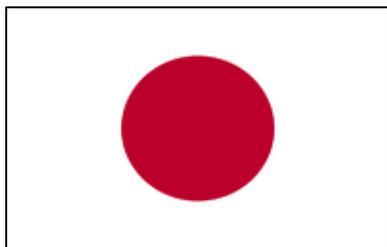


# 「日本産ふぐ&水産物輸出拡大プロモーション」

in シンガポール



主 催：水産物・水産加工品輸出拡大協議会

運 営：国際ふぐ協会

（事務局：エグジビション テクノロジーズ（株））

## 事業概要

- 事業名：「日本産フグ&水産物輸出拡大プロモーションinシンガポール」
- 主催者：水産物・水産加工品輸出拡大協議会
- 運営：国際ふぐ協会（事務局：エグジビションテクノロジーズ（株））
- 実施日：2022年8月 3日～8月 6日（解禁に向けたPR）  
2022年8月31日～9月 3日（解禁PR）  
2023年1月29日～1月30日（解禁後PR）
- 委託業務：シンガポールに於いて実施される水産物（フグ）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：シンガポールへの継続的なフグのプロモーションを行い、需要を喚起し続けてきた。晴れて2022年8月31日から養殖フグの白子、皮、ヒレの輸入解禁が決定したことから、レストラン関係者やサプライヤーなどに周知を行うとともに、調理実演、試食等のPR活動により、輸出拡大に向けた活動を行った。
- 事業内容：1) 養殖フグ輸入解禁前に向けたPR活動としてレストラン関係者やサプライヤーを招致し、現地のホテル会議室にて概要の説明等を行った。  
2) 輸入解禁PR活動として、ジャパングリエーティブセンター（JCC）にてレストランオーナーやシェフ、サプライヤーなどへ日本産フグのフルコースを調理の上、試食で提供し、日本産フグの輸出解禁をアピールした。  
3) 解禁後PR活動として、日本の水産物に適切な理解がある日本食レストランを選定し、旬の養殖フグの白子等を持ち込み、来場したシェフ達に味、安全性、流通等の認知拡大を行った。
- 成果：輸入解禁レセプション等、バイヤー24店（39名）へのPR活動等により、約5,000万円の成約見込みを得た。



# 事業内容

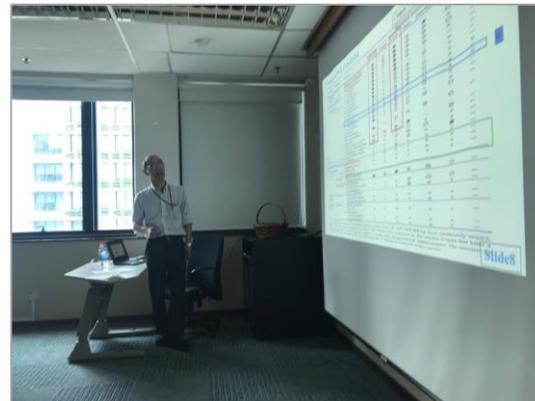
## 1. フグ輸入解禁に至るプロセス

2011年シンガポールのレストランでフグ食中毒が発生してから、シンガポール食品庁（SFA）は日本産フグ22種類の筋肉部位のみ輸入を許可していました。そこで、実質8年をかけてシンガポール政府へ白子、皮、ヒレの交渉を行ってまいりました。

水産物・水産加工品輸出拡大協議会主催の海外プロモーションにて、2019年当協会顧問の長島教授をシンガポールにお連れし、SFAと日本産フグの勉強会を開催しました。SFA担当者からは「養殖フグには毒がないのか？、天然フグの交雑について」等々、多岐に渡る質問がありながらも、丁寧に回答をしました。古川会長は加工流通業として、長島先生は研究者として、大使館書記官は行政として、産学官それぞれの立場で説明を行ったため、日本のフグ食への真の理解が深まったと感じています。

その後、SFAより、養殖フグの加工品を解禁するにあたり、例えば天然フグを扱う業者など日本のフグ業界では反対することはないのかアンケートをとって欲しい！と要望されました。水産庁に協力を仰ぎ、緊急フグ輸出アンケートを実施しました。出来る限りフグを取り扱う業者を網羅すべく奔走いたしました。保健所からたまに勧告がある程度で、日本のフグ業界ではこのようなことをやった事例はなく、関係各所に働きかけアンケートを募りました。

その結果、フグ輸出はほとんどの方がやっておらず、養殖フグの輸出を解禁するのは歓迎し、反対するという意見は1つもなく、その情報をすぐにSFAへ報告しました。勉強会以降、コロナ禍で少し時間を要しましたが2022年8月31日よりシンガポール政府は日本から筋肉部位に加えて、養殖フグの白子、皮、ヒレを解禁してくれることが正式に決定しました。



# 事業内容

## 2. 輸入解禁に向けた日本産養殖フグプロモーション

### (1) 目的

2022年8月31日より、シンガポール政府が日本産養殖フグの白子、皮、ヒレの輸入を解禁することになり、この機会を逸することなく現地でスムーズに検疫手続が実施され、バイヤーに広く告知し、理解を深める必要があると考え、レストラン、サプライヤー、量販店等の対象とした事業者向けに説明会を実施しました。

