

# 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：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 : 2022年1月27日(木) 15:00~15:25
  
- 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、シェフにとっても、家庭でも、調理が簡単便利な加工品に焦点を当て、輸出重点品目（タイ）と合わせ、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 : 59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

# Processed Marine Products SEMINAR

FROM NORTH TO SOUTH OF JAPAN

27th JAN 2022  
THURSDAY  
3 PM ZOOM

INVITATION



Japan Aquatic Products Export Council



## 開会あいさつ (JF全漁連 内田常務)

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。  
Good afternoon. My name is Uchida from JF Zengyoren. Thank you very much for attending today's web seminar, despite your busy schedules.

日本は南北に長く、山地が国土の75%を占めていることにより、シンガポールと比べて地域地域で気候も大きく異なり、四季もハッキリしています。そのため、海で獲れる魚も多種多様で、地域ごと、季節ごとに、その魚の味や脂の乗りなどの特質を活かした伝統的な和食文化を発達させてきました。

現代の日本人は、和食・洋食・中華など食べ方の幅も広がってきていますが、古来からの食文化を基に、新しい食べ方も発展させてきました。今回はその一環として、いくつかのアイテムをご紹介します。

Japan is a country that stretches long from north to south, with mountainous terrain covering 75% of its land area.

Therefore, compared to Singapore, the climate varies greatly from region to region, with four distinct seasons.

Because of this, a wide variety of fish can be caught in the sea, and each region and season has developed its own traditional Japanese food culture that is characterized by the taste of the fish or the amount of fat.

Modern Japanese people have a wider range of ways of eating, such as Japanese-, Western-, and Chinese style food.

However, we have also developed new ways of eating based on our ancient food culture.

This time we would like to introduce a few items as part of this trend.



J F 全漁連 内田常務

本日紹介する商品の一部は、業務用以外に、ECサイト等でのコンシューマパックでの取扱いも可能です。

Some of the products we are introducing today can be handled in consumer packs on EC sites, etc., as well as for commercial use.

なお、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、Nichiryo 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。

Since this seminar is web-based, the focus will be on explanations.

However, Nichiryo Foods staff will arrange a business meeting with you at a later date and we would appreciate it

if you could give us your comments on the quality of our products and any questions you may have. Thank you very much!

① Fried Atka mackerel (Hokke)

Hokkaido

Hokkaido-grown Atka mackerel (Mahokke) is wrapped in fresh breadcrumbs and fried to a hearty size.

Mahokke from Hokkaido is characterized by its high fat content, firmness, and rich flavor. The batter is blended with Hidaka kelp extract, making it an excellent product.

Just fry them frozen in oil at 170-180°C for 5-6 minutes. It is easy to cook.



100g/pc    30pc/BOX



② Mackerel (Saba) Sashimi Miyagi pref.

Offshore of Kinkazan in Miyagi Prefecture is one of the best fishing grounds for catching fat mackerel. What we are going to introduce today is not vinegared mackerel (Shime-Saba). It is a fillet for sashimi.

Small mackerels are caught in early summer and stored until autumn to fatten up to 700g. They are carefully processed into fillets and then frozen by CAS.

CAS stands for "Cell Alive System," a freezing technology that keeps the flavor intact. It freezes water instantly to prevent ice-crystallization, it enables the cell membrane to remain intact.

The mackerel is very rich in fat, so it goes well with dry sake or crisp white wine.



180g/pk



CAS

③ Osaka Shirasu (Whitebait) Croquette **Osaka**

The best and freshest Shirasu (whitebaits) from Osaka Bay is used to make croquettes with excellent flavor.

The batter is crispy and you can enjoy the delicious flavor and texture of the Shirasu.



60g/pc    5pc/pk

100% 大阪市漁協  
大阪産シラス

しらす  
コロッケ

最上級の新鮮しらす使用  
味と香り抜群！  
ヘルシーな話題のコロッケ

数量限定

Whitebait Korokke

The advertisement features a large, appetizing image of a whitebait croquette. The background is a vibrant green. Text is written in bold black and red characters. At the bottom, the product name 'Whitebait Korokke' is written in a large, blue, outlined font.

