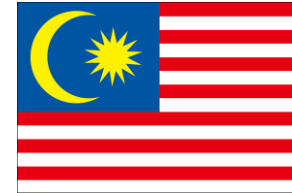


マレーシアへの日本産ふぐ輸出拡大に向けた プロモーション報告書



主 催

水産物・水産加工品輸出拡大協議会

運 営

国際ふぐ協会

エグジビション テクノロジーズ (株)

2021年 3月 5日 (金)

開催概要

- 開催日時：2021年2月1日(月)～2月19日(金)
- 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
- 受託者：エグジビションテクノロジーズ(株)
- 委託業務：マレーシアに於ける「国産ふぐ」の商品PR全般（案内状作成、各種必要手続、国内生産者・加工業者の参加誘致、PR食材サンプル輸出・配達業務、マレーシアに於ける参加者募集、アンケート配布・回収、係る資料・報告書作成
- 目的：世界で唯一、「国産ふぐ」の輸入が全面的に許可されている国・マレーシアに於いて、同国のシェフ、商社の担当者等のバイヤーに「国産ふぐ」を調理する経験を提供し、伴って説明を実施することで、今後の輸出拡大を図ることを目的とする。
- 結果：約60名のバイヤーに調理サンプルをデリバリーし、デリバリー時に調理パンフレット、映像をご覧いただきながら商品説明を実施。結果、約60先からアンケート回答を得た。約半数から「取扱に関心ある」との回答が寄せられ、既に5先より具体的な商談があった。



商品説明PR準備

JAPANESE FUGU PROMOTION IN MALAYSIA 2021
PROMOSI FUGU JEPUN DI MALAYSIA 2021
1 Feb. Mon 2021~

Do you know Japanese "Fugu", the safe, delicious and auspicious fish? Japanese Fugu Promotion is being held 1 February (Mon), 2021~ for a limited time

Free Japanese Fugu (toxic removed and dressed) for the first 100 restaurants and suppliers who are interested in dealing in Japanese Fugu!

Adakah anda tahu "Fugu Jepun", ikan yang selamat, lazat, dan yang dipercayai membawa kebahagiaan? 1 Februari (Isnin), 2021 ~ Promosi Fugu Jepun sedang diadakan!

Fugu Jepun (racun siap dialir keluar and dibersihkan) percuma untuk 100 restoran dan pembekal pertama yang berminat untuk berurusan dengan Fugu Jepun!

日本の安全で美味しい幸福を呼ぶ魚・「フグ」をご存じですか? 2021年2月1日(月)~、「フグ」の試食プロモーションを開催中!
 「日本産ふぐを調理してみたい」、「メニューを考えてみたい」レストラン、サプライヤー先着100名様に除毒済み日本産ふぐドレス1kgをプレゼント!

Watch video of how a famous Malaysian restaurant in Japan created 5 types of Malaysian dishes features Japanese Fugu. Tonton video bagaimana sebuah restoran Malaysia yang terkenal di Jepun mencipta 5 jenis hidangan Malaysia menampilkan Fugu Jepun.

日本にある有名なマレーシア料理店が、マレー料理に因んだ5種類のふぐメニューを提案した調理動画も公開中です
<https://www.seafood-show.com/fugu/malaysia2021>

We look forward to your application! Kami menantikan permohonan anda! 皆さまのふるってのご応募をお待ちしています!

STEP 1 Visit website watch video
 Lawat laman web menonton video
 Website, 動画をみる

STEP 2 Received sample
 Terima sampel
 サンプルをお届け

STEP 3 Cook & Taste
 Memasak & cuba rasa makanan
 調理&試食

STEP 4 Answer a survey Upload recipes and photos
 Jawab kaji selidik Muat naik resipi dan foto
 Анкеттеに答える レシピ・写真をアップロード

Contact International Fugu Association / Exhibition Technologies, Inc.
 Shin Aoyama West bldg 8F., 1-1-1 Minami Aoyama, Minato-ku, Tokyo, 107-0062, Japan
 TEL: +81-3-5775-2855 MAIL: fugu@exhibitiontech.com

Organizer/Pengantar: Japan Aquatic Products Export Council / Majlis Eksport Produk Akuatik Jepun
Event Office/Pejabat acara: International Fugu Association / Persatuan Fugu Antarabangsa