### (2) 事業者説明会

1) 会場：ホリデイインクラークキー2F会議室

2) 日程：2022年8月3日

時間：14：00～15：00、15：30～16：30

※ 来場者の時間的な都合を鑑み、2回に分けて実施した。

※ 詳しく説明し、理解を深めていただくべく、大会場ではなく、小規模会場を選択したが、両開催共にほぼ満席となった。

3) 参加者数：第1部：6名、第2部：7名、合計13名



# 事業内容

## 2. 輸入解禁に向けた日本産養殖フグプロモーション

### (2) 事業者説明会

#### 4) 質問事例

質 問：「日本側の販売戦略は、高級所得層向けか、一般消費層向けですか？」

回 答：「トラフグであれば、高級路線向けです。但し、ヒレは常温管理で、取り扱いも容易で、バー等でも使用可能です。」

質 問：「フグの骨は、筋肉部位であるが不可といわれた。刺身Ready to eatも同様に不可といわれた。」

回 答：「明日SFAに会うので確認して結果をご報告します。」

質 問：「加工品も輸入可能ですか？」

回 答：「生鮮、加工品の線引きは、ありません。」

質 問：「白子を生で輸入を依頼した場合、インスペクションに時間がかかっては、商品がダメになってしまうか？」

回 答：「これもSFAに確認します。」

質 問：「登録が認定された加工場の数は？」

回 答：「13社です。SFA（シンガポール食品庁）から各業者へ通達されました。」



# 事業内容

## 2. 輸入解禁に向けた日本産養殖フグプロモーション

### (3) 主要事業者訪問によるプロモーション活動

#### 1) 四川豆花飯荘 支配人・リンダ氏

「シンガポールで高品質な日本産フグが輸入解禁されることは、大変素晴らしいことです。ぜひ当店でも中華系の方々を主としたプロモーションを実施したい。まずはサンプルをいただき、シェフにメニューを考案させてください。その後、10月～12月にかけて、プロモーションを実施したい。」

#### 2) Omiパシフィック 代表・中來田氏、Ivan氏

「バルクオーダー（大きな受注）を狙うのであれば、シンガポールでは中華しかない。量、人数、価格等、中華の需要は圧倒的です。四川豆花飯荘が発信源となり、中華市場に広がるのが期待できます。中華市場では、白子が凄い人気になる可能性を感じます。」

#### 3) 厨ダイニング by RE&S 肥塚氏

「シンガポールには、ファインダイニングと呼ばれる高級カテゴリー（\$350～/人）があり、その中で当店は下位層に位置している。日本料理が多く属しており、日本酒・十四代は50万（本）～という価格で提供されている。」

「富裕層のほとんどがシンガポリアンで、日本人が考える100SGD/食程度は、富裕層というイメージの価格ではない。よって、同店での日本人客は、5%以下である。特別な富裕層は、ファインダイニングを週に何回も巡っており、その人たちにフグを知っていただいた方が、周知が早いと考える。」

「コロナ禍で海外旅行が出来ない時、国内でお金を使う先がなく、レストランで使用していただくことが多かった。海外旅行が解禁された今、客足は、減少傾向ではあります。」



## 事業内容

### 2. 輸入解禁に向けた日本産養殖フグプロモーション

#### (3) 主要事業者訪問によるプロモーション活動

##### 3) 厨ダイニング by RE&S 肥塚氏

「輸入解禁のプロモーションには、ぜひ参加させていただきたい。前回のプロモーション時もお客様にとっても喜んでいただいた故です。」

「安価なプロモーション・ツールは、かえって食品の質を低下させてしまいます。高品位な日本を感じさせる木製で筆文字の看板が良い。

このようなベタな日本的な感じが、シンガポリアンにウケると思います。」

##### 4) 折原商店（日本酒バー） 担当者：ディレクター・佐藤氏

「ヒレ酒は、ぜひ欲しい。“ぬる爛”が流行っているくらいなので、“熱爛”でも現地の方々に受け入れていただけると思われる。フグのヒレ酒は、

今までの日本酒とは、全く別のカテゴリーとなると思われるが、人気になること間違いないと思われる。」

##### 5) 玄品シンガポール 担当者：店長・濱田氏、部長・江崎氏

「フグ専門店として、日本からの輸入解禁のニュースは、大変喜ばしいことです。」

「弊社では、日本産フグしか扱っていません。中国産であれば、ローカルが嫌がる傾向があります。日本産フグに大きなチャンスです。」

「解禁記念イベントは、ぜひ取り組ませていただきます。スタッフが2名程度なので、20名に限定して、フグコースを振る舞いたい。」



# 事業内容

## 2. 輸入解禁に向けた日本産養殖フグプロモーション

### (4) 主要関係先への訪問活動

#### 1) 在シンガポール日本国大使館/JCC (ジャパン・クリエイティブ・センター)

担当者：二等書記官・内山氏、埜氏

「日本産養殖フグの輸入解禁がテーマであれば、レストランオーナーを招聘した方が良い。」

「フグは日本人でも知らないことが多い魚種なので、最初に面白いトピックを説明し、試食に移ることとする。」



JCC外観

#### 2) シンガポール食品庁 (SFA)

担当者：Jenny Loi、Natalie LIM Risk Management & Surveillance Department | Joint Operations Division

- ・ 輸入解禁に至るプロセスへのサポートについて、ご協力をいただきありがとうございました。(双方)
  - ・ 7つの可食部位 (皮、口、頭、カマ、胴体、ヒレ、白子) と3つの可食部位「皮、筋肉、白子」。口、ヒレは外側の部位がついているので「皮」。頭、カマ、胴体の中骨、身は「筋肉」、白子は「白子」、この認識を確認して連絡をいただけることとなった。
- ※ 過去、中骨が含まれていて輸入不可との見解の担当官がいた。

