

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4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 : 2023年2月11日(土) 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 : コロナ禍の為、Zoomを使ったテレセミナーを開催してきたが、昨年12月に続きシンガポール会場でのリアルセミナーを開催した。グルメ回転寿司向け食材をテーマとし、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 : 43名のシェフ、バイヤー、消費者が参加

- 委託業務 : 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 Seafoods Seminar

11th FEB 2023
SATURDAY
3 PM

INVITATION



Isshō Izakaya

SINGPOST CENTRE

10 Eunos Rd 8 #03-103 S 408600

TEL 6592 1218



NF
Nichiryo Foods Pte Ltd



Japan Aquatic Products Export Council

開会挨拶

全漁連の内田です。
本日のセミナーについてご紹介します。

Hello ! I am Uchida from Zengyoren. Today I would like to share with you about today's Seminar.

日本の寿司文化は、もはや世界中に定着し、ネタとなる魚と寿司の消費量は拡大の一途で、衰えを知りません。日本が世界に誇る伝統ある食文化の柱です。その寿司の美味しさを伝え、お客様に食材を選ぶ楽しさや驚きを演出し、重要な役割を果たしたのが、1958年に日本で生まれた回転寿司です。

The Japanese sushi culture is now globally established, and the consumption of fish (as ingredients) and sushi rice is continuing to grow and shows no sign of slowing down. It is now a pillar of Japan's proud, world-class culinary traditions. It was the conveyor belt sushi (Kaiten-zushi), created in Japan in 1958, that played such an important role in conveying the taste of sushi and creating the fun and surprise of choosing ingredients for customers.

現在、日本の各回転寿司チェーンは、季節ごと、地域ごとに水揚げされる魚の鮮度や脂の乗りにこだわり、しのぎを削る競争をしています。

Nowadays, each of Japan's conveyor-belt sushi chains focuses on the freshness and fat content of fish caught in each season and region, and fatty fish caught in each season and region, and are competing to be the best.

その回転寿司チェーンは、私の見解としては2つのグループに大別できます。その1つは、低価格訴求型の回転寿司です。

価格を安くするために、冷凍原料を海外に持ち込み、寿司ネタとしてスライス等を行い、再度冷凍して日本に持ち込んでいます。効率を優先したオートメーション型です。

In my view, the conveyor belt sushi chains can be broadly divided into two groups. One of these is conveyor-belt sushi with a low-price appeal. In order to keep prices low, frozen raw materials are brought overseas and sliced and re-frozen as sushi ingredients, and then brought to Japan. This is an automated system that gives priority to efficiency.

もう1つは、食材に強いこだわりを持ち、美味しさやお客の感動を重視するため、価格にあまりこだわらないグルメ回転寿司です。

このグルメ寿司では、お客様の前で、魚をおろし、魚の良さをアピールし、こだわりをお客様に語り、情報を発信しています。

The second is gourmet conveyor-belt, which is less price-conscious as it focuses more on the taste and the excitement of the customer.

In this gourmet conveyor-belt sushi, the fish is filleted in front of the customer, the quality of the fish is demonstrated, the particularities of the fish are explained to the customer and the information is communicated to them.

今回のセミナーの対象は、魚の旬と美味しさにこだわり、ストーリー性のあるグルメ回転寿司向けの食材です。

是非、皆様、ご堪能下さい。

This seminar targets ingredients for gourmet Kaiten-sushi, where the fish is seasonal and tasty and has a story to tell.

I hope you will all enjoy it. Thank you very much.

Mr. Uchida
JF Zengyoren



セミナー資料 1 (全漁連 小舟次長)



The Japanese sardine, Maiwashi, which is landed only in October in Hokkaido, contains 23-28% or more fat and has a taste similar to that of the fattiest portion of tuna, O-Toro.





Although Aomori Prefecture is 2nd much in terms of scallops catch while Hokkaido is 1st, the scallops from Mutsu Bay are said to be superior in terms of their deep flavor.