● 動画作成

日本でマレーシア料理店として名高い、「マレーアジアンキュジーン」店に全面協力をいただき、「国産ふぐ」を現地の方々に愛好いただけることを目的としたメニューを開発、提案いただいた。

・ マレーアジアンキュジーン (東京都渋谷区渋谷2丁目9-9)

オーナー&シェフ: チャー氏

※ 「ふぐ」の調理にあたっては、「ふぐ取扱認証書」を渋谷区保健所にて取得いただいた。

サンプル提供した「国産ふぐ」を調理、検討の上、現地の食事情に適していると思われる5種類の参考メニューを決定した。

※ 5種類のメニュー

ふぐのサンバル焼き



ふぐのスパイシー唐揚げ



ふぐの生姜ねぎ炒め



ふぐの豆鼓炒め



ふぐの椒塩炒め



サンプルメニュー考案風景

マレーシアの民族構成は、マレー系（約66%）、中国系（約26%）、インド系（約8%）とされている。斯様な民族構成も鑑み、多くの方々に受け入れていただけるようなメニューを考案した。



- メニュー決定への民族の想定
- ・ふぐのサンバル焼き：主にマレー系、インド系
 - ・ふぐのスパイシー唐揚げ：全民族
 - ・ふぐの生姜ねぎ炒め：全民族
 - ・ふぐの豆鼓炒め：中国系
 - ・ふぐの椒塩炒め：全民族

● 「国産フグ」の主要な配布先、及び商品説明

現地・日系商社の取引先、新たにピックアップしたバイヤーに電話、FAX、メール、SNS等で案内を実施した。緊急事態宣言下で閉店中の店舗が多い中、在宅時間を活用したデリバリー方式で、配布・訪問時に商品説明を実施し、参集すること等の三密を避けることも出来た。緊急事態宣言下という状況に適したプロモーションと考えられる。

ふぐのサンバル焼き：
主にマレー系、インド系

ふぐのスパイシー唐揚げ：
全民族

ふぐの生姜ねぎ炒め：
全民族

ふぐの豆鼓炒め：
中国系

ふぐの椒塩炒め：
全民族

JAPANESE FUGU PROMOTION IN MALAYSIA 2021

ふぐのサンバル焼き
Grilled fugu with sambal
Ikan fugu bakar

Season the fugu with a special sambal sauce and grill with banana leaves. This is an excellent way to make Malay-style grilled fish. A wonderful fusion of food culture.

Gunakan sos sambal khas sebagai perasa untuk fugu. Bakar fugu di atas daun pisang. Ini cara sedap untuk membuat ikan bakar Melayu. Pertukaran budaya makanan yang sedap sekali. 特製のサンバルソースでふぐを調味し、バナナリフで焼く。マレースタイルの焼き魚の作り手。 日馬の食文化の交流。

JAPANESE FUGU PROMOTION IN MALAYSIA 2021

ふぐのスパイシー唐揚げ
Spicy deep-fried Fugu
Fugu goreng Malay style

Seasoned with Malaysian curry powder and curry leaves. Snacks that are crispy on the outside and soft and bouncy inside.

Gunakan serbuk kari Malaysia dan daun kari sebagai perisa untuk Fugu. Snek yang rangup di luar dan lembut serta anjal di dalam. マレーシアのカレー粉とカレーリフで調味。 外はカリッと、中は柔らかなくて弾力あるフグの身を楽しむおつまみ。

JAPANESE FUGU PROMOTION IN MALAYSIA 2021

ふぐの生姜ねぎ炒め
Stir-fried Fugu with ginger and spring onion
Fugu masak halia dengan daun bawang.

Sauté the lightly pre-fried fugu slices with plenty of ginger and spring onions. It is a gem full of the smells of ginger and spring onions. Recommended as a side dish for rice.

Tumis hirisan fugu yang telah di goreng dahulu dengan halia dan daun bawang. Anda akan menikmati bau halia dan daun bawang yang sungguh wangi. Disyorkan untuk dinikmati dengan nasi.

JAPANESE FUGU PROMOTION IN MALAYSIA 2021

ふぐの豆鼓炒め
Stir-fried Fugu with fermented black bean
Fugu goreng dengan kacang hitam masin

A dish stir-fried in a light-night, bouncy fugu with a deep-flavored bean drum. This exquisite collaboration dish goes well with rice too.

Tumis fugu dengan dengan kacang hitam masin. Enak sekali dengan nasi.

