

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（2020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
（事務局：国際ふぐ協会、 全国漁業協同組合連合会）

**JAPAN MARINE PRODUCT SEMINAR
AND BUSINESS MEETING**

日本産水産物 PR セミナー & 商談会

Sponsors:

Japan Aquatic Products Export Council
National Federation of Fisheries Co-Operative
Associations (JF-Zengyoren)



エグジビジョンテクノロジーズ(株)
Nichiryō Foods Pte Ltd

開催概要

■開催日時：2021年1月25日(月)～2月7日（日）

■主催者：水産物・水産加工品輸出拡大協議会

■事務局：国際ふぐ協会、全国漁業協同組合連合会

■受託者：エグジビションテクノロジーズ(株)、Nichiryo Foods Pte Ltd



■委託業務：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（招待状作成、各種必要手続、PR食材サンプル輸入・配達業務、参加者募集、現地宣伝、会場手配・装飾、受付、アンケート回収・集計等）、セミナーに係る資料作成／報告書作成

■目的：「国産ふぐ」をメインに「国産の天然バチマグロ」「養殖ブリ」をシンガポールの卸売業者、料理店、量販店等のバイヤーへのPRとサプライヤーの紹介を行うことで、今後の輸出拡大を図るもの。

■結果：104人のバイヤーが参加、PR及び給仕形式の試食提供を実施。

参加者募集（招待状）、現地会場



JAPANESE FUGU & FISH PROMOTION IN SINGAPORE 2021
@ Si Chuan Dou Hua Restaurant

Don't miss this exclusive tasting!
Come taste Fugu and other prized seasonal fish from Japan!

MENU

- Appetizer Combination of Four
- Prosperity Fugu Yusheng
- Fugu in Preserved Chili Broth
- Deep-fried Fugu in Longan topped with Passion Fruit Sauce
- Boiled Sliced Fugu in Sichuan Pepper Sauce
- Dried Noodle with Fugu Wanton served with Fugu Superior Stock
- Homemade Bean Curd with Wolfberries

2021.1.25.mon - 2.7.sun
Si Chuan Dou Hua Restaurant
80 Raffles Place, #60-01 UOB Plaza 1, Singapore 04862
LUNCH 11.30am-2.30pm DINNER 6.30pm-10pm

This event is endorsed by Japan Aquatic Products Export Council, Si Chuan Dou Hua Restaurant at UOB Plaza 1 is the official restaurant to exclusively present the 7 course Fugu Tasting Menu. With limited seats available, kindly place an advance booking to reserve your seat.
Call **65356006** or email **linda.loke@sichuandouhua.com**.
The Fugu Tasting Menu is available from 25 January to 7 February 2021, on a first come first served basis.

Ms. Linda Loke
Director Food and Beverage
The Singapore Representative of the International Fugu Association

Organizer: Japan Aquatic Products Export Council
Event Office: National Federation of Fisheries Co-operative Associations/International Fugu Association
Website: <https://www.seafood-show.com/fugu/singapore2021>

■「国産ふぐ輸出プロモーション in Singapore 2021」

店舗名 : 四川豆花飯荘

住所 : 80 Raffles Place UOB Plaza #60-01

開催日時 : 2021年1月25日（月）～2月7日（日）／14日間

■開催内容

1. シンガポールを代表する中国料理店である四川豆花飯荘に於いて、バイヤー、及びメディア関係者を誘致し、日本産フグ、マグロ、ブリを試食いただく。
※ シンガポール政府のコロナ規制に則るべく、事前予約制とする。
2. 国産ふぐ・マグロ・ブリのPRチラシ（デジタル版）を作成し、メール、SNS、そして架電等でバイヤー及びメディア関係者を誘致。
3. 会場では、日本産フグ、マグロ、ブリの映像をご覧いただきながら、商品パンフレットを通じて、安全性や質の高さ、代表的な食べ方等の説明を実施した。

参加者一覧

- 企業名：（株）道中
所在地：山口県下関市阿弥陀町11-16
- 企業名：（株）吉田水産
所在地：山口県下関市彦島西山町5-8-25
- 企業名：（株）海
所在地：山口県下関市彦島西山町4-16-14
- 企業名：（株）永野商店
所在地：山口県下関市彦島西山町5丁目8-2
- 企業名：（株）山賀
所在地：山口県下関市彦島西山町2-1-24
- 企業名：新松浦漁業協同組合
所在地：長崎県松浦市鷹島町阿翁浦免637
- 企業名：ミツイ水産（株）
所在地：宮崎県延岡市松原町1丁目4-3
- 企業名：山西水産（株）
所在地：下関市安岡駅前2-3-9
- JF-全漁連
所在地：東京都中央区新川1-28-44 新川K・Tビル

■会場写真



開会挨拶



シンガポールの皆さま、こんにちは
平素より、「水産物・水産加工品輸出拡大協議会」による「日本産ふぐ＆魚プロモーション」にご理解をいただきまして誠にありがとうございます。
まず初めに、コロナウイルスの感染の影響により、制限ある日々をお過ごしのことと思います。一日も早い沈静化を日本から祈念している次第です。
さて、シンガポールの皆さまに日本から提案があります。日本の「ふぐ」をご存じですか？日本では、「ふぐ」は「福（FUKU）」・幸運の魚と呼ばれており、お祝いの席で利用されている魚です。そこで、シンガポールの皆さまにも幸福・福が届きますよう、日本の安全で美味しいフグをご賞味いただき、元気にお過ごしいただきたいとの思いから、試食プロモーションを実施することといたしました。

この度、シンガポールを代表する中国料理店・四川豆花飯荘のご協力により、同レストランのシェフが、腕によりをかけて「ふぐ」を材料に8種類のメニューを開発いただきました。同じく、お祝いの席で食されている日本のブリとマグロとを合わせて試食いただけます。試食後は、アンケートにご協力をいただくだけで結構です。もし、日本産ふぐを取り扱ってみたいとご興味ございましたら、現地のサプライヤーまでご依頼いただけますようお願いいたします。

それでは、日本のふぐ、そしてブリとマグロ、ぜひご賞味ください！

Hello everyone in Singapore

Thank you very much for your co-operation as always, about the Japan Fugu & Fish Promotion in Singapore, endorsed by the Japan Aquatic Products Export Council.

First of all, we understand everyone is having much restricted days due to the effects of COVID-19. We wish that the pandemic will subside at the earliest possible.

With the cooperation of Si Chuan Dou Hua Restaurant, one of Singapore's leading Chinese restaurants, the restaurant's chefs have developed 7 different menus using Japanese Fugu. You can also try Japanese Yellowtail and Tuna which are also often served during celebration. After tasting, you only need to cooperate with the questionnaire. If you are interested in handling Japanese Fugu, please contact the local supplier.

Please enjoy Japanese Fugu, Yellowtail and Tuna!

Thank you.

セミナー ふぐ製品（商品説明、調理動画）

Endorsed by:  Japan Aquatic Products Export Council

Event Office:



National Federation of Fisheries Co-operative Associations



International Fugu Association



セミナー ふぐ製品（商品説明、調理動画）

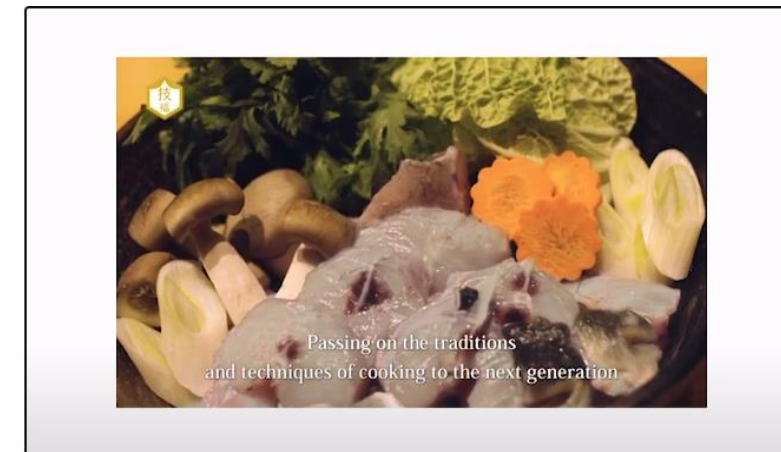


- 日本産ふぐ

- 日本産フグは、持続可能な生産を実現すべく、生産（養殖）に理想的な環境で育てられています。
- 様々なトライアンドエラーを繰り返しながら、フグの質の向上を目的に努めています。
- 安全で信頼性ある食品であるために、下ごしらえの作業も徹底しています。
- 伝統と調理の技術を次世代にも伝えるべく取り組んでいます。

- Japanese Fugu

- Japanese Fugu is raised in an ideal environment for sustainable production.
- Aiming for the best quality through trials and errors.
- Improving preparation skills for safe and trusted foods.
- Passing on the traditions and techniques of cooking to the next generation.



動画セミナー レストラン、試食メニューの紹介



Si Chuan Dou Hua Restaurant

80 Raffles Place, #60-01 UOB Plaza 1,
Singapore 04862

- ① Appetizer Combination of Four (Fugu with Seaweed Kimuchi and Chicken, Cherry Tomato in Plum,
- ② Sliced Pork with Garlic and Chilli, Steamed Fugu Dumpling)
- ③ Prosperity Fugu Yusheng
- ④ Fugu in Preserved Chili Broth
- ⑤ Deep-fried Fugu in Longan topped with Passion Fruit Sauce
- ⑥ Boiled Sliced Fugu in Sichuan Pepper Sauce
- ⑦ Dried Noodle with Fugu Wonton served with Fugu Superior Stock
- ⑧ Homemade Bean Curd with Wolfberries



Dried Noodle with Fugu Wonton served
with Fugu Superior Stock



Fugu in Preserved Chili Broth

セミナー②ブリ、マグロ（商品説明、調理動画）



Hello, I am Hara, the Executive Chef of Marusaya Singapore. Today, I would like to introduce some items from Nichiryo Foods, which are "Yellowtail fillets" and "Bigeye tuna".

