Cooking Studioが連携して群馬県・静岡県・秋田県の食材を利用した料理教室(※2)を開催しており、あわせてその現場も視察しました。

群馬県が提供した「やまといも」は、すき焼きとサラダのメニューとして提供されました。参加者にはやまといもの強い粘り気やすりおろして食べるとふわふわする触感などに興味を持ってもらうことができました。またすでに当地の伊勢丹で実際に販売されており、教室での味を自宅で再現でき、今後の継続した食材の購入につながることが期待されます。



生産者によるPR



群馬県産食材をつかった料理教室

※1 販売品目：やよいひめ、やまといも、みず菜、えのき茸、ほうれん草、春菊、小松菜

※2 ABC 1DAY LESSON：平日のみ 会費\$68(会員)、\$88(非会員)

(中澤所長補佐 群馬県派遣)