

千葉県多古町トップセールスによる販路拡大

シンガポール事務所

千葉県多古町は、10月16日（木）～18日（土）にかけて開催された「Oishii JAPAN 2014」にて出展、また18日（土）には「多古米試食会」を開催し、菅澤町長による多古産の米やイモのトップセールスを実施しました。シンガポール事務所は、各種の調整や「多古米試食会」運営スタッフとして支援を行いました。

1 多古米の輸出開始から1年

多古米は豊かな食味や粘り気などの特徴をもち、冷めてもおいしく、寿司用のシャリ米として適しているのが売りで、日本で開催されている「World Sushi Cup Japan」では2013年、2014年のオフィシャル米として使用されています。シンガポールの日本食レストラン「山川 YAMAGAWA」が同大会に参加したことを契機に、お店で提供する寿司のシャリ米として、また同レストラン内常設の多古米販売コーナーでの小売り用として、2013年10月にシンガポールへの輸出が始まりました。



多古米販売コーナー

輸出開始から1年が経過し、多古町産農産品の一層の販路拡大を図るため、多古町は「Oishii Japan 2014」にて多古米や多古町産の大和芋のPRを行いました。多古米を使用したおにぎりやすりおろした大和芋をかけた多古米のご飯を菅澤町長自ら来場者へ提供し、多古町産の農産品の味や品質を体感した来場者からは「おいしい」との声があがっていました。



Oishii Japan 2014 でおにぎりを配布する菅澤町長

2 多古産品を現地消費者へPR

さらに10月18日（土）には、「山川 YAMAGAWA」にて「多古米試食会」を開催しました。試食会には、関係機関、メディアの他、招待された同レストランのシンガポール人得意客が大半を占め、全部で60名が集まりました。

試食に先立って、大和芋の栄養価の説明とともに調理実演が行われ、参加者は興味深そうに見入っていました。大和芋はまぐろ山かけと磯辺揚げとして試食され、現地の方々から好評を得ました。実演を交えながら製品のストーリーを伝えることが購買につなげるた

めに非常に効果的であると言われていたとおり、今回もこのデモンストレーションによって、参加者の方々の関心が高まったようでした。



大和芋の調理実演

また、焼き芋や天ぷらとして提供されたさつま芋も人気で、特に焼き芋は試食会が始まるとあっという間に無くなってしまいました。多古米を使用した寿司やおにぎりも好評で、その場で多古米販売コーナーにて多古米を購入された方も数名いました。この他にも、多古米を使った日本酒多古舞など様々な産品が現地の一般消費者から高評価を得ることができて、今後の産品販路拡大に期待が持てる試食会となったようです。

3 今後の販路拡大に向けて

現在、多古町では、シンガポール以外の地域においても産品の販路拡大を図っているとのことですが、小ロットということもあり、流通コストをいかに抑えるかが課題となっています。今回、芋や日本酒といった多古米以外の産品についても取引の申し込みがあり、今後も関係機関との連携や様々な輸送手段の検討など試行錯誤を重ねながら、販路拡大を図っていくとのことでした。



試食会の様子

(関根所長補佐 新潟市派遣)