

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2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9月1日(木) 15:00~15:30
- 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、九州産の養殖魚（カンパチ、シマアジetc.）を中心に、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。

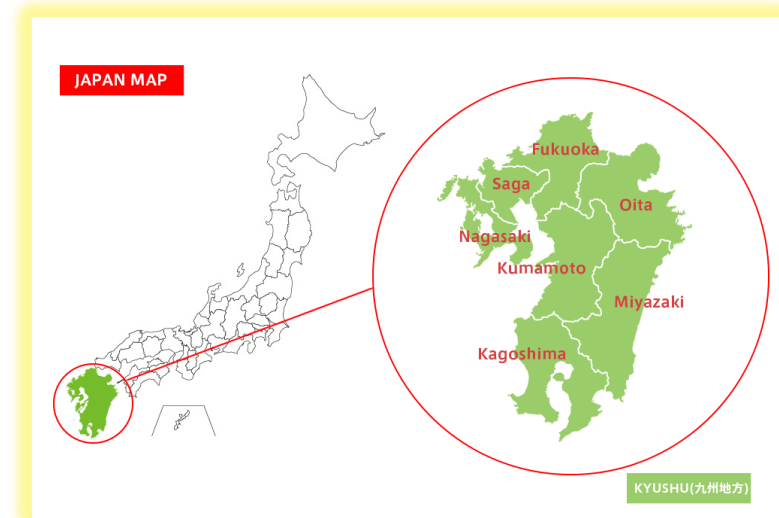
- 結果 : 43名のシェフ、バイヤー、消費者が参加

- 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

Kyushu Seminar

1 st SEP 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.

今回のテーマは、九州の養殖魚と天然魚です。足元では、ブリ・ハマチの価格が大きく値上がっており、ご不便をおかけしております。今年、ブリの稚魚であるモジャコの漁獲は順調なので、高騰は先々いずれ落ち着いていくものと思われれます。
This time, we would like to introduce the Kyushu items, farm raised and wild fish.
Current price of Hamachi is very high level as you know, sorry for the inconvenience.
However, in this year catching situation of juvenile Hamachi is good, so we think that soaring yellowtail prices in the future will calm down.

Mr. Uchida



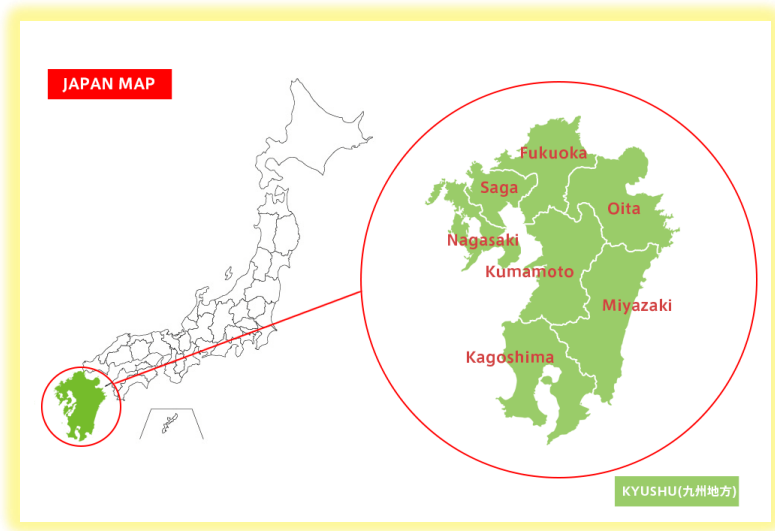
このため、今日はハマチ以外の養殖魚として、カンパチ、シマアジ等の加工製品を中心に紹介します。日本ではハマチ以上の評価もあり、また使い易い「冷凍フィレ」真空パックなので、是非お試し下さい。その他にも、マダイやイサキ、アジ等の加工製品も紹介させていただきます。
Therefore, we would like to introduce items of other farm raised fish, Kanpachi, Shima-aji.
They are said to be tastier than Hamachi in Japan and useful due to frozen fillet, vacuum-packed. Give it a try!
In addition, we would like to introduce the products of seabream, grunt and horse mackerel etc.

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!