こんにちは、丸佐屋シンガポール総料理長の原です。
今日は、Nichiryo Foods 社のアイテムから、ブリフィーレとバチマグロを紹介します。



セミナー②ブリ、マグロ（商品説明、調理動画）



ブリフィール

Nichiryo Foods のブリは、エサ、投薬の管理が把握されており、厳選した、脂ののったブリのフィレです。
機械を使用しての加工（cut）ではなく、手作業で加工を行います。
加工工程上の水道水の使用も最低限度にしておりますので、（身にできる限り水道水がかからないように）
水道水での変色もなく、細菌もつきにくいようにしております。
冷凍も、-50℃で凍結をかけておりますので、短時間で凍結できますので、ドリップも少ないです。
身割れや寄生虫などの見落としがないよう1つ1つの工程で確認してます。

Yellowtail Fillets

Nichiryo Foods' yellowtail fillets are carefully selected for their fatty texture and flavour, and their feed and chemical management are carefully monitored.
Our yellowtail fillets are not cut by machine, but by human hands.
The use of tap water is kept to a minimum during the processing of fish.
(We try to keep tap water away from the body as much as possible.)
The tap water does not discolour the fish and prevents any bacteria from forming.
We also freeze the fish at -50 degrees Celsius for a short period of time to minimize dripping.
We check each and every step of the process to make sure there are no cracks or parasites.

セミナー②ブリ、マグロ（商品説明、調理動画）

【バチマグロの解凍手順】



1. 40度程度のぬるま湯を用意し、4%の食塩を溶かしておきます。お湯が少ないと温度が下がりやすくなり意味がありませんので十分にひたひたになるくらい用意します。
 2. 超低温冷凍庫から冷凍バチまぐろサクを取り出し、流水で表面の汚れ、削りクズを洗い流します。
 3. 1の温塩水に浸け、解凍します。浸けている時間は3～5分程度、表面の色が冷凍時の白っぽい赤から変わり、表面から5mm程度溶けるまでです。
1. Prepare lukewarm water at about 40 degrees Celsius, and dissolve 4% salt in it. If the water is too little, the temperature will drop easily and there is no point. So make sure you have enough water to cover it.
 2. Take out the frozen bigeye tuna pieces from the ultra-deep freezer and wash off the surface dirt and scraps under running water.
 3. Soak it in the warm salted water prepared in step 1 to thaw. Soak for about 3 to 5 minutes, until the surface colour of the fish changes from whitish-red when it is frozen and about 5 mm from its surface is melted.

セミナー②ブリ、マグロ（商品説明、調理動画）



4.軽く流水で洗った後に表面の水気をしっかりと拭き取り、キッチンペーパーで包んでラップしてから冷蔵庫内で解凍します。

3の際の目安としては、4での解凍時に表面が再凍結しない程度まで溶かします。

4の際に、急いで使いたい場合は、ペーパーで包んだ後に、常温にしばらく置き、芯が30%くらい凍っている状態まで解かした後に冷蔵庫で解凍します。ただし、常温放置しない方が色持ちは良いです。

4. After lightly rinsing under running water, thoroughly wipe off the water from the surface, wrap in kitchen paper, and then thaw in the refrigerator.

A rough indication for step 3 is to let the surface melt until it does not refreeze when thawing in step 4

If you want to use it in a hurry, wrap it in paper at step 4, and leave it at room temperature for a while to thaw until the core is about 30% frozen, and then thaw it in the refrigerator. However, the colour will last longer if you do not leave it at room temperature.

PR商品一覧

国際ふぐ協会 シンガポール向け日本産フグ&魚商品一覧
List of Japanese Fugu & Fish Products for Promotion in Singapore

(1/2 page)
Ver.4 2021/1/19
International FUGU association
Yukihiro Furukawa

NO	Manufacturer	Origin	NAME	Standard	Case	Storage Method	Best before	Package	Remarks
1	(株) 道中 MICHINAKA	長崎県産養殖 NagasakiAQUA	トラフグ入りアカモクキムチ Farm-Raised Tiger Puffer with seaweed kimuchi	1kg	12p	Frozen -18℃ or below	180days	 On the rice image	 アカモク Sargassum horneri
2	(株) 吉田水産 YOSHIDASUISAN	長崎県産養殖 NagasakiAQUA	トラフグ輪盛刺身30 c m Farm-Raised Tiger Puffer Crane Sashimi 30cm	ふぐ刺身150g、 赤卸2 g fugu sashimi 150g, Maple Radish 2g	4 p	Frozen -18℃ or below	180days		ふぐ皿はプラスチック The Fugu plate is made of plastic.
			トラフグ牡丹盛刺身35 c m Farm-Raised Tiger Puffer peony Sashimi 35cm	ふぐ刺身350g、 赤卸2 g fugu sashimi 350g, Maple Radish 2g	3 p	Frozen -18℃ or below	180days		ふぐ皿はプラスチック The Fugu plate is made of plastic.
			トラフグ牡丹盛刺身25 c m Farm-Raised Tiger Puffer peony Sashimi 25cm	ふぐ刺身110g、 赤卸2 g fugu sashimi 110g, Maple Radish 2g	8 p	Frozen -18℃ or below	180days		
3	(株) 海 KAI	長崎県産養殖 NagasakiAQUA	トラフグみがき (頭、カマ、胴体) Farm-Raised Tiger Puffer Fish Migaki	1 k g (2 fish)	10p	Frozen -18℃ or below	2years		皮、ヒレ、白子は無し No skin, fins, milt and mouth.
4	(株) 永野商店 NAGANO	山形県産天然 Yamagata.Wild	ゴマフグドレス Spottyback Puffer Fish BODY	1 k g	12p	Frozen -18℃ or below	2years		胴体のみ Body parts only
5	(株) 山賀 YAMAGA	長崎県産養殖 NagasakiAQUA	トラフグ出汁 Farm-Raised Tiger Puffer Soup	1 k g	12p	Frozen -18℃ or below	2years	 Zosui image	

(2/2 page)

NO	Manufacturer	Origin	NAME	Standard	Case	Storage Method	Best before	Package	Remarks
6	(株) JF新松浦漁業協同組合 SHINMATSUURA GYOKYO	長崎県産養殖 NagasakiAQUA	トラフグ唐揚げ粉付き (骨なし) With fried tiger puffer powder (Boneless)	1 k g	8p	Frozen -18℃ or below	180days	 Deep-fry image	 約30切れ/kg about 30 pieces/kg
			トラフグ茶漬け Tiger puffer Ochazuke	120 g	50 p	Frozen -18℃ or below	180days	 Ochazuke image	
7	(株) ミツイ水産 MISTUISUISAN	日本産養殖 JapanAQUA	トラフグ唐揚げ粉付き With fried tiger puffer powder	500 g	18p	Frozen -18℃ or below	1years	 Deep-fry image	骨付き With bones
		日本産、天然 Japan.Wild	クロサバフグ唐揚げ粉付き With fried Dark rough-backed puffer powder	500 g	20p	Frozen -18℃ or below	1years	◆Fried puffer fish◆Grilled "Mikawa" tiger puffer fish (a delicacy with meaty, sticky skin (salt/soy/sake))◆Chinese-style skin of puffer◆Roast lion of silver puffer◆Puffer deep fried in soy sauce and cooking sake	骨付き With bones
8	(株) 山西水産 YAMANISHISUISAN	日本産、天然 Japan.Wild	フグしゃぶしゃぶセット fugu Shabu-shabu set マフグ切り身300g マフグしゃぶしゃぶ150g シロサバフグつまみ150g ふぐスープ500g ぼんず30mlX4 もみじおろし5gX4	(GIFT BOX) 1,240 g	8BOX	Frozen -18℃ or below	90days	 Shabu-shabu image	
9	J F-全漁連 JF-ZENGYOREN	九州産、養殖 Kyushu.AQUA	冷凍ハマチフィレ Frozen Hamachi Fillet	1.7-1.99kg/p	6p	Frozen -18℃ or below	1 years	 Yellow Tail Fish	
		日本産、天然 Japan.Wild	冷凍メバチ鰯天身サク Bigeye Tuna Akami Saku	1block(Unit:kg)	—	Frozen -50℃ or below	2 years		

試食の様子



試食提供の様子



- ・本プロモーションは、春節前の1月25日（月）～2月7日（日）にて実施した。コロナ禍に於ける入出国制限下にあり、海外旅行を愛好するシンガポールの方々が、海外旅行には行くことは出来ないが、せめて食を通じて海外を感じたいという国全体の雰囲気の下での実施となった。

- ・50名のバイヤー、メディア関係者の誘致を目標としていたが、想定の2倍以上となる104名に参加いただいた。



- ・国際ふぐ協会・シンガポール支部長を務め、日本好きを公言していただいている四川豆花飯店リンダ支配人が、熱心に日本産フグをプロモート、パンフレット、映像を見ながら、参加者の方々から熱心な質疑が寄せられていました。参加者からは、一様に「シンガポールの店で食したことで、親近感が湧いた。日本の魚を代表するフグは、日本風の食べ方しか出来ないと考えていました。取引を検討したい。」との意見をいただくことが出来ました。

アンケート内容

Japanese Fugu & Fish promotion Tasting Questionnaire (For Buyer)

1. Do you like the menu we provided?

Menu	Yes	No	Fair
(1) Appetizer Combination of Four			
(2) Prosperity Fugu Yusheng			
(3) Fugu in Preserved Chili Broth			
(4) Deep-fried Fugu in Longan topped with Passion Fruit Sauce			
(5) Boiled Sliced Fugu in Sichuan Pepper Sauce			
(6) Dried Noodle with Fugu Wonton served with Fugu Superior Stock			
(7) Homemade Bean Curd with Wolfberries			
(8) Tuna & Yellowtail Sashimi plate			

2. Why do you choose? (Multiple answers allowed)

Menu	Texture	Taste	Feature	Aroma	Good Fatty	Freshness	Other
(1) Appetizer Combination of Four							
(2) Prosperity Fugu Yusheng							
(3) Fugu in Preserved Chili Broth							
(4) Deep-fried Fugu in Longan topped with Passion Fruit Sauce							
(5) Boiled Sliced Fugu in Sichuan Pepper Sauce							
(6) Dried Noodle with Fugu Wonton served with Fugu Superior Stock							
(7) Homemade Bean Curd with Wolfberries							
(8) Tuna & Yellowtail Sashimi plate							

3. What is the popular menu in your country?

Fugu () Tuna () Yellowtail ()

