

# シンガポールでの日本産水産物・水産加工品 PRセミナー（2021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  
事務局：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 Aquatic Products Export Council  
National Federation of Fisheries Co-Operative  
Association (JF-Zengyoren)



Nichiryō Foods Pte Ltd

# 開催概要

- 開催日時 : 2021年9月9日(木) 15:00~15:40
- 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 : Zoomを使ったテレセミナーを開催し、輸出重点品目（ブリ、タイ）を中心に、高鮮度凍結品や、高鮮度即食加工品をシンガポールのレストラン、量販店、サプライヤーに紹介し、輸出拡大を図る。
  
- 結果 : 50名のシェフ、バイヤー、消費者が参加
  
- 手配業務 : 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  
(必要手続、サンプル輸入業務および管理、参加者募集、現地宣伝等)  
セミナーに係る資料／報告書作成

# Quick-frozen marine products SEMINAR



Yari-ika



Ise-Ebi



Kinmedai



Saba-Miso



Yellow tail fillet



Tai-Ham



Tako-meshi

9th SEP 2021  
THURSDAY  
3 PM ZOOM

INVITATION



Japan Aquatic Products Export Council

## 内田常務挨拶

○JF全漁連の内田と申します。本日は皆様、ご多忙の中WEBセミナーに参加していただき、誠にありがとうございます。

Hi, my name is Uchida from JF Zengyoren.

Thank you very much for taking time out of your busy schedules to join our web seminar today.

○今回のセミナーのテーマは、高鮮度凍結品と即食加工品、養殖魚の御紹介です。

なお、即食加工品とは、自然解凍や湯せん、電子レンジ解凍など、簡便な調理方法で美味しく、手軽に食べることが出来るものです。

The theme for this seminar is to introduce high freshness quick-frozen products, ready-to-eat processed products and farmed fish.

Ready-to-eat processed foods are products that can be eaten easily and deliciously using simple cooking methods such as natural thawing, hot water heating, and microwave thawing.

○近年、即食品の加工レベルは目覚ましく向上しており、美味しさに加えて、お店での調理時間の短縮や在庫ロスの軽減が期待されます。

Recently, the level of processing of ready-to-eat foods has remarkably improved, and besides being delicious, they are expected to shorten the cooking time in restaurants and to reduce inventory loss.

○また、小売店やECサイトにとっても、家庭で手軽に食べられる商品であることから、今後の販売アイテムの1つとして期待が出来ると思います。

Furthermore, since these products can be easily prepared and eaten at home, retailers and e-commerce sites can also expect them to be one of their future target sales items.

○また、養殖魚については、天然魚と比べて安定供給が可能なため ブリとタイの製品も紹介させていただきます。

As for farmed fish, we will also be introducing yellowtail and sea bream products as their supply is more stable than that of natural fish.

○本セミナーは、WEBでの開催のため御説明が中心となりますが、後日、Nichiryō Foodsの社員が皆様と商談させていただきますので、品質面の評価や質問などをいただければ幸いです。

本日はよろしく願いいたします。

This seminar will be held via web, so the main content will be explanations.

However, Nichiryō Foods staff will be meeting with you at a later date to discuss the quality of our products and any questions you may have.

We hope you will enjoy this seminar. Thank you!



# Kinmedai (Splendid Alfonsino) Caught in Tokyo

When most people hear the word “Fishery in Tokyo,” they usually think of the so-called “Edo-mae” (Tokyo Bay) coastline, but the area of islands such as the Izu Islands and Ogasawara Islands is also included in the category of Tokyo's fishery.

These islands are surrounded by excellent fishing grounds, some of the best in Japan, thanks to the complex sea floor topography and the warm Kuroshio Current.

