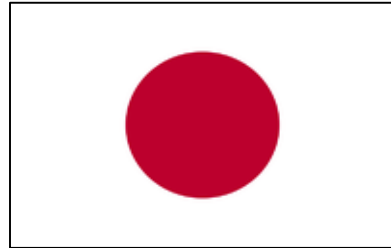


# 「日本産ふぐ & 水産物輸出拡大プロモーション」

in シンガポール



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

受託者：エグジビション テクノロジーズ（株）

## 事業概要報告

- 事業名：「日本産ふぐ&水産物輸出拡大プロモーションinシンガポール」
- 実施期間：2021年12月28日（火）～2022年1月28日（金）、2月3日（木）～2月28日（月）
- 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：シンガポールに於いて実施される水産物（フグ、ブリ、ホタテ）のプロモーション業務全般  
プロモーション食材の収集、輸出、サンプル配布、会場手配、告知、アンケート配布・回収、集計、資料作成
- 事業目的：シンガポールには、日本からのフグの筋肉部位の輸入が認められている。筋肉部位以外の部分まで輸入認められるためには、日本のフグ食文化が安全であることが理解され、広く浸透することが重要なポイントと考えられる。そこで、ブリ、ホタテと共にフグの安全性を継続的にアピールすることにより、輸入が解禁された場合のさらなる輸出拡大につなげることを事業目的とする。  
輸出拡大に向けたプロモーションの継続的な実施により、取引を希望するバイヤーが増加しており、シンガポール政府は、前々年度に本事業での輸出プロモーションの一環として実施した「日本産フグ勉強会」等の効果もあり、フグの白子、皮、ヒレ部位についての輸入解禁議論が活発となっている。このため、この機を活かし、現地のサプライヤー、レストランシェフと情報共有し、重点品目のブリ、タイ、ホタテと共に日本産フグの安全性やおいしさをアピールする。
- 事業内容：1) バイヤーへのPR活動  
フグ、ブリ、ホタテのサンプルをシンガポールの有力バイヤー約200店に、調理・試食をしていただき、取引への感想等を回収する。  
2) レストランでの試食会  
日本の水産物に適切な理解があるレストランを選定し、消費者（計100名）にフグ、ブリ、ホタテの試食メニューを提供し、同レストランのシェフと試食者に味、安全性、流通等についてのアンケートを実施する。
- 成果：バイヤー約200店へのPR活動により、5,000万円の成約を見込める成果を得た。



# 事業内容

## 1. バイヤーへのPR活動

### 1) 概 要

実施内容：試食用サンプルを現地の食品商社（ニチリョーフーズ、OMIトレーディング）を通じて、現地の有力バイヤーにフグの産地や調理事例のパンフレットと共に配布し、調理、試食していただくことによりPR活動を行った。また後日、アンケートを実施した。

実施期間：2022年12月28日（火）～1月28日（金）

配布数：200店

### 2) 実施結果

#### (1) アンケート結果の要約

フグ：思いの外、反応が良く、「たんぱくで美味しい」、「コロナ後の新メニューに検討したい」、「輸入は出来るのですか？」等の反応を得た。成約が得られた先もあった。

ブリ：ブリは、現地に定着していることを感じながら、「ブリなら生食」との印象が強く、輸出拡大には、メニュー提案が必要と感じられる結果となった。

ホタテ：殻付きの高級ホタテを提案したが、味への評価は高いものの、価格をメニューに転嫁することが難しいとの印象であった。



# 事業内容

- バイヤーへのPR活動
  - 商品サンプルのパフレット (和文)
    - フグ



**魚師が選んだ、本当においしい魚**  
**PRIDE FISH**

## ①山口県萩産 マフグミガキ

身は生食可、頭、カマ  
1尾~2尾  
(0.9kg g~1.6kg g/p)  
下関フグ加工専門店では活魚のまま安全に処理していますので安心してご利用いただけます。

