

# 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3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12月8日(木) 15:00~16:30
- 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 : コロナの為、Zoomを使ったテレセミナーを開催してきたが、今般3年ぶりに会場でのリアルセミナーが実現した。日本産の養殖水産物をテーマとし、レストラン、量販店、サプライヤーに訴求し、輸出拡大を図る。
  
- 結果 : 40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



# Aquaculture Fish Seminar

8<sup>th</sup> DEC 2022  
THURSDAY  
3 PM

INVITATION



**Issho Izakaya**

SINGPOST CENTRE

10 Eunos Rd 8 #03-103 S 408600

TEL 6592 1218



Japan Aquatic Products Export Council



## 開会挨拶

皆様こんにちは、JF全漁連の西岡でございます。本日は、お忙しい中セミナーにご参加頂きまして、誠にありがとうございます。

Good afternoon everyone, I am Nishioka from JF Zengyoren. Thank you so much for taking time out of your busy schedule to attend this seminar today. Thank you very much.

コロナの為、長らく現地での開催が出来ず、ここ3年間はウェブセミナーを開催して参りましたが、今回、久方ぶりにリアルに開催できた事を嬉しく思っております。

Due to the Covid-19 Pandemic, we have not been able to organize a real seminar in Singapore for a long time, and for the past three years, we have been holding webinars.

This time, we are very pleased to be able to hold a real seminar for the first time after a long absence.

さて、日本は今、急速に拡大していく世界、特にアジアの「食市場」に対し、日本産水産物の輸出を拡大する事に、国を挙げて取組んでいるところでございます。

円安がこれに拍車をかけており、我が組織としましても、この機に、大きく輸出事業を伸長させたい、と考えております。

Now Japan is making a national effort to increase exports of Japanese seafood to an increasingly large and rapidly expanding global food market, particularly in Asia.

The depreciation of the yen has accelerated this trend, and our organization would like to take this opportunity to significantly expand our export business.

近年、自然環境変化の影響もあり、日本近海の天然魚の水揚げは不安定で、これまで漁獲されていた魚種も変化している状況にあります。

こうした中、我々は、比較的安定感のある養殖魚の推進も重要な一つだと位置付けており、本日は、日本の養殖水産物をテーマに選びました。今後の事業推進の一助となればと思っております。

In recent years, partly due to changes in the natural environment, natural fish landings in the seas around Japan have been unstable and the species of fish that used to be caught are changing.

Against this backdrop, we have positioned the promotion of farmed fish, which is relatively stable, as one of the most important, and have chosen the theme of Japanese farmed fisheries products today.

We hope that this will help us to promote our business in the future.

簡単ではございますが、私の挨拶はここまでとし、早速講義へと進んで参りたいと思います。

本日はよろしくお願ひ致します。

Let me end my brief introduction and move on to the lecture. Thank you very much for your cooperation today.