1th/Sep/2022

Web Seminar in Singapore

Kyushu seafood products



JAPAN AQUATIC PRODUCTS EXPORT COUNCIL

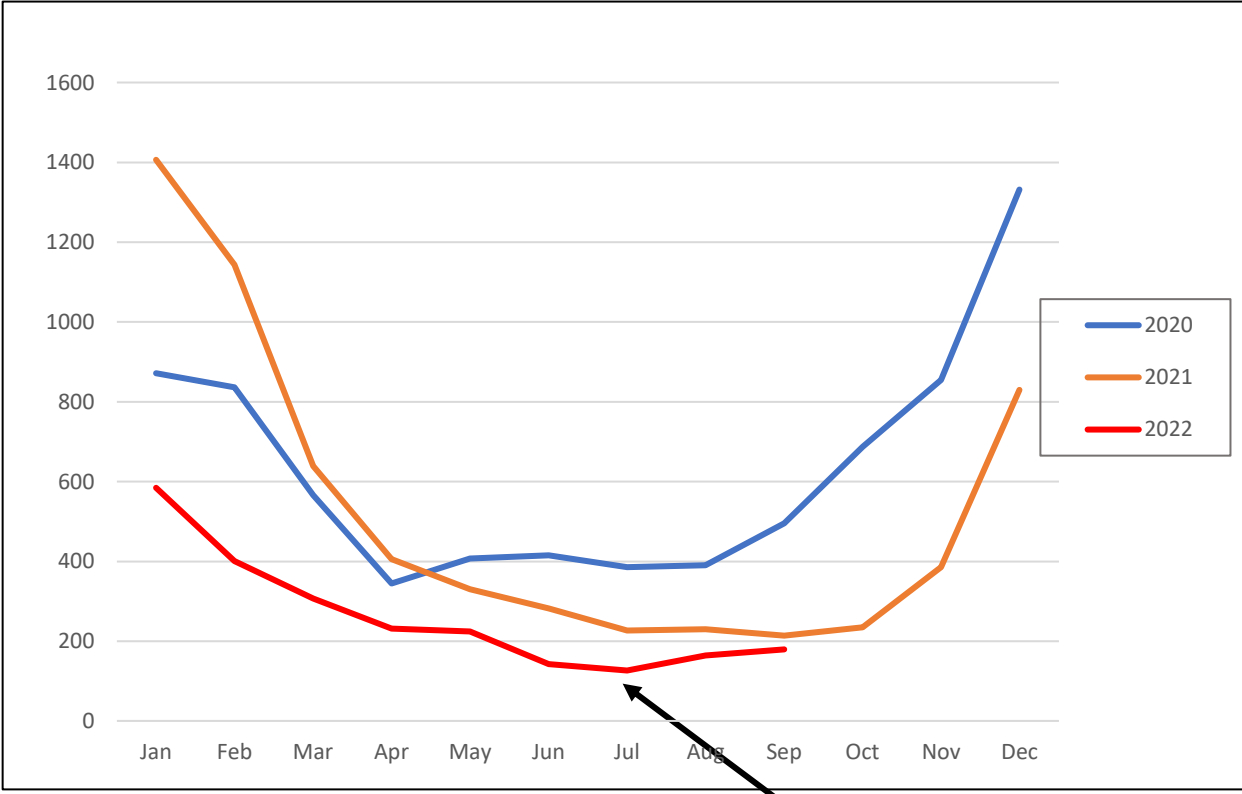


Fresh Farm -raised Hamachi(Round) price and Quantity

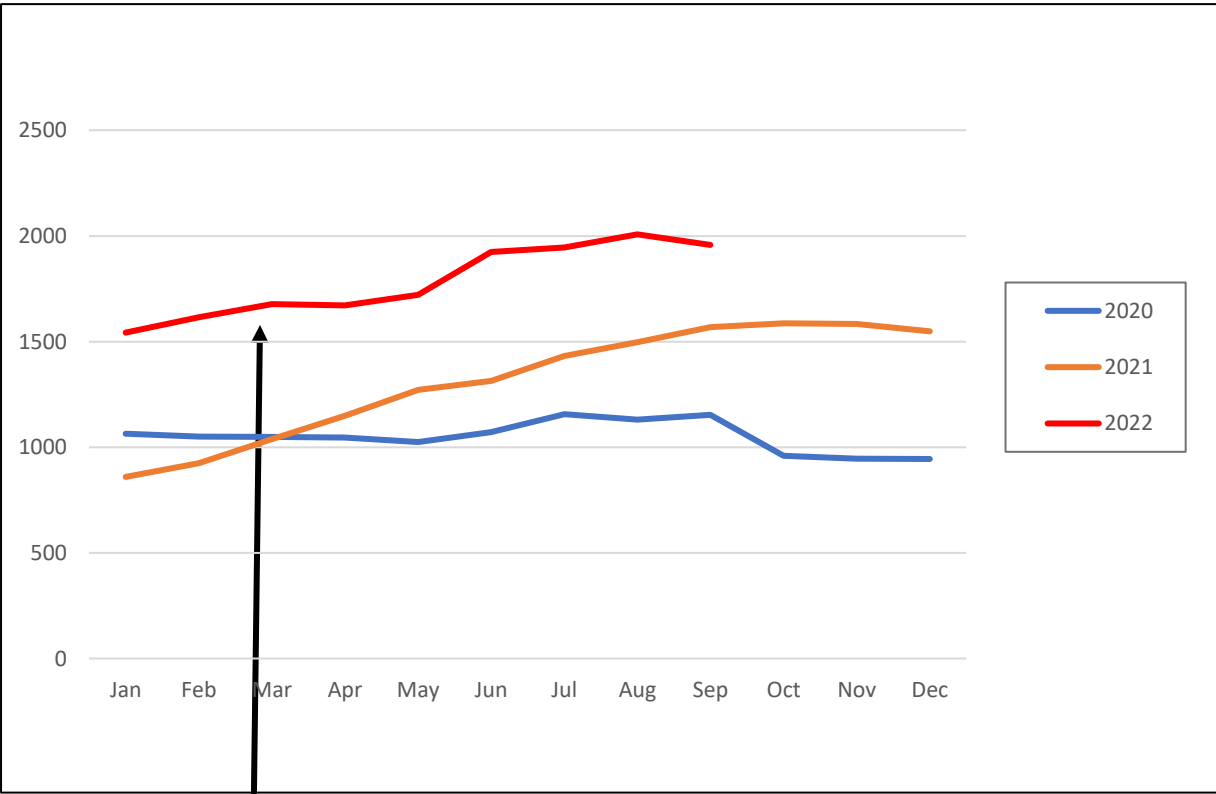
《In Toyosu(Tokyo) market》

From Jan/2020~Sep/2022

① Arrival of Hamachi (Quantity/unit:ton)



② Wholesale prices (Price:JPY/kg)



In 2022, Quantity is tight position and Price is high level

① Frozen Kanpachi fillet (Greater Amberjack)

• Kanpachi has less fat than Hamachi, but has a good amount of fat and elasticity, and is said to be tastier than Hamachi in Japan. In season from July to September.

• Another advantage is that the color change of the dark red parts of the flesh is slower than that of Hamachi, so that it can be used in restaurants for a longer period of time.

Standard:

9 fillets approx. 8kg with 0.8~0.99kg/per fillet /CS(cardboard box)

9 fillets approx. 12kg with 1.0~1.49kg/per fillet /CS(cardboard box)

8 fillets approx. 14kg with 1.5~1.99kg/per fillet /CS(carboard box)



② Frozen Shima-aji skinless fillet (White Trevally)

- Shima-aji is one of the most representative high-end farmed fish and, the season runs from July to September.
- With its high quality fat and moderately resilient flesh, it is highly regarded in Japan and China, and is said to be even tastier than Hamachi.
- As the belly bone and skin are removed, it can be simply sliced after defrosting and can be served immediately in the restaurant.

Standard: 200~400g/per fillet, 10kg/CS(styrofoam box.)