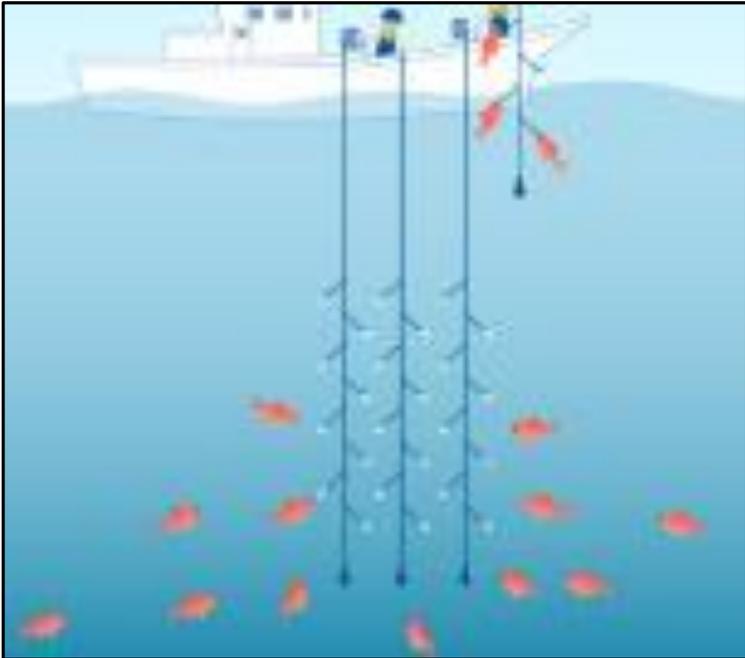
A vast variety of fish are caught seasonally, including Kinmedai, Bonito, Yellowfin tuna, Japanese butterfish, Mackerel scad. Of these, the largest catch is the Kinmedai, (Splendid alphonsino).



**Kinmedai is a deep-sea fish that can be found at depths of 200 to 800 meters, and is caught by pole-and-line fishing. Since nets are not used, the bodies of the fish are not damaged.**

**Miyakejima and Shikinejima are the main production areas. High freshness is its main selling point, and the day after the fish are caught, they are transported by boat to the Tokyo mainland, where they are quick-frozen in liquid freezers.**

**The meat of the fish goes well with any kind of cooking, such as sashimi, boiled, grilled, or cooked in a pot, and the head and Ara(bony parts of fish) are great sources of broth.**



# Sword-tip Squid, "Ippon Yari"

caught by pole-and-line fishing in the Chikuzen Sea facing Fukuoka Prefecture.

The Chikuzen Sea is a good fishing ground where cold and warm currents collide and where plankton is easily generated due to the shallow depths where the sunlight reaches.

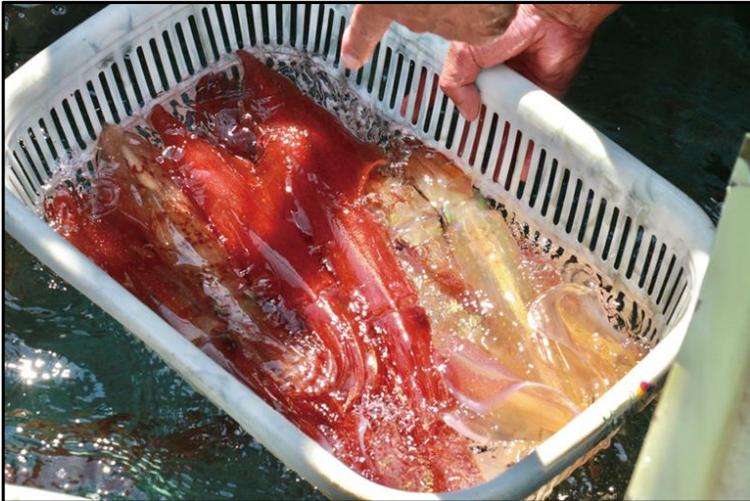
Sword-tip Squid caught there with a body length of 15 cm or more are branded as "Ippon Yari," named after the weapon(spear) carried by a popular military commander from Fukuoka.



