

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5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 : 実柚 MIYU

住所 : 74 Duxton Road

開催日時 : 2020年2月13日(木)15:00 ~ 17:00

セミナー/試食会15:00~16:00. 商談会 16:00~17:00

■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



開催詳細

- 開催日時 : 2020年 2月13日(木) 15:00~17:00
- 開催場所 : 実柚 MIYU
74 Duxton Road
- 主催者 : 水産物・水産加工品輸出拡大協議会
(事務局: 全国漁業協同組合連合会)
- 受託者 : Nichiryō Foods Pte Ltd
- 目的 : 「実柚」に、レストラン関係者・卸類業者等のバイヤーを招待し、
セミナー&試食会、商談会を実施
- 結果 : 26名が参加し、25百万円/年の成約を見込む。

SEAFOOD FROM MIYAGI & IWATE PREFECTURES



1ST SEMINAR AND BUSINESS MEETING 2020



FREE ADMISSION

LIMITED TO 25 PAX BY RSVP ONLY



13 Feb 2020



3PM - 5PM



Miyu Restaurant

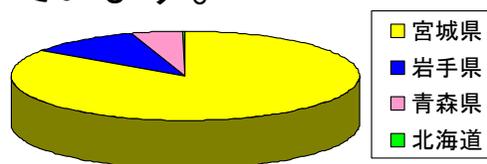
74 Duxton Rd, Singapore 089533

RSVP : fish@spoc.com.sg

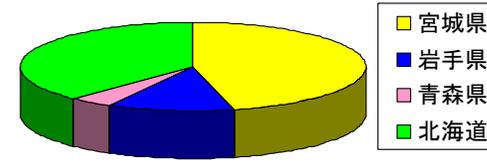
講義① JFみやぎ(講師:全漁連 大澤)

ホヤとは、岩場や海底にへばりついているが、海藻ではありません。固い殻で覆われているが、貝でもありません。ヒトに近い、脊索動物の原始的な種類です。

日本では古くからホヤを食しており、宮城県で養殖がはじまったのは1905年頃とされています。2011年の震災で壊滅的な被害を受けましたが、それまでは平均して年間1万トン前後の生産がありました。成長に3~4年かかるため、本格的な再開は2014年まで待つこととなりました。震災直前の2010年には、全体の約8割は、宮城県で生産されていました。しかし、直近の2018年のデータでは、宮城県産の割合が45%ほどに減り、その分をカバーするように、北海道での生産量が伸びています。

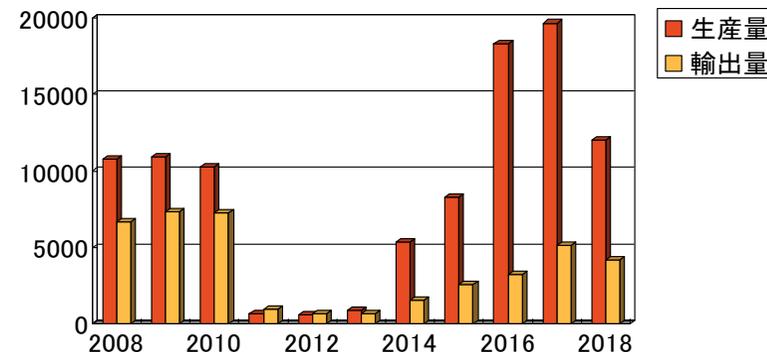


2010年



2018年

実は、生産量のほとんどは韓国へ輸出されていました。しかし震災後は、韓国政府が輸入規制を行ったことにより、宮城県産の代替えとして、北海道産のホヤが輸出されるようになりました。ただ、宮城県産の種が使われています。本来最高級の品質である宮城県産ホヤが行き先を失い、廃棄処分される状況になりました。



講義① JFみやぎ

ではなぜ、日本国内ではそんなに食べられていないのか？を考えてみましたが、ホヤは甘味・苦味・酸味・塩味・旨味と、味の5つの要素すべてを持つ珍しい食材です。裏を返せば、味が複雑で万人受けしにくく、“大人の食材”というイメージが強いと言われています。ホヤのなまものは非常にデリケートで、鮮度が落ちやすいため、西日本などでは、鮮度の悪いものが流通しがちで、“ホヤは美味しくないもの”という間違ったイメージが、一部ではあります。また、鮮度が良く美味しいものは、おおよそ地元の宮城県内で消費されていたという側面も、まぎれもない事実です。つまり、その魅力を知った者にとっては、代わるものの無い唯一の食材！なのです。