Mr. Nishioka  
JF Zengyoren



8<sup>th</sup>/Dec/2022

# 3rd Seminar in Singapore

## Seafood products of farm-raised



JAPAN AQUATIC PRODUCTS EXPORT COUNCIL

By Mr. Osawa  
JF Zengyoren

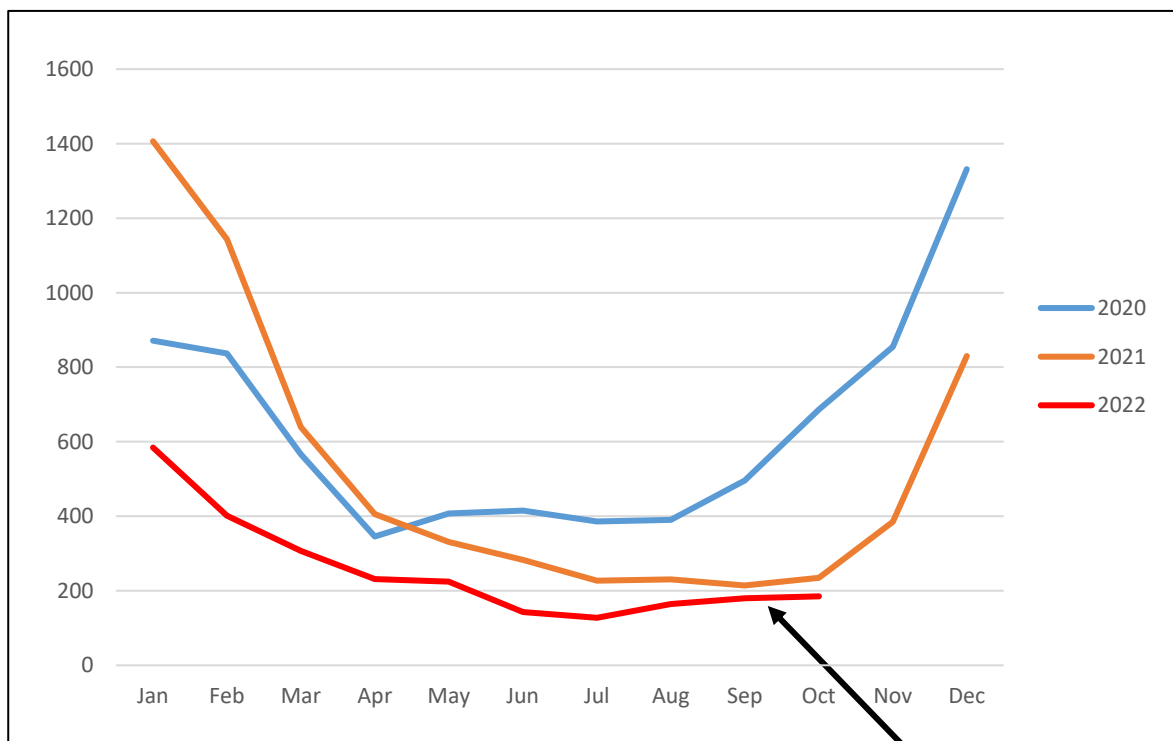


# Fresh Farm -raised Hamachi(Round) price and Quantity

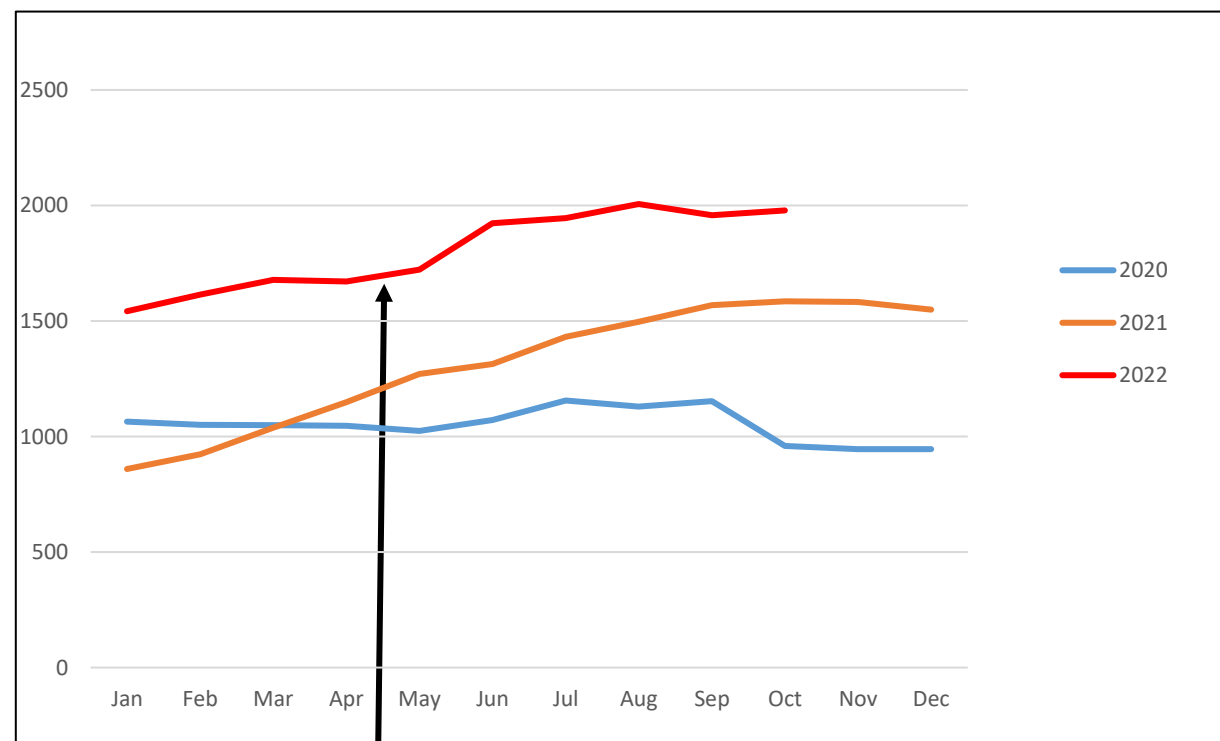
《In Toyosu(Tokyo) market》

From Jan/2020~Oct/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

## ①Frozen Hiramasa (yellow amberjack) fillet

•Hiramasa looks very similar to Hamachi (yellowtail), but although it has less fat than Hamachi, it is moderately fatty and has a springier texture, so it is sometimes said to be tastier than Hamachi in Japan.

•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 for SASHIMI & Sushi.

•Because of its moderate fat content, you can enjoy this fish in carpaccio or other dishes.

Standard: 1.0-1.9 kg/fillet, 8 fillets approx. 12.5 kg / CS  
( cardboard box)





## ②Frozen KABOSU Hirame,( flounder) skinless loin'

•Kabosu is a citrus fruit produced almost 100% in Oita Prefecture and is a specialty of Oita.

The 'Kabosu flounder' is famed by mixing the Kabosu with the feed. It is one of the most popular 'fruit fish' in Japan in recent years.

•The secret is that the fish is fed on an original feed with Oita's special Kabosu juice kneaded into it, which gives the fish a refreshing taste with less odour.

standard: Ave, 200g/pc



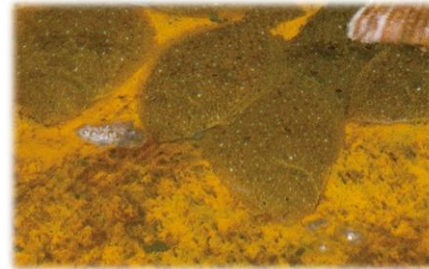


# KABOSU Flounder

★Production  
·Whole year

★Feature  
·Flavor of KABOSU  
by Limonene component

★Safety and Security  
·Thorough inspection



Carpaccio

Blend liver and Kabosu fruit juice in the mixer

## Safety & Security (Thrice Inspection)

- ①Seedling introduction stage
- ②Mariculture stage
- ③Shipping stage

Fruit fish is popular in Japan now