The most distinctive feature of Ippon Yari is its freshness. In the Chikuzen Sea, the fishing grounds, landing port, and processing plant are all close together, so the squid are quickly frozen in a fresh state with the color of the surface of the body still reddish brown. After thawing, the fish is so fresh that its suckers can stick to the hand and can be eaten as sashimi.

Depending on the season, other types of squid such as cuttlefish and Japanese common squid can be caught in the Chikuzen Sea, but if you want to enjoy the crunchy texture, there is no other squid than the “Ippon Yari”!

Just dip the clear and beautiful sashimi of "Ippon Yari" in soy sauce and quickly put it in your mouth, you will enjoy its pleasant crunchy texture and unique sweetness.



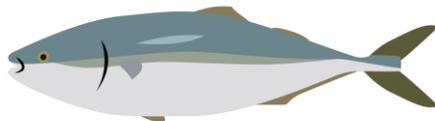
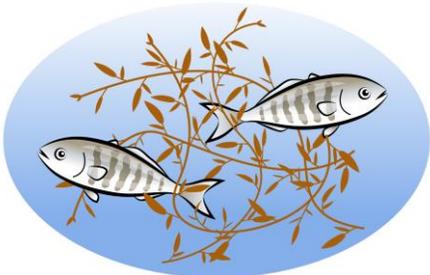
# Frozen Farmed Hamachi (Yellowtail)

Although you may already be familiar with this fish, let me explain the flow of yellowtail farming and the current situation this year.

The farming of yellowtail begins with the catch of juvenile fish, called Mojako, around March to May every year. In other words, most of Japanese yellowtail farming relies on natural seedlings for its source.

Although it varies depending on the sea area or water temperature, it grows to 1.5-4.0 kg by August of the second year, and 4-7 kg by December, and is shipped fresh or processed frozen.

1 <sup>st</sup> Year		2 <sup>nd</sup> Year		3 <sup>rd</sup> Year	
APR		APR	OCT/NOV/DEC	MAY/JUN to Summer	
1 year old Catch and Feeding...		2 years old Farming... Best Season Start !		3 years old Spawning Season...	



**NEXT  
GRADE...**

For your information, yellowtail is Japan's fourth highest exporting marine product after Scallops, Mackerel, Bonito and Tuna, and has become a priority export item for Japan from this year.

As for the situation of yellowtail this year, the catch of juveniles usually starts in late March and ends in May, but due to the continued poor catch, it has been going on even after June.

In the end, only 40% of the allowable catch was achieved, which is 56% of the previous year's total.

The number of second year fish in ponds in Japan is already low, and the price of yellowtail this year and next is expected to be higher than before.

### 2021年モジャコ(プリ養殖の種苗)の採捕結果

	採捕許可尾数 (万尾)	充足率	採捕期間	前年実績比
高知	282.0	58%	3月23日 ~ 6月3日	69%
鹿児島	686.2	45%	3月25日 ~ 6月5日	50%
宮崎	154.0	6%	3月31日 ~ 6月14日	11%
愛媛	70.0	66%	4月7日 ~ 6月30日	338%
熊本	154.6	1%	5月9日 ~ 6月10日	4%
長崎(速報値)	187.6	39%	4月20日 ~ 6月28日	74%
徳島	135.6	6%	4月25日 ~ 7月3日	27%
大分	510.0	53%	5月4日 ~ 6月24日	58%
計	2,180.0	40%		56%

\*三重、佐賀、静岡、兵庫、香川、福岡は採捕せず \*7月14日現在

引用：みなと新聞2021年7月14日配信データ





## 金華さば 仙台味噌煮

### Simmered Kinka Mackerel with Sendai Miso

“Kinka mackerel” is a brand of mackerel grown in the waters where cold and warm currents collide and where nutrients are so rich that it is selected as one of the world's three best fishing grounds.