「学術名：  
Takifugu porphyreus」

旬は3月~5月  
独特の歯ごたえと甘みを合わせ持つ「ふぐの女王」と名高い魚  
可食部位 筋肉、白子（現在白子は輸入禁止）

山口県

九州 中国 四国 近畿 東海 関東 北陸・甲信越 東北 北海道

**<萩産マフグの説明>**  
「ふぐの女王」と呼ばれるマフグ。他のふぐ類に多く見られるトゲがないことから、「ナメラフグ」とも呼ばれています。高たんぱく・低カロリーなふぐ類。旨み成分のグルタミン酸やアスパラギン酸、独特な甘みを醸し出すグリシン、リジン、アラニンなどの成分を含みます。鮮度が重要視される一般の魚と違い、食べごろとなるのはイノシン酸が増加し肉が軟化する死後24時間から36時間ごろ。そのため多くのふぐ調理師は、さばいてからさらしを巻いて1日ほど寝かせ、旨みがたっぷり引き出されたところで調理します。繊維質で伸縮性のある身は独特の食感が魅力。北海道以南の日本海側、太平洋側、黄海、東シナ海と広く分布するマフグ。水深100m~200mの大陸棚上縁辺を主要生息場所としています。山口県のまふぐは萩船団の延縄漁によって水揚げされるため、活魚のまま日本最大のフグ専門の下関南風泊市場で競りになるため、鮮度は日本一です。ぜひ刺身、寿司、鍋、揚げ物ご利用ください