## 事業内容

### 2. 輸入解禁に向けた日本産養殖フグプロモーション

#### (4) 主要関係先への訪問活動

##### 2) シンガポール食品庁 (SFA)

- ・ 現地のスーパーマーケットでフグ一夜干しが販売されており、これは天然シロサバフグが原料であるが、ヒレがついているので本来は輸入不可ではとの問いに、不可であるとの共通の認識を得た。
- ・ 担当官によって通関の違いが生じる理由は、全ての食材に精通しているわけではなく、証明書が分かり辛い場合もあり、時間も手間もかかるからなので、ぜひとも衛生証明書の明細の最初にWILD/FARMED欄を追加してほしいと要望され、在シンガポール日本国大使館を通じて厚労省食品安全監視課に伝えた。
- ・ 8月31日に初荷となる日本産養殖フグを輸出し、9月1日にJCCに於いて記念レセプションを催す予定であり、そこで使用するフグについては、特にスムーズな通関にご協力をいただけるよう依頼したところ、「シンガポールで登録されたサプライヤーが衛生証明書を正しく添付され、ルール通りに行えば何も問題ありません。」との返答をいただくことができました。

※ 出荷前に衛生証明書などの情報を共有することにしました。

##### 3) シンガポール日本人会

担当者：副事務局長 竹本英男氏

- ・ 13,000人／4000世帯が加盟しており、現地で小学・中学校を運営。営利目的のサポートは不可だが、チラシなどは掲示でき、茜レストラン（現在9月中旬まで改装中）の料理長にも案内いただけることとなった。



SFAに於いて、担当官と共に

# 事業内容

## 3. 輸入解禁プロモーション

### (1) 目的

2022年8月31日より、シンガポール政府は、日本産養殖フグの白子、皮、ヒレについて輸入を解禁することを正式に決定されました。これを記念し、9月1日に現地の高級レストランオーナーをはじめとする関係者を招聘した「日本産養殖フグ輸入解禁レセプション」をジャパングリエイティブセンター（JCC）にて実施しました。この機会を日本産水産物の輸出拡大の好機と捉え、主要な日本食レストラン、輸入商社等にフグのサンプルを持参して輸入解禁を改めて周知するプロモーションも実施し、日本産フグの認知、輸入拡大に取り組みました。

### (2) 実施準備

#### 1) 日本産養殖フグの輸出解禁、さらなる輸出拡大に資する実施内容の検討

唐揚げなど現地の消費者が好むメニューを中心とした試食提案も検討しましたが、日本産養殖フグを真に理解してもらうためには、フグの文化を理解していただくことが重要であり、そのためにはフルコースを食べていただくことが最適であると考え、決定いたしました。

#### 2) 会場

在シンガポール日本国大使館のご配慮により、JCC（ジャパン・クリエイティブ・センター）を使用させていただくこととなりました。同会場は、2007年に日本の文化や技術の情報発信拠点として設立された施設で、養殖フグ輸出解禁を記念する会場としては、最適であると感じました。



# 事業内容

## 3. 輸入解禁プロモーション

### (2) 実施準備

#### 3) 調理補助、設備レンタル

- ① 基本的に簡易なキッチンしか設置されていないため、現地の和食店として名高い竹葉亭に加熱部分の鍋、白子、唐揚げ、雑炊などの一次調理と野菜、炊飯などの副材の調理や配送の協力をいただきました。IHヒーター、鍋、ホットプレート、ウオーマー等を現地のレンタル会社に発注し、日本からは包丁、まな板、ザル等々の調理道具一式、そして環境に配慮された紙トレイ、カップ、フォークやナイフなどを準備しました。
- ② 世界で最も人気がある和食・すしのカタチでも提供すべく、トップにすしロボット（シャリロボット）、ハセガワにすしに係る調理資材の協力をいただきました。

#### 4) パートナー食材の協力

フグ料理には、お酒やポン酢が必要であり、東洋美人で知られる山口県の澄川酒造やヤマカ醤油に協力をいただきました。



ヤマカ醤油(株)



(株)澄川酒造

# 事業内容

## 3. 輸入解禁プロモーション

### (2) 実施準備

#### 5) 業界を挙げてのPR

全国海水養魚協会からは、試食用に養殖フグの一部やポスター、ビデオを提供いただきました。

#### 6) 輸出、輸入手続き

##### ① 輸出準備

新しいルールのもと、初めての運用となるため、インポーターの手間や新システムの確認に取り組みました。厚生労働省からのご協力により、8月29日に下関保健所からフグの英文の衛生証明書を受領することができ、8月31日に羽田空港→シンガポール・チャンギ便に搭載することができました。

また今回より、当会が希望していた複数のフグ商品でも1枚の申請書で衛生証明書を発行できるようフォーマットを変更していただいたので、今後は申請コストの削減が出来るようになりました。

##### ② 輸入通関

輸入通関には、事前に同システムへの申請が必要であり、SFA（シンガポール食品庁）から通関時の検査への配慮をいただき、夜半に申請が完了しました。さらに、9月1日の早朝より、フグを検査するため検疫会場へ移送し、少量ながら、焼ヒレと白子を1Pずつ検査用として抜き取りが為されました。これは、今後も継続すると思われ、フグ輸出リスクの課題の一つと考えています。