This high-quality mackerel is seasoned with miso, a traditional fermented soybean paste that has been handed down for more than 400 years, and cooked in a pot with great care and attention to detail.

**宮城県産  
たこのうしお飯**

**Tako Ushio Meshi**  
(Mixed Rice with Octopus)



The freshest octopus, which can even be eaten as sashimi, is caught in the waters around Miyagi Prefecture and cooked with "Hitomebore", the rice that represents Miyagi Pref.

The light flavor from the light shoyu oil and kelp allows you to fully enjoy the umami and tenderness of the octopus.

Both of these products are not made using the retort method, in which raw fish and seasonings are packed in a sealed plastic bag, so you can enjoy the fluffy texture of the fish as you would in a Japanese restaurant.

• シンガポールの皆様、こんにちは。JF全漁連の岩崎と申します。

Good afternoon, everyone in Singapore, I am Iwasaki from National Federation of Fisheries Co-operative Associations.

• 本日は、高鮮度凍結品と、電子レンジと湯せんで簡単に調理が出来る高鮮度即食加工品をいくつかご紹介いたします。

Today I would like to introduce you to some of our high freshness frozen products & ready-to-eat processed products that can be easily prepared in a microwave oven and hot water.

◆終わりに In closing.

• 本日紹介したものはごく一部で、他にも沢山の商材をご紹介できます。

The products introduced today are just a part of our products, we can introduce many more to you.

• シンガポールの皆様、ご要望がございましたら、Nichiryō Foods社を通じて、是非、私たちにご要望をお聞かせください。

Dear people in Singapore, if you have any requests, please let us know through Nichiryō Foods!

• 以上で、私からの説明を終わらせていただきます。ご清聴ありがとうございました。

This is the end of my presentation. Thank you very much for your kind attention.



#### <1ページ目>

- まずご紹介するのが、『東京で漁獲されたキンメダイ』です。
- 東京の漁業と聞くと、いわゆる“江戸前”東京湾沿岸を想像しますが、伊豆諸島、小笠原諸島といった島嶼海域も東京の漁業に含まれます。
- これらの島の周囲は、複雑な海底地形と温暖な黒潮のおかげで、日本でも有数の良漁場が広がっています。
- 季節ごとにキンメダイ、トビウオ、カツオ、キハダマグロ、メダイ、ムロアジなど、様々な魚が漁獲されますが、その中で一番漁獲される魚がキンメダイです。

#### <2ページ目>

- キンメダイは水深200~800mに生息する深海魚で、一本釣りによって漁獲されます。網を使わないため、魚体を傷つけません。
- 三宅島、式根島が主産地です。高鮮度が売りで、漁獲された翌日には東京本土に運搬船で運ばれ、液体凍結機で急速凍結されます。
- 身は刺身、煮つけ、焼き物、鍋物など、どんな調理とも相性がよく、頭やアラからはよいダシが取れます。

#### <3ページ目>

- 続いてご紹介するのは、『福岡県産 釣ヤリイカ 一本槍』です。
- 福岡県に面する筑前海は、寒流と暖流がぶつかり、また太陽の光が届く浅い水深が広がり、プランクトンが発生しやすい好漁場です。
- そこで漁獲された胴長15cm以上のケンサキイカは、地元福岡出身の人気武将が所有していた武器にちなんで、『一本槍』という名前でブランド化されています。

#### <4ページ目>

- 一本槍の特徴は鮮度です。筑前海は漁場と水揚港、加工場がすべて近いため、体の表面が赤褐色のまま、新鮮な状態で急速凍結されます。解凍後、吸盤が手に吸い付くほどの鮮度のため、刺身で食べることができます。
- 筑前海では季節により、コウイカ、スルメイカといったほかのイカも獲れますが、歯ごたえを楽しむならこの『一本槍』以外にはありません。
- 透明で美しい『一本槍』の刺身を、醤油につけて、するっと口に入れば、コリコリとした心地良い歯応えと特有の甘みを味わえます。