### ③'Golden and Silver Kuruma prawns '(frozen)

•The frozen Kuruma prawn brand 'Golden and Silver prawns' from Amakusa, Kumamoto Prefecture, are grown completely without the use of antibiotics or growth agents.

•Produced using organic farming methods, aiming for the closest possible natural environment, and is vacuum-packed in packs of eight for ease of use.

•When cooking, the key is to lightly boil the prawn to a half-cooked state to avoid over-boiling and losing sweetness and texture.

standard: 8~9 prawns/PC (=200g)×50PC/ CS(=10kg)





#### ④ 'Grilled scallop' (from Mutsu Bay) 200g

•The seasonal scallops from Mutsu Bay in Aomori Prefecture are slowly marinated in a unique sauce, then grilled to savory and careful perfection, resulting in a product with a concentrated umami flavor.

•Easy-to-use, ready-to-eat size.

• Perfect for hors d'oeuvres, Takikomi rice and Chinese-style starchy sauces.

standard:200g/P×20 packs×2 portions

expiry date:unopened, frozen (below -18°C) for 1 year





## ⑤ “Mozuku” from Okinawa,

### 1. What is “Mozuku”? (Continued)

<Biological / Ecological aspect>

Nourishment should be lower as the competition with other sea weeds takes away of the efficiency of artificial breeding.

Mozuku is bred artificially at seedling but thereafter it is bred in naturally. Neither fertilizer nor pesticide is used.

<Nutrition and Texture >

Mozuku contains rich minerals and dietary fibers (e.g. Fucoïdan), on the other hand, outstanding feature of Mozuku is “lower calorie.”

Many studies report that Fucoïdan serves as immunity enhancement. In terms of taste and texture, Mozuku has no strong flavor but has slimy texture on its face because of Fucoïdan and crunchy texture in body. The feature allow Mozuku to meet various dishes and ways of cooking.

