

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4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 : 石巻 Ishinomaki Grill & Sake

住所 : 390 Orchard Rd. #B1-02/02A/03 Palais Renaissance

開催日時 : 2019年11月7日(木) 15:00 ~ 17:30

セミナー/試食会 15:00~16:30. 商談会 16:30~17:30

■手配業務

①シンガポールで開催する海外PRセミナーに係る業務全般

(必要手続、試食品輸入業務および管理、会場手配、会場装飾、招待者手配、現地宣伝広報、現地管理運営、通訳、受付等)

②同セミナーに係る資料/報告書作成

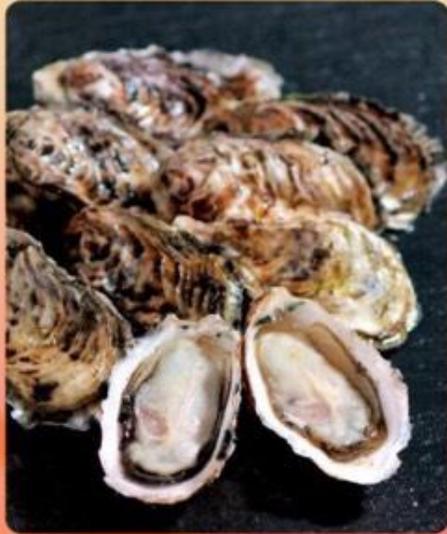
石巻
ISHINOMAKI
GRILL & SAKE

開催詳細

- 開催日時 : 2019年11月7日(木) 15:00~17:30
- 開催場所 : 石巻 Ishinomaki Grill & Sake
390 Orchard Rd. #B1-02/02A/03
Palais Renaissance
- 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 : Nichiryō Foods Pte Ltd
- 目的 : 「石巻」に、オイスターバーを中心にレストラン
関係者50名を招待し、セミナー&試食会、
及び購買につなげる為の商談会実施
- 結果 : 46名が参加し、15百万円／年の成約を見込む。



OISHII JAPANESE LIVE OYSTERS!



We are proud to present the
2 Top Japanese Oysters
from MIE prefecture!

*Matoya
and
Uramura*



For those who have not tried Japanese oysters from Matoya/Uramura*, do come by to enjoy the superior taste of our plump, crunchy, smooth and juicy live oysters!

** Approved oysters*

FREE ADMISSION

LIMITED TO 40 PAX BY RSVP ONLY



7 Nov 2019, Thu



3PM - 5PM



Ishinomaki Grill & Sake Bar

390 Orchard Rd, B1-02/02A/03

Palais Renaissance, Singapore 238871

タイムスケジュール

セミナー進行 2019年11月7日		
15:00	開会 Opening 挨拶 Greeting 講師紹介 Lecturer Introduction	岩崎 <p>ただいまより「日本水産物のPRセミナー＆商談会」を始めさせていただきます。 私、本日司会を務めさせていただきます。全国漁業協同組合連合会の岩崎と申します。 三重県の牡蠣の生産者を紹介します。 丸香水産の中村社長、並びに佐藤養殖場の植木さんです。</p> <p>まず植木さんより、佐藤養殖場の的矢かきの紹介と、今回ご紹介する活牡蠣の最大の特徴である清浄浄化システムについての説明をお願いします。</p>
	挨拶、講義 Lecture	植木 <p>～的矢かきの紹介とハワボを用いた説明～</p>
15:15	講師紹介 Lecturer Introduction	岩崎 <p>ありがとうございます。 続いて丸香水産の中村社長より、浦村カキについて、紹介をお願いします。 丸香水産様は浦村カキの紹介の動画がございますので、実際に産地でどのような作業が行われているかイメージを持っていただければと思います。</p>
	挨拶、動画 Movie	中村 <p>浦村産牡蠣紹介と動画再生（～2分45秒あたりまで）</p>
15:25	ディスカッション Discussion	岩崎 来場者 <p>大変綺麗な場所で育てられていることが伝わりましたでしょうか？ 質問があれば、お願い致します。</p> <p>・先ほどのプレゼンで、貝の表面のフジツボ等の異物をとるといってましたが、他の海外産のかきはついていないものも多いけど、なぜとるの？</p> <p>・前に三重県産の活牡蠣を食べたとき、よい意味で牡蠣の味がしなしなと思った。 なぜ牡蠣の臭さがないの？</p> <p>・その他の産の牡蠣と比べて、一番の違いは何？また、美味しさの秘密を教えてください。</p> <p>・今年の生産状況は？いつまで出荷できるの？</p> <p>等..</p>
15:35	質疑応答 Q&A	岩崎 <p>せっかくの日本の牡蠣の専門家が来ていらっしゃるんで、皆様の中でも何か牡蠣について聞きたいことがございましたら、この機会に是非聞いてみてください。</p>
15:40	CHI夫妻紹介 Ichinomaki Introduction	岩崎 <p>ありがとうございます。 では牡蠣についての説明はひとまず終了とさせていただきます。 続きまして石巻のオーナー-CHIさんと、 日本酒ソムリエの資格をお持ちであるCHIさんの奥さんを紹介いたします。</p>
	料理説明 Menu Introduction	CHI <p>料理の説明</p>
	日本酒説明 Sake Introduction	奥さん <p>日本酒の説明</p>
15:45	Nichiry Foods	岩崎 <p>では、最後に、Nichiry Foods の皆様、前に出て下さい。</p>
		Chin <p>牡蠣のSales</p>
15:50	試食 Tasting	岩崎 <p>写真撮影が終わりましたら、どうぞ試食を始めて下さい。 アンケートのほうもご協力をお願いします。</p>



