

# シンガポールでの日本産水産物・水産加工品 P R セミナー & 商談会 (2019年度第1回) 報告書

主催：水産物・水産加工品輸出拡大協議会  
全国漁業協同組合連合会 (JF全漁連)

## **JAPAN MARINE PRODUCT SEMINAR AND BUSINESS MEETING**

日本産水産物 PR セミナー & 商談会

Sponsors:

Japan Seafood Export Promotion Association  
National Federation of Fisheries Co-Operative  
Association (JF-Zengyoren)



Nichiryō Foods Pte Ltd

# 開催概要



## ■ 日本産水産物のPRセミナー & 商談会

店舗名 : Dashi Kaiseki Mai

住所 : 46 Bukit Pasho Road SPR 089858

開催日時 : 2019年6月15日(土) 15:00 ~ 17:00

セミナー/試食会 15:00 ~ 16:00. 商談会 16:00 ~ 17:00

**SEMINAR & BUSINESS MEETING**

 **SAMPLE THE FRESHEST FISH FROM KYUSHU AND WESTERN JAPAN!**

Advantages of airflown Western Japan fish via Fukuoka airport

- Freshness maintenance techniques
- Traditional Ikejime and Shinkeinuki techniques
- Latest fresh fish processing method
- Free tasting of Seasonal Fish





**FREE ADMISSION**

LIMITED TO 35 PAX, RSVP NOW!

<b>DATE AND TIME</b> 15 JUNE 2019 3PM - 5PM	<b>VENUE</b> Dashi Kaiseki Mai 46 Bukit Pasoh Road, S(089858) (Outram MRT Station)	<b>LECTURER</b> Export Section Manager, Satoshi Tanaka Fukusui Group
---	---	---

RSVP: [FISH@SPOC.COM.SG](mailto:FISH@SPOC.COM.SG)

# 開催詳細

- 開催日時 : 2019年6月15日(土) 15:00~17:00
- 開催場所 : Dashi Kaiseki Mai  
46 Bukit Pasho Road SPR 089858
- 主催者 : 水産物・水産加工品輸出拡大協議会  
全国漁業協同組合連合会
- 受託者 : Nichiryu Foods Pte Ltd
- 目的 : シンガポールの和食レストラン「舞」にレストラン関係者らを招待して、日本産水産物を売り込むため、その一環として九州・西日本産の鮮魚等をPRするセミナー&商談会を実施
- 結果 : 25名のバイヤーが参加し、6月内時点で、2件の商談が成立。  
引き続き商談を継続し、20百万円/年の成約を見込む。



# テーマ 福岡からの九州／西日本産鮮魚・養殖魚の出荷

## ・福岡市場の特徴

福岡市場は、卸売市場であり、産地市場であり、かつ西日本有数の消費地市場として、日本海や東シナ海、九州各地の新鮮な魚介類を、福岡都市圏をはじめ全国各地へ供給しています。産地に近い福岡だからこそ、高鮮度の多様な魚種を最短で輸出に繋げる事が可能です。福岡の鮮魚仲卸業者が鮮魚市場にて直接買い付けを行い、市場内の貿易部輸出専用工場にて深夜から輸出梱包を行い、早朝には福岡空港へ納品し、世界各国のお客様へ自信と誇りを持ってお届けしております。

## ・空輸における福岡の地理的優位性

福岡市はコンパクトな市街地が形成され、都市的魅力と豊かな自然環境が調和する都市です。

卸売市場、産地市場である福岡鮮魚市場から、輸出の窓口である福岡空港まで15分程で納品が可能です。

また生鮮輸出を長年行ってきた福岡空港と乙仲は、通関業務・積み付け業務・温度管理において非常に高いレベルにあります。

## ・鮮度保持技術(伝統の活締め神経抜き、最新の鮮魚処理方法)

### ・活締め神経抜き

今や当たり前となっています、「活締め神経抜き」です。福岡市場においても釣り物の多くの魚種で導入されています。

### ・快眠鮮魚

日本で特許を取得しております「快眠鮮魚」です。魚に針を刺す事により魚を休ませる事により、身質の向上と脱血の促進を行います。

### ・津本式究極の血抜き

ここ数年、日本でブームになりつつある新技術「津本式」と言われる脱血方法です。

血管に水を通す事により完全な脱血を行う新しい技術です。

鮮魚処理方法・鮮魚管理方法も日々進歩しております。

# 商流・物流について

## 商流

生産者／輸出者	輸入者	販売店舗
JF全漁連	Nichiryo Foods Pte Ltd	レストラン、量販店
九州／西日本の一円から集荷	福岡より、週2回空輸	和食、洋食レストラン ISETAN、MEIDI-YA、ローカスーパー等

## 今回の空輸

	JF全漁連	IEC		Nichiryo Foods	舞
九州・西日本一円から集荷	福岡空港に集荷	乙仲業務	空輸 FUK → Changi (6月13日)	輸入通関後、 デリバリー (6月14日)	セミナー (6月15日)

# JAPAN MARINE PRODUCTS SEMINAR 日本産水産物のPRセミナー



開会挨拶 全漁連 三浦部長



福岡からの西日本産鮮魚出荷のPR



原料理長による試食品紹介



試食会



商談会



商談会

# セミナー／試食会／商談



# セミナー／試食会／商談

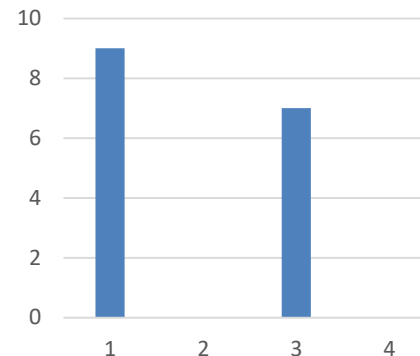




# アンケート結果

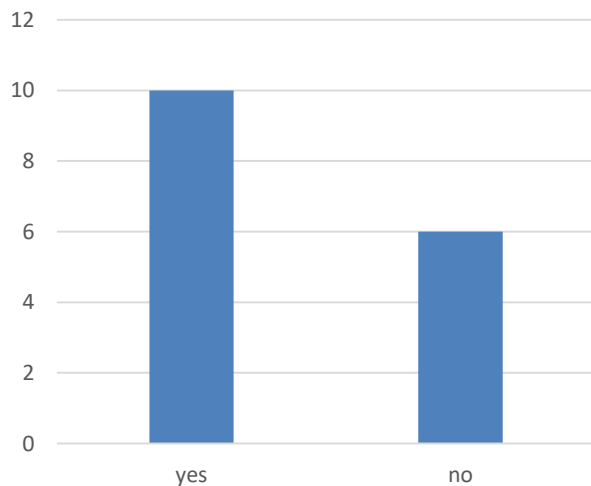
あなたは、東京(築地/豊洲)だけでなく、福岡市場の存在を知っていましたか？  
(複数回答可)

1. よく知っている。
2. 福岡(九州)からの水産物を、現在購入している。
3. 知らなかった。このセミナーで初めて理解した。
4. 今後、九州の水産物を購入したい。



「活締め神経抜き」や「血抜き」の技術について、あなたは知っていましたか？

1. 知っていた。
2. 知らなかった。



この試食会で、良いと思った魚種は何ですか？(複数回答可)

1. 養殖マグロ
2. クエ Grouper
3. イサキ
4. アオリイカ