③Frozen scaled Red Sea Bream (Madai) fillet marinated with Yuzu

- Red snappers from Amakusa, Kumamoto Prefecture, are landed, live cured (Ikejime), filleted, parboiled, and marinated in yuzu vinegar for five hours and then frozen.
- As it is parboiled, you can feel the umami flavor of the fat from the red snapper as well as the subtle flavor of yuzu.
- Since the belly bones have been removed, you can simply slice the fish after defrosting and serve it immediately at your restaurant.

Standard: 200~300g/half, About 10kg/DB



④ Frozen 'Seared fillet of Isaki (Grunt)'

- The skin of the Isaki from Amakusa, Kumamoto Prefecture, is seared to enhance its umami and give it a fluffy texture with no sign of odor. The meat has a fluffy texture.
- As the belly bone has been removed, it can be simply sliced after defrosting and served immediately in the restaurant.
- Isaki can be used not only in Japanese cuisine as sashimi, but also in Western cuisine as an ingredient for cooked dishes.

Standard: 70~160g/per fillet,
10kg unfixed price/CS(cardboard box)



皆さん、こんにちは！ 全漁連の三浦です。おいしい九州産品を紹介させていただきます。

日本の養殖魚の代表的な魚種であるハマチは、そのほとんどが稚魚を漁獲してから成魚へと育てられますが、昨年度は稚魚の漁模様がとても悪かったため、ハマチ原魚が不足している状況です。

まずは2つのグラフをご覧ください。

日本の代表的な市場である、豊洲市場における養殖ハマチについて左側のグラフが入荷数量、右側のグラフが卸売価格の推移を示したものです。グラフの通り、例年に比べてハマチ原魚の入荷数量が少なくなっており、製品価格が高くなっていることがわかります。このため、シンガポールの料理店やバイヤーの皆様におかれましても、ハマチを取り扱うことが難しい状況かと思っておりますので、今回のセミナーではハマチ以外の養殖魚や、九州産の加工品を紹介させていただくものです。

まずは、「**カンパチフィーレ**」を紹介させていただきます。

カンパチは、ハマチと比べると脂質は少ないですが、ほどよく脂があり、身に弾力があるため、日本国内ではハマチよりも美味と言われており、7～9月にかけて旬を迎えます。また、ハマチに比べると血合の色変わりが遅いため、料理店等で使用できる時間が増すのもメリットです。

次に、「**シマアジスキンレスフィーレ**」です。

シマアジは、養殖魚の中でも代表的な高級魚で、カンパチ同様に7～9月にかけて旬を迎えます。上質な脂がのっており、身にもほどよい弾力があるため、日本国内をはじめ、中国での評価も高く、ハマチよりも美味と言われています。腹骨と皮を除去してあるため、解凍後、スライスするだけで、お店ですぐに提供いただくことが可能です。

次に、「**真鯛湯引き柚子メフィーレ**」です。

熊本県天草産の真鯛を水揚げ後、活締めしてから、フィーレ加工し、湯引きにした後、柚子酢に5時間漬け込んでから、冷凍しています。湯引きにしているため、真鯛の脂の旨味が感じられ、またほのかに柚子の風味が感じられる商品となっています。腹骨も除去してあるため、解凍後、スライスするだけで、お店ですぐに提供いただくことが可能です。なお、スライスする時には、半解凍の状態で切ると、上手に切ることが出来ます。

最後に、「**イサキの炙りフィーレ**」です。

熊本県天草産のイサキの皮目を炙る事によって、旨味が増し、臭みがなく、ふわふわした身質に仕上がっています。腹骨も除去してあるため、解凍後スライスするだけで、お店ですぐに提供いただくことが可能です。イサキは、和食で刺身としてだけでなく、洋食での加熱したメニューの原料としても使うことができます。なお、スライスする時には、半解凍の状態で切ると、上手に切ることが出来ます。



Mr. Miura

⑤Horse mackerel Namero

- Fresh horse mackerel from Nagasaki is carefully processed in a one-frozen process and made into Namero (Miso based fish tartar).
- It comes in easy-to-use, ready-to-eat sizes.
- It can be used for Kaisen-don and sushi rolls.
- It is also delicious grilled as a substitute for Tsumire (sardine fish balls) or as a soup ingredient.