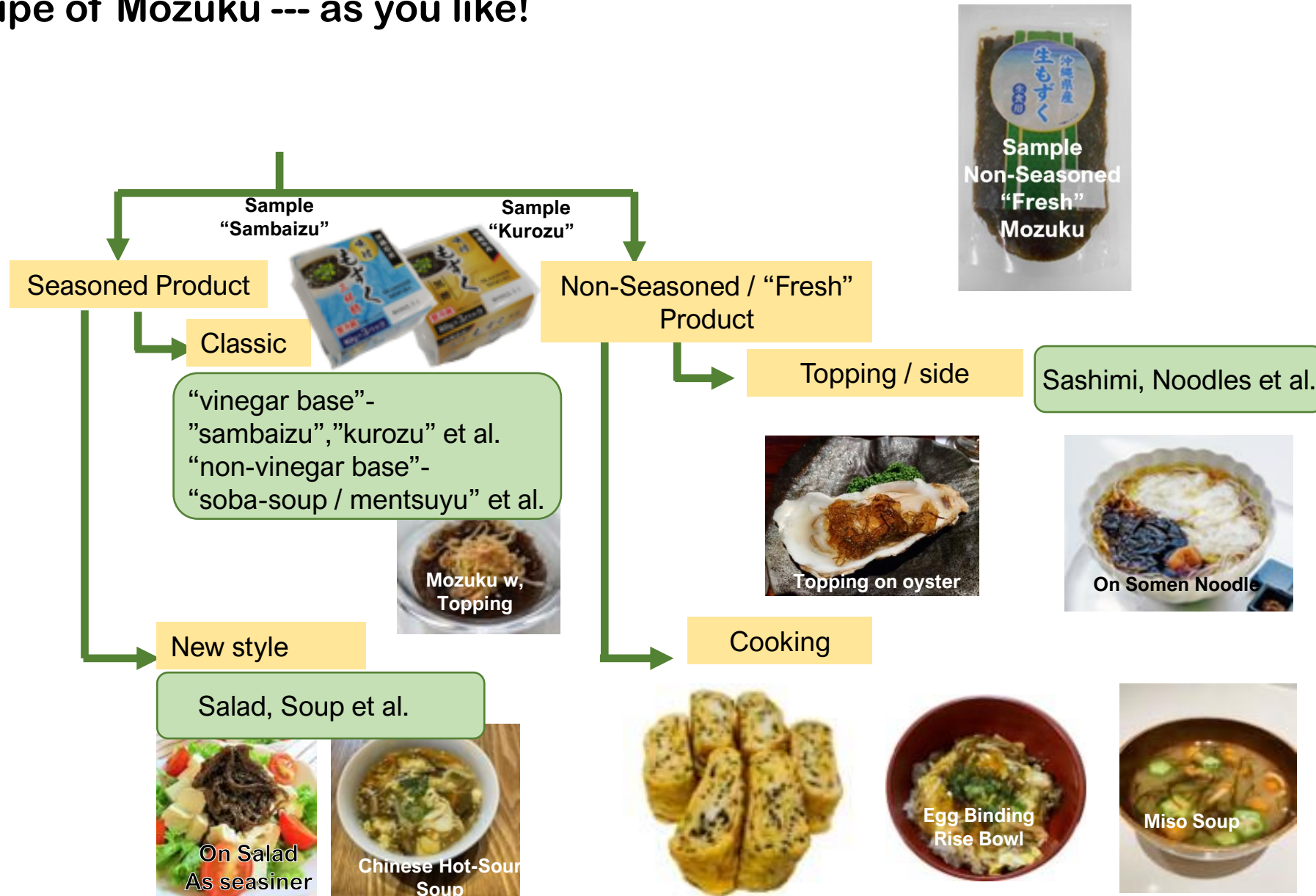


Comparison Fucoïdan content among seaweeds. (g/kg-dry base)



Reference: “Algae” Takei Takeshi and others

## 2. Recipe of Mozuku --- as you like!



## ⑥ “Green Caviar (pickled in brine)” from Okinawa

### 1. What is “Green Caviar” (“Sea Grapes” or “*UMI-BUDO*”)

<Biological / Ecological aspect>

Green Caviar is a kind of seaweeds as “creeper”.

It is also harvested in Philippines, Vietnam and Thailand.

It is said that the best temperature for Green Caviar is 15-30°C.

