

シンガポールでの日本産水産物・水産加工品 PRセミナー（2022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 : 2022年6月30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、輸出重点品目（ホタテ）と合わせ、シンガポールで人気の北海道産魚介類・加工品カニに焦点を当て、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。

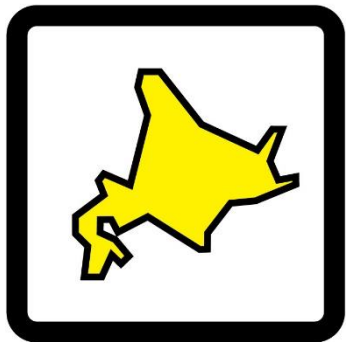
- 結果 : 48名のシェフ、バイヤー、消費者が参加

- 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

HOKKAIDO SEMINAR

30th JUNE 2022
THURSDAY
3 PM ZOOM

INVITATION



北海道
hokkaido



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は異なりますが、今回は中でも人気の高い、北海道産のアイテムをいくつかご紹介いたします。

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. Also, the taste of the fish and amount of fat varies by each region and season.

This time, we would like to introduce a few especially popular Hokkaido items.

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、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。

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

However, Nichiryō 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!



Otaru Crab Okowa (Glutinous rice) Premium

- The fresh red snow crab landed at Otaru Port is used.
- The Okowa using glutinous and Uruchi (ordinary) rice from Hokkaido is cooked handmade in a steamer basket (Seiro).
- They are individually packed, so you can just microwave them frozen as much as you want to eat!
- Please enjoy the taste of crab Okowa as if it were freshly cooked.



Standard: 130g/P×48



Standard: 130g/P×48

Scallop Okowa

- A collaboration of Otaru scallops and Hokkaido rice.
- A hearty volume of scallop meat is placed on the well-seasoned Okowa rice.
- Steam frozen in a microwave oven for 3 minutes and enjoy!



全水加工連 Mr. 星



9 pc / 4 kg



Good afternoon, ladies and gentlemen! I am Kofune from Zengyoren. I would like to share with you some delicious Hokkaido products.

Firstly, boiled hairy crab, selected for its tastiness and meat content. At present, king crab is extremely in short supply due to the ban on fishing in the Bering Sea in North America.

This has resulted in a price hike even if products are available, so we have decided to introduce hairy crabs this time.

Demand for hairy crabs is expected to increase as an alternative to king crab. Also, prices usually rise in winter, so early arrangements are strongly recommended.



全漁連 Mr. 小舟

Here is the cooking method.

Pour 2 cm of water and add salt to a large pan that can easily fit a hair crab.

The ratio is 2 tbsp of salt to 500 ml of water.

Place the frozen hairy crab, still frozen, in the pan, turning it over with the shell facing down.

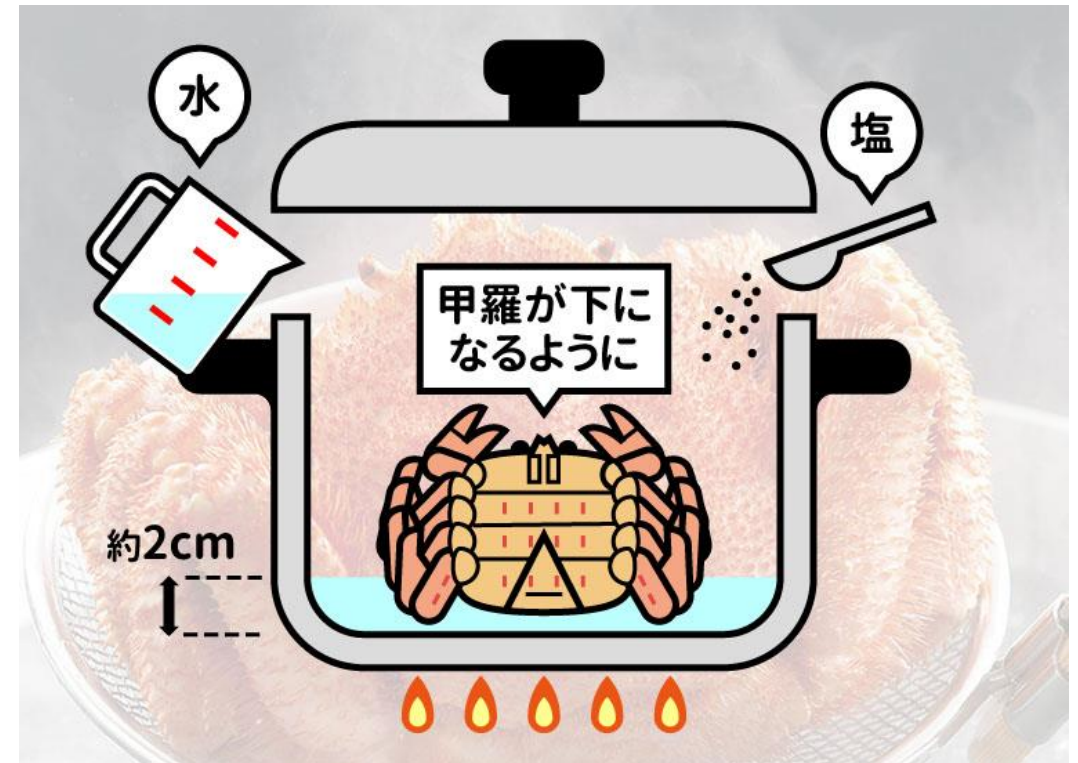
Put a lid on the pot and steam it over the fire for "about 20 minutes".