#### <5ページ目>

- 続いてご紹介するのは『養殖ハマチ』です。
- 既におなじみの魚ですが、ハマチ養殖の流れと今年の状況について説明します。
- ハマチの養殖は毎年3~5月頃にモジャコと呼ばれる稚魚を漁獲することから始まります。つまり日本のハマチ養殖の多くは、原料を天然種苗に頼っています。
- 海域や水温の違いで差はありますが、2年目の8月頃には1.5~4.0kg、12月頃には4~7kgぐらいに成長し、鮮魚出荷や冷凍加工されます。

#### <6ページ目>

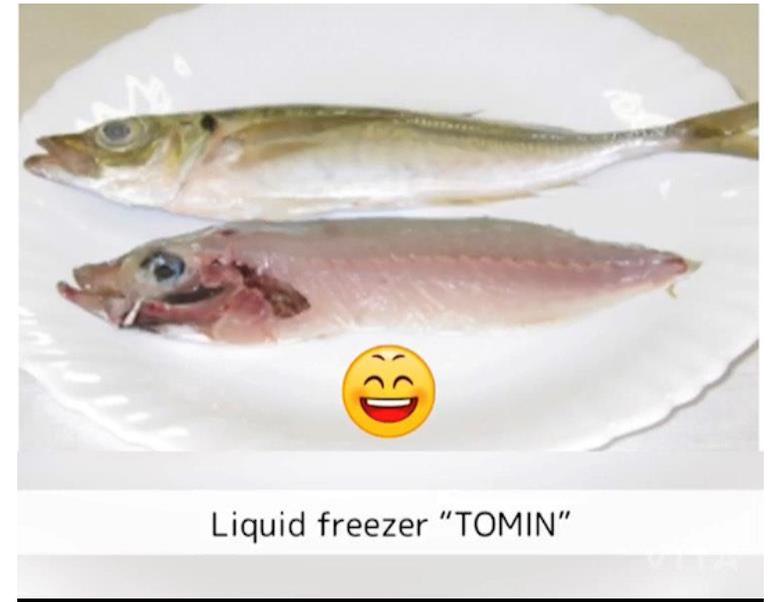
- ちなみに、ハマチはホタテ、サバ、カツオ・マグロに次ぐ日本の第4位の水産物輸出売上高となっており、本年から日本の輸出重点品目となっています。
- さて、今年のハマチ状況として、通常であれば稚魚の漁は3月下旬から始まり5月には終漁となるどころ、不漁が続く6月以降も続きました。
- 最終的には漁獲許可尾数のわずか40%にとどまり、前年度比56%という結果になりました。
- 既に日本国内の2年魚の在池数量は少なく、今年および来年のハマチの価格は従来よりも高くなることが予想されます。

#### <7ページ目>

- 続いて、CAS凍結という、細胞を破壊せず、鮮度を保ったまま凍結可能な機械を使用し、レンジで温めるだけで即食可能な商品をご紹介します。
- まず『金貨さば 仙台味噌煮』をご紹介します。
- 「金華さば」とは、寒流と暖流がぶつかり、世界三大漁場に選ばれるほど栄養分が豊かな海域で育ったブランドさばです。
- この品質の良いさばを、400年以上受け継がれた醸造味噌を使って味付けし、手間を惜しまず鍋でことこと炊き上げた商品です。

#### <8ページ目>

- 続いては『宮城県産 たこのうしお飯』をご紹介します。
- 宮城県近海で漁獲された、刺身でも食べることが出来る高鮮度な「たこ」を、宮城県を代表する米「ひとめぼれ」と一緒に炊き上げました。
- 薄口醤油と昆布によりあっさりとした味付けなので、たこの旨味や柔らかさを存分にお楽しみいただけます。
- どちらの商品も、ピニール袋に生魚と調味料を入れて作るレトルト式製法ではありませんので、日本食料理店で食べるようなふっくらとした食感を味わえます。





原 慎二  
丸佐屋シンガポール総料理長

みなさん、こんにちは。  
シンガポール丸佐屋、総料理長の原と申します。

Hello, everyone.