Green Caviar is weak to lower and/or higher temperature and it causes shrink of grain and losing its popping texture.

If it is pickled in brine, it survives the wider temperature zone.

<Comparison with Mozuku>

① Narrower temperature zone.

Mozuku can be sterilized in water at 90°C during processing and it is possible to be distributed in frozen.

Green Caviar needs more careful handling in terms of high and / or low temperature.

② Artificial Breeding Method

It takes 120 days for Mozuku to be ready for harvesting but Green Caviar is bred on land and regularly.

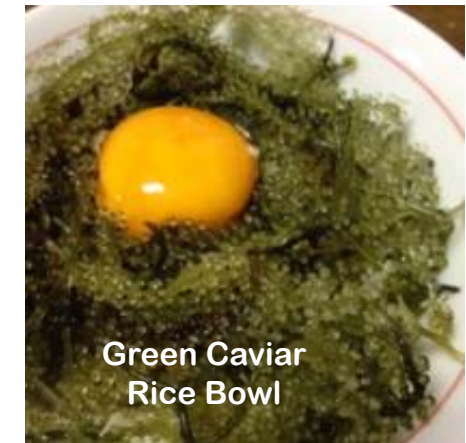
It takes 30-60 days for it to be ready for harvesting.





## 2. Recipe of “Green Caviar”

- If Green Caviar is pickled in brine, remove the salt just before eating.  
It is recommended with/without seasoning ( “PONZ” vinegared soy source)
- Green Caviar is not good for cooking as it is weak at lower/highest temperature.
- Be noted that popping texture returns after removal of salt but it happens only once.  
Once its grains are shrunk, the texture never returns.  
It is good to eat with shred or grated vegetables.



○皆さん、こんにちは！ 全漁連の大澤です。本日は、おいしい日本の養殖水産物を紹介させていただきます。

○Good afternoon, ladies and gentlemen! I am Osawa(Miura) from JF-Zengyoren.

Today I would like to share with you some delicious Japanese farm-raised seafoods products.

【2page】

○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、日本ではハマチの尾数が不足している状況です。

○Hamachi (yellowtail), one of Japan's leading farmed fish species, are mostly caught as fry and then raised up to adulthood. However, the fishing catches of juvenile Hamachi fry were very poor last year, resulting in a shortage of stock of Hamachi.

○まずはこの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。

○Please look at the two graphs first. For farmed Hamachi in the Toyosu market, which is representative of the Japanese market. The graph on the left shows the quantity of Hamachi arrivals and the graph on the right shows the trend in wholesale prices.

As the graphs show, the quantity of raw Hamachi has been lower than in previous years, and the prices of the Hamachi have been higher.

○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を紹介させていただくものです。

○This may make it difficult for restaurants and buyers in Singapore to import Hamachi.

Therefore, we will introduce farmed fish other than Hamachi in this seminar.

【3page】

○まずは、「ヒラマサフィーレ」を紹介させていただきます。

○First of all, I would like to introduce the 'Hiramasa (yellow amberjack) Fillet'.

○ヒラマサは、見た目はハマチによく似ていますが、ハマチと比べると脂質は少ないものの、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しいと言われることもあります。

○Hiramasa looks very similar to yellowtail, but although it has less fat than yellowtail, it is moderately fatty and has a springier texture, so it is sometimes said to be tastier than Hamachi in Japan.

○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。

○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 for raw eat in restaurants for a longer period of time.

○ほどよく脂があるため、カルパッチョなどで食べても美味しい魚です。

○Because of its moderate fat content, you can enjoy this fish in carpaccio or other dishes.

【4page】

○次に、「冷凍かぼすヒラメ スキンレスロイン」です。

○The next item is the 'Frozen KABOSU Hirame,( flounder) Skinless Loin'.

○かぼすとは、大分県でほぼ100%生産されている大分特産の柑橘フルーツです。そのかぼすをエサに混ぜ込んで養殖したものが「かぼすヒラメ」で、近年日本で人気の高い「フルーツ魚」の1つで、11月から3月にかけて旬を迎えます。

○Kabosu is a citrus fruit produced almost 100% in Oita Prefecture and is a specialty of Oita.

The 'Kabosu flounder' is famed by mixing the Kabosu with the feed.

It is one of the most popular 'fruit fish' in Japan in recent years and is in season from November to March.