The crab will taste as good as if it had just been boiled "fresh from the beach".

Defrosting hair crab in a microwave oven or boiling it in hot water sufficient to completely submerge the crab is not advisable.

Microwaving causes the flesh to become dry and the umami/flavor to be reduced by half.

Defrosting in boiling water completely causes the crab to be boiled twice, and the umami/flavor will be lost.



北海道の ほっけ

開きといえば、北海道のほっけです!



2 pc / 600g pk



Hokke Atka Mackerel

The next item is Hokke, (atka mackerel) a typical fish for Hiraki (opening). It is a standard item on the menu at Japanese Izakayas. Hokke from Hokkaido is fatty and very juicy. It goes perfectly well with cold sake.

Breaded deep fried Hokke fillet



Breaded
Hokke fillet

15pc / 450g pk



Next, flour-fried fillets of Hokke.
Simply deep-fry in oil at 170°C for 4-5 minutes while frozen.
A convenient and tasty dish to make.



Autumn (Chum) Salmon
10pc / 500g pk



The most representative fish of Hokkaido is the autumn salmon. Grilled salmon is a common dish in Japan, but in Singapore, fried salmon would probably be the preferred way of serving it. As fresh breadcrumbs are used, it has a characteristic crispy texture. Same as fried Hokke, just deep-fry in oil at 170°C for 4-5 minutes while frozen.

Please watch the video of the cooking afterwards. Thank you very much.

シンガポールの皆様、こんにちは。星と申します。本日は、北海道産水産加工品を紹介させていただきます。

「小樽産蟹おこわプレミアム」

小樽港に水揚げされた活きの良い紅ズワイ蟹を使用しています。北海道産のもち米とうるち米を使い、蒸籠を使い手作りで炊いています。個包装なので食べたい分だけ、凍ったままレンジで温めてお召し上がれます。炊き立てのような蟹おこわをご賞味ください。

「ほたておこわ」

貝柱の弾力がとても強いという特徴の北海道小樽産の帆立貝柱を使用しています。しっかりとした味付けのおこわに、ボリュームたっぷりの帆立の身のコラボレーションをお楽しみいただけます。

皆さん、こんにちは！ 全漁連の小舟です。おいしい北海道産品を紹介します。

まずは、「味」と「身入り」にこだわった「ボイル毛ガニ」です。現在、タラバガニは、北米ベーリング海での禁漁により極端な品薄となり、商品があっても価格が高騰していることから、毛ガニを紹介するものです。毛ガニは、タラバガニの代替品として需要増が見込まれ、また例年冬場に価格が上がりますので、早目の手配をおすすめします。今回、紹介する毛ガニは、身肉がギッシリ、カニみそもビッシリ、身がギュウギュウに詰まっています。規格は、4kgで9尾。1尾が約450gのサイズです。

調理方法を紹介します。毛がにがすっぽりに入るような大きめの鍋に、水を2cmほど入れて塩を加えます。水500mlに対して、塩は大さじ2杯の割合です。冷凍のままの毛がにを、甲羅が下になるようにひっくり返した状態で入れます。鍋にフタをしてから火にかけて「約20分間」蒸せば、「浜でゆでたて」のような美味しい毛がにとなります。

