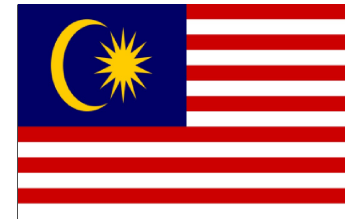
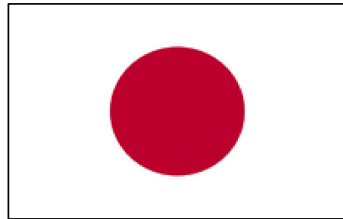


「日本産ふぐ&水産物輸出拡大プロモーション」

in マレーシア



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マレーシア」
- 実施日：2022年1月10日（月）～2月11日（金）、2月23日（水）
- 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：エグジビジョンテクノロジーズ（株）
- 委託業務：マレーシアに於いて実施される水産物（フグ、ブリ、タイ、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：マレーシアは、世界で唯一の日本産フグの自由貿易国であるが、現地ではフグによる食中毒も発生しているため、食することを恐れていることが障害となっている。従って、中国や韓国からの輸出によるマーケットが浸食されないうちに、日本産フグの安全性や美味しさを現地に根付かせる必要がある。ブリ、タイ、ホタテについても同様に周知し、日本産水産物の輸出拡大に貢献することを事業目的とする。
※ コロナ感染者数の拡大により、マレーシアへの渡航が不可となったことから、代替案としてサンプルをバイヤーに配布し調理例等を紹介し、調理・試食していただくこと、指定レストランでサンプルメニューを試食いただくこととして、プロモーションを実施する。
- 事業内容：1) レストランでの試食会
日本の水産物に適切に理解を有するレストランを選定し、現地のレストランでバイヤー等を対象にフグ、ブリ、タイ、ホタテの試食メニューを提供し、味、安全性、流通等に係るアンケートを実施する。
2) バイヤーへのPR活動
フグ、ブリ、タイ、ホタテのサンプルをマレーシアの有力バイヤー配布し、調理・試食をしていただき、味、安全性、流通、取引意向等に係るアンケートを実施する。
- 成果：バイヤー61店へのPR活動、レストランでの試食により、約3,000万円の成約を見込める成果を得た。



事業内容

1. レストラン試食会

1) 実施概要

場 所：「Nobu Kuala Lumpur」

期 間：2022年2月23日（水）

選 定：コロナ感染者数の拡大で、開催予定日が度々延期となったが、レストラン側と協議を重ね、安全衛生面が確保出来ると判断、実施に至ることが出来た。日本の水産物を深く理解し、安全に提供できる先として、現地で評価が高い「Nobu Kuala Lumpur」を選定した。

実施内容：現地で最も名高い日本料理店である「Nobu Kuala Lumpur」にご協力をいただくことになったが、ふぐメニューを扱った経験がないことから国際ふぐ協会と現地の消費者に受け入れやすく、フグの魅力が伝わり、市場拡大できるようなふぐメニューの開発協議を重ねた。その結果「Nobu」としてふさわしく、世界中の「Nobu」店舗で採用いただけるようなサンプルメニューを考案した。コロナ制限下ながら有力なバイヤーが来店され、盛会のうちに試食終了となった。



ノブ クアラルンプール



テーブルセッティング



準備風景

事業内容

1. レストランでの試食会
- 2) サンプル試食メニュー



試食メニュー：ブリ・フグ・真鯛盛り合わせ



試食メニュー：フグ茶碗蒸し



試食会場風景



試食メニュー：フグ・ホタテの炙り



試食メニュー：タイ



試食メニュー：ブリ



事業内容

1. レストランでの試食会
- 2) 試食風景



古川会長によるビデオメッセージ放映



商品説明をバイヤーに実施



名刺交換をするバイヤー



商品一覧で検討しているバイヤー



感想を共有するバイヤー



運営いただいた
センドイチ社の
スタッフの皆さん



事業内容

1. レストランでの試食会
 - 2) サンプル試食メニュー使用食材
- ①フグ

①日本産養殖 とらふぐミガキ

身は生食可、皮、アラ、ヒレ
1尾
(0.6kg~0.8kg/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 rubripes」