## 【5page】

○かぼすぶりの特長は、2つです。

○Kabosu Flounder has two special features.

○1つ目は、大分特産のかぼす果汁を練り込んだオリジナルの餌を与えているため、かぼすの香り成分「リモネン」が蓄積し、臭みが少ない、さっぱりとした味わいが特徴です。

○The first characteristic is that they are fed an original feed kneaded with Oita's specialty Kabosu juice, which allows Kabosu's aromatic component 'limonene' to develop, creating a refreshing taste with a low odor.

○2つ目は、①稚魚池入れ時、②養殖期間中、③出荷時期と3回の品質検査を行っており、安心してお客様に提供できる商品ということです。

○The second is that quality inspections are performed three times - (1) when the fry are live-fed, (2) during the farming period and (3) at the time of shipment - to ensure that the product can be offered to customers with peace of mind.

○なお、今回の商品はスキンレスロインですので、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。さっぱりとした味わいのため、カルパッチョ料理にもおすすめです。

○In addition, as this product is a skinless loin, it can be served immediately in the restaurant by simply slicing after defrosting. As it has a refreshing flavor, it is also recommended to be used in carpaccio dishes.

## 【6Page】

○次に、「金銀の車エビ(冷凍)」です。

○The next item is 'Frozen Golden and Silver Kuruma prawns'.

○抗生剤や成長剤を一切使わずに完全無投薬で育成した、熊本県天草産の冷凍車海老ブランド「金銀の車えび」です。

○The frozen Kuruma prawn brand 'Golden and Silver prawns' from Amakusa, Kumamoto Prefecture, are grown completely without the use of antibiotics or growth agents.

○オーガニック育成にこだわり、できるだけ自然に近い養殖方法を目指し、大切に健康に育てられた車えびを使い易いように8～9尾入れの真空パックの商品にしました。

○The product is made with a special emphasis on organic farming, aiming to cultivate the prawns as close to nature as we can and to ensure healthy, carefully nurtured prawns are vacuum-packed in packs of eight for ease of use.

○火を通す際は、茹ですぎて甘味と食感を損なわないよう、半生程度に軽くボイルするのがポイントです。

○When cooking, the key is to lightly boil the prawn to a half-cooked state to avoid over-boiling and losing sweetness and texture.

【7Page】

○次に、「焼きほたて」です。

○Next is the 'Grilled Scallop'.

○青森県陸奥湾産の旬の帆立を独自のタレにじっくり漬け込み、香ばしく丹念に焼き上げて旨味を凝縮した商品になっています。

○The seasonal scallops from the Mutsu Bay region of Aomori Prefecture are slowly marinated in a unique sauce, then grilled to savory and careful perfection, resulting in a product with a concentrated umami flavor.

○使いやすい食べきりサイズで、オードブルや炊き込みご飯、中華風のおんかけと相性抜群です。

○It is easy-to-use, ready-to-eat size and is perfect for hors d'oeuvres, Takikomi rice and Chinese-style starchy sauces.

【8Page】

○次に、「沖縄産もずく」です。

○Next is the 'Okinawa MOZUKU'.

○生物学的・生態的特徴として、もずくの養殖は栽培網に人工的に種付をして海に入れる以外は、自然まかせで育てます。

このため、一般の養殖物とは違い、栄養分・薬剤の添加は一切なく、自然のままに生育します。

○As for its biological and ecological characteristics, Mozuku cultivation is left to nature, except when it is artificially seeded in cultivation nets and placed in the sea. For this reason, unlike ordinary cultured products, no nutrients or chemicals are added and it grows naturally.

○栄養・食感の特徴として、栄養成分では、もずくは、ミネラルと食物繊維(フコイダン)が豊富な一方でカロリーが低いことが特徴です。

フコイダンは、免疫力の強化に資するという研究もあります。

○In terms of nutritional and textural characteristics, Mozuku is rich in minerals and dietary fiber (fucoidan) whereas low in calories.

Some studies have shown that fucoidan contributes to strengthening the immune system.

○また、食感としては、味には癖がなく、フコイタンを含む表面のぬめりと芯のシャキシャキ感が特徴です。

どんな味付けにも順応するので、アレンジ幅の大きな海藻です。

○As for texture, it has a non-habitant taste and is characterized by a slimy surface containing fucoidan and a crunchy core. It adapts to any seasoning, so it is a seaweed with a large range of arrangement possibilities !