ホヤの料理方法ですが、このように殻をむいて中身を食べます。



お刺身や蒸しホヤのように、そのまま食べられるものがスタンダードですが、煮ても焼いても美味しく、また、他に類を見ない独特な味わいから、料理人の技やセンスが一層問われる食材とも言えます。

講義① JFみやぎ

具体的な料理例としては、①ホヤの炊き込みごはん、②ホヤのしそ巻き、③ホヤたまご、④ホヤのワイン蒸し、⑤ホヤのペペロンチーノ、⑥ホヤピザがあります。

- ・和食では他にお吸い物や味噌焼きといった、素材の風味を活かしたシンプルな味付けが好まれており、低カロリーですが体に良い成分が多く含まれ、健康食としても注目されるばかりか、近年はホヤを使用した認知症予防サプリも販売されています。
- ・酒蒸しや唐揚げのようなお手軽な調理でも十分に美味しいのですが、ひと手間加えた『ホヤたまご』は、土産物として大変よろこばれています。また、ホヤは辛い物との相性が良く、キムチやカレーの具材にも多く使われています。
- ・ホワイトクリームやトマトソース、チーズと良く合うため、洋食店で使用されることも増えてきました。しかし、それもごく最近のことなので、まだまだ開発途上の食材といえます。
- ・本日は、商品としてむきホヤと蒸しホヤを持参しましたので、ご購入をお願い申し上げます。

<料理例>



講義② JF岩手漁連(講師:全漁連 大澤)