<日本産養殖トラフグの説明>
「ふぐの王様」と呼ばれるトラフグ。あまりの美味しさに初代伊藤博文総理によって解禁されたふぐ食。高たんぱく・低カロリーなのに旨味があり冬の味覚の王者として名高い。有名な料理は刺身。熟成され薄く引かれた刺身は芸術品。薬味と一緒に食べれば至福のひと時。加熱にも負けない強じんなプリプリ食感で唐揚げも人気だが、鍋はフグの旨味が野菜とマッチして、最後のメの雑炊が格別の美味しさです。ヒレを香ばしく焼いたヒレ酒とフグだけでフルコースが味わえる不思議な魚です。是非ともその魅力に触れてください。

<MENU> 刺身  ちり鍋  唐揚げ 

事業内容

1. レストランでの試食会
 - 2) サンプル試食メニュー使用食材
- ②タイ

No.1 Rating Brand Recognized in Kyushu.

70% MIYABI TAI makes up 70% of red snappers distributed in the United States.

みやび鯛

Reg.No.5,915,913

Traceability Management
 1. Production Control
 2. Shipping Control
 3. Quality Control
 *The above management is managed by the serial number in the name tag.

Seabream

MIYABI TAI JAPAN

Raising fish from nature. Sakata Sumin Co. Ltd.

③ホタテ

鮮冷 SENREI SCALLOPS ほたて貝柱

CAS FRESH 新鮮を壊さない 冷蔵加工システム

JAPAN QUALITY SASHIMI-GRADE SCALLOPS

豊富な実績と高い技術を誇る岡清。
 良質で肉厚、ふくよかな甘みの三陸産 岡清 のほたて貝柱を
 先進のCAS*技術で急速凍結し、旨味を閉じ込めました。
 生の味わいそのままの鮮度と食感の
 「鮮冷ほたて貝柱」を
 宮城県女川町よりお届けします。

*Cells Alive System

1kg入 使いやすい Wパック

株式会社 鮮冷
 www.onagawa-senrei.co.jp

【特許第6125688号取得】

④ブリ

兵殖 かならいす

HYOSHOKU'S HAMACHI

RECIPE



事業内容

1. レストランでの試食会

3) 実施結果

(1) アンケート結果

Q-1. メニューは、如何ですか？

おいしい	普通	好みではない	無回答
1	14	0	5

Q-2-1. どのメニューが、気に入りましたか？

フグ	ホタテ	ハマチ	タイ
9	10	8	8

※ 複数回答

Q-2-2. その理由は？

味	食感	外見	鮮度	雰囲気	調理方法	その他
4	6	1	4	5	0	0

※ 複数回答

Q-3. どの食材が、人気ですか？

フグ	ホタテ	ハマチ	タイ
0	11	11	3

※ 複数回答

Q-4. シーフードは、どのように料理されていますか？

焼く	炒める	揚げる	蒸す	刺身	その他
5	2	3	6	15	0

※ 複数回答

Q-5. シーフードは、どこで食べますか？

レストラン	弁当/持ち帰り	自宅	その他
19	0	1	0

※ 複数回答

Q-6. 過去にフグを食べたことは、ありますか？

はい	いいえ	日本	マレーシア	その他
17	3	14	6	0

※ 複数回答

Q-7. フグは、安全だと思えましたか？

はい	いいえ	分からない
18	1	1

事業内容

1. レストランでの試食会

3) 実施結果

(1) アンケート結果

Q-8. 生食に抵抗は、ありますか？

ありません	あります
17	3

Q-9. 日本の水産物のイメージは？

おいしい	新鮮	品質が良い	技術的に素晴らしい	持続性がある	安全安心	価格が高い	その他
10	10	10	4	0	2	0	安いと思う

※ 複数回答

Q-10. 試食後、どの商材にご興味がありますか？

フグ	ホタテ	ハマチ	タイ
10	5	6	4

※ 複数回答

Q-11. 参加の理由を教えてください

日本産フグに興味がある	日本の水産物に興味がある	メニューに興味がある	新商品・メニュー開発	新たな生産者の開発	情報収集	価格が高い	その他
6	8	3	2	3	6	0	0