Standard :50g/pac×100pac/CS×2

シンガポールの皆様、こんにちは。全水加工連の星と申します。
まず、「あじなめろう」を紹介します。
長崎産の活きの良いあじをワンフローズンで丁寧に加工、
なめろうに仕上げました。
使いやすい食べきりサイズになります。
海鮮丼や巻き寿司にご利用いただけます。
つみれ代わりに焼いても、お吸い物の碗だねにしても美味です。



⑥Shirasu boshi (Dried baby sardine boiled in salt water)

- The Shirasu caught in the Hyuga-Nada in Miyazaki Prefecture were carefully dried.
- Produced in a hygienic, HACCP-certified factory.
- Easy-to-use, ready-to-eat size of 25 g.
- It can be served in a variety of ways, including pasta, salads and chirashi-zushi.

Standard : 25g×2/pac×20pac×5/CS



Mr. Hoshi

次に、「しらす干し」です。
宮崎県の日向灘で水揚げされたしらすを丁寧に干しました。
HACCP認証を取得した衛生的な工場で製造されています。
25gの使いやすい食べきりサイズです。
パスタやサラダ、ちらし寿司など様々な用途に使えます。





Kanpachi



Shimaaji



調理
Mr. CHI (レストラン「石巻」 Owner Chef)



Aji Namero



Isaki



Shirasu



Madai Yuzu

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 September Seminar where our theme this time is from Kyushu Prefecture.

The key takeaway is on the high price of Hamachi due to very limited supply and we believe the price will continue to be high for next year as it takes time to grow the fish. Hence, we have shared with you on the various alternate fishes such as Kanpachi, Shimaji, Madai, Isaki as well as Hiramasa fishes which are of sashimi grade. We hope you can consider them.

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 second 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

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



✓ Kanpachi Fillet



✓ Shima-Aji Skinless Fillet



✓ Yuzu Tai Fillet



✓ Isaki Fillet

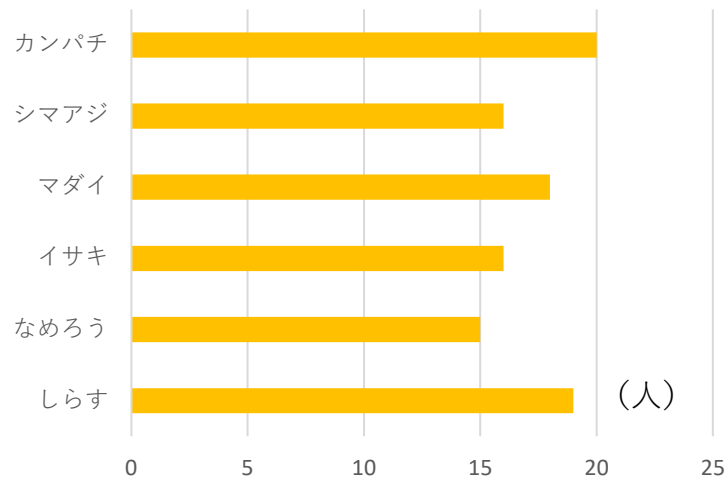


✓ Aji Namero



✓ Shirasu Boshi

興味あるアイテム



稚魚（もじゃこ）が不足し、当面の間、高騰が継続するハマチの代替として、カンパチ・シマアジを紹介した。日本ではハマチより流通価格の高い魚種だが、シンガポールでは、以前よりハマチの人気を上回らない事が不思議である。全漁連とNF社は協力しハマチ以外の養殖魚を粘り強く紹介し続ける。

マダイの湯引き・柚子メフィレは加工度の高い商品です。上記と同様、タイもポピュラーには育ったが、脂が薄いので、シンガポールでは脇役の感が強い。湯引きで食感を、柚子で風味をアップさせる事で、高評価を得たいと考えている。

イサキは皮目を炙る事によって、旨味を増し、臭みを消し、ふわっとした身質に仕上げました。和食で刺身、洋食で加熱と、使い易い魚種なので、積極的に奨めたい。

アジなめろうは、アンケート結果では一番興味を獲得できなかった。しらすパックは地味だが、使い易さが評価されたと考えられる。

参加店等 IKKI（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トレンド株式会社（貿易業） etc.