

群馬のおいしい牛肉と野菜をPR！

シンガポール事務所

群馬県は2月9日～12日にかけて、シンガポールで群馬県産食材の販路拡大を目的に新鮮な上州和牛と群馬県産野菜の魅力のPRを行いました。シンガポール事務所はその活動を支援しましたので、新鮮な食材とその魅力を紹介した、その様子を報告します。

(1) 日本食レストランでの上州和牛セミナーを開催

群馬県の豊かな自然環境で育った上州和牛は現在、EUやアメリカなどを始め様々な地域で販売されています。シンガポールでもレストランや現地のスーパーマーケットで販売されるなど販路は広がりを見せています。

今回、群馬県から牛肉の生産者や加工を行う群馬県食肉卸売市場の職員などが来星し、シンガポールの食品関係者やメディア関係者に向けて牛肉部位のカットニングのデモンストレーションを行うカットニングセミナーを日本食レストランで開催しました。

各部位ごとの特徴やどのような料理に合うかなど、牛肉のスペシャリストが解説するとともに、実際にカットした肉の試食も行い、参加者に上州和牛の魅力やおいしさを伝えました。

また、その魅力をさらに知ってもらうために、群馬の地酒とともに上州和牛と群馬県産の農産物を使った料理も提供。知識と味覚を刺激す

る一夜となりました。



カットニングセミナー会場の様子

(2) ぐんまの新鮮野菜をPR



野菜の試食販売の様子

また同期間にはシンガポールの日系デパートで、群馬県産の野菜のPRイベントを開催しました。

今回販売したのはみず菜、たらの芽、ヤマトイモ、小松菜、トマト、上州ねぎ、白菜など。家庭で料理をすることが少ないというシンガポール人向けに、手軽に簡単に作れるレシピを考案し、試食販売を行いました。

みず菜やたらの芽などシンガポールでは見かけない食材でも、実際に試食をしてみると「おいしい！」と多くの方が興味を持ち、購入につながっていました。

シンガポール人に馴染みのない食材は棚に置いておくだけでは購入につながることは難しいですが、英語の調理方法を付ける、定期的に試食販売を行うなど地道にその良さを伝えていくことが販路拡大のうえでも必要と言えるでしょう。

今回の牛肉及び野菜のPRで得られた反応を通じて、今後の群馬県産農畜産物の販路拡大が図られることが期待されます。

(中澤所長補佐 群馬県派遣)