※ 複数回答

事業内容

1. レストランでの試食会

3) 実施結果

(2) 参加者のコメント

① フグ

- ・「おいしい、メニュー化を前向きに検討する余地はある。」
- ・「地元メニューとの相性は、味覚、価格的に難しい。」
- ・「アジアでは、マレーシアでしか食べられないのであれば、そのことをアピールしてみたい。」

② ハマチ

- ・「おいしい」
- ・「商品やメニューによって、味のバラツキを感じることもある。」
- ・「シンガポールでは、塩焼きが定着してきている。マレーシアでも定着の可能性はあると思われる。」

③ ホタテ

- ・「おいしい」
- ・「値段が適正であれば、ぜひ取り扱いたい。」
- ・「様々なメニューが考案できる。様々な食文化、レストランでの需要を感じられる。」

④ タイ

- ・「おいしい」
- ・「生食需要の拡大と共に、マレーシアでも利用が広がると思われる」
- ・「ティラピアとの差別化のため、高品位なタイに限定すべきではと感じる。」



事業内容

1. レストランでの試食会

3) 実施結果

(3) シェフのコメント

「Nobu Kuala Lumpur」

エグゼクティブシェフ・フィリップロン氏

- ・ 日本産フグでメニュー化するという楽しい機会をいただき、ありがとうございました。今回は、初めての経験でマレーシア人に向けたメニューとなりましたが、日本で食べる経験を通じてフグを学び、フグ食文化を知り、もっとフグらしいメニュー開発にも取り組みたいと思います。ヒレ酒や白子の話を伺い、興味深いと思いました。コロナによる制限が終了したら、日本で本場のフグを食べることが出来る機会を楽しみにしています。ありがとうございました。
- ・ ホタテは、マレーシア人にも受け入れやすい食材であると思います。未だ知らない食材が多数あることを知り、もっと日本の水産物や食材を学びメニューに生かしたいと思いました。



刺身／寿司担当シェフ・マサ氏

- ・ 日本でフグを取り扱った経験はありましたが、まさかマレーシアフグを取り扱うとは思いませんでした。日本食を現地にフュージョンしていただくことが「Nobu」のスタイルであり、日本のフグも検討していきたいと思います。
- ・ フグが、アジアではマレーシアでしか食べることが出来なかったこと、知りませんでした。世界中から観光客が訪れる「Nobu Kuala Lumpur」から日本のフグの美味しさを世界に発信出来たら幸いです。
- ・ マレーシアで紹介されている日本食材は、まだ少ないと思います。もっと日本からの物流が増えれば、私共もメニュー開発が楽になります。

※銀座九兵衛で修業経験有



事業内容

2. 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（センドイチ）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、調理、試食をいただいた感想を伺った。

実施期間：2022年1月10日（月）～2月11日（金）

配布数：61店



事業内容

2. バイヤーへのPR活動

2) 実施結果

(1) アンケート結果

Q-1. サンプルは、如何でしたか？

魚種	美味しい	普通	好みではない
フグ	2	5	0
ホタテ	4	3	0
ブリ／ハマチ	6	1	0
タイ	3	4	0

Q-2. サンプルは、どのように調理しましたか？

魚種	焼き	炒め	唐揚げ	煮る	蒸し	刺身／生食	その他
フグ	0	1	3	0	0	1	2
ホタテ	2	1	0	0	0	4	0
ブリ／ハマチ	0	0	0	0	1	5	1
タイ	0	0	0	0	0	6	1