#### 【9Page】

○調理の方法は、味付製品では、三杯酢、黒酢、ポン酢味で定番品として、そのまま召しあがっていただくか、サラダやスープにアレンジいただくことも可能です。

○Cooking methods: The seasoned products can be served as a standard product in Sanbaizu, Kurozu and Ponzu flavours, as it is, or can be arranged in salads and soups.

○一方、味なし製品では、生牡蠣や麺類に載せたり、調理する場合は卵焼きやみそ汁の具材としてもご使用いただけます。

○On the other hand, unseasoned products can be used on raw oysters or noodles or, when cooked, as an ingredient in egg omelet or miso soup.



【10page】

○最後に、「沖縄産海ぶどう(塩水漬け)」です。

○Finally, 'Okinawa UMI-BUDO, Green Caviar (pickled in brine).

○海ぶどうは、生物学的にはクビレツタという名称で沖縄の他、フィリピン、ベトナム、タイなどで繁茂しています。

○Green caviar, biologically known as constricted-ivy, thrives in Okinawa, as well as in the Philippines, Vietnam and Thailand.

○海ぶどう自体は、15-30°Cが適温と言われており、生では、低温・高温にも弱く、身がしぼみ食感が衰えるという特徴がありますが、塩水漬けにすることにより、低温又は常温での流通が可能です。

○Green caviar itself is said to have an optimum temperature of 15-30°C for distribution.

Raw green caviar is susceptible to low and high temperatures, and its flesh is sensitive so that it becomes shrinking and its texture deteriorates, but by pickling it in brine, it can be distributed at low or normal temperatures.

○もずくと比較すると、温度に対して繊細です。

もずくが加工時に90°Cの水で殺菌処理をしたり、冷凍で流通できることに比べると海ぶどうは、低温、高温に弱い特徴があります。

○Compared to Mozuku, which can be sterilized in water at 90°C during processing and distributed frozen, green caviar is characteristically more sensitive to low and high temperatures.

○また、もずくが3-6月に浅瀬の海底で養殖され、収穫に120日程度を要することに比べて、海ぶどうは、陸上で年中養殖され、30-60日で収穫されるという違いがあります。

○Another difference is that green caviar can be cultivated on land all year round and harvested in 30-60 days, compared to Mozuku, which is cultivated on the seabed in shallow water from March to June and takes around 120 days to harvest.

【11page】

○海ぶどう(塩水漬け)は、戻しをした際に粒の張りは戻りますが、しぼんだ後に再度水につけても戻りませんので、塩抜きしてから早めにそのまま、又は調味料をかけて召し上がっていただくのがお勧めです。

○Sea caviar (pickled in brine) will regain its firmness when it is washed back in water, but not once it is squeezed out and re-soaked, so it is recommended to eat it as it is or with seasoning as soon as possible after removing the salt.

○そのまま食べる以外には、海鮮丼載せたり、とろろに和えたりしてもおいしく召し上がれます。

○Besides eating it as it is, it can also be served on top of a Kaisen-don (seafood rice bowl) or mixed with yam.



セミナーの様子



参加者との意見交換





レクチャーの様子







かぼすヒラメ



クルマエビ



クルマエビ



ヒラマサ







会場: SINGPOST CENTRE



海ブドウ



モズク



ヒラマサ



モズク



焼きホタテ



## Nichiryō Foods からの挨拶

Good afternoon, customers, friends and colleagues.

My name is Chin and I am from Nichiryō Foods Singapore.

Thank you for your time to attend our very first physical seminar at Issho Izakaya @ SingPost.

We had been conducting our seminars over webinar in the past 2 years due to closure of the borders.

I think nothing beats the physical sessions where we get to taste the products later on.

I would like to thank our partners from Japan Fisheries Cooperatives, Suisanbutsu as well as Issho Izakaya for hosting our seminar here.

The purpose of our seminar is to raise the awareness of Japanese seafood products in Singapore and we hope you have learnt as much as possible on some of the insights of the products we are showcasing today.

Should you have any questions or query, please feel free to approach our sales or myself later on.

The next step is food tasting where Issho Izakaya has prepared for us. He will be introducing the dishes outside.

Lastly, our next seminar will be held in Singapore on the first week of February 2023 and we will send invitation to you at a closer date.