##### ③ 輸入完了

初めての通関が無事に完了し、9月1日の午前中、JCCにフグが届きました。



# 事業内容

## 3. 輸入解禁プロモーション

### (3) 輸入解禁レセプション: 9月1日 (木)

#### 1) 会場装飾

提供いただいたポスター、持参したのぼり等を活用し、会場を装飾いたしました。

#### 2) 招聘バイヤー・ゲスト

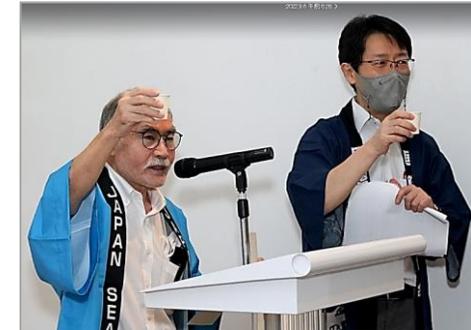
来場者は、JCCの協力により、レストランオーナーやシェフ、サプライヤー、マスコミ、日本を愛するブロガー等、55名以上となり、会場が、満杯となる盛況ぶりでした。

#### 3) 開催プログラム

あいさつ	JCC古郡所長
あいさつ フグの説明	国際フグ協会 古川会長
デモンストレーション	フグヒレ酒の着火
あいさつ	大日本水産会白須会長 浅川氏代読
乾杯	大日本水産会 浅川氏
試食	全員で提供
アンケート確認	JCC
お見送り	全員



あいさつ JCC 古郡所長



乾杯 大日本水産会 浅川氏



# 事業内容

## 3. 輸入解禁プロモーション

### (3) 輸入解禁レセプション：9月1日（木）

#### 4) 養殖フグ輸入解禁特別メニュー（使用原料は大分産と長崎産の養殖トラフグ）

乾杯酒：東洋美人の冷たいフグヒレ酒

熱燗：フグヒレ酒

刺身：フグ刺身、フグ皮湯引き

薬味：下関フグネギ、紅葉卸、  
ヤマカ醤油のすだちポン酢

サンバルソース

蒸し：フグの白子蒸し

寿司：フグ寿司

揚げ：フグ唐揚げ

鍋：フグちり

べ：フグ雑炊



#### 5) デモンストレーション

##### ① フグ職人による調理実演

日本のフグ食文化を伝えるべく、日本から2名のフグ調理資格を持つ職人を招聘し、会場で調理を披露いたしました。透明感あるフグが、美しく捌かれ、鮮やかに飾り付けられるプロセスは、現地の方々にたいへん印象的で、「美しい」、「素晴らしい」等と感嘆の声が聞かれるほどでした。日本の食文化を伝えることに大きな効果がありました。



# 事業内容

## 3. 輸入解禁プロモーション

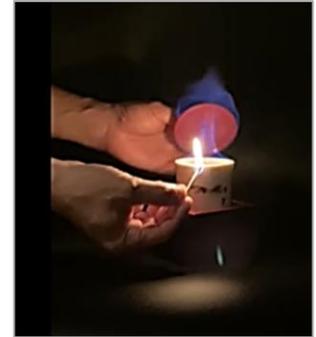
### (3) 輸入解禁レセプション: 9月1日 (木)

#### 5) デモンストレーション

##### ② フグヒレ酒の実演

会場を暗くし、マッチによってヒレ酒に火を灯し、鮮やかなオレンジとブルーの炎に彩られたヒレ酒を実演しました。未だ知られていない日本の食文化として現地の方々にたいへん印象的で、「美しい」、「素晴らしい」、「ファンタスティック」等と感嘆の声が聞かれるほどでした。同じく、日本の食文化を伝えることに大きな効果がありました。

※ 会場 (JCC) は、木造建築で火器の使用は厳禁でしたが、在シンガポール日本国大使館のご配慮により、特別にマッチの使用を認めていただきました。そのお陰で、ヒレ酒の実演を実現することが出来ました。



##### ③ すしロボットによる実演

シャリ玉を自動で製造するロボットでフグ寿司を提供いたしました。自動運転で衛生的、しかもコンパクトなロボットに、現地の方々より驚きの声があがっていました。価格も適性であることから、「直ぐに購入したい」等の声が多数寄せられていました。手軽に日本食を広めるためのパートナーたるテクノロジーとして、大きな効果がありました。



# 事業内容

## 3. 輸入解禁プロモーション

### (3) 輸入解禁レセプション: 9月1日 (木)

#### 6) 試食風景

試食提供時、高級との印象があったメニューを伺ったところ、白子、寿司、刺身との回答がありました。特に、白子の提供時には、会場がざわつくほどでした。唐揚げも好評で、試食中にインタビューができないほど、皆さん集中しておられました。



# 事業内容

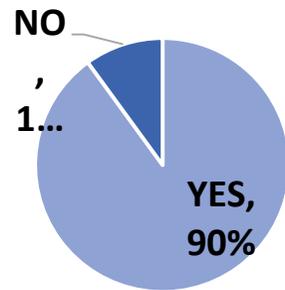
## 3. 輸入解禁プロモーション

(3) 輸入解禁レセプション: 9月1日 (木)