テーマ(三重県産活かき)

製品の特長

- ・清浄「的矢かき」は、真珠のとれる美しくプランクトンの豊富な志摩半島の的矢湾で、一粒かき(マガキ)として筏養殖された安心・安全なかきです。
- ・鳥羽／志摩市にまたがる的矢湾には、伊勢神宮内宮の裏山にあたる、神路山から三本の川が流れ込みます。山は人の手が入らない広葉樹林。腐葉土層から栄養分が川を伝いの的矢湾へ。入り組んだリアス式海岸は「閉じた」構造になっており、かきの餌となる植物プランクトンが豊富な為、美味しいかきが育ちます。

浄化工程

- ・高圧洗浄機にて、洗浄します。弊社の場合は、上下にワイパーのようなノズルを付けております。それが2列設置してあります。
- ・続いて、貝の掃除を行います。貝の裏側のバリバリや表面の異物などを取り除きます。
- ・籠を平に並べて、浄化槽にかきを入れます。この作業はかきから排出される腸内物や細菌がかきに取り込まれず浄化槽の底に沈殿するように20時間以上浄化作業を行います。かきを入れた籠を多段に積むと上の段のかきが排出した異物等を、下のかきが吸い込むため、多段積みをする事ないように、徹底管理して浄化しています。

殺菌海水の製造

- ・採水口は中間層からくみ上げております。紫外線殺菌水槽はご覧のように蛇行しており、海水は約30秒で通過し、下の浄化槽へ向かって流れています。

出荷作業

- ・20時間浄化され籠に入ったかきを、水切りを行い1粒ずつかきをたたいて音を確認します。この作業はかきの身入りの状態を確認すること、および殺菌海水が詰まっていることを確認するためです。また、かきの先端が写真のように、上を向くように箱詰めを行い、かきの中の殺菌海水が残るような状態でお届けします。

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
羽田、福岡空港に集荷	羽田、福岡より、週2回空輸 ほぼ毎月、冷凍コンテナ	和食、洋食レストラン ISETAN、MEIDI-YA、ローカルスーパー

今回の空輸

生産者 三重県漁連	JF全漁連	IEC		Nichiryo Foods	石巻
羽田空港 に集荷	混載手配	乙仲業務	空輸 HND → Changi	輸入通関 INSPECTION後、 デリバリー	セミナー