④ Hiroshima Small Sardines with Flour **Hiroshima pref.**

Small sardines (anchovies), a specialty of Hiroshima, have their heads and guts removed and are sprinkled with flour for deep frying.

No seasoning is added, so you can enjoy the original flavor and taste of small sardines.

Deep-fry frozen in oil at 170°C for 2 to 3 minutes.



1kg/pk





⑤ Grilled Sea Bream with Barley Miso

Ehime Pref.

Ehime Prefecture is the highest producer of cultured sea bream in Japan, producing more than half of the total national production.

The sea bream was raised with great care, marinated in barley miso, and filleted and grilled with a savory flavor for the perfect taste. It comes in a pack and can be easily cooked in a microwave oven.

It contains honey as an ingredient. Please do not give to infants under one year of age.

80g/pc



⑥ Saikyo Pike Conger Shumai  
Yamaguchi pref.

The Seto Inland Sea in Yamaguchi Prefecture is one of the best fisheries for Hamo (Pike Conger) in Japan. The Yamaguchi brand Saikyo Hamo is highly praised for its excellent taste.

The "Saikyo Hamo" is made into fish paste and used to make Shumai. Please enjoy the fluffy texture and taste with ume paste.



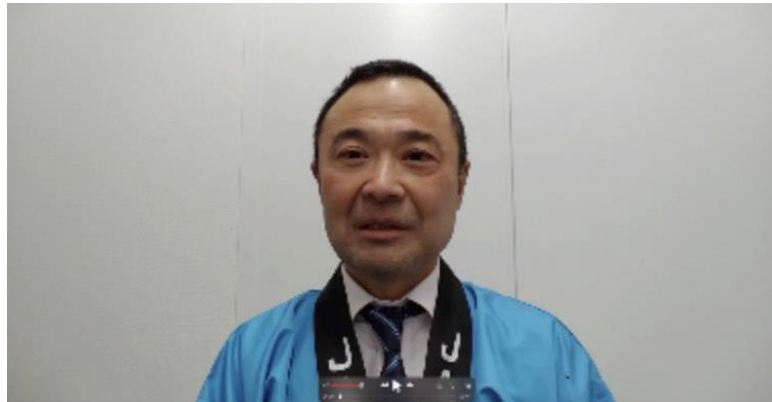
30g X 30pc / pk



## ① ほっけフライ 北海道

北海道産真ほっけの開きを生パン粉で包み、ボリュームのあるフライにしました。北海道産の真ほっけは、脂が乗り、身の締まりが良く、味が濃いのが特長です。衣（バター）に日高昆布エキスを配合した、こだわりの逸品です。

凍ったまま170～180℃の油で、5～6分間揚げるだけ、調理は簡単です。



J F 全漁連 小舟次長

## ② サバ刺身 宮城県

宮城県の金華山沖は、脂の乗ったサバが漁獲される屈指の好漁場です。今回ご紹介するのは、シメサバではありません。刺身用のフィレです。

初夏に小さなサバを漁獲し、秋まで蓄養して700gアップまで太らせます。

丁寧にフィレに加工した後、CAS凍結します。CASとは、セル・アライブ・システムの略で、美味しさをそのまま凍結させる冷凍技術です。水を瞬時に凍らせることで氷晶化を防ぎ、細胞膜を無傷に保つことを可能としています。

脂のりが大変良いサバなので、辛口日本酒、またはキリッと白ワインなどに非常に合います。

③ 大阪産しらすコロッケ      大阪

大阪湾産・最上級の新鮮しらすを使用し、風味抜群のコロッケを作りました。衣サクサク、しらすの風味と食感を楽しめます。

⑤ 鯛の麦みそ焼き      愛媛県

愛媛県は、養殖マダイの生産量が日本一。全国生産量の半分以上を生産しています。愛情込めて育てたマダイを麦みそで漬けて、香ばしい味が染み入った切身を焼き上げ、最高に美味しく仕上げました。パック入りで電子レンジで簡単に調理できます。成分にハチミツが入っているので、生後1歳未満の乳児には与えないでください。