JAPANESE FUGU PROMOTION IN MALAYSIA 2021

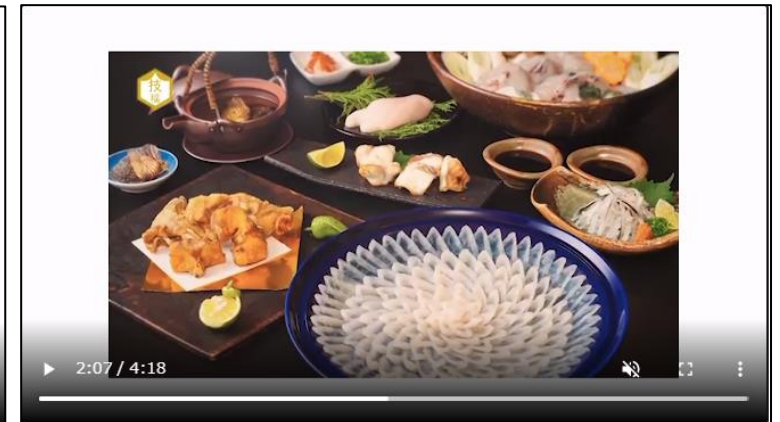
ふぐの椒塩炒め
Stir-fried fugu with salt pepper
Fugu goreng istimewa

Lightly fry the seasoned fried fugu with salt, pepper, and chili pepper. Recommended as snack with any refreshing juice too.

Tumis fugu yang telah diperisa dengan garam, lada, dan lada cili. Juga disyorkan sebagai snek dengan mana-mana jus yang menyegarkan.

商品説明プロモーション映像

5種類のオススメ・メニューの調理行程を紹介する映像を作成、「国産ふぐ」の紹介映像、PM説明画像とまとめ、プロモーション映像を完成させ、ホームページに掲載した。



アンケート内容

1. 調理されたフグメニューのポイントを教えてください
2. メニューに名前を付けるとしたら、どのような名前ですか？
3. フグを調理した感想を教えてください
 - 調理しやすかった
 - 他の魚と変わらなかった
 - 調理が難しかった
4. 日本のフグを食べたことはありましたか？
 - 初めて
 - ある
 - 日本
 - マレーシア
 - その他
5. 日本のふぐを取り扱ってみたいですか？
 - はい
 - いいえ
6. 調理写真をアップロードしてください

● 商品デリバリー、商品説明、アンケート回収

開催案内を実施し、調理を希望するバイヤーに「国産ふぐ」サンプルをオーシャン貿易（現地代理店：センドイチ）よりデリバリーした。デリバリー時に本事業の意図、商品説明、アンケート返答依頼を実施した。調理後、ホームページを通じたアンケートへの回答と共に、調理画像の提供を依頼した。想定以上の様々な発想による調理画像が寄せられ、「国産ふぐ」の可能性を感じる結果となった。

アンケート結果、及び考察

1. フグメニューのポイント

- サクサク衣のフグ唐揚げにしました。
- ふぐの骨からスープを作ってみた。
- スライスして揚げ、カレー用のサイズにカットした。
- キノコ、イカ墨、ワインソースを添えたズッキーニカペリーニ
- 唐揚、グリル、ふぐ鍋
- 蒸し料理、バター焼き、天ぷら、塩焼き
- 刺身
- ふぐのカルパッチョ
- 炒めもの
- 日本食レストランなので奇をてらわず唐揚げや塩焼き等定番の商品を作りました。
- 磨きの冷凍の状態配送されたので、揚げる前に余計な水分の脱水と臭みを取ることが重要です。後は揚げる時の火入れに気を使いました。
- ふぐの香りフグの香りと食感
- 魚の鮮度と味
- 日本酒のおつまみにしました。