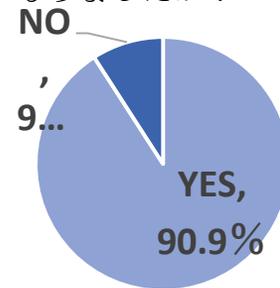
### 7) アンケート 及び ヒアリング

#### ① レセプション内容への満足度

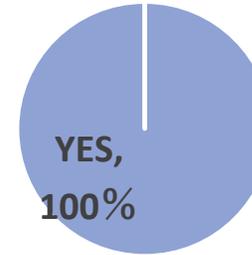
Q1. このイベントに満足しましたか？



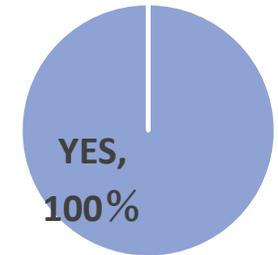
Q2. イベントを通じフグに興味をもちましたか？



Q3. フグ食文化について見識が深まりましたか？



Q4. 日本のフグを扱いたいと思いましたか？



#### ② 会場でのヒアリング結果

##### i 開催について

- ・「フグのことをあまり知らなかったが、丁寧な説明と料理が美味しかったので、また食べに行きたいと思いました。」
- ・「フグは毒があるので家族から参加を懸念されてきましたが、プレゼンテーションの説明を聞いて安全と知り、来て良かったと思いました。」

# 事業内容

## 3. 輸入解禁プロモーション

### (3) 輸入解禁レセプション:9月1日(木)

#### 7) アンケート及びヒアリング

##### ② 会場でのヒアリング結果

##### ii 試食提供メニューについて

- ・「皮は好き嫌いがあると思った。」
- ・「お刺身よりもお寿司の方が美味しかった。」
- ・「お刺身とお寿司は淡泊な味だったので、ひと工夫して味にパンチをきかせたほうが、シンガポール人には受け入れやすいと思う。」
- ・「これまで日本に行かなければ食べることができなかった白子が、シンガポールでも食べられるようになり、とても嬉しい。」
- ・「白子は調理方法が色々あると聞いて、今度はグリルしたものも食べてみたい。」
- ・「白子はクリーミーかつ味が濃厚でとても美味しかった。」
- ・「唐揚げと白子が特に美味しかった。」
  
- ・「以前食べた白子は見た目が脳みそみたいで抵抗があったけれど、今回は見た目も味も違って美味しかった。」
- ・「唐揚げは味付けが絶妙で美味しかったので、シンガポールで流行ると思う。」
- ・「唐揚げの骨が危ないのでもっと食べやすくする方法があればよりいいと思う。」
- ・「唐揚げとサンバルチリディップが美味しかった。」
- ・「ポン酢は酸っぱすぎたのでサンバルの方が美味しかった。」

##### ※ 参考

- ・既にお腹がいっぱいで、雑炊を試食されない方がいた。
- ・卵アレルギーの方からは、卵抜き雑炊を試食してみたかったとの意見があった。
- ・お寿司を握るロボット、すしに興味をお持ちの方が多くいました。



# 事業内容

## 3. 輸入解禁プロモーション

### (3) 輸入解禁レセプション：9月1日（木）

#### 7) アンケート 及び ヒアリング

##### ② 会場でのヒアリング結果

##### iii 飲み物について

- ・「ヒレ酒の味はユニーク。」
- ・「ヒレ酒が美味しかった。」

#### ※ 参考

- ・ウェルカムドリンクは、ほとんどの方が、日本茶、スパークリングウォーター、ミネラルウォーターを選択され、アルコール、ソーダを選ぶ方は、ほとんどいませんでした。健康志向が高い方が来場されていると感じました。

##### iv その他のご意見

- ・「一般のシンガポール人は、あまりフグのことを知らないため、安全性やヘルシーなどの情報を拡散した方がいいと思う。」
- ・「副菜のネギも美味しく、フグと一緒に購入したい。」
- ・「フグのように、新しい日本の食材を探しています。」
- ・「フグを食べると健康になるのか、もっと教えてほしい。」
- ・「フグ食の効能を知りたい。」
- ・「フグに関わるSGDsにも興味があります。」
- ・「日本食材に新しいモノがなく、既に価格競争になっているところ、今回のフグ輸出解禁による新たな食材の提案は、本当に素晴らしいです。」



# 事業内容

## 3. 輸入解禁プロモーション

### (4) 輸入解禁の周知活動：9月2日（金）～9月3日（土）

#### 1) 方法

車両をチャーターし主要なレストランやサプライヤーを訪問し、ホテルにて保管していただいていたフグのサンプルを、配布し、輸入解禁を説明、周知活動を実施しました。

#### 2) 訪問先

##### ① TAMPOPO

同店のオーナーである高木氏は、40年以上の長きに亘り、シンガポールで飲食事業に携わり、ジェトロ・アドバイザーも努めていた方です。現在は、高島屋シンガポールに於いてレストランを2店運営されています。日本産養殖フグ輸入解禁について大変お喜びいただき、「日本の食材が海外のサーモンに勝つためには、戦略が必要」、「戦略をもって取り組んだフグには、大いに期待しています」と激励をいただき、近日中にフグメニューを採用すると確約いただきました。