Thank you once again for coming.

こんにちは、皆様

Nichiryō Foods の CHIN です。

ISSHO Izakaya での最初のセミナーにご参加頂き感謝します。

過去2年間、ウェビナーを行って参りましたが、試食ができるリアル・セミナーに勝るものはないと思います。

水産物・水産加工品輸出拡大協議会、全漁連、ISSHO Izakayaに感謝します。

セミナーの目的は、シンガポールでの日本産水産物の認知度を高めることであり、本日のアイテムについて皆様にご覧頂くことを願っています。

ご質問がございましたら、後日、当社の営業または私までお気軽にお問い合わせください。

これから、ISSHO Izakayaが調理してくれた料理の試食です。シェフが料理を紹介します。

次回のセミナーは2023年2月上旬に開催予定なので、近く招待状をお送りします。

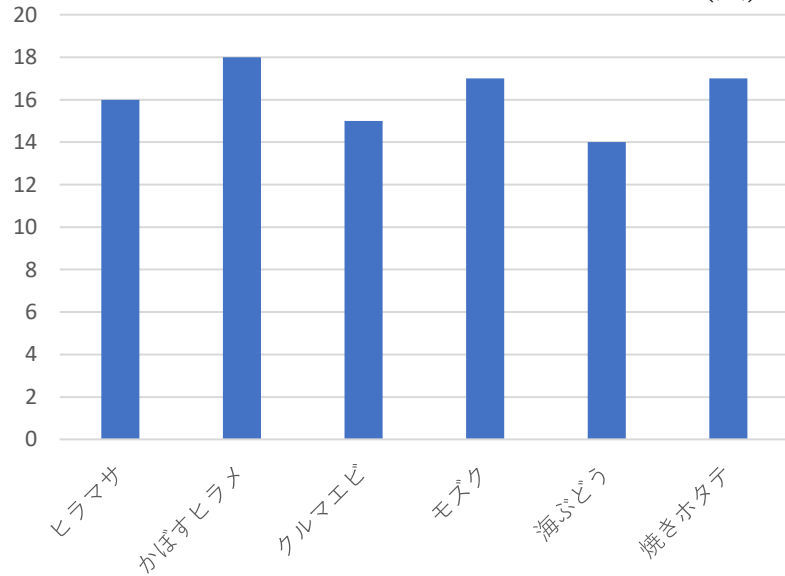
ご来場ありがとうございました。



# 総括

興味あるアイテム

(人)



参加店等 楽屋、一杯、みつ葉、Vanilla Bar、Sens Dining、ARCO、Pan Pacific Hotel、Dynagon、Daichi Trading、Yoshiya、Pace、Fish International etc.

ハマチと比較して、シマアジ・カンパチ、そしてヒラマサも人気が上がらず、日本とは逆の評価に頭が痛い。ヒラマサは、ハマチと比べ変色が早くないので、客の評価とは逆に、シェフの評価は高いと理解しているが、トロ信仰が根強過ぎるシンガポール（米国も）では訴求が難しい。

かばすヒラメも、繊細な風味の訴求には苦勞する一品と言える。セミナーでは「見た目で見分けられないかばすヒラメを、どの様に普通のヒラメと差別化して販売するのか？」といった質問があり、回答は「トレーサビリティ」「タグ」である。過去のセミナーで「みかんブリ」を訴求したが、フルーツ魚の人気に、なかなか火が付かない。（今回は一番人気）

今回、クルマエビに注力したが、アンケート結果としては突出した人気には至らなかった。本品は、完全無投薬の養殖エビで、貴重な逸品、日本でもオンリーワン・アイテムである。半ボイルと、生の2種類の寿司を提供し、一部からは高い支持を得られたが、平均的にはそこそこの評価結果となった。

モズクは意外と評価が高かった。外国人は「酢」への抵抗感が一般的に強いが、今回「三杯酢が気に入った」との評価も聴こえた。

海ぶどうは、あまり見慣れないアイテムだったと思う。シンガポールでは「ばらチラシ」が人気なので、見映えと食感が売りである海ぶどうの訴求を継続したい。

焼きホタテは、味の評価が高い「陸奥湾産ほたて」を加工した逸品であり、評判が良かった。オードブルや炊き込みご飯、中華風あんかけへの需要を喚起したい。