**刺身** 

**ちり鍋** 

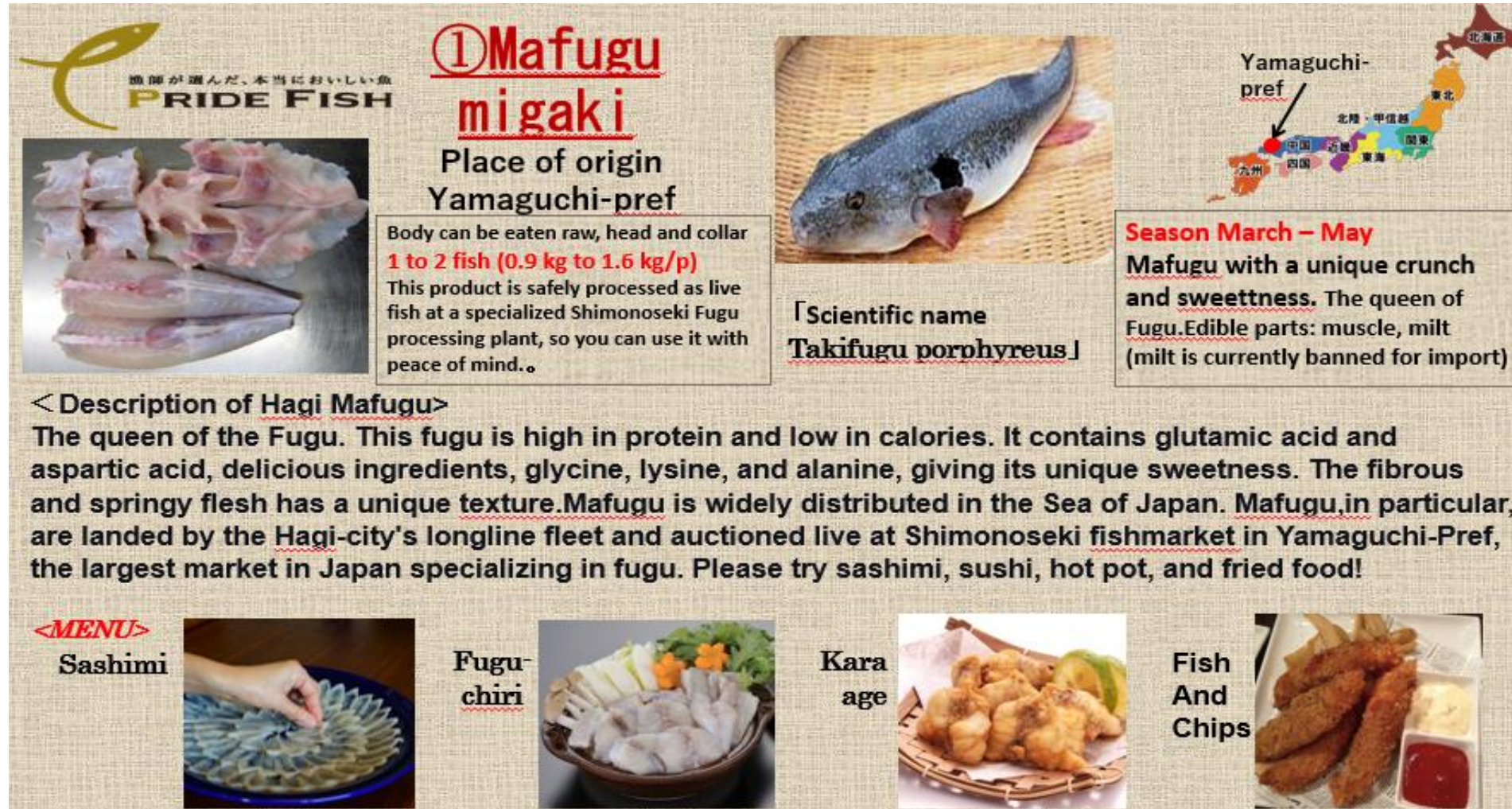
**唐揚げ** 

**フライ** 



# 事業内容

1. バイヤーへのPR活動
  - 2) 商品サンプルのパンフレット (英文)
    - ①フグ



**魚師が選んだ、本当においしい魚**  
**PRIDE FISH**

## ① Mafugu migaki

Place of origin Yamaguchi-pref

Body can be eaten raw, head and collar  
**1 to 2 fish (0.9 kg to 1.6 kg/p)**  
This product is safely processed as live fish at a specialized Shimonoseki Fugu processing plant, so you can use it with peace of mind.◦

「Scientific name **Takifugu porphyreus**」


**Season March – May**  
**Mafugu with a unique crunch and sweetness.** The queen of Fugu. Edible parts: muscle, milt (milt is currently banned for import)


**Yamaguchi-pref**


Yamaguchi-pref is highlighted on a map of Japan, showing its location in the Seto Inland Sea region.


**< Description of Hagi Mafugu >**  
The queen of the Fugu. This fugu is high in protein and low in calories. It contains glutamic acid and aspartic acid, delicious ingredients, glycine, lysine, and alanine, giving its unique sweetness. The fibrous and springy flesh has a unique texture. Mafugu is widely distributed in the Sea of Japan. Mafugu in particular, are landed by the Hagi-city's longline fleet and auctioned live at Shimonoseki fishmarket in Yamaguchi-Pref, the largest market in Japan specializing in fugu. Please try sashimi, sushi, hot pot, and fried food!

**< MENU >**

**Sashimi** 

**Fugu-chiri** 

**Kara age** 

**Fish And Chips** 

## 事業内容

### 1. バイヤーへのPR活動

#### 2) 商品サンプルのパフレット（和文）

##### ②ブリ

- ・腹骨を除去したブリフィレを70gの切身にし、レモンオイルを塗りました。レモンの酸味でブリ特有の酸味を消し去りました。

##### <調理方法>

フライパンで簡単に調理ができます。

熱したフライパンに大さじ3杯の油（orオリーブオイル）を引き、凍ったままの切身を、蓋をして弱火で片面3分ずつ蒸し焼きにしてください。

弱火で蒸し焼きすることで柔らかく召し上がれます。



規 格：70g×2/p×50/CS



天然ぶり爽やかレモンソテー

## 事業内容

### 1. バイヤーへのPR活動

#### 2) 商品サンプルのパンプレット (英文)

##### ② ブリ

・ The abdominal bone-removed yellowtail fillet was cut into 70g kirimi and coated with lemon oil.

