

# 日本食PRの新名所で愛媛トップセールス！

シンガポール事務所

愛媛県はシンガポール中心部の商業施設内に県産品の販売や観光PRを行う「愛媛スペシャリティーズ」コーナーを設置しました。

10月30日のオープニングイベントではマグロ解体ショーやみかんジュースが出てくる蛇口のお披露目などが行われ、また、出席した中村時広知事は「愛媛県は柑橘類の生産が日本一。みかんを飼料に育てられた魚も高い評価を受けている。またCNNから世界7大サイクリングコースに選ばれた『しまなみ街道』もある」と愛媛県の魅力をアピールしました。



オープニングイベントの様子・後ろの棚が愛媛コーナー  
(左から2番目が中村知事)

## 1 Emporium Shokuhin (エンポリアム食品)

「愛媛スペシャリティーズ」コーナーは、シンガポールの人気観光地で大規模コンベンションセンターや有名ホテルが多く集まるマリーナベイ地区の商業施設内に設置されました。この商業施設「Emporium Shokuhin (エンポリアム食品)」はシンガポール現地企業により10月27日に設立されたばかりで、名前から分かるように日本の食に特化しており、3,200㎡の大フロアに日本の生鮮品・加工食品等を取りそろえるスーパーや8軒の日本食レストランが入っています。

これまでもシンガポールではデパートやスーパーで日本食品を購入することができましたが、このように日本食に特化した大規模商業施設が、現地企業により市中心部に開業されることは初めてです。日本の食に関心の強い消費者の来店が予想されますので、日本及び自治体の新たなPR場所として今後期待されます。

## 2 愛媛特産品コーナーの設置

「愛媛スペシャリティーズ」コーナーは Emporium Shokuhin 店内の中央部に設置され、特産の柑橘類を使用したポン酢やお菓子、ANA のファーストクラスで提供されている愛媛の地酒等が陳列されています。また試飲用のみかんジュースが出てくる蛇口を設置するなどの話題作りも行っています。

オープニングイベントではマグロの解体ショーがあり、そこでさばかれた刺身がそのまま招待客に振る舞われました。愛媛で養殖されたマグロを1日でシンガポールに届けることができるため、イベントで使われたマグロも、輸送期間の短さから前日に獲れたものを、冷凍ではなく冷蔵で送られた新鮮なものであるとのことでした。



マグロ解体ショーの様子

### 3 小売りと飲食で同時にPR

今回、愛媛県は「愛媛スペシャリティーズ」コーナーでの販売に加え、Emporium Shokuhin 内の8つの日本食レストラン（寿司・しゃぶしゃぶ・ラーメン店等）にて県産の日本酒や海産物を使ったメニューの提供を行うとのこと。実際に調理したものを食べてもらうことでシンガポールの方にも調理法や味わい方が伝わる効果的なPR方法ではないでしょうか。

（加藤所長補佐 北九州市派遣）