# 事業内容

## 3. 輸入解禁プロモーション

(4) 輸入解禁の周知活動：9月2日（金）～9月3日（土）

### 2) 訪問先

#### ② 竹葉亭

インターコンチネンタルホテルに店舗を構えています。日本の水産物を取り扱われていますが、フグを捌いた経験がなく、今後のメニュー化に向けて、刺身等の調理方法を教えてほしいとの要望をいただき、フグ職人が4時間ほど調理指導を実施しました。調理指導中も人だかりができ、急遽、フグを試食提供することになり、店内が大いに盛り上がりました。



#### ③ RE&S厨ダイニング

レセプションにもお越しいただいたシェフを訪問しました。昨日のレセプションでフグの可能性を確実に感じていただき、今冬にフグプロモーションを企画すると確約いただきました。高級食材として特に白子に期待しているとのことで、今回販促物として作ったポスターや「日本産養殖とらフグ認定店」看板をお渡しました。



# 事業内容

## 3. 輸入解禁プロモーション

(4) 輸入解禁の周知活動：9月2日（金）～9月3日（土）

### 2) 訪問先

#### ④ SFBI

サントリー子会社の商社、同社が運営する日本食レストランです。「シンガポリアンは、食事と一緒にお酒を飲まない食文化で、お酒はBARで飲むスタンス。」とのことでした。しかしながら、若手のシェフからは、10月からフグメニューを採用しますとのコメントもいただきました。



#### ⑤ MUMI/Angliss

ヨーロッパ、アジア食材卸の大手であるAnglissのグループは、冷蔵トラックを多数所有し、シンガポール市内のレストランに配送ルートを完備しており、日本食はMIUMI（日本食専門商社）で展開されています。「ファインダイニングレストラン（超高級店）にサンプルを配ってみたい、新しいものが大好きなシンガポリアンにぴったりの食材で人気が出そう」とのコメントをいただきました。



# 事業内容

## 3. 輸入解禁プロモーション

(4) 輸入解禁の周知活動：9月2日（金）～9月3日（土）

### 2) 訪問先

#### ⑥ IMEI

日本食材卸の大手である日本の国分やカメイと提携している現地商社です。多くの寿司店、日本料理店に日本食材を配送。（エア便／週2回冷凍船／月1～2回程度。）「フグは全く扱ったことがないので、正直分からない。しかし、人気になったら一気に動くので、よろしくお願いいたします。」とのことでしたが、帰国後、東京支店から、「詳細を教えてください」と連絡をいただくことが出来ました。



#### ⑦ Seizan Sushi

東京のミシュラン2つ星の寿司店である同店が、1年前にシンガポールに出店しました。新たに日本人シェフも採用されていました。「たくさんの寿司屋を通じて様々な経験を積んだが、フグは全く別モノで、触った経験もあまりないが、輸入解禁であれば、たいへん興味があります」とのことでした。フグ職人によって簡単に調理方法などを指導したところ、大変喜んでいただき、刺身の作り方や皮やアラの料理がイメージ出来たとのことでした。今後のメニュー採用も検討いただけ、「フグ料理にトライしてみたい」とのことでした。



# 事業内容

## 3. 輸入解禁プロモーション

(4) 輸入解禁の周知活動：9月2日（金）～9月3日（土）

### 2) 訪問先

#### ⑧ Sinsora

「シーフードショー東京」と同時開催されていた「ワールド・スシ・カップ」で優勝経験があるSky tai氏の人気のレストランです。日本、及び日本食に見識があり、食材の80%を日本から取り入れているとのことでした。「白子は、たいへんな人気になる」とのコメントをいただきました。シンガポール人は、熱燗をあまり好まないとのこと、冷たいヒレ酒の調理方法を伝えたところ、大変お喜びでした。「フグは、絶対に採用します」と宣言いただきました。



#### ⑨ Jade Palace Seafood Restaurant

オーチャードで人気の海鮮中華レストランです。中華で使用する量は、日本料理店と比べて数十倍にもなるとのことでした。牡蠣も週2便空輸されており、「フグは初めてですが、白子は特に面白そうです」とのコメントをいただきました。ミガキフグや白子をチルドで輸送したら人気が出そうなレストランだと感じました。



# 事業内容

## 3. 輸入解禁プロモーション

### (5) 特別プロモーション

#### 1) 内 容

プロ、バイヤー対象のみならず、シンガポリアンにも日本のフグ食文化を浸透させるべく、日本食店と中華料理店で一般を対象とした試食プロモーションを実施しました。まずは、付加価値を保つべく、日本食レストランから実施し、その後、中華料理店で実施しました。

#### 2) 日本食料理店

##### ① 玄品シンガポール

同店のオーナーである高木氏は、40年以上の長きに亘り、シンガポールで飲食事業に携わり、ジェトロ・アドバイザーも努めていた方です。現在は、高島屋シンガポールに於いてレストランを2店運営されています。

日本産養殖フグ輸入解禁について大変お喜びいただき、「海外のサーモンに勝つため、日本の食材には正しい戦略が必要」、「戦略をもって取り組んだフグには、大いに期待しています」と激励をいただき、近日中にフグメニューを採用すると確約いただきました。



##### ② 消費者の反応

現地のお客様を招待し、試食プロモーションを実施しました。インタビューを実施したところ、初めてフグを食べたというローカルのカップルは、「刺身と皮がアメージング」とのことでした。「皮にはたくさんのコラーゲンが含まれています」と説明したところ、「知っていたらお代わりしていました」と笑顔でコメントをいただきました。友人にSNSで宣伝するとし、投稿いただきました。「オイシイ」、「スバラシイ」等と全ての消費者に満足をいただき、好評な試食プロモーションとなりました。