4. How do you usually cook fish (Multiple answers allowed)

☐ Grill/ Bake ☐ Stir-fry ☐ Deep-fry ☐ Boil ☐ Steam ☐ Sashimi/ Raw ☐ Others

5. About Fugu

- 1) Do you know Japanese Fugu foods? ☐ Yes ☐ No
 2) If yes, what images do you have? ☐ Safe ☐ Non-safe

6. Do you eat raw Tuna and Yellowtail? ☐ Yes ☐ No

7. What images do you have for Japanese seafood products? (Multiple answers allowed)

	Agree	Slightly agree	Not clear either way	Disagree
1) Safe				
2) Expensive				
3) Fresh				
4) Tasty				
5) High tech				
6) Sustainable				
7) Other ()				

8. About Food tasting menu

- 1) Are you interested in dealing in the fishes tasted in food tasting? ☐ Yes ☐ No
 2) If yes, which fish? ☐ Fugu ☐ Tuna ☐ Yellowtail
 3) If you choose Fugu, are you dealing it now? ☐ Yes (type:) ☐ No
 4) Do you import food from Japan? ☐ Yes (type:) ☐ No

9. Only the muscle parts of Fugu are accepted for importing currently.

- 1) Are you interested in dealing in other parts such as skin, milt or fins? ☐ Yes ☐ No
 2) If yes, which part of it? ☐ Skin ☐ Milt ☐ Fin ☐ Others:

10. What is your purpose of participation?

- ☐ Interest in Japanese Fugu ☐ Interest in Japanese seafood ☐ Interest in menus
☐ Development of new menus or products ☐ Searching for new suppliers ☐ Gathering of information
☐ Media Coverage: ☐ Others:

Residence	☐ Singapore ☐ Others ()	Gender	☐ Male ☐ Female ☐ Not answered	Age	☐ 20's ☐ 30's ☐ 40's ☐ 50's ☐ 60's or older
Occupation	☐ Food Service (☐ Chinese ☐ Japanese ☐ Western ☐ Others) ☐ Retail ☐ Distribution ☐ Wholesale ☐ Trading company ☐ Others ()				

*If you do not have business card, please fill in the following:

Name			
Company name			
Department		Job Title	
TEL			
EMAIL			

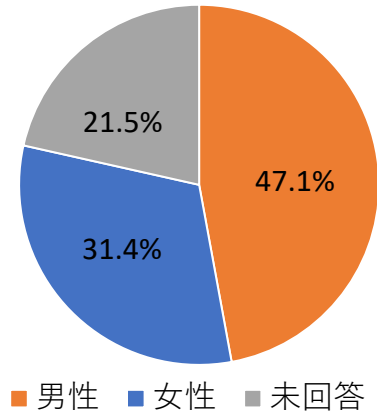
Thank you very much for your cooperation.

アンケート結果、及び考察

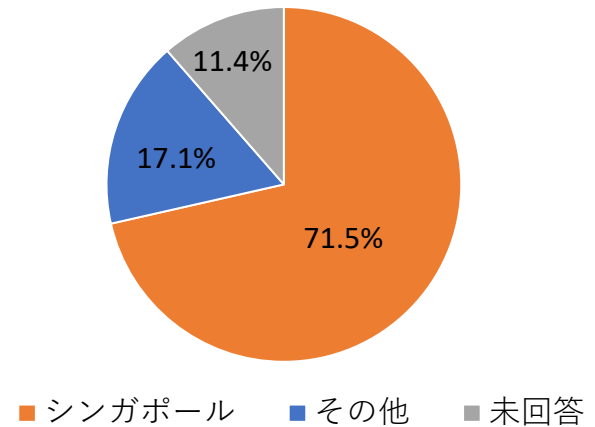
試食参加者：104名

有効アンケート回収結果：70名

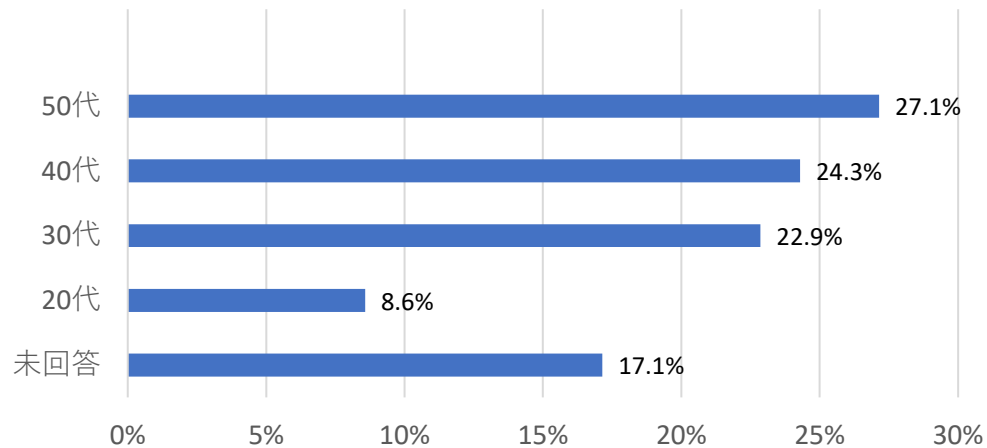
性 別



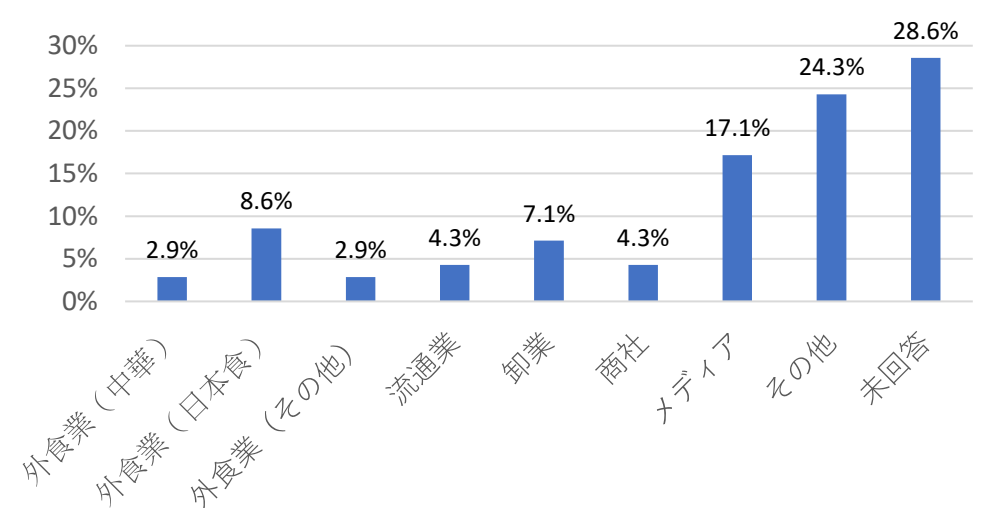
居住地



年 代



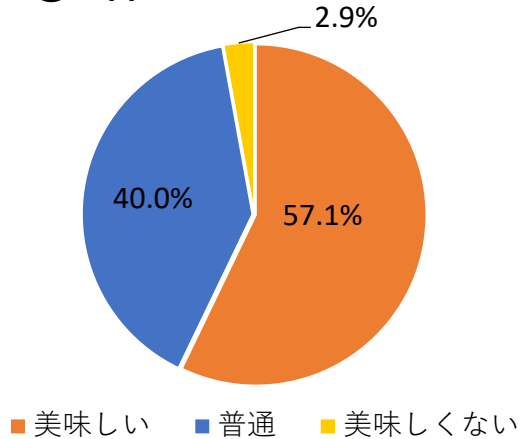
業 種



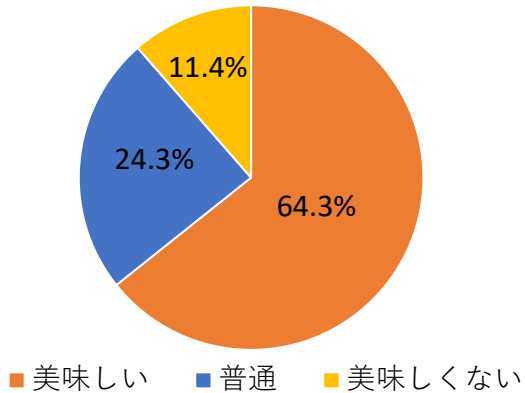
アンケート結果、及び考察

1. 試食メニューの評価

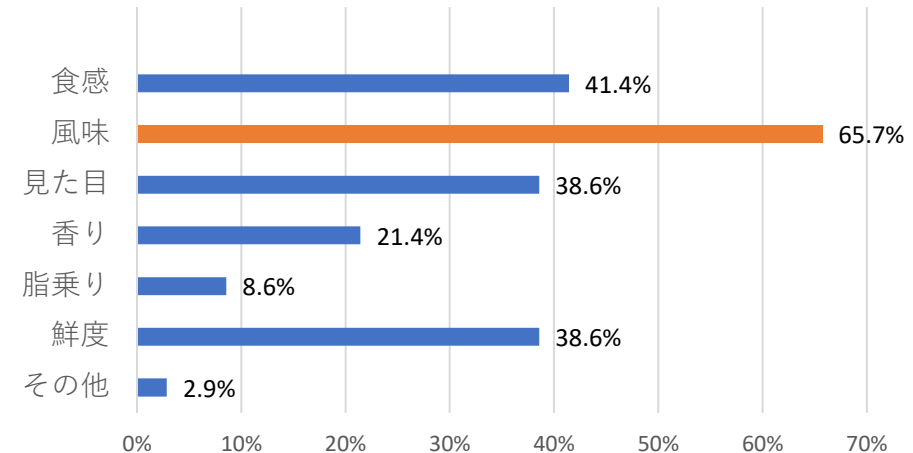
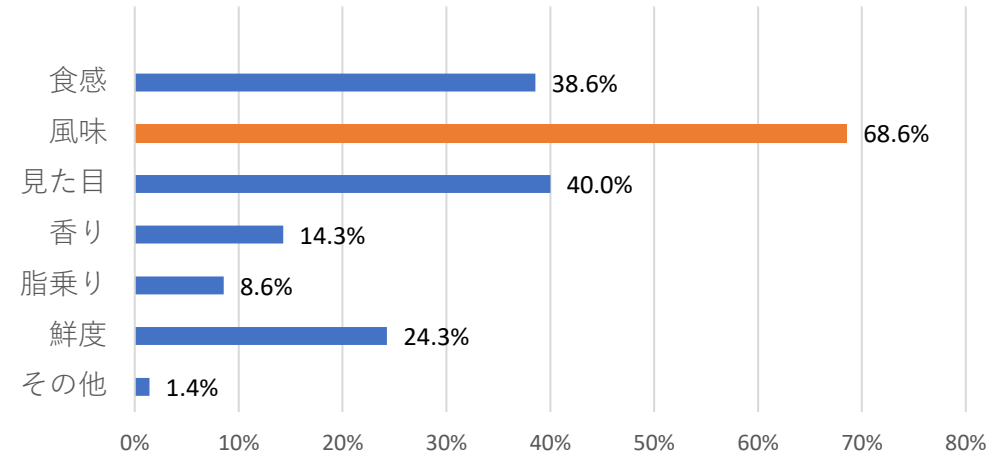
① Appetizer Combination of Four