The sourness of lemon erased the sourness peculiar to yellowtail

##### <Cooking method>

You can easily cook in a frying pan.

Please add 3 tablespoons of oil (or olive oil) to a heated frying pan, cover the frozen yellowtail, and steam over low heat for 3 minutes on each side. You can enjoy it softly by steaming it over low heat.

・ Standard : 70g×2/p×50/CS



Standard : 70g×2/p×50/CS



Sautéed wild yellowtail(kirimi)  
with lemon oil

# 事業内容

## 1. バイヤーへのPR活動

### 2) 商品サンプルのパンフレット (和文)

#### ③ ホタテ 三陸産ホタテ片貝はずし

- ・三陸のきれいな海が育んだ「ほたて貝」は、ギュッと凝縮された甘みが格別です。最新のCAS凍結技術で、とれたての風味を封じ込めてあります。
- ・貝をはずす手間をかけずに、食べたい時に解凍して、お刺身 (生食可) や貝焼きなどでお召し上がりいただけます。

#### <調理方法>

流水で約5分、直接水にあてないように袋のまま流水解凍してご利用ください。



規 格：Lサイズ1個入り／真空パック

\*箱への入数は、要相談





## 事業内容

### 1. バイヤーへのPR活動

#### 2) 商品サンプルのパンフレット（英文）

#### ③ ホタテ Half scallop from Sanriku in Japan

- "Scallops" grown in the beautiful sea of Sanriku have a tightly condensed sweetness. By the latest CAS freezing technology, the freshly picked flavor is contained.
- You can eat it with sashimi or grilled shell without the hassle of removing the shell when you want to eat it.

#### <Cooking method>

Please thaw it in pack for about 5 minutes under running water so that it is not directly exposed to water.



Standard : L-size 1 p/pack  
\* Quantity 1case : Negotiable



# 事業内容

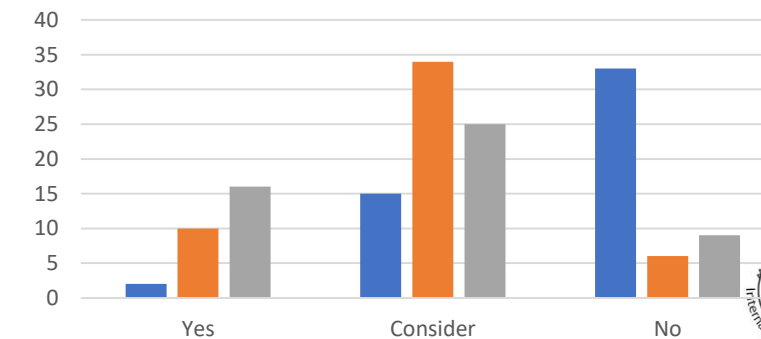
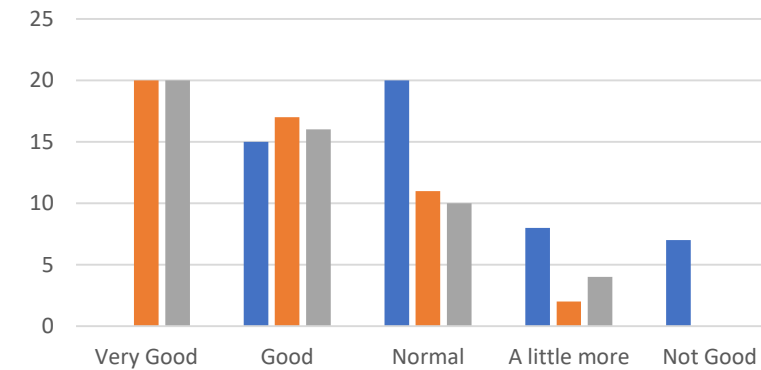
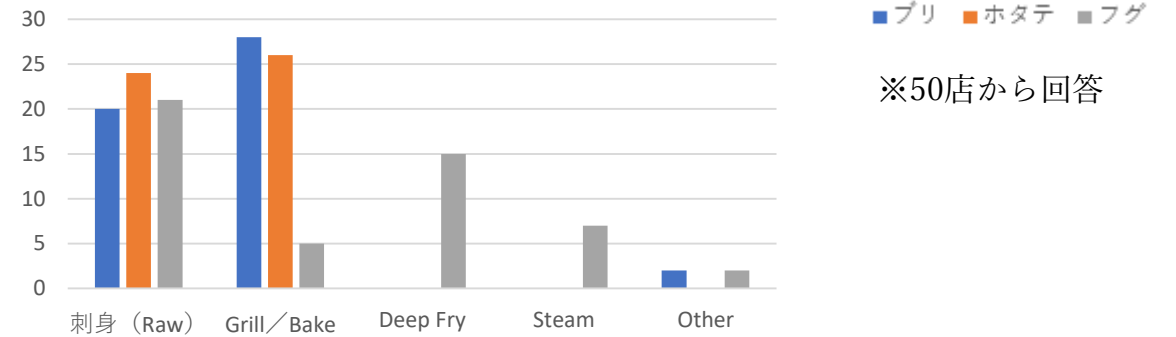
## 1. バイヤーへのPR活動