MATSUKAWA



す。

かかれいの中でもっとも美味とされ、旨みが豊か。

私たちが手塩にかけて育てました!

たっぴ ことまり
青森県龍飛・小泊産

松川かれい

希少でなかなかお目にかかれない逸品!

0円) **500** 円 (税込550円)



ブリッとした食感と上品な甘みが特長です

熊本県天草産
車海老1貫
500円(税込550)

A promotional image for a shrimp sushi dish. It features a large, cooked shrimp on a piece of white rice, served on a green leaf. The background shows a tray of many similar shrimp sushi pieces. The text is in Japanese and includes a price of 500 yen (tax included 550 yen).

セミナー資料 2 (JASPA 小磯参事)

Fillets of Herring (Nishin) for Sashimi

Herring caught on the Sea of Japan side of Hokkaido are made into fillets for sashimi with a focus on freshness. Can be served as rod-shaped sushi, sashimi or carpaccio.



Block of Swordfish Fillet

Swordfish from Miyagi Prefecture, which boasts Japan's largest catch of swordfish. Characterized by its delicate, tender flesh with rich fat and deep flavor. It can be served in a variety of ways, such as sushi or sliced thinly for shabu-shabu.



Raw snow crab stick portions L

ポイル済



味の加久屋



手間いらずの殻むき済み

生ずわい蟹

300g ポーション

① トロいわし (Sardine)

別格の美味しさと賞賛される北海道のいわし。

中でも産卵前で体内に脂肪を豊富に蓄え、豊かな脂のりと大きな魚体を誇るのが「トロいわし」です。

一般的ないわしの体内に含まれる脂の含有量は10～15%ですが、北海道で10月にのみ水揚げされるマイワシは23～28%以上の脂を含み、マグロの大トロのような味わい。とても希少価値の高い逸品です。

Sardines from Hokkaido are highly praised for their exceptional tastiness.

Of these, the O-Toro sardine, fatty-tuna sardine, boasts a rich fat content and a large size before the spawning season.

Generally, the fat content in the body of sardines is 10-15%. The Japanese sardine, Maiwashi, which is landed only in October in Hokkaido, contains 23-28% or more fat and has a taste similar to that of the fattiest portion of tuna, O-Toro. It is very rare and valuable product.

メーカーである「池下産業」は、契約漁船から、いわしを一括購入(一船買い)します。

魚体を傷めぬよう運搬時の密度を下げ、保冷にはシャーベット状の氷を使用し、最高の品質を追求します。

Fish wholesaler Ikeshita Sangyo buys sardines in bulk (one-ship purchase) from its contracted fishing vessels.

In order to avoid damaging the fish, the density is reduced during transport and shaved ice is used to keep the fish cool, to ensure the best quality.

② 陸奥湾ホタテ (Scallop)

続いて、北海道の南に位置する青森県のオンリーワンを紹介します。

まずは、陸奥湾で養殖される「ホタテ貝」です。

ホタテの漁獲量は北海道がトップで、青森県がナンバー2ですが、味わいが深い事では陸奥湾産のホタテが勝っていると言われております。

Next, I would like to introduce some of the only ones from Aomori Prefecture, which is located at the south of Hokkaido.

Firstly, there are the scallops, which are farmed in Mutsu Bay.

Although Aomori Prefecture is 2nd much in terms of scallops catch while Hokkaido is 1st, the scallops from Mutsu Bay are said to be superior in terms of their deep flavor.

その理由は、陸奥湾は周囲から多くの川が流れ込む地形で、ブナの山林から栄養豊富な水が注がれ、ホタテのエサとなる良質なプランクトンが豊富な絶好の生育環境なのです。

甘み成分であるグリコーゲンが多く含まれ、まろやかな旨みと肉厚プリプリの食感を、後ほどお楽しみください。

陸奥湾ほたては、ホタテの大トロと呼ばれています。

The reason for this is that Mutsu Bay is a perfect growing environment, with many rivers flowing in and out of the surrounding area, and nutrient-rich water pouring in from the beech forests.