② Prosperity Fugu Yusheng



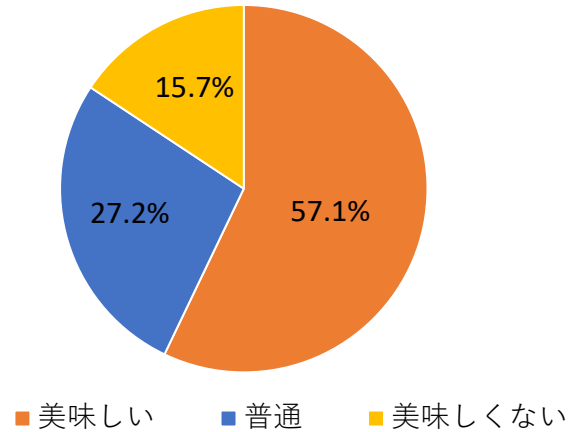
2. 評価に与えた影響（複数回答）



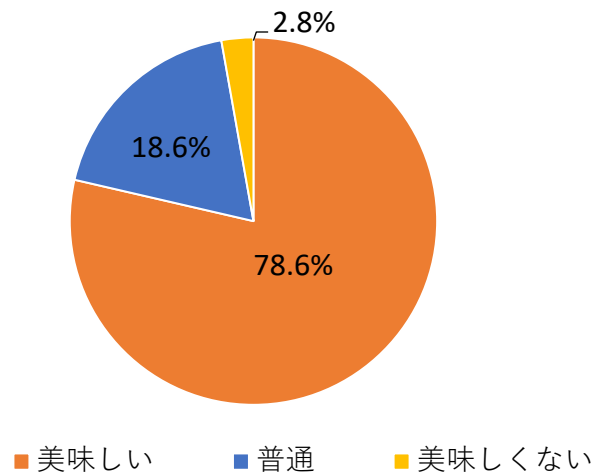
アンケート結果、及び考察

1. 試食メニューの評価

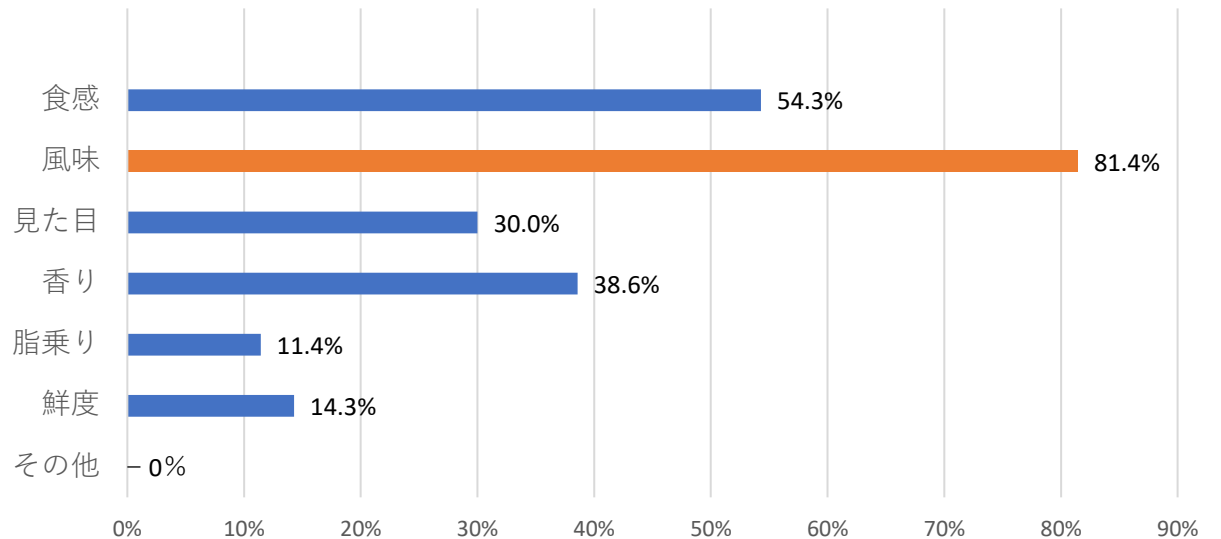
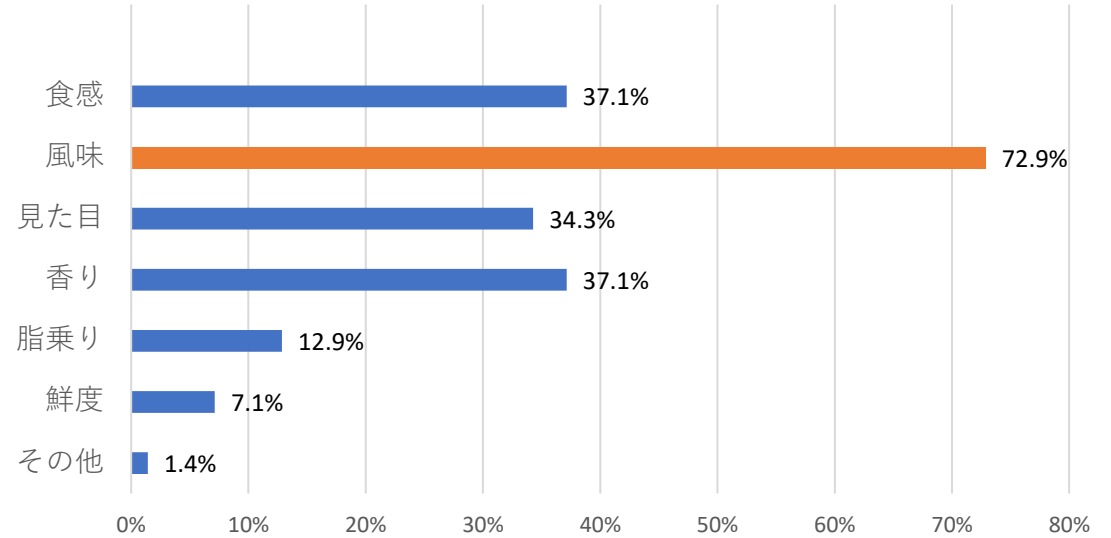
③ Fugu in Preserved Chili Broth