### 2) アンケート結果

調理法	刺身(Raw)	Grill/Bake	Deep Fry	Steam	Other
ブリ	20	28	0	0	2
ホタテ	24	26	0	0	0
フグ	21	5	15	7	2

味の評価	Very Good	Good	Normal	A little more	Not Good
ブリ		15	20	8	7
ホタテ	20	17	11	2	0
フグ	20	16	10	4	0

メニュー化 購入します	Yes	Consider	No
ブリ	2	15	33
ホタテ	10	34	6
フグ	16	25	9



# 事業内容

## 1. バイヤーへのPR活動

### 2) アンケート結果

#### (2) バイヤー・ディストリビューターから寄せられたコメント

##### ① 実施時期

- ・「旧正月前後は、中華料理屋が多忙なため、サンプルのタイミングとしては良くない。」
- ・「日本の魚を商談するタイミングは、9月~10月がベスト。」

##### ② フグ

- ・「フグを怖がる人は、年々少なくなっている。」
- ・「フグの白子とヒレを扱いたいシェフが多い。」
- ・「日本人シェフは、基本的にトラフグのミガキ（身、アラ、皮、ヒレ付き）の要望が強い。」
- ・「チルドの需要はあるが、フグの衛生証明書に時間がかかり、品質が劣化してしまうことが課題である。」

##### ③ ホタテ

- ・「帆立は、価格が厳しい。卸値と小売価格の差も無く、扱いづらい。」
- ・「殻付きでは、使う店が限定される。」

##### ④ ブリ

- ・「ぶりのレモンソテーがシンガポール市場に受け入れてもらえるには、現地に適したメニューの提案が必要と思われる。」
- ・「味が付いてなければレストラン向けになるが、味付けであれば、個人向けになる。」
- ・「シンガポールでは、ブリは生食の需要が強い。」



# 事業内容

## 1. バイヤーへのPR活動

### 2) アンケート結果

#### (2) バイヤー・ディストリビューターから寄せられたコメント

##### ⑤ シンガポールの食事情

- ・「規制でテーブル人数が限られているため、食事は各自がメニューをバラバラに頼む傾向が強いため、鍋も多くて2人前、または椀で提供されている。」
- ・「コロナ禍で日本に旅行へいけないシンガポリアンが多く、日本料理店で高級魚が人気である。」

##### ⑥ 規制・検疫

- ・「SFA（シンガポール衛生局）が抜き取りをする際に1pまるごと取られるので、困っている。たまに1ケースにつき、1pずつ取られることもあった。」
- ・「SFAの検査場がチャンギ空港内がないので、SFA（ジュロン）まで持っていくのに往復2時間を要してしまう。」