My name is Hara, the executive chef of Marusaya Singapore.

本日はご紹介いただいた7種類の商品について、これから商品の調理を交えて、使い方、また調理のポイントなどをご紹介していきたいと思います

I would like to show you how to use the seven products introduced today, as well as tips on how to cook them, while cooking them.

今回は非常に鮮度の良い、鮮度にこだわった商品が多く、非常に面白いと思いますので御覧になってください。

There are a lot of products that are very high in freshness, and I think it's very interesting, so please take a look.

どうぞよろしく願いいたします。

I hope you will enjoy it. Thank you.

- **ぶり Yellowtail**

脂のノリ、色持ちが良く、刺身から焼き物まで幅広く利用できます。

カマの部分は、見た目の良い大振りな焼き物として価値ある商品提供もできます。

The fat content and colour of the fish are excellent, and it can be served in a wide range of dishes from sashimi to grilled.

- The kama, gill portion, can also be used to provide a valuable product as a large, visually appealing grilled item.





- **一本槍 Ippon-yari (Squid)**

非常に鮮度が高く、甘味、食感が大変優れております。皮も剥きやすく、作業調理効率の良いイカです。今回の商材の中で個人的に一番評価をしております。

The “Ippon-yari” squid is incredibly fresh and has an excellent sweetness and texture.

- The skin is easy to peel and the preparation efficiency is great.
- Personally, I think this is the most attractive of all the products.

- **金目鯛 Kinmedai (Splendid Alphonsino)**

パックされた冷凍状態で見ると、色味が悪いような印象を受けますが、解凍すると見事に綺麗な赤色に発色します。

程よい脂があり刺身商材として十分に価値がある商材と思います。

- When looking at it in its packed frozen state, it seems that its colour is poor, but after it is thawed, it develops a beautiful red colour.

- It has just the right amount of fat to be of high value as a sashimi product.





Ise Ebi  
Japanese Spiny Lobster

鮮度が高く、大変ボリュームのあるサイズに好感が持てます。  
The freshness of the lobster and its very generous size are very pleasing.

- **伊勢海老 Ise-ebi (Ise Lobster)**

鮮度が高く、大変ボリュームのあるサイズに好感が持てます。また、よくある冷凍エビ独特の臭みがありません。

紹介動画では熱湯をかけましたが、これは臭みを取り除くためではなく、火入れすることによりエビの甘みを出すためです。

頭の味噌もしっかり入っており、そのまま味噌汁に、または味噌を使った焼き物など幅広く利用できます。

The freshness of the lobster and its very generous size are very pleasing. Also, there is no smell that is characteristic of frozen lobsters.

- In the introduction video, boiling water was poured over the lobster, but that was not to remove the smell, but to bring out the sweetness of the lobster by heating it.

- The miso in the head is also well preserved, and can be used in a wide variety of ways, such as directly in miso soup or grilled with miso.



Ise Ebi  
Japanese Spiny Lobster



Ise Madai Dry Cured Ham  
Seabream

良い鯛を使用しているため、紹介動画では皮を引いて切  
it with the skin pulled off here, but since the sea  
of fat,

- **まだいスモーク Smoked red sea bream (Madai)**

脂のノリが良い鯛を使用しているため、紹介動画では皮を引いて切りましたが、皮目を炙って食べても美味しいと思います。

お酒のアテに、ハイボール、日本酒に良く合うと思います。

In the introductory video, I cut it with the skin pulled off, but since the sea bream has good amount of fat, it would be delicious even if you just sear the skin.

I think it goes very well with highballs and sake.