④ Deep-fried Fugu in Longan topped with Passion Fruit Sauce



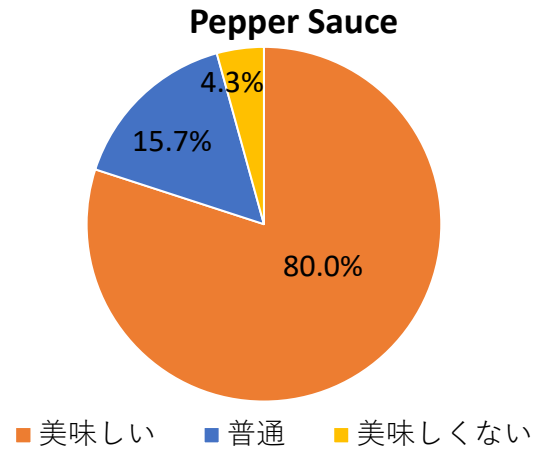
2. 評価に与えた影響（複数回答）



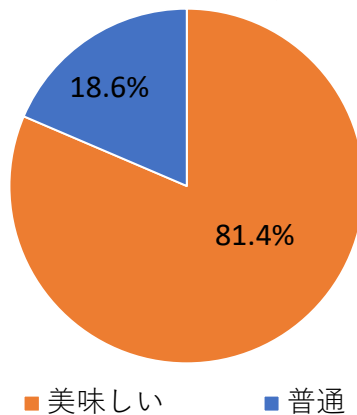
アンケート結果、及び考察

1. 試食メニューの評価

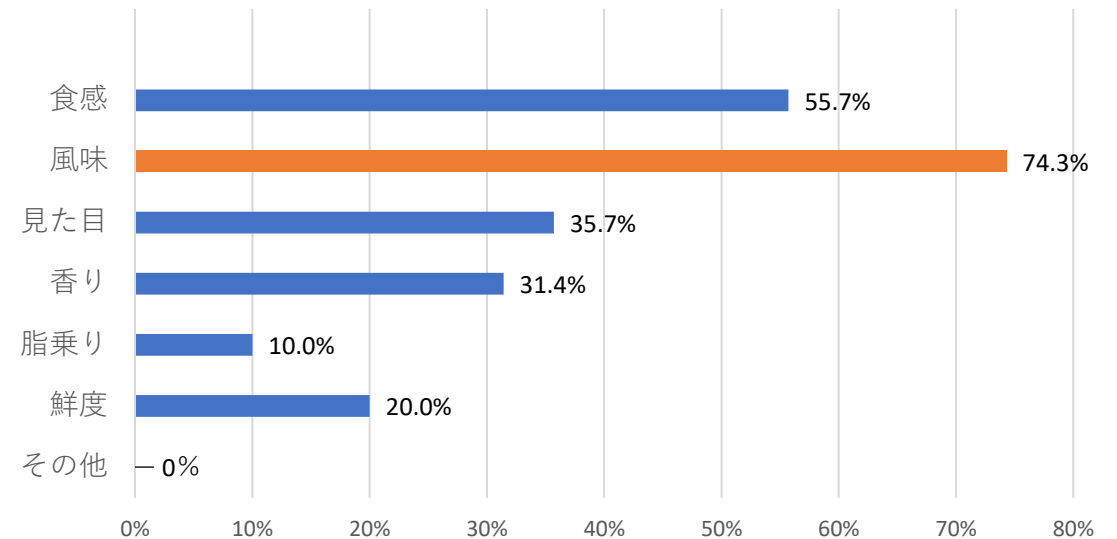
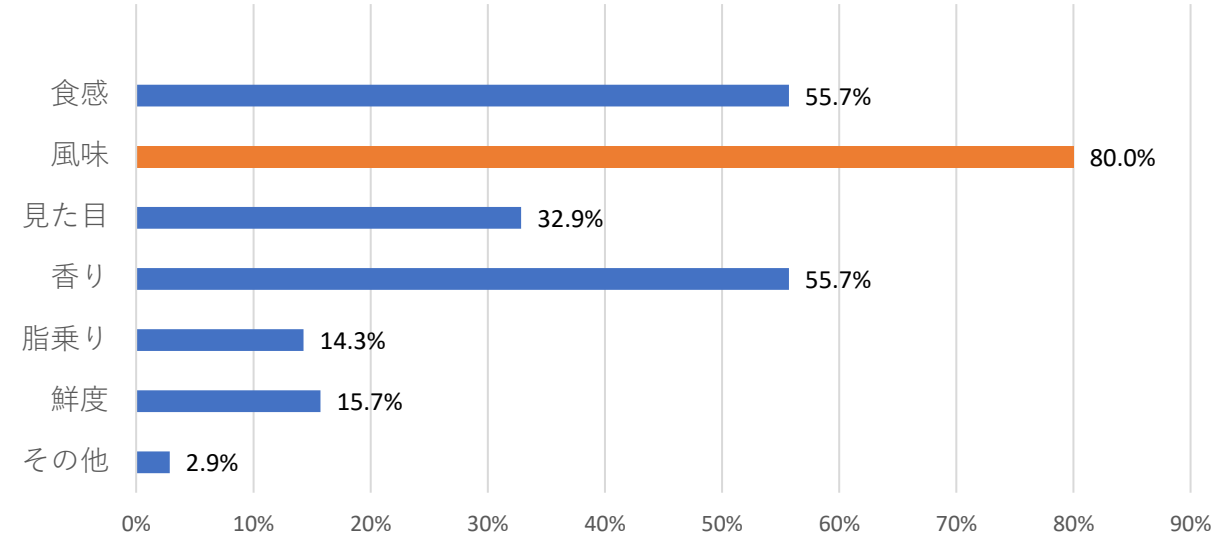
⑤ Boiled Sliced Fugu in Sichuan



⑥ Dried Noodle with Fugu Wanton served with Fugu Superior Stock



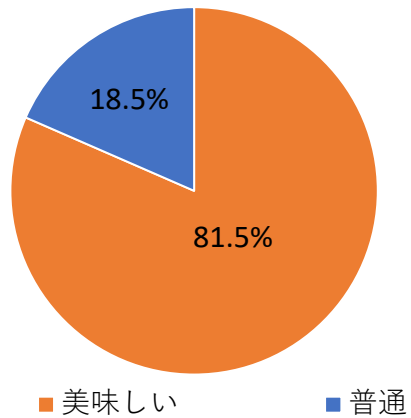
2. 評価に与えた影響（複数回答）



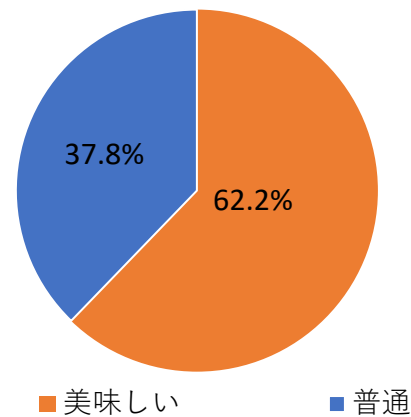
アンケート結果、及び考察

1. 試食メニューの評価

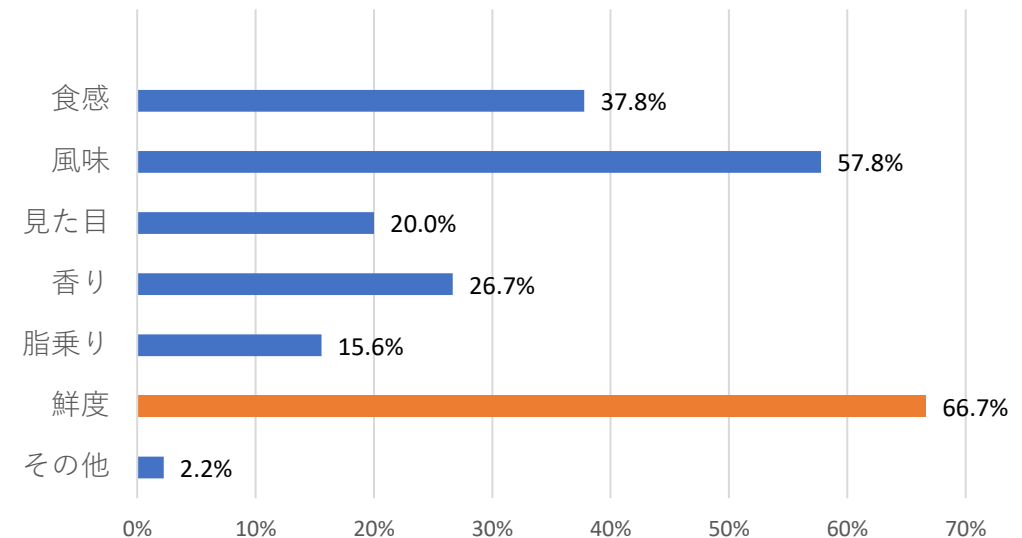
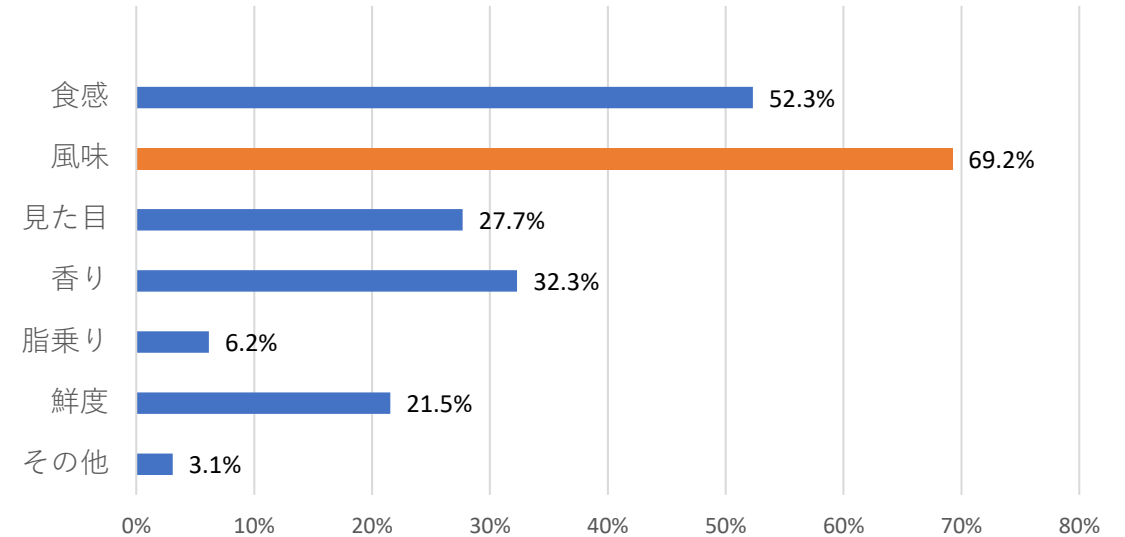
⑦ Homemade Bean Curd with Wolfberries



⑧ Tuna & Yellowtail sashimi plate

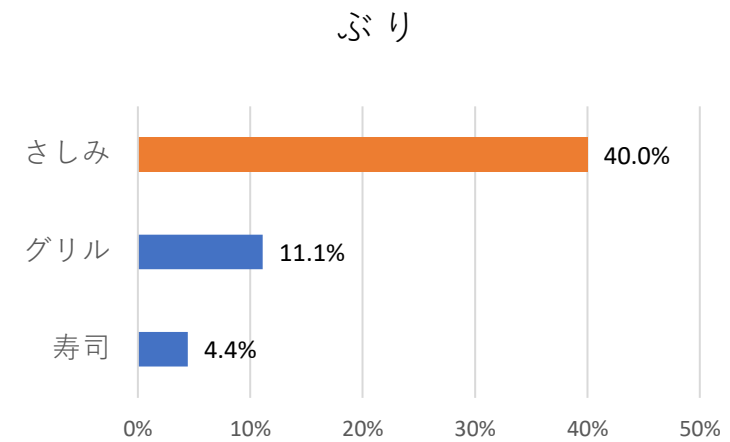
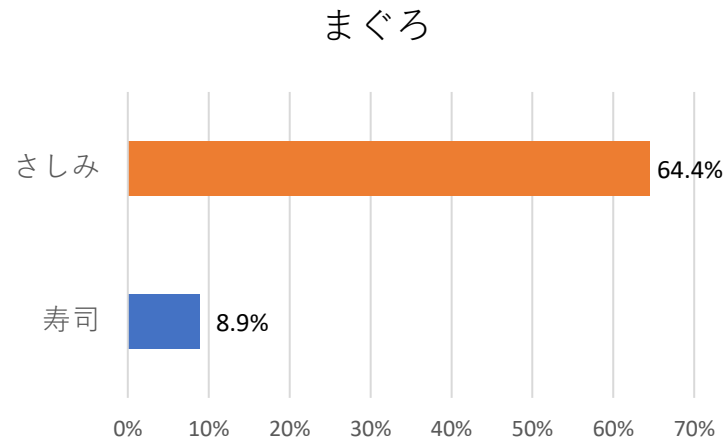
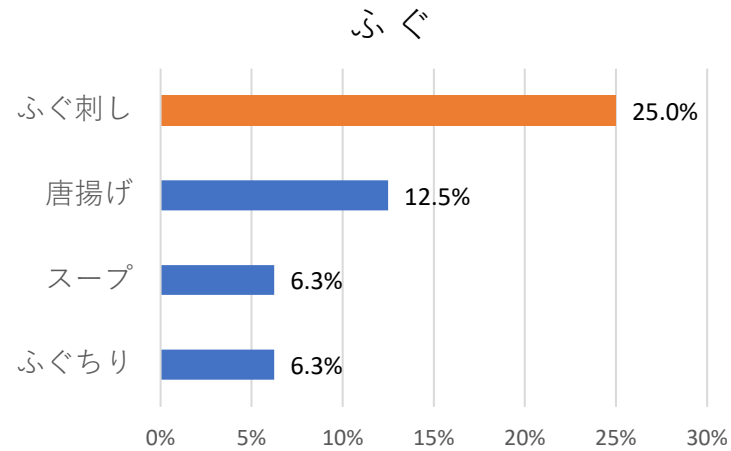