# 事業内容

## 2. レストランでの試食会

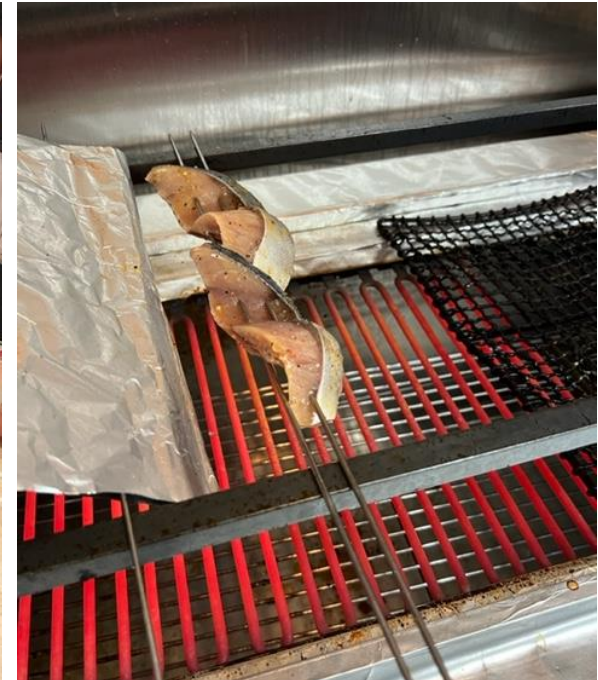
### 1) 実施概要

場 所：「厨ダイニング」

期 間：2022年2月3日（木）～28日（月）

選 定：当初、現地での浸透を図るべく、中国料理の名店「四川豆花飯荘」での実施を予定していたが、コロナ感染者数の拡大で、スペースが確保できない等の理由から、実施不可となった。そこで、日本の水産物を深く理解し、安全に提供できる先として日本料理店を候補に、現地で評価が高い「厨ダイニング」を選定した。

実施内容：「厨ダイニング」・肥塚シェフにご協力をいただき、サンプルメニューを考案いただいた。現地で名高い日本料理店であることから、連日、セレブ層の客が来店され、盛会のうちに試食終了となった。



# 事業内容

## 2. レストランでの試食会 2) サンプル試食メニュー

(1) フグ



フグ鍋



あぶり寿司

(2) ブリ



ブリソテー

(3) ホタテ



焼きホタテ

# 事業内容

## 2. レストランでの試食会

### 3) 実施結果

#### (1) 試食者のコメント

##### ① 味・食感

- ・「初めて食べたが、触感だけで味はそうでもなかった。」
- ・「味がしない。」
- ・「鶏肉みたい」
- ・「握りずしより、蒸したフグの方が美味しい。」
- ・「歯ごたえが、面白い。」

##### ② 経験・フグ食文化

- ・「日本でしか食べられないと思っていたので、シンガポールで食べることが出来て嬉しかったし、驚いた。」
- ・「新しい経験として、食べることが出来てよかった。」
- ・「シンガポールではフグは食べることが出来ないと思っていたので、今日は嬉しい。以前、日本に行ったときは大阪でフグを食べました。」
- ・「日本を思い出して、ひれ酒も飲みたい。」
- ・「日本に旅行に行ったら、皮までコースで食べてみたい。」

##### ③ 毒

- ・「フグはやはり毒が怖いので、信頼できるシェフのところではしか食べたくない。厨ダイニングは、信頼できるので今日は楽しめた。」
- ・「毒への不安と共に食べたので、味がよく分からなかった。」
- ・「美味しい、美味しい」

