

JF 全漁連、シンガポールに和食店「JF KANDA WADATSUMI」を出店

シンガポール事務所

1月23日、全漁連の現地法人が経営する和食レストランの出店を記念するオープニングセレモニーが行われました。会場ではJF全漁連の代表理事副会長の小川栄氏が「和食の世界遺産登録もあり、日本の水産物の情報発信や物流ノウハウの蓄積をし、世界への輸出へと



オープニングセレモニーの様子

つなげて生きたい」と豊富を述べていました。会場には現地関係者が招待され、魚を中心とする和食が振舞われていました。また、セレモニーの中では、日本産水産物についての理解を深めてもらおうと「食と健康」と題した日本養殖魚セミナーも行われ、魚の生食が様々な面において健康に良いとして、日本の魚をPRしていました。

JF全漁連は昨年8月に Zengyoren Asia をシンガポールに設立し、トキオ・ジャパン（日本で居酒屋などを経営しており、全農の米国にあるアンテナショップ「四季」を運営している。）と JSTT Food（シンガポールで持ち帰り寿司店などを経営する。）との3社で KANDA WADATSUMI を運営しています。同店は、自治体の情報発信にも活用されており、2月には愛媛県フェアが行われ、3月には三陸フェア（岩手県・宮城県）が行われる予定となっています。

筆者も一度愛媛県フェアの開催期に同店を訪れ、店長と話す機会を得ましたが、食器や食材など全て日本産の物を使用するという拘りを持っていました。また、愛媛県のパンフレットや魚の説明が書かれた説明書も掲示されており、来店者に対して効果的なPRであると感じました。なお、同店の立地場所はオフィス街の中心で飲食店が並び通りに位置しており、仕事帰りの富裕層の来客が見込まれます。



愛媛県フェアののぼり

（太田所長補佐 浜松市派遣）