Fried Fugu



Pamelo fugu salad with yuzu dressing



Fugu Iwazuke



フグと春野菜の天ぷら



※ アンケート回答者の調理写真

アンケート結果、及び考察

2. メニューに名前を付けるとしたら

- フグの唐揚げ
- フグ唐揚げ
- deep fry fugu
- "てっちりふぐ天盛り合わせ"
- Wok Fried Ginger and Sprig Onion
- Curry Fish "
- Roasted Fugu
- 唐揚げ
- Fugu Karaage
- MUSHI FUGU
- FUGU UWAN YAKI
- FUGU IWAZUKE
- little spice fugu
- SASHIMI FUGU
- FUGU CARPACCIO
- FRIED FUGU
- Pamelofugu salad with yuzu dressing
- 河豚の唐揚げ、河豚鍋
- ふぐ天ぷら
- フグと春野菜の天ぷら
- Fugu, nori, beurre blanc
- Deep Fried Goma Fugu
- Kaarage Fugu
- "Fugu Katsu BurgerFugu Katsu Sandwich Steamed Turnip Blowfish and Mizuna Yuzu Ginger SauceFugu Chiri Papper Pot "
- Kaarage Fugu

FUGU CARPACCIO



FUGU CARPACCIO



ふぐ天盛り合わせ



※ アンケート回答者の調理写真

ふぐ天ぷら



Fugu Uwan Yaki

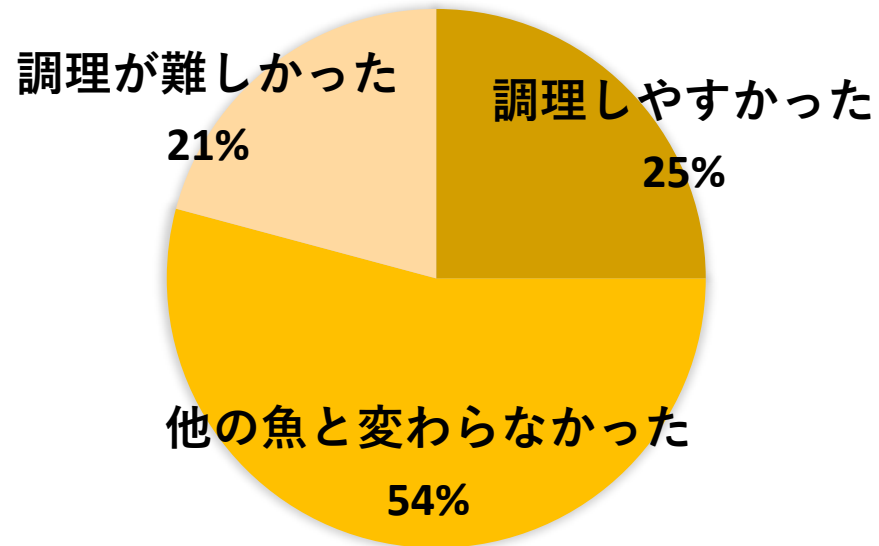


Roasted Fugu with zucchini capellini with chanterelle, squid ink and wine sauce



アンケート結果、及び考察

3. フグを調理した感想



4. フグを調理した感想（コメント）

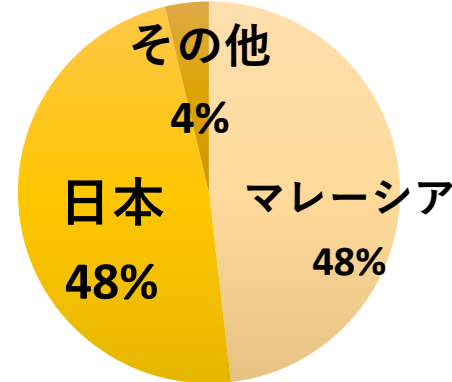
- 日本で食べたフグ料理の味などを再現してみた。できるかぎり、ほぼ同じ食材をつかって似たような料理でフグの味と鮮度を確かめることができた。
- 鍋や唐揚げも作ってみました。
- “他にも唐揚げ、フライ、鍋、炙りペースト、鉄板焼き、一夜干し焼きも作ってみました。炒めたふぐは、とても美味しかったです。刺身にも挑戦しましたが、美味しさを感じられませんでした。少し臭いがするので、輸出することになった場合は、新鮮なうちに冷凍できれば良いと思いました。
- 鶏肉の味と似ていると感じました。とても柔らかくて美味しかったです。
- 加熱用なので天ぷらや唐揚げにしました。山菜と合わせることで季節感を出しました。
- メニュー開発に役に立ちました。