岩手県の太平洋に面した沿岸総延長は約708kmあり、入り江の多いリアス式海岸となっております。

その入り江は豊かな好漁場であり養殖漁業が盛んな地域となっております。

岩手の海藻類は、日本の食文化に定着している『定食』(白飯、味噌汁、おかず2品以上(主食、汁、主菜、副菜))には欠かせない一品となっております。



【岩手産:湯通し塩蔵わかめ】Wakame Seaweed

岩手県の沿岸南部に位置する大船渡地域が養殖わかめの発祥の地とされています。

この養殖わかめを、湯通し後塩蔵加工したわかめは、岩手県を代表する養殖水産物となっております。

漁業者は3~4月にかけて、養殖施設から成長したわかめを収穫し、新鮮なうちに漁港で湯通し加工します。

蒼く綺麗な海で漁業者が丹精込めて作り育てた、色鮮やかで肉厚な岩手のわかめを是非ご賞味下さい。

日本における、わかめの調理方法は、味噌汁、スープ、ラーメンのトッピング、サラダ等に多く利用されています。

盛岡市の寿司店では、「わかめ巻」として提供されており、塩抜きわかめを巻いたシンプルなお寿司です。

【岩手産:湯通し塩蔵こんぶ・湯通し塩蔵刻みこんぶ】Kombu Seaweed

養殖生産のこんぶは、こんぶ巻(鮭等を巻き込む)、佃煮等に調理すると、柔らかく美味しく頂ける海藻です。

【岩手産:すきこんぶ】

養殖こんぶを湯通したものを2~3mm幅にカットし、ぬめりを除去してから、海苔の様に平らに干したものです。

塩分は薄く、食感は柔らかく、水で直ぐに戻るのが特徴で主に岩手県沿岸中北部において生産が盛んです。

岩手県の家庭料理には、すきこんぶに人参、油揚げ、さつま揚げ等と一緒に煮付けるのがポピュラーな料理です。

【めかぶ三升漬】

めかぶとは、植物で例えると根元部分にあたるものです。

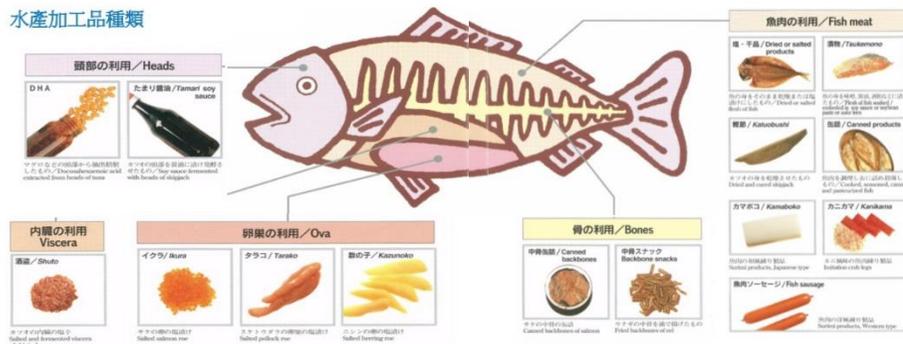
三升漬とは南蛮・麴・醤油に漬け込んだもので、盛岡冷凍工場の「めかぶ三升漬」は岩手県産「めかぶ」を細かく刻み湯通し後三升タレに漬け込んだものです。

温かいご飯にかけて召し上がるか、生野菜と一緒にサラダとしても美味しくお召し上がり頂けます。

講義③ 全水加工連 星

日本の水産加工品は多様化しており、余すところなく使います。
頭部などからサプリメント、内臓は珍味、卵巣や精巣も塩漬けや調味加工します。
魚肉は塩干品、骨はお菓子に加工し、その他かこの甲羅、海藻なども捨てることなく加工します。

水産加工品種類



① 海鮮丼商品

ほたて・サーモンとめかぶを秘伝のタレで味付けした「海鮮ぶっかけ丼」です。
常温で30分解凍後に、温かいご飯にかけるだけで簡単便利に海鮮丼が完成します。
サラダの中にかけて食べたり、麺類と合わせて食べても美味しく召し上がって頂けます。
小鉢に盛り付けて、酒のおつまみとしても良いです。



② 牡蠣の潮煮

宮城県産の牡蠣とカキエキスだけで仕上げた「牡蠣の潮煮」です。
塩や水も使わずに牡蠣100%の旨味を味わうことができます。
そのまま味わうこともよし。たっぷり入った牡蠣の旨味エキススープを使って、炊き込みご飯やカナッペで味わっても美味しいです。



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、ローカルスーパー等 |

今回の空輸

| 生産者 岩手 宮城 | JF全漁連 | IEC | | Nichiryo Foods | 実柚 |
|-----------------|-------|------|--------------------|-------------------------------|------|
| 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



受付時の検温実施



挨拶:全漁連 内田常務



講師①(みやぎ):全漁連 大澤課長



講師②(岩手):全漁連 大澤課長



講師③:全水加工連 星氏



アルコール消毒瓶



試食会



商談会



ジェーシートレンド(有) 宮下社長



アンケート結果、及び考察

シンガポールでは、セミナー開催直前の2月7日に新型コロナウイルスに対する警戒レベルが上から2番目のオレンジに引き上げられ、シンガポール政府が大規模イベントの中止・延期勧告を出したため、各種イベント(2月末の日本大使館での天皇誕生日祝賀レセプション等)が中止され、セミナーの開催が危ぶまれたが、検温実施とアルコール消毒による手洗いの実施を条件として、予定通りに実施した。ただし、参加予定だったJF岩手漁連、JFみやぎについては、新型コロナウイルスの感染を危惧して欠席となり、上記2者が行う予定だった出展商品に関するセミナーについては、全漁連にて実施した。なお、商談会参加者としてジェーシートレンド(有)が出展した。

セミナーにおいては、東北産の水産物・水産加工品(昆布・ワカメ製品、牡蠣製品、ホヤ、ホタテ、サーモン等)を中心にPRしつつ、来場した26名のレストラン関係者・卸売業者等に対する商談を実施した。全般的に各商品に対する評価は高かった。ホヤとメカブは馴染みがないと思われる商品であったが、想像以上に評判が良く、これまでに取扱いがないので、新規商品として取り扱いたいというバイヤーも多かった。ホタテ・サーモンを使用した海鮮ぶっかけ丼や牡蠣潮煮についても、数名のバイヤーから味付けが良く、また独創的な商品である旨の話があり、加工品としての品質の高さが伺えた。当日実施した下記アンケート結果からもその傾向が見て取れる。また、岩手・宮城県産の水産物・水産加工品をもっと紹介して欲しいという意見もあった。25百万円の成約を見込むが、3月以降、新型コロナウイルスの影響による需要の減少も想定されることから、今後のアフターフォローをしっかりと行ない、成約見込金額の向上を図りたい。

購入を希望する商品についてのアンケート結果