Q-3. その理由は？

魚種	味	食感	外見	鮮度	イメージ	調理方法	その他
フグ	0	6	0	3	0	0	0
ホタテ	3	4	0	1	0	0	0
ブリ／ハマチ	3	0	0	4	0	0	0
タイ	0	0	0	2	0	0	0

※複数回答

Q-4. サンプルで、メニューが浮かびましたか？

魚種	1	2	3	4	5
フグ	唐揚げ	ふぐ鍋	ひれ酒	塩焼き	刺身
ホタテ	刺身	浜焼き	バター炒め	—	—
ブリ／ハマチ	刺身	炙り焼き	刺身風カルパッチョ	—	—
タイ	刺身	塩焼き	酒蒸し	—	—



事業内容

2. バイヤーへのPR活動

2) 実施結果

(1) アンケート結果

Q-5. 冷凍とチルドは、どちらが良いですか

冷凍	チルド
2	5

Q-6. 貴方のお店で最もポピュラーなシーフードメニューは？

回答
シーズン毎のコースメニュー
刺身、唐揚げ
キングクラブの料理サーモンの刺身
サーモングリル
サーモンのおにぎり

Q-7. 日本のフグは、安全だと思いますか？

安全だと思う	安全だと思わない
7	0

Q-8. 日本の水産物のイメージは？

美味しい	鮮度が良い	品質が高い	技術力が高い	持続性がある	安全性が高い	高い	その他
6	4	4	0	1	1	0	0

※複数回答

Q-9. お取り扱いを検討いただけますか？

フグ	ホタテ	ハマチ／ブリ	タイ	いいえ
1	3	3	4	1

3. 事業総括

2) 総括

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です。

しかし、今回もコロナ禍で1日2万人ほどの感染者が増えている中、昨年 of 行動規制MCOが発令されず、日本産フグ等の試食会を実施できたのは幸運でした。今回も残念ながら日本からの渡航は叶いませんでしたが、マレーシアのシンボルであるペトロナスツインタワーからフェオーシーズンホテル内に移転したばかりで注目されている世界的レストラン「NOBU」のご協力で現地のバイヤーやマスコミを招待することができました。

ただ、コロナ禍で予定していた人数には届きませんでした。20名の現地バイヤー、シェフやマスコミへ日本のフグ等をNOBU風のアレンジ料理に仕上げ、楽しんでもらうことができました。事前に銀座の有名高級寿司出身のシェフと共に時間をかけて検討した試食メニューが好評価に寄与できたと思っています。

後日、現地のメディア（日本版フリーペーパー紙）にも掲載いただき、今後マレーシアでのフグに対するイメージが向上することを期待しています。

また、当日に向けて日本フグメーカー8社に依頼して、展示サンプルを手配しました。カタログも作成しましたので、出席されたバイヤーからも実物を見て、イメージがつかめたと良い感想を聞きました。

さらに現地サプライヤーのSENDOICHI社と連携してマレーシアでフグに興味のある61社のシェフにトラフグミガキを配布してアンケートを収集しました。そのうち5件の現地レストランと早々に成約できました。今回のサンプルは養殖活ベトラフグミガキにしたので、生食可能な高鮮度なフグで好評価を得ることが出来ました。現地でプチ流行しているフグの味噌スープも日本人には無い斬新な発想で面白いと感じました。

ブリは生食以外や冷凍流通での拡大は難しいそうですが、良質なハマチは価格的に厳しいものと思われます。ホタテは人気で、他にはないので拡大できそうです。タイは周辺国で養殖されているティラピアと競合し、価格的にも難しいと感じました。

国際ふぐ協会とし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いましたが、シンガポールと比べて、全体的に広がっていくにはもう少し時間と労力が必要かと思います。ただ今回、当協会マレーシア代表のANDY氏の活躍によりNOBUレストランで宣伝し、興味をもった多くのシェフよりトラフグを取り扱ってみたいとの声も聞きましたので、今後現地での日本産フグ認知がさらに拡大されることに尽力します。コロナ禍が終息した後に向けて、さらにメニュー化される食材となるよう、引き続き努力して活動したいと思います。