アンケート結果、及び考察

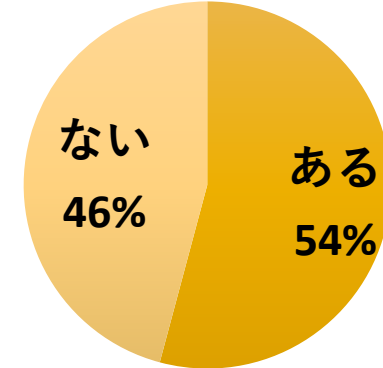
5. 日本のフグを食べたことは？



6. 何処で日本のフグを食べたことがある？



7. 日本のフグの取り扱いに興味は？



現地・マレーシアに於ける度重なる緊急事態宣言の期間延長で、多くの外食店が閉店しており、外食店への配布には、困難が伴う状況であったが、緊急事態宣言明けに向けて「新しいメニューを開発しよう」、「新しい店舗展開を考えたい」、「ヘルシーなメニューを始めたい」等の要望の高まりもあり、当初の予定に近いアンケート結果が得られた。

商品説明時に、「生でも食べられますか?」、「毒はありませんか?」等の質問も寄せられた。メニュー説明のみならず、斯様な「国産ふぐ」の安全性の冊子も同時に配布し、周知徹底を図るべきであったと考えられる。

「国産フグ」を食べた経験を有していながら、日本食メニューとしてのみ考えられていて、現地へのメニューとしての取扱は考えていられていなかった。今回の取組は、斯様な対象へ需要を喚起させる取り組みとなったと考えられる。

結果、半数を超えるバイヤーから、取扱への意向が寄せられ、現地商社からも商品説明後、「全く想定していなかった反響で驚いている。先入観なく提案することの重要性を感じた」との声をいただいている。そして、「コロナ感染によって、マレーシアでもヘルシー志向が高まっており、ヘルシーな日本食をアピールする好機と捉える機会になった」との声もいただいた。本プロモーション効果をより一層具現化するためにも、今後は「国産ふぐ」の相乗効果を図ることが出来るよう、他の日本産水産物も含めたプロモーションに取り組みたい。

ハラールについて



マレーシアはイスラム教徒が多く、国内ではハラールの条件をクリアした商品が多く流通されていますが、ふぐについては、毒を除去したものはハラール商品として流通しており、この度のプロモーションを行った60レストランで提供されたふぐも、毒の無い筋肉部位だけであり、特に問題はありませんでした。

今後安価なフグの加工品を提案する場合はハラールを意識する必要など、サプライヤーと協議して商品選定をしていく必要があると考えます。

■日本産ふぐプロモーション in マレーシア 多くの参加でレシピ写真とアンケート回答届き 新市場に確かな手応え

水産物・水産加工品輸出拡大協議会／2月1日～28日



水産物・水産加工品輸出拡大協議会は「日本産ふぐプロモーションinマレーシア2021」を開催（事務局：国際ふぐ協会）、日本産フグの輸出拡大に向けたプロモーションでシンガポールに続いてマレーシアでもイベントを開催した。今回は2月1日から先着100名でアンケート回答とレシピ募集をウェブで行い、2月末日で終了。現地から様々なフグ料理のレシピがマレーシアからメールで寄せられ、今後につながる貴重なプロモーションとなった。

マレーシアはマレー系イスラム民族を中心に、中国系、インド系など様々な民族がそれぞれの特徴が融合した独自の文化を持っており、多文化的食文化として独自の存在感を持つ。厳しい戒律のもとにあるハラール文化も根強く、酒などの禁食も存在する一方で中華系の華僑も多く住んでおり、真逆のような食文化が混在、宗教的な違いも含めて多彩な食文化で重要な要素を持つ。

そうしたマレーシアだが、魚食文化は盛んだ。周知を海に開かれていることから水産物の利用は活発でフグの輸入に対しても意欲的。特に、水産物はハラールとして認められていることから、水産物に対する嗜好が強いが、フグに関しては同様に既に条件付きの輸入となっている。現在は日本のフグ免許制度が都道府県でバラバラになっており、国家間での調整を進めづらい状況にあるが、日本側の体制を整えさらに拡大する可能性も孕んでおり、今後の貴重な市場として日本も積極的にアプローチ

チをしてきている。特に、日本では既に都道府県の資格制度で統一する動きが進んでおり、海外輸出拡大の追い風となっていることから今後にも期待は高まる。

今回のプロモーションは東京渋谷のマレー料理店「アジアアングイジーン」によるトラフグとゴマフグの料理を撮影、ホームページ上で公開した後、それを見たい現地シェフの中で希望者にアンケート回答を条件として日本産フグ1kgを提供、独自のフグ料理を調理してもらい、その写真を提供してもらうというもの。