# 事業内容

## 3. 輸入解禁プロモーション

### (5) 特別プロモーション

#### ③ 中華料理店

##### i 四川豆花飯荘

当会シンガポール代表のMs.Lindaがマネージメントし、マリーナ地区を見下ろすUOBビル60Fに位置する高級レストランにて、10月から日本産フグメニューを実施しました。

##### ii 消費者の反応

地元の方々、外国人の方々の双方から、試食後に大変良いコメントをいただいています。総じて、シンガポールの中華料理店が、日本の伝統的な調理方法ではなく、新たなフグ料理を提案できることに驚いており、非常に興味深いと感じていただくことができました。



日本河豚宴  
Japanese Fugu Set Menu  
\$108++ per person (Minimum 2 persons)

豆花精巧三拼  
(海胆冷豆腐、荔枝龍河豚、河豚蒸餃)  
Three Delicacies of Appetizer  
(Chilled Bean Curd with Sea Urchin, Deep Fried Fugu,  
Steamed Fugu Dumpling)

虫草花黑松露花膠河豚骨翅湯  
Double-boiled Fugu Dried Fin Soup with Cordyceps Flower,  
Black Truffle and Fish Maw

日式芥末味噌燻河豚  
Baked Fugu with Japanese Wasabi and Miso

63° C 温泉蛋麻婆醬龍河豚白子  
Deep Fried Fugu Milt with Spicy Minced Meat Sauce and 63°C Onsen Egg

河豚濃湯船田烏冬  
Inaniwa Udon with Fugu in Thick Broth

石榴金露伴酸梅雪糕  
Pomegranate and Mango Puree served with Plum Ice Cream

四川豆花飯荘  
Sichuan Douhua Restaurant  
Singapore  
Prestige  
Brand Award 12  
Phone: 9654 3444 / 3445

四川豆花飯荘  
Sichuan Douhua Restaurant

UOB Plaza, 60 Raffles Place, #60-01 UOB Plaza 1, Singapore 048624. Tel: 652-3325-8000 Fax: 652-4534 5075. [info@sichuandouhua.com](mailto:info@sichuandouhua.com)  
[www.sichuandouhua.com](http://www.sichuandouhua.com)



# 事業内容

## 4. 輸入解禁後プロモーション

### (1) 目的

2023年1月30日より日本でもとても希少性のある旬の養殖フグのチルド白子を味わうプロモーションを実施しました。

またそれまでのフグ輸入の際にシンガポールSFAによるインスペクション検査が多く実施され、チルド商品の場合は、検査終了までの期間、流通をストップされるため、商品価値がなくなるという報告が上がってきていたので検証することにした。

### (2) 実施準備

#### 1) 会場と招待状

シンガポールで唯一のフグ料理専門店「玄品シンガポール」にて12:00～、17:00～の2回分けて実施しました。

選定理由はフグの取り扱いに慣れていること、玄品シンガポールの山口代表が国際ふぐ協会の理事であり、協力体制ができていること、万一、インスペクション検査で商品がプロモーション開始に間に合わなかった場合、店舗の在庫で代替してもらえること等です。

JETROシンガポールなどの協力を賜り、招待状をバイヤーやレストランシェフにお送りして28名の予約を受け付けました。



**Invitation**  
Please enjoy the farmed Fugu milt that is in the best-tasting season now.



**1/30 mon** ①12:00~14:00  
②17:00~19:00

In September last year, Singapore lifted the import ban on the farmed Fugu milt. At this time of year, farmed puffer fish milt (testicles) is in the best-tasting season. It has a thick texture and a rich taste. It is excellent with sashimi, grilled, or tempura. We have prepared a complimentary opportunity for chefs and purchasers interested in serving it to taste it for no charge. Seating is limited to 4 people at a table, and we have only ten tables, so please send us a reservation email at your earliest convenience.

Date: January 30, 2023 (Monday)  
ⓐ12:00-14:00 Limited 5 tables. ⓑ17:00~19:00 Limited 5 tables  
Venue: Guenpin Fugu  
32 Maxwell Road #01-06 SINGAPORE  
+65-6634-2916 <https://www.tettini.com/singapore/>

Please send us your reservation via QR code or email [fugu@exhibitiontech.com](mailto:fugu@exhibitiontech.com)



Organizer: Marine Products and Processed Marine Products Export Expansion Council  
Management: International Fugu Association, National Federation of Fisheries Co-operative Associations



# 事業内容

## 4. 輸入解禁後プロモーション

### (2) 実施準備

#### 2) 食材準備

今回は食材に養殖フグのチルド白子を使用するとのことで、春節前最終便1月26日成田からのフライトを予約していました。

しかし、1月24日の日本全国が大雪に見舞われやむなく当日に豊洲に向けて出荷しました。高速道路での渋滞が激しく、予定していたフライトに間に合わず、豊洲市場から羽田空港までのトラックを便手配して、SQシンガポール直行便に搭載することができました。

#### 3) 輸出、輸入手続き

何とか空輸することができましたが、インポーターのニチリョーフーズよりSFAにオンライン輸入申請を行ったところ、

今回はフグはプロモーション用のサンプル商品であることをSFAと交渉し、結果1月28日に5ケースのうち、1ケースのみ保留され、残りの4ケースは玄品レストランに配送することができました。