電子レンジでの解凍と、毛がにが完全につかるほどのお湯で茹でる解凍はダメです。電子レンジでは身がパサパサになり旨味・風味も半減します。完全にお湯につけて茹でる解凍は二度茹で状態となってしまい、旨み・風味が抜けてしまいます。

次は、開きの定番「ほっけ」。日本の居酒屋では、定番のメニューです。北海道産のほっけは脂が乗って、とてもジューシー。冷たい日本酒にピッタリです。

続いて「ほっけの切身の粉付けフライ」です。凍ったまま、170℃の油で4~5分揚げただけ。便利で、美味しい一品が作れます。

北海道を代表する魚と言えば、秋鮭です。日本では焼き鮭が定番のおかずですが、シンガポールではフライが好まれるのではないのでしょうか。生パン粉を使用してるので、サクッとした食感が特長です。ほっけフライと同じく、凍ったまま、170℃の油で4~5分揚げただけです。



調理
Mr. CHI (レストラン「石巻」 Owner Chef)



Boiled Kegani



Hokke Hiraki



司会：Nicholas Lee

Introduction of Nichiryo Foods
by Mr Lee Cheng Chin



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 Jun Seminar where our theme this time is from Hokkaido Prefecture.

This time round, we brought in 6 exciting products from Hokkaido. They are Boiled Kegani, Hokke Hiraki, Hokke Fry, Salmon Fry, Kani Dumplings, Scallop Dumplings.

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 is the first seminar for this season and we hope to see you very soon to bring in more exciting products.

Thank you.



Mr. CHIN

Thank you for attending the webinar!

We would appreciate if you could do a short survey about the webinar. You will be redirected to the survey after the webinar ends. If you missed it, the survey link will be sent to you via email or from our sales team.

For restaurants and suppliers, our sales team will be contacting you shortly so you will be able to request for samples.



総括

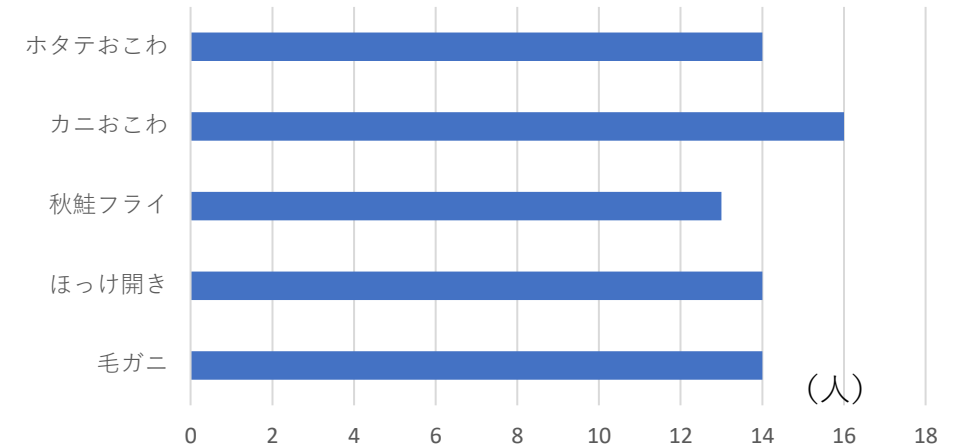
シンガポールでの北海道人気は衰えを知らず、店名に「北海道」を使用するケースも目立つ。セミナー企画側としては、毛ガニを筆頭に、オーソドックスなアイテム・加工品を訴求した。NF社によれば、毛ガニへの反響が強い。同国では、チリクラブが国を代表する名物料理だが毛ガニは同じカニでも、異なる高級感があり、北海道を代表するアイテムとして人気が高い。

地味だが、ほっけの人気も高く、開きは現地の居酒屋でもオーダーの多いアイテムと言える。今回、Mr. CHI(石巻オーナーシェフ)の調理方法(串打ち焼き)への反響があったようだ。

同国の和食としてはトンカツも人気だが、ヘルシー感としては、秋鮭フライは負けないだろう。おこわ2種は、ECも意識して採用したが、アンケート結果ではカニおこわが一番人気だった。

日本のエリア限定セミナーは評判が良いので、九州セミナーの開催を検討する。

興味を持ったアイテム



参加店等 AMAGING HOKKAIDO (居酒屋)、信屋 (居酒屋)、石巻 (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)、信屋 (居酒屋)、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)、JCトレンド有限会社 (貿易業) etc.