セミナー



セミナー／試食会

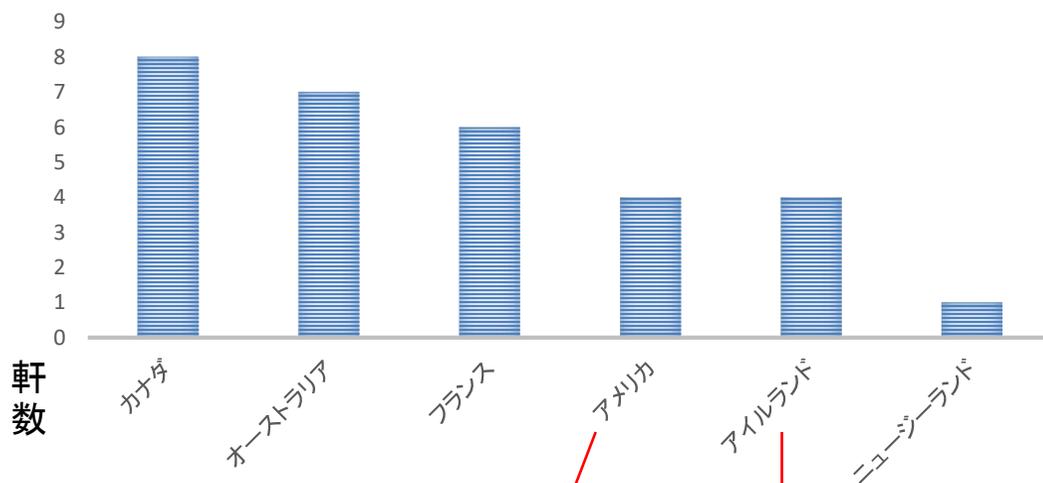


商談会



アンケート結果

各店舗における活牡蠣の購入先国



的矢かき

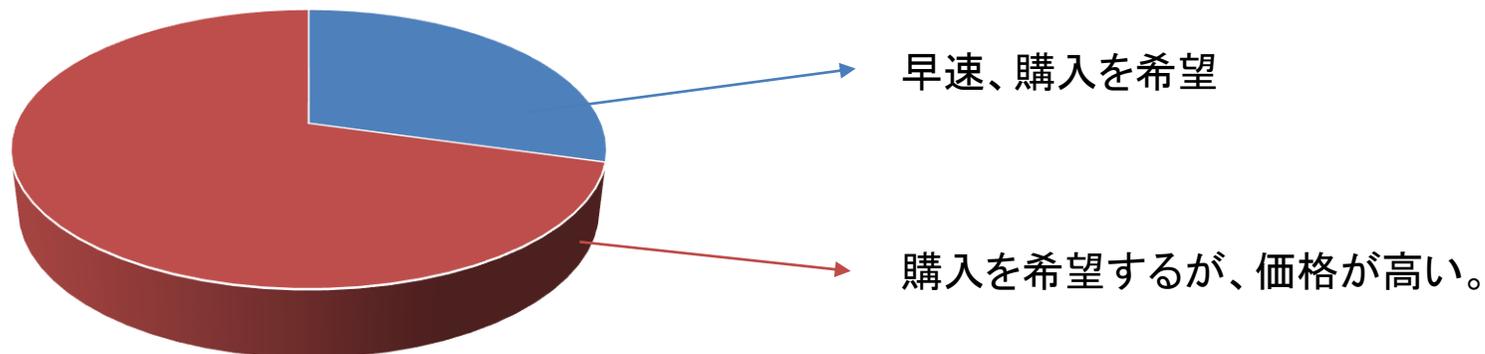


アメリカ牡蠣を代表する「クマモト」は、大変に小粒だが、現地では人気がある。

アイルランド牡蠣は、大きくクリーミーで現地で人気がある。

アンケート結果／考察

購入希望について



<来場者からの意見>

- ・ まだ、小粒なので、これからの成長に期待。しかし、味は最高だ。
- ・ 的矢は小さすぎる。シンガポールでは大粒が好まれる。しかし、Taste is Great
- ・ どちらも気に入ったが、的矢は大きくなるまで待つてからにしたい。
浦村は太っていてサイズも良いので、早速オーダーしたい。
- ・ 味は良いが、値段(コスト)が合うか要検討 (←複数)

<考 察>

・ 牡蠣自体の評価は高いものの、現地では大粒が好まれる傾向がある。今年度は高水温のため、産地での成長が1～2カ月程度遅れており小粒だが、今後身入りが進めば、現地からの注文も増えてくると思われる。また、他国産と比べて価格が高いという意見も多いが、産地における安心・安全に対する取組(浄化システムや滅菌海水の使用等)によるところが大きく、継続してその品質を訴求していくことの必要性も感じた。現時点では、シンガポール・日本間でのノロウイルス検査体制の違いにより、1回当たりの出荷量が多い冷凍牡蠣の出荷は難しいことから、活牡蠣の輸出拡大に取り組みたい。