2. 評価に与えた影響（複数回答）

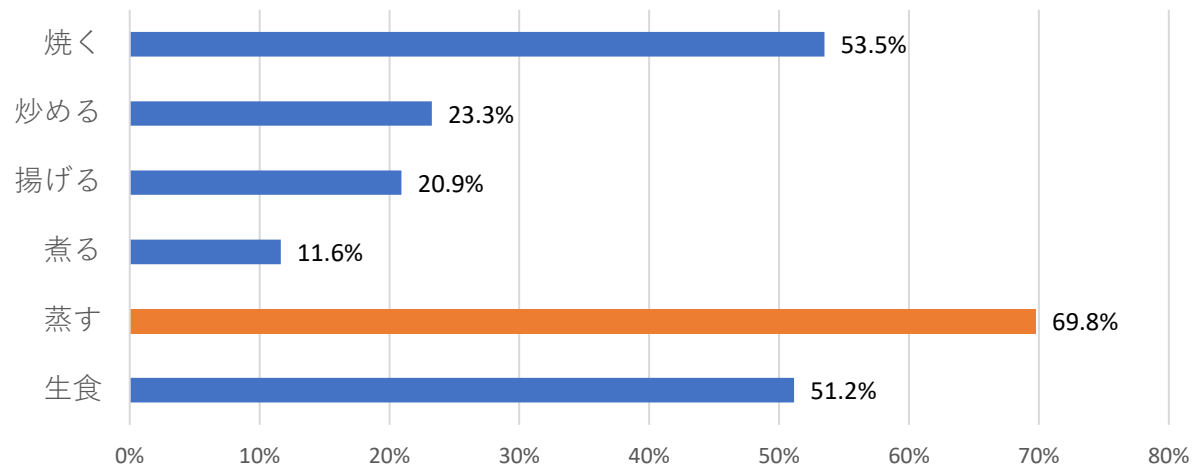


アンケート結果、及び考察

3. 試食で提供した魚種を使用した自国での流行のメニュー（複数回答）



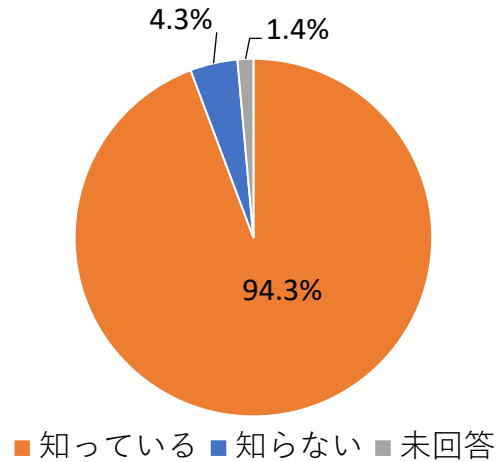
4. 日常の魚の調理方法（複数回答可）



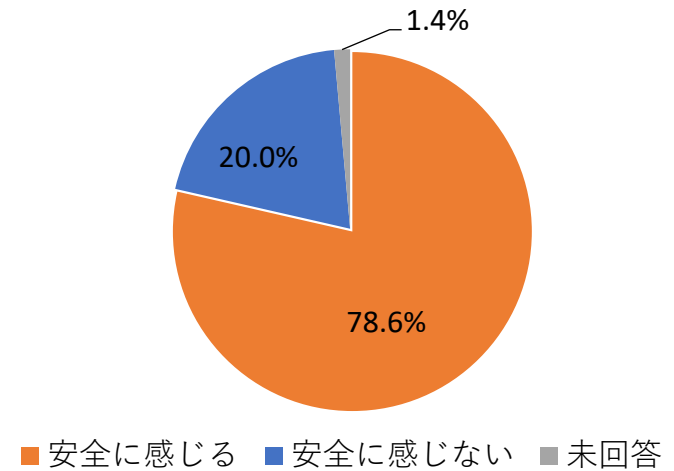
アンケート結果、及び考察

5. ふぐについて

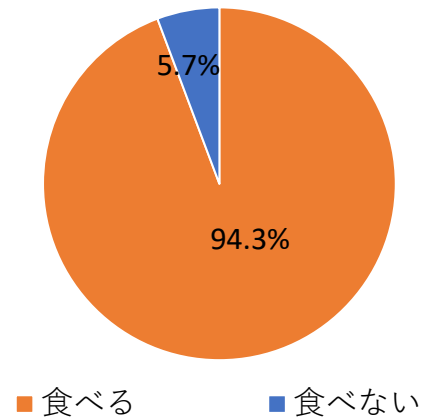
1) 日本ふぐ食の認知度



2) ふぐのイメージ

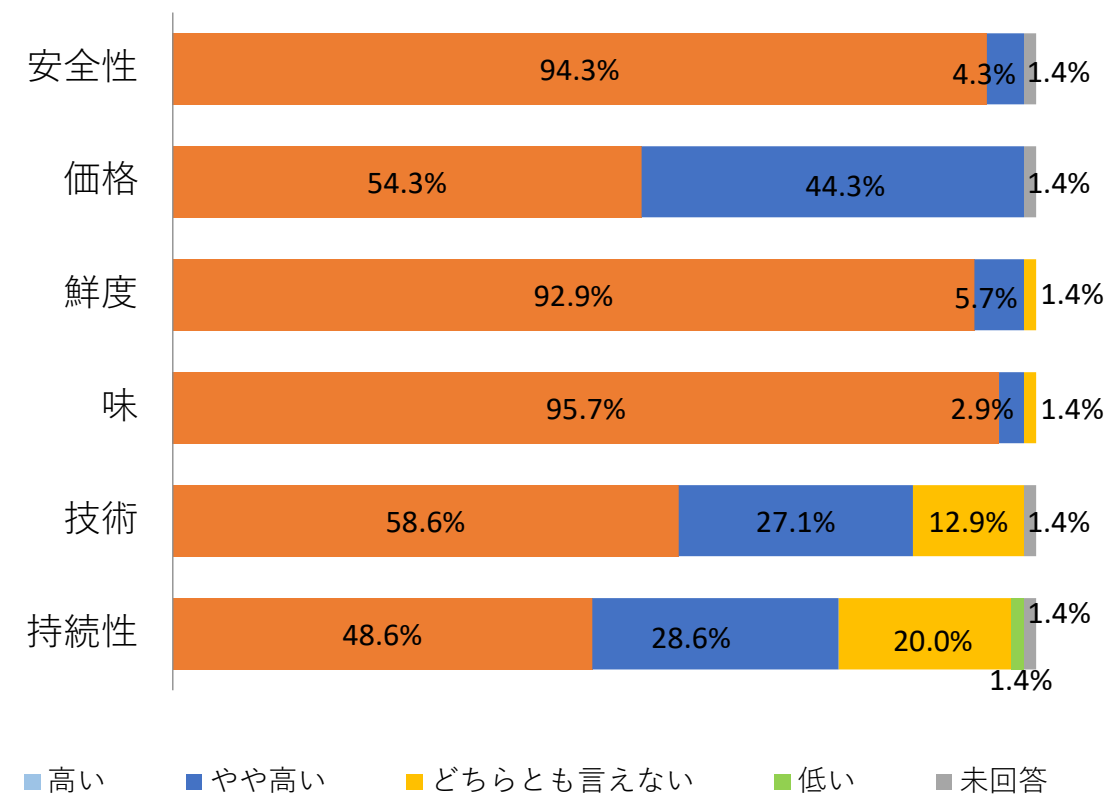


6. まぐろ・ぶりの生食について



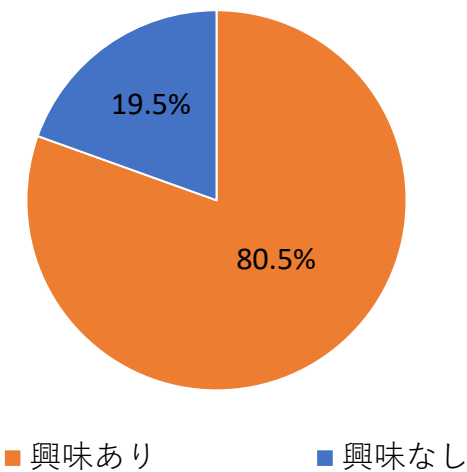
アンケート結果、及び考察

7. 日本産水産物へのイメージ

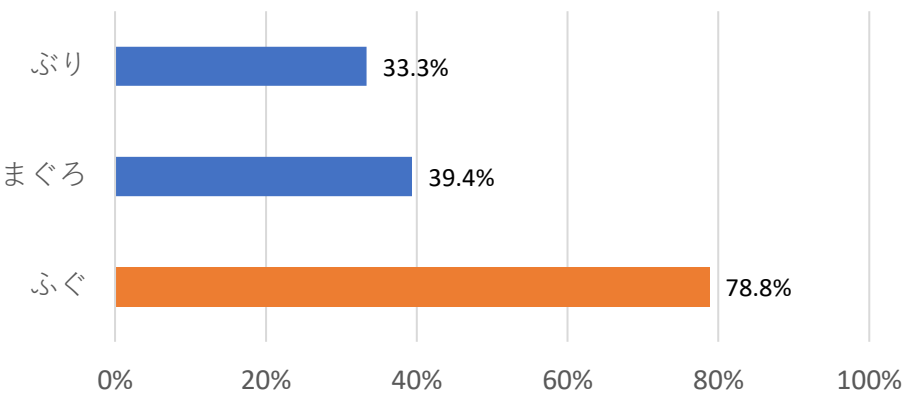


8. 試食について

1) 試食した魚の取り扱いへの興味



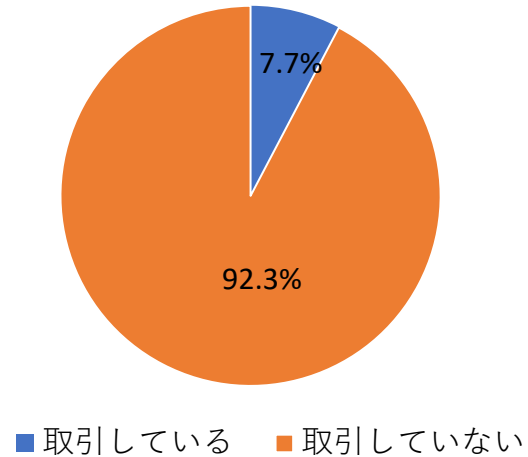
2) 興味がある魚の種類 (複数回答)