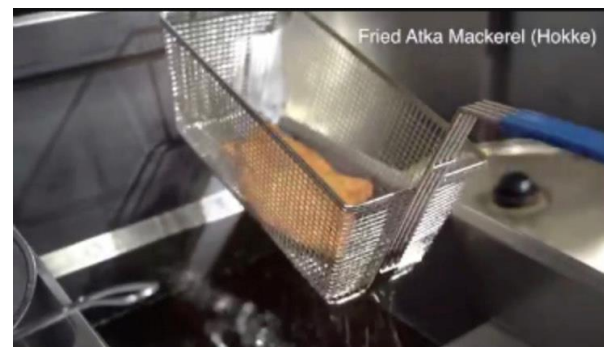
④ 広島県産 小いわし粉付      広島県

広島名産の小いわし（カタクチイワシ）の頭、内臓を除去し、唐揚げ用に小麦粉をまぶしました。味付けはしていませんので、小いわし本来の風味、旨みをお楽しみください。凍ったまま170℃前後の油で2～3分間揚げてください。

⑥ 西京はもしゅうまい      山口県

山口県の瀬戸内海は、ハモの全国有数の産地です。やまぐちブランドの「西京はも」は、味が良いと高い評価を受けています。「西京はも」をすり身にして、しゅうまいを作りました。ねり梅を付けて、ふわっとした食感と味わいをお楽しみ下さい。

Product Demonstration by  
Chef Chi of Ishinomaki Grill and Sake



Good afternoon, customers, friends and colleagues.

My name is Chin and I am from Nichiryo Foods Singapore.

Thank you for your time to attend our January Seminar where our theme this time is on Marine Processed Products.

This time round, we brought in 6 exciting products from different prefectures in Japan. They are Fried Mackerel from Hokkaido, Saba Sashimi from Miyagi, Shirasu whitebait Croquette from Osaka, Small Sardines from Hiroshima, Grilled Sea Bream from Ehime, Pike Conger Shumai from Yamaguchi prefecture.

This will be our last video for today. After which, our sales representatives will forward you a link for a quick survey and at the same time we hope you can request for free samples to try out. We will be more than happy to serve you.

This will be the last seminar for this season and we hope to see you very soon to bring in more exciting products in months to come. Thank you.



Nichiryo Foods Chin社長

# 総括（シンガポール合計4回）

第4回目は、レストランでも、家庭でも、重宝・便利な水産加工品の中から、日本でも注目されている良品を選定して紹介した。  
重点品目としては、愛媛県の養殖真鯛(麦みそ焼き)を紹介した。

セミナー開催日、シンガポールでの新型コロナ新規感染者数は3千人／日（人口＝550万人）で、日本での新規感染者数＝6万人／日と人口当たりの発症率がイコールだった。しかし、シンガポールはウィズコロナ政策を貫き、会食制限（5名まで、飲食22:30まで可）が比較的緩やかなため、飲食店の活気は衰えていない一方、マレーシア等からの従業員が少なく、簡便なレトルト品へのニーズは高まっている。また、ECに対する巣ごもり需要も存在し、レトルト加工品への注目度は高い。

1年を振り返ると、上半期に多数のクラスターが発生し、2020年のロックダウンに等しい厳格な経済活動制限が発動され、多くのレストランは休業した。下半期になり、前述のウィズコロナ政策のおかげで、営業時間や会食人数制限はあったものの、レストランは息を吹き返し、Webでのセミナーは順調に開催でき成果に繋げることが出来た。  
最終的な成約見込金額は、1.4億円となった（ブリ、マグロ、魚卵、マダイ、フグ、カニ、ホタテ、その他加工品等）。

参加店等

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）、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）、MASAMIYA（B to C）、居心地（和食）、悟喰（和食）、KAIZENYA（B to C）、山川（和食）、ひまわり（和食）、なにわ（居酒屋）、JCトレンド有限会社（貿易業） etc.

Which products featured in the seminar are of interest to you?

13 responses