## Tako Ush Mixed Rice with



- **タコご飯 Octopus rice**

やや小ポーションの印象があります。1人前のご飯として提供するよりも、小分けするお弁当や、コースの一品として丁度良いサイズです。

- タコの旨味がよく出た上品な商品です。
- This product gives the impression of a slightly small portion, and is a just right size for a small lunch box or a dish for a course, rather than serving as a rice dish for one person.
- It is an exquisite product with a great umami flavour from the octopus.



急なオーダーへの対応、調理師のいないお店でも安定した品質提供できる点に好感が持てます。  
Favourable as it can be used to respond to urgent orders and provide stable quality in restaurants without cooking.

- **サバ味噌 Mackerel with miso (Saba miso)**

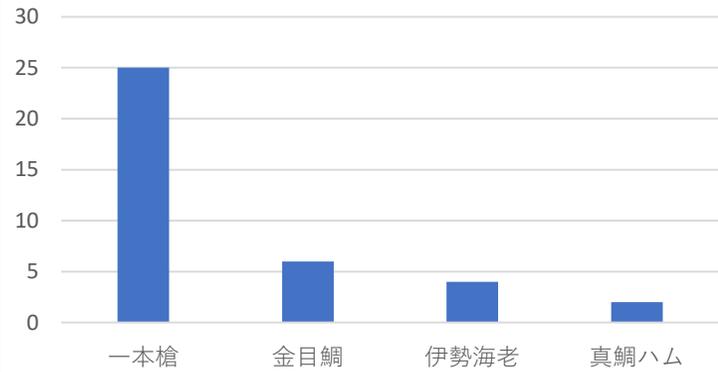
電子レンジで加熱するだけで提供できるため、急なオーダーへの対応、調理師のいないお店でも安定した品質提供できる点に好感が持てます。

- As it can be served simply by heating in a microwave oven, it is favourable because it can respond to urgent orders and provide stable quality even in restaurants without cooks.

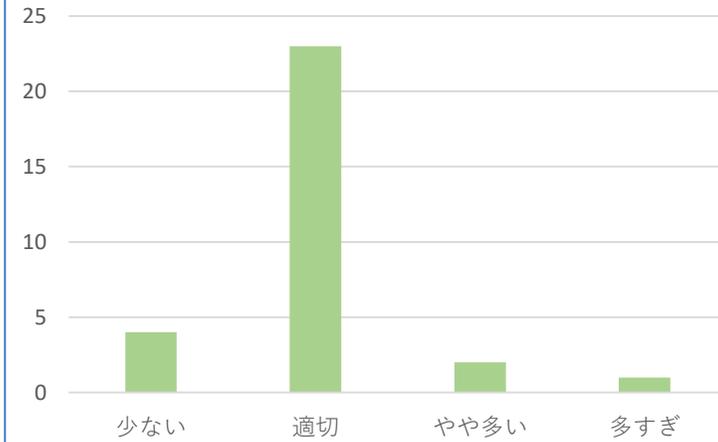


# アンケート結果

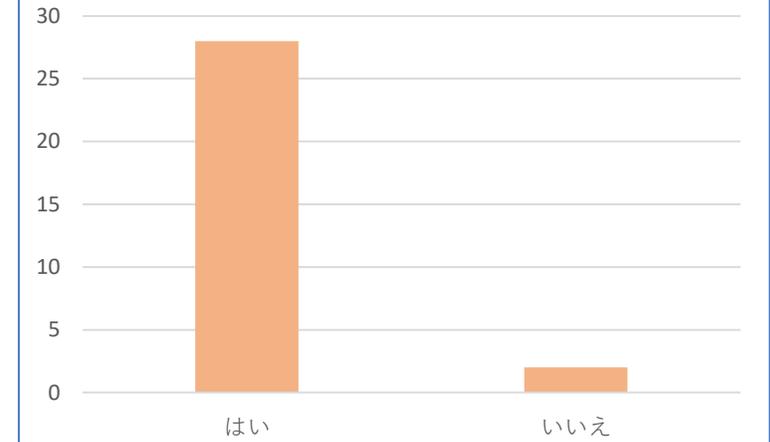
興味を持ったアイテム  
(複数回答可)