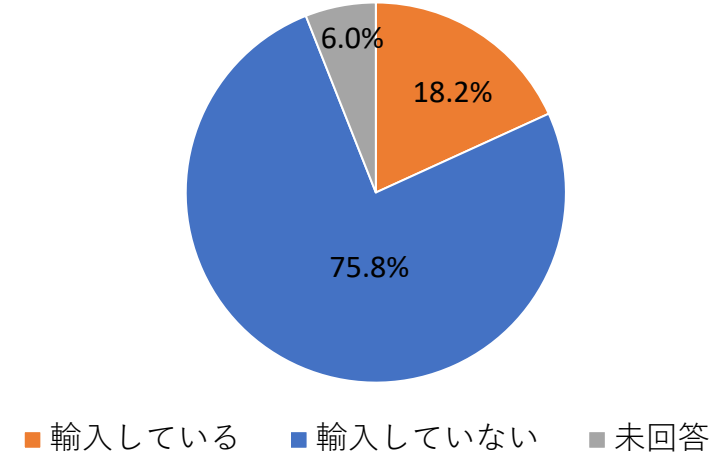
アンケート結果、及び考察

9. 取引について

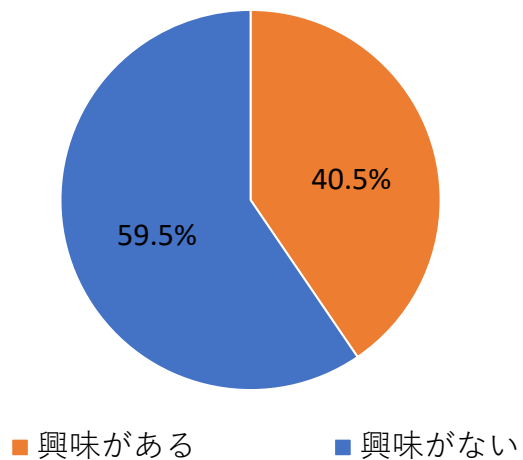
1) 現在のふぐの取引



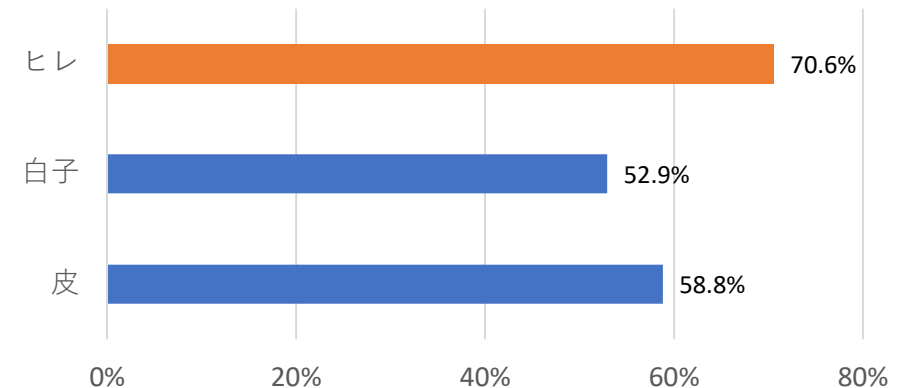
2) 現在の日本からの食品輸入



3) 皮、白子、ヒレ等への興味

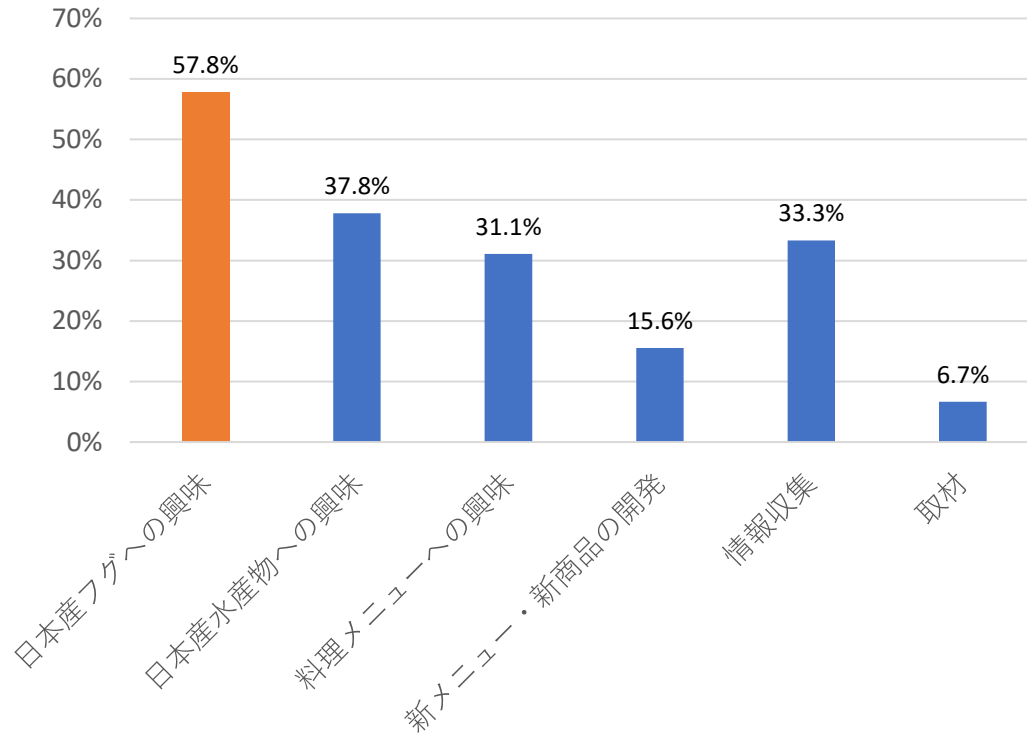


4) 興味のある部位



アンケート結果、及び考察

10. 参加目的 (複数回答)



【アンケート結果の考察】

- ・性別、年代共に均等、且つ幅広い年代層に参加をいただくことが出来ました。
- ・多国籍、多民族国家であるシンガポール故に、他の国籍の方々にも参加をいただきました。
インド、インドネシア、日本、マレーシア、他
- ・何れのメニューにも一定の評価を得ながらも、**10%前後**は、「美味しくない」との回答が得られた。参加者が、一般消費者ではなく、プロであり味に厳しいこと、中国メニューによってフグの良さが感じられないとの考えによるものとの意見でした。
- ・最も評価が高かったメニューは、「フグのワンタン麺とフグスープ」で、メニューとしてのバランスが良かったのではとの推察が現地から寄せられました。
- ・日本産水産物は、刺身のイメージが強く、他のメニューでの提案が、消費拡大、輸出促進には、必要と感じられる結果となった。
- ・日本産フグの認知度は、想定以上であったが、**20%**が安全に感じないとのアンケート結果であった。日本産フグの消費拡大、輸出促進には、安全性を地道に伝えていくことも重要と考えられる。
- ・フグへの高い関心を感じられるアンケート結果となった。**92.3%**が、未取引とのことから、消費拡大、輸出促進の可能性が大いに感じられる結果となった。

現地のメディアプロモーション

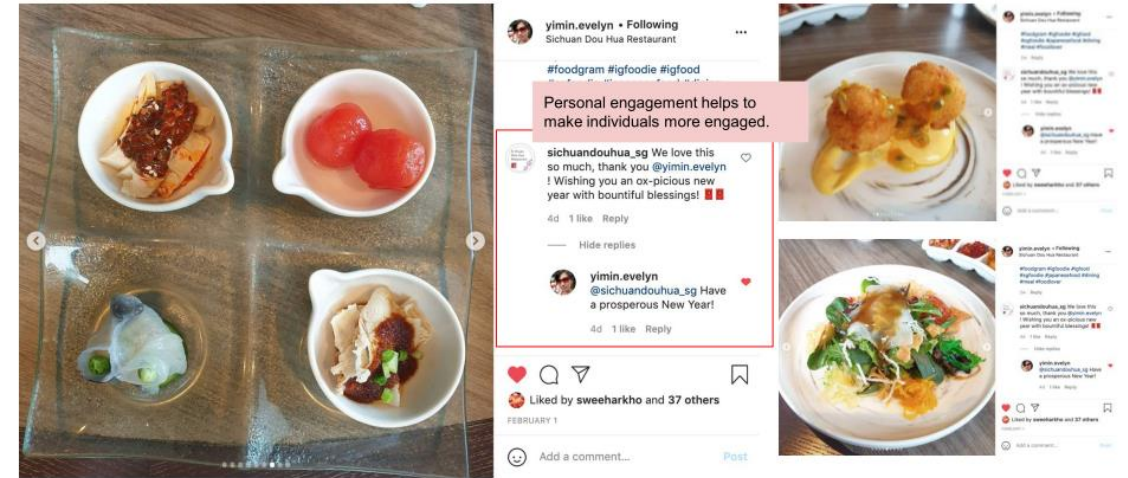
Media Post - @chefolivia

<https://www.instagram.com/p/CKpq08uJZBE/?igshid=11pkxszdxiqqs>



Media Post - @yimin.evelyn

<https://www.instagram.com/p/CKv6hYnR0p/?igshid=meqo5p2x404e>



Media Feature - @pin.prestige @teaseewhy



More story highlights:
<https://www.instagram.com/stories/highlights/17926104043504333/>