※ 毒が無いのかを何度も確認され、お客様の前で一切れ食べて見せてから、ようやく食べていただいた。  
食べた後は、和やかな雰囲気になりました。



## 事業内容

### 2. レストランでの試食会

#### 3) 実施結果

##### (2) シェフのコメント

###### ① フグ

- ・ 思ったよりフグに対する拒否反応がなく、ほとんどのお客様が楽しんでくださっているのが予想外で、フグを拒否されたお客様は、3組のみでした。
- ・ 白子については、ほとんどの方がご存じありませんでした。食べてみたい方は、今のところ50%ぐらいでしょうか。皮、特にヒレやヒレ酒については知っておられる方が多かったです。何人かのお客様にはてっちりのフルコースが出来るかも尋ねられました。
- ・ フグは昨年も使用を検討したのですが、私どものような少量ですと書類申請費等が高くつき断念していました。今後、そういった余分な経費が無ければ、今回のプロモーションでお客様の反応も頗るよかったですので、ぜひ使わせていただきたいと感じました。目玉商品の一つになると確信しております。
- ・ 今回の総評として、まだまだフグを食べたことの無いお客様が多かったこと、フグの毒に対しての抵抗が以前よりなかったこと、何よりフグへの反応が予想以上に良かったことが、私の予想と違っていました。このようなチャンスをいただき感謝いたします。

###### ② ホタテ

- ・ 既に浸透している食材ですので、ほとんどのお客様が普通においしいと仰っておられました。
- ・ 任期の食材ですが、現地に適した価格設定を望みます。

###### ③ ブリ

- ・ 生食需要が根強いので、加工品を浸透させるには、ハードルが高い。
- ・ 過去の事例から、虫、病気等のない安全なブリに関心があります。
- ・ 5キロ程度では、ハマチとみなすので、8キロくらいは欲しい。脂の乗りが、求められる。





### 3. 総 括

プロモーション開催時の現地コロナ感染者は1日800人程度でしたが、2月中旬には13,000人と爆発的に増えましたが、シンガポール政府はレストランでの会食人数が1グループあたり5名以下とした程度で厳しい規制をしませんでした。オミクロン株は重症化をしないため、ソーシャルディスタンスに気を付けて経済を回していく新スタイルを行っていました。

そんな中、日本からの渡航はできず、今回は現地で日本レストラン最大グループのRE&Sさんのご協力を得て、厨ダイニングに来店されるセレブ層の消費者やバイヤーの方々に日本産フグ、ブリ、ホタテの試食を実施することができました。

日本への旅行ができないコロナ禍のシンガポールにおいて、日本食高級レストランは娯楽として大人気とのことで、フグなども受け入れやすくなっていったと想像します。

また本レストランの最高級お任せコースをオーダーされる常連さんも多く、シェフとの顔なじみのお蔭でヒアリングが細かくインタビューできたのは幸いでした。

その中で印象に残ったのは、フグについて怖がるお客様が少なくなったこと、思いのほかフグが人気だったということです。

シンガポールでのフグプロモーションは3回目となりますが、少しずつ現地でのフグ認知が進んでいると感じました。

また、現地サプライヤーのニチリョウフーズ社、OMIトレーディング社が年末～春節前の忙しい時期にも関わらず、レストラン200店にサンプルを配布いただき、アンケートやメニュー開発にもご協力をいただきました。

このアンケート結果より、年々フグに対する高評価が増えていること、トラフグミガキ（皮ヒレがNGのため現在は輸入不可）の要望が強いことが伺えます。

ブリは加熱より生食のマーケットがもっとありそうですし、ホタテは高額のため生食よりもベビーホタテなども試す必要があると感じました。

また、今までになく多くのレストランでフグメニュー採用や検討していただけることが出来たことは、しっかりとして手ごたえと将来性を感じる結果となりました。関係各位に心より感謝申し上げます。

今回は2019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興味をいただきました。フグ皮、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おりますので、一日も早く解禁されることを切に願っております。

近年の日本産フグプロモーションにてシンガポールでは日本産フグが確実に認知され、今後の輸出拡大が期待されます。

各レストランとも協力し、今後さらによりプロモーションができるよう、引き続き努力して参りたいと思います。