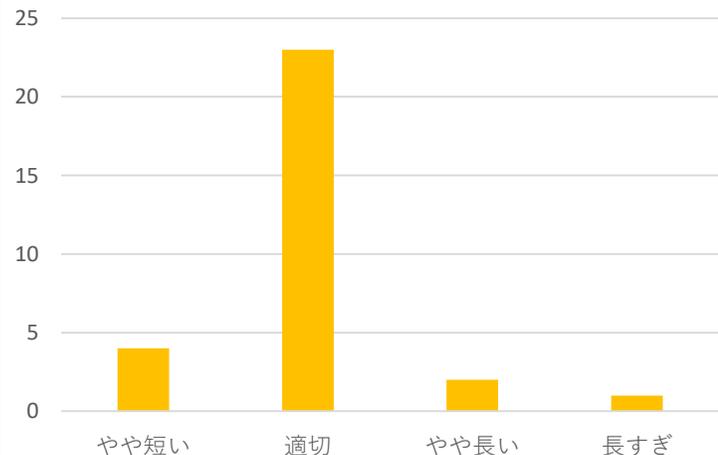
アイテム数 (7種類) について



このセミナーを他の人に勧めるか



セミナーの時間 (30分間) について



今後、セミナーで扱って欲しいテーマ・魚種

冷凍マグロ (多数)  
水産加工品  
貝類 (ホヤ等も)  
即食加工品 (多数)  
フグ  
季節性のある魚介類  
カキ

北海道の魚介類  
珍しい魚介類  
アワビ  
ギョギョいち掲載のアイテム  
NIL  
急速凍結魚介類 (刺身グレード)  
プライドフィッシュ

# 総括

コロナ禍が収まらないシンガポールで、本年度第1回目のテレビセミナーを多くのシェフらが待ち望んでおり、好評だった。なお、日本ではコロナによる緊急事態宣言期間中なこともあり、全水加工連の出展商品（金華さば、仙台味噌煮、宮城県産たこのうしお飯）に関しては、事務局の全漁連が代行する形で紹介を行った。今回は、マレーシアのジョホールバル（シンガポールの対岸の都市）からの視聴者もあり、広がりを感じる。KAIZENYAは、シンガポールでECを運営しており、高鮮度即食品に興味があって、視聴しているとの情報である。原シェフによる調理動画も人気となっており、各バイヤーからの問合せが多く入っている。ウェビナーの再放送を視聴したい（WEBへのアップ希望）との要望は後を絶たない。

NF社の段取りは非常に良く（ノートラブル）、事務局の全漁連としても安心して委託ができています。アンケート結果では、刺身用ヤリイカ（一本槍）がダントツの高評価となった。コロナの新規感染者は増加しているが、政府はウィズコロナ政策を採り、レストランの閉鎖は発令されていないので、年商\$30万（25百万円）を目指す。第2回目は、アンケートでリクエストの多かった「冷凍マグロ」をメインとし、輸出重点品目も紹介する予定（10月中旬）。

## 参加店等

元気寿司（シンガポール、マレーシア）、寛寿司、信屋（居酒屋）、神楽酒（居酒屋）、実柚（和食）、海洋寿司（和食）、バニラ（バー）、楽楽（居酒屋）、信屋（居酒屋）、別府（和食）、海（和食）、糀（和食）、SHINSAT（和食）、一の字（鰻屋）、相撲屋（和食）、徳（居酒屋）、MITSU（寿司）、平嶋水産（鮮魚店）、マサミヤ（B to C）、HFM（和食）、居心地（和食）、幸福（和食）、悟喰（和食）、JSTT（鮮魚店）、KAIZENYA（B to C）、山川（和食）、ひまわり（和食）、なにわ（居酒屋）、いな穂（居酒屋）、SAW（和食）等