Media Feature - @kenneats

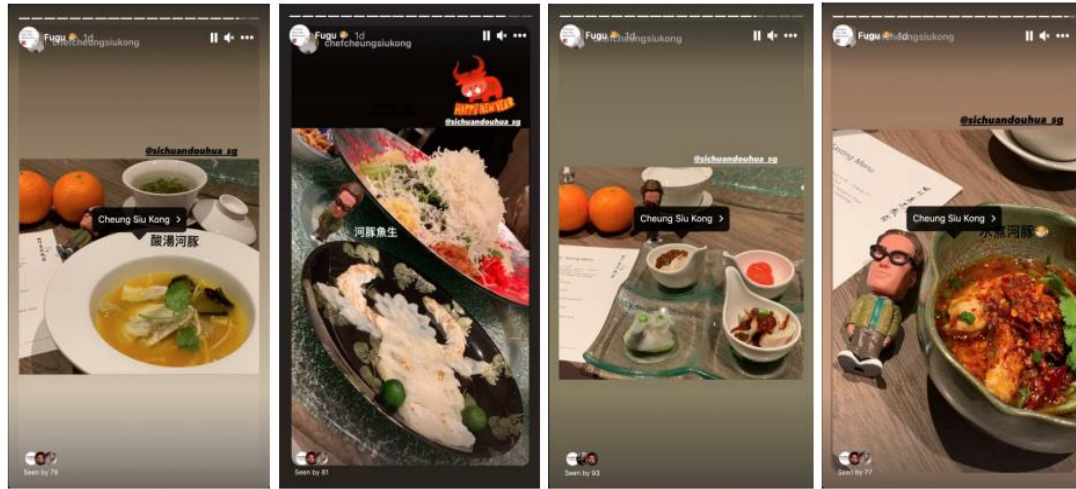


More story highlights:
<https://www.instagram.com/stories/highlights/17926104043504333/>

現地のメディアプロモーション

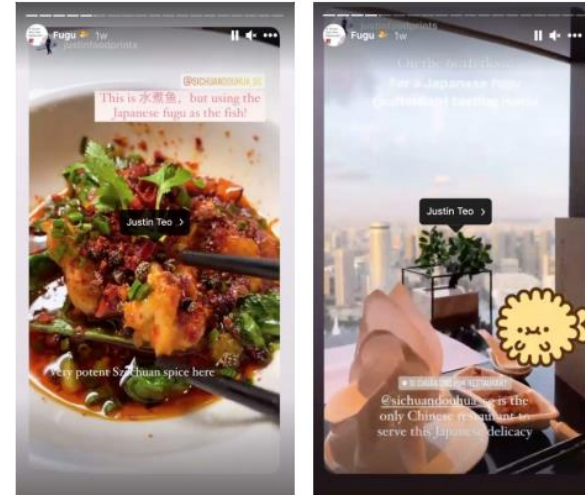
Media Feature - @chefcheungsiukong

More story highlights:
<https://www.instagram.com/stories/highlights/17926104043504333/>



Media Feature - @justinfoodprints

More story highlights:
<https://www.instagram.com/stories/highlights/17926104043504333/>



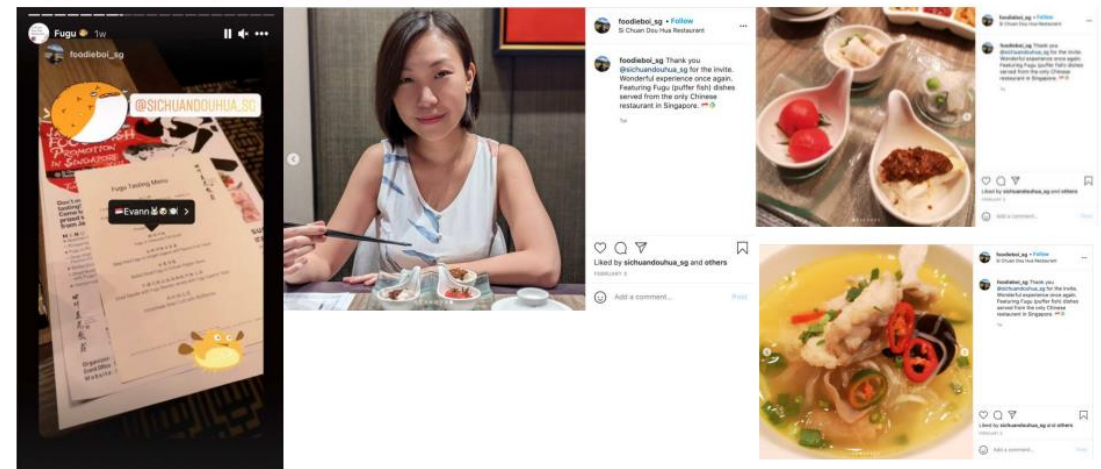
Guest Posts - @luvstephie

https://www.instagram.com/p/CLD27_KJ82J/



Guest Posts - @foodieboi_sg

<https://www.instagram.com/p/CK1QsMxJ-Bq/?igshid=1sm12er16fy4z>



総 括

日本産フグプロモーションinシンガポール2021出展者アンケート

NO	社名	感想
1	(株) 道中	身だけでは加工が制限される。 アカモクに加えるのはマフグが安価なのでそちらにすればよかったかも
2	(株) 吉田水産	刺身の引き合いは多そう。物流上で乾燥が出そうだ。 試食用で出した綺麗に盛り付けない刺身キッドも受けそうだった。
3	(株) 海	皮、ヒレ、口を除くと20%程度割高になるので、早く規制を解除してもらいたい。いちいち検査があると生のみがきは消費期限的に使えるか心配だ。
4	(株) 永野商店	筋肉だけならドレスが一番よいと思うので、マフグやゴマフグを安定的に供給したい。
5	(株) 山賀	スープの評価はよかったようだが、水分を運ぶと割高となるようです。粉末の検討をしたいと思いました。
6	(株) 山西商店	GIFTの需要がわからなかったので、今度はレストランで使えるマフグの切り身などを提案したいと思いました。
7	新松浦漁協	そもそもお茶漬け文化もわからないし、試食させないと難しいと思った。唐揚げの方は人気あると思うが、皮の付いた口がつかえないので高くなる。今度チャンスがあれば寿司用のフィレなども提案したいと思った。
8	(株) ミツイ水産	クロサバの唐揚げは可能性があると思った。今度は試食に入れてほしい。

- ・現在フグの輸出にHSコードがないため正確に把握できていないが、日本からのフグ輸出はアメリカ向け約1000万、シンガポール向け約500万、マレーシア向けに約100万程度と想定される。
- ・その中でもシンガポールはフグ料理専門店が出来るなど有望な市場となりそうであったが、2013年現地でフグ中毒が発生したことによりシンガポール政府は筋肉部位以外を輸入不可とした。以降フグの輸出は停滞していたが、2019年10月は招聘型と渡航型のセミナーを行ない一定の成果を得た。しかしながら同時に筋肉部位だけでなく、他部位の解禁に向けて継続的なPR実施の重要性を認識し、本年も輸出拡大に向けて日本産フグプロモーションの効果により、シンガポールでの春節の「魚生」イーサン文化に福＝フクを合わせた刺身が注目を浴びている。現地のレストランでは丑年にちなんだイーサンフグ刺身をメニュー化した。
- ・プロモーション開催時の現地コロナ感染者は1日5人以下に抑えられており、料理店での会食人数が1グループあたり5名から8名に緩和されたが、日本から渡航できず、現地会場レストランではバイヤーを少人数ずつ完全予約制として、オンデマンド形式でのセミナーと個食での試食提供を2週間かけて実施した。他にも多くのコロナ対策をしながら実店舗を使ったプロモーションが成功できたのは、当協会のシンガポール代表者Ms.LINDAと長期に渡り綿密な話し合いを重ねて準備が出来ていたこと、物流以外にも印刷物の手配を現地サプライヤーのニチリョウフーズ社がフォローしてくれたこと等、今回はとても良いチームワークでした。関係各位に心より感謝申し上げます。結果、このような状況下で104名ものバイヤーに来場していただきました。
- ・アンケートからたくさん興味深いことが伺えますが、特に日本から食材を輸入していない多くのバイヤーが、日本産フグに興味があり、取り扱ってみたい潜在ニーズがあるのがよくわかりました。さらにブリとマグロも刺身は人気であり、引き続きこのようなプロモーションを強化していくべきと強く思いました。
- ・今回は昨年フグ勉強会を実施したシンガポール食品庁の輸出入担当者からも応援メッセージをいただき、一同喜びました。皮、ヒレ、白子部位についても日本政府と話し合いが継続されて、一日も早く解禁されることを希望しています。
- ・近年の日本産フグプロモーションでシンガポールでは日本産フグが確実に認知されつつあり、アフターコロナに向けてさらに注目される食材となるよう、引き続き努力して参りたいと思います。今後ともどうぞ宜しくお願い致します。

総 括（シンガポール合計4回）

- ・2020年度のシンガポールにおけるセミナーについては、コロナの影響で渡航が出来なくなったことから、全漁連が事務局となって、第1回目を高鮮度凍凍結品をテーマとして8月27日に、第2回目を即食品（簡便調理品）をテーマとして10月15日に、第3回目を東北産加工品をテーマとして12月15日にオンライン形式で実施した。
また、第4回目については、国際ふぐ協会と全漁連との共催でフグをメインテーマとして、現地で集客のうえ実施した（日本からの渡航は無し）。
- ・シンガポール向け輸出については、4～6月にかけては、現地でコロナによる都市封鎖が行われ、大きく落ち込む状況となっていたが、7月には都市封鎖が段階的に解除され、その直後からタイミング良く、合計4回のオンライン形式のセミナーが実施できたことにより、8月以降は徐々に出荷が回復し、10月以降は完全に回復するまでとなり、最終的な成約額は、事業計画における目標値を超える見込みとなった。（ブリ、マグロ、魚卵、マダイ、フグ、カニ、ホタテ、その他加工品等）。
- ・なお、オンライン形式でのセミナー開催については、予定通りにバイヤーが参加するか、成約に結び付けられるか等の不安はあったが、いずれも懸念を払拭する結果となった。また、新たなバイヤーから、セミナーで紹介した商品以外の問い合わせが多く入ったのも特筆事項である。
- ・一方で、オンライン形式のデメリットとして、PCや携帯電話を使用しての参加となるため、参加バイヤーが退出しやすいこともあり、自ずとセミナー時間が限られ、紹介できるアイテム数が限られることが挙げられる。このため、継続的に成約金額を伸ばすためには、通常のセミナー以上に複数回の実施が必要である。
また、回線の不具合や急用で参加出来なかったバイヤー、また本セミナーの開催を後日知ったバイヤーから、改めてセミナー動画を見たいといった要望が多数あった。