この問題はフグ輸出リスクの課題の一つと考えます。



# 事業内容

## 4. 輸入解禁後プロモーション

(3) 旬の養殖フグの生白子を味わうプロモーション: 1月30日 (月) 1部12:00~、2部17:00~

### 1) 試食風景

フグ料理とフグの料理方法の説明をしました。皆さん興味深く聞いてくださいました。



(フグ料理の説明)



(アンケート記入)



(石川全権大使と記念撮影)



(フグの料理方法の説明)

# 事業内容

## 4. 輸入解禁後プロモーション

(3) 旬の養殖フグの生白子を味わうプロモーション:1月30日(月)1部12:00~、2部17:00~

2) 旬の生白子を味わうフグメニュー(使用原料は山口県産と長崎産の養殖トラフグ)

下関酒造提供のフグ冷たいヒレ酒、

フグヒレ酒熱燗

フグ刺身のデモンストレーション、薬味:下関フグネギ等

フグ白子ポン酢、焼き白子、

フグ唐揚げ、

フグバーガー、

フグ寿司、

フグちり、

フグ雑炊



## 事業内容

### 4. 輸入解禁後プロモーション

(3) 旬の養殖フグの生白子を味わうプロモーション：1月30日（月）1部12：00～、2部17：00～

#### 3) アンケート結果

A) 今回はフグの白子が美味しいと思えましたか？

はい：37

いいえ：0

B) どのフグのメニューが一番美味しいと思えましたか？

刺身：9

フグ皮：2

焼き白子：26

白子天ぷら：4

揚げ物：15

鍋：6

雑炊：1

#### 根拠

- ・モチモチした肉の食感
- ・すっきりした味と良い食感
- ・おいしい食感

- ・フグの食感は焼き立てがいいです
- ・フグ肉は弾力があり、食感がいい
- ・日本と同じ味だった

- ・非常に香り高くクリーミー
- ・最高の風味と食感
- ・初めて食べましたが非常に興味深い食感で生臭くありません
- ・とても新鮮
- ・焼いた餅のようで味はおいしかった

C) フグの取り扱いに興味がありますか？

はい：24

いいえ：6

未定：7

はいの場合は、どのような形態と加工品であるかを教えてください。

しゃぶセット、白子×4、ひれ酒、ふぐさば？、冷凍白子、フグから揚げ×2

刺身×3、グリル、天ぷら、鍋、刺身・白子(冷凍・チルド)

※ 一番人気はフグ白子でやはり生の食感、クリーミーさは特別であったと絶賛された。

結果的に白子の価値が現地でも評価され、ポテンシャルを再認識できた。



## 6. 総 括

まずはこの度シンガポールで養殖フグの白子、皮、ヒレの輸入が解禁されたことは、水産物・水産加工品輸出拡大協議会、JETRO、在シンガポール日本国大使館、厚労省、水産庁、SFA、JF全漁連、全海水など皆さんのお蔭様と改めて感謝申し上げます。

9月1日JCCでの養殖フグ輸入解禁イベントも成功を収め、シンガポールでフグ食文化が発展する最高のスタートが切れたと思います。概ね日本食レストランでは輸入解禁を歓迎しており、フグメニューの検討も進めてもらっています。現地で2,000店に増加した日本食レストランと10,000店以上ある中華レストランで日本産養殖フグがメニュー化されれば大ブームになると期待しています。今回解禁された養殖フグの白子、皮、ヒレだけでもその力があると感じました。

また今回はSFAとも深くコミュニケーションをとり、養殖フグの頭、中骨、カマ、口、皮、ヒレ、身、白子と7種の部位は日本のルールの筋肉、皮、白子の3つの部位に全て該当することも両政府で認識を共有してもらいました。さらにSFAから間違いを防止するため英文の衛生証明書に養殖と天然を最初に記入してほしいとの変更要望も大使館経由で厚労省と連携して対応しました。

天然フグの筋肉部位も輸入できることを知らない、またはSFAの検査官によっては骨があるのでNGと言われていた現地商社はフグの輸入を断念していましたので、これからが楽しみです。

寿司と日本酒文化がシンガポールに深く浸透しています。どちらにもフグが関わることができれば良いと思います。1点気になったのはフグ刺身などをつくるには現地のシェフの技術では不十分だと感じました。ただ、素人ではないので、ポイントさえしっかり教育すれば、養殖フグのミガキから刺身をつくることができますので、現地で刺身を作る技術を広めなければならないと思いました。

10月から12月にかけて当会地域代表を務める高級中華レストランで本格的な養殖フグを使用した四川料理フェアが実施されました。現地及び外国人のゲストからも反響が大きく、ゲストの皆さんは非常に興味深いと感じておられたようです。

ただ11月に入り、フグメニューを採用したレストランへ輸出された多くの荷物がSFAのインスペクション検査にて実質4～5日間荷物を動かせず、問題となりました。以前解禁された牡蠣でも当初はインスペクションが多かったようです。

1月には旬の白子を味わうプロモーションを実施して、シェフ達の反応を見て、現地で白子の人気拡大するとの感触を得ました。しかし、我々はインスペクション検査の問題も体験し、イベントに参加いただいた石川全権大使にご相談したところ、日本政府と連携してこの問題に取り組んでいただくようになりました。シンガポール市場での日本産フグに対する期待の表れだと感謝しております。

今後日本のフグ食文化がシンガポールでさらに広がっていくことを心より願っております。