初めて日本産フグを使用したシェフもいたが、アンケートと共に多くの料理の写真が提供された。シンガポールに続き、最も可能性のある新たな市場のマレーシアでフグの消費が拡大されることを期待したい。

対マレーシアフグ販促

水産加工品輸出拡大協議会がふぐ協会と料理動画を公開

水産物・水産加工品輸出拡大協議会（古川幸弘会長）とともに、マレーシアへの日本産フグ輸出拡大に向けたプロモーション事業を展開している。東京都内のマレーシア料理店「マレーシアアンキユジーン」の協力の下、国産フグを使ったマレー料理5品を開発し、調理風景や消費者の反応を映した動画を公開。フグの取り扱いを検討する現地レストラン・サプライヤーを対象に、先着100人に国産ゴマフグを贈る企画を実施している。2月末まで。



マレー料理にちなんだフグメニューは、フグの身をバナナナリーフに盛り、サンバルソースをかけて焼き上げた「ふぐのサンバル焼きをはじめ、「ふぐのスパイシー唐揚げ」や「ふぐの生妻ねぎ炒め」「ふぐの豆鼓炒め」「ふぐの椒塩炒め」を提案する。

特設ホームページ上にあるフグプレゼント企画の応募フォームから必要事項を記入した先着100人に、除毒処理済みの国産ゴマフグのドレス1点を贈る。フグを使って調理したり、試食したりしてアンケートでフグの感想や調理写真を募り、反応を確かめる。

国際ふぐ協会の古川会長は「マレーシアへの国産フグに関するプロモーションは今回が初めて。フグの食材としての魅力を知ってもらい、将来的なフグ輸出につながりたい」と話している。



総括

- ・ 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1000万円、シンガポール向け約500万円、マレーシア向けに約100万円程度と想定され、その中でもマレーシアは世界で唯一、日本産フグ加工品が自由に貿易することができる重要な国。
 - ・ 2017年には現地の漁師が採ったフグが原因による中毒死が発生したため、マレーシア政府がフグの食用を禁止にすることを検討した際、水産庁・厚労省の協力により日本産フグの安全性を食品安全局長へ説明し、難を逃れた。
 - ・ しかし現在は、コロナ感染者が1月末にピークとなり、政府より行動制限令MCOが発令され、MCOは全ての飲食店に対してイートインの禁止、持ち帰り又はデリバリーのみとする規制を課されている。
 - ・ 従って、シンガポールのプロモーションのようにシェフがレストランに来店し、試食をするということができなかったが、多くのシェフは食材としてのフグには興味があるため、希望者にフグを配布して、フグメニューを作ってもらおうという計画を立てた。
 - ・ まず、渋谷のマレー料理店のマレー・アジア・クイジーンに東京フグ条例に基づくフグ調理の許可申請をしてもらい、日本産のフグを使ったメニューを開発してもらった。その際にマレーシア独自の食材やフグとの相性などを伺い、現地のシェフにも参考にしてもらえるようVTRを工夫した。
 - ・ また現地との貿易に精通している貿易会社に協力を要請し、現地サプライヤーと連携することができた。
- マレーシアは首都クアラルンプールだけでなく、ジョホールバルやペナンなど広域に都市が繋がり、料理店が多く存在しており、その中で妥当なレストランを選定し、フグメニューをTRYしてもらうのはサプライヤーとの連携が大変重要であった。
- ・ その結果、約60件のフグメニューが届き、現地MCOなどの状況から考えればまずまずの結果であったと考える。
- アンケートではほとんどがフグを知っているシェフであった。
- 現地にはまだフグ＝怖いと考えている人が多く、日本産フグの安全性を告知していく必要性を強く感じた。また今回のサンプルは安価なゴマフグにしたが、日本料理店では高鮮度の刺身にしたいという要望が多くあった。唐揚げ、天ぷらや鍋なども作ってもらったが、現地独自のメニューについては現物を試食したいと思うものばかりでユニークであった。MCOが解除されたらマレーシアで日本産フグがメニュー化されることを期待する。
- ・ 今回初めて日本産フグのプロモーションをマレーシアに向けて行ったが、まずはフグを知っているシェフがメニュー化し、徐々に現地での日本産フグの認知が拡大されることを目指すとともに、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、引き続き努力したい。