The scallops are rich in the sweetness component glycogen, which gives them a mild flavor and a rich meaty texture. Please enjoy it later today.

Mutsuwan scallops are known as “O-Tore (the fattiest portion of tuna) of scallops.

③ 青森県産 松皮カレイ (Matsukawa Flounder)

天然物は、北海道や、青森県で漁獲されますが、希少な魚なので、「幻のカレイ」と呼ばれています。この値札にも、そう書いてあります。

白身の高級魚で「カレイの王様」とも呼ばれています。

これは、日本の高級回転寿司でフェアを開催したときのポスターです。一皿:500円です。

青森県では、このマツカワを陸上施設で養殖しています。清浄な「海洋深層水」を汲み上げて育てます。

11月～2月の今が最高に美味しい時期ですので、後ほど味わって下さい。

Next, I would like to introduce the Matsukawa Flounder also known as Barfin flounder.

The wild one is caught in Hokkaido and Aomori Prefecture.

Since it is so rare that it is called 'phantom flounder'. The price tag here also says so.

It is a white-fleshed, high-class fish, also called the 'King of flounder'.

This is a poster created for a fair at a high-end conveyor belt sushi restaurant in Japan.

One plate: 500 yen.

In Aomori Prefecture, the Matsukawa is farmed in land-based facilities.

The fish are raised by pumping up clean 'deep sea water'.

The best time to eat them is from November to February, so please enjoy them later.

Mr. Kofune
JF Zengyoren



④ オーガニック育成の車エビ (Golden & Silver Kuruma Prawns)

抗生剤や、成長剤を一切使わないオーガニック育成にこだわったクルマエビを紹介します。

これは、前回のセミナーでも好評だったので、再度紹介させていただきます。生産地は、九州・熊本県・天草という場所です。

マツカワと同じく陸上の養殖場で、できるだけ自然に近い養殖法を目指し大切に、健康に育てられたクルマエビです。

効率だけを優先して、クルマエビを密植で育てると、病気が発生して投薬が必要となります。

従って、養殖池に入れるエビの尾数を抑え、丁寧に育てるところが「オンリーワン」なのです。

日本の高級回転寿司から高い評価を得て、一皿:500円。

1匹=500円という値段で販売されましたが、当初の予定より早く完売してしまいました。

オンリーワン・アイテムに対しては、日本の消費者も敏感で、高くても最高のモノを欲しがります。

私からは以上です。ありがとうございました。

Next, I will introduce the Kuruma prawns, made with the special emphasis on growing them organically, without the use of any antibiotics or any growth agents. This was well received at the last seminar, so I am introducing it again. The production area is Amakusa, Kumamoto Prefecture, Kyushu, Japan.

Like Matsukawa, these prawns are carefully and healthily raised in land-based aquaculture farms, aiming for a farming method that is as close to nature as possible.

If the prawns are raised in dense tanks with efficiency as the priority, diseases may occur and medication may be required.

Therefore, the number of prawns in the aquaculture ponds must be controlled and the prawns must be carefully nurtured. This is what makes them "Only One".

Highly rated from Japan's high-end conveyor belt sushi, one plate: 500 yen.

One fish was sold at a price of 500 yen per fish, but The product sold out earlier than originally expected.

Japanese consumers are sensitive to only-one items and want the best, even if it costs more.

That's all from me. Thank you very much.

⑤ 刺身用にしんフィレ (P1 Fillets of Herring for Sashimi)

北海道日本海側で水揚げされたにしんを鮮度にこだわって刺身用フィレに仕上げました。
棒寿司やお刺身、カルパッチョでお召し上がり頂けます。

Herring caught on the Sea of Japan side of Hokkaido are made into fillets for sashimi with a focus on freshness.

Can be served as rod-shaped sushi, sashimi or carpaccio.

⑥ 宮城県産 めかじき柵 (Block of Swordfish Fillet)

水揚げ量日本一を誇る宮城県産のめかじきを使用。
濃厚な脂と深い旨味が味わえる上品で柔らかい身質が特徴です。
寿司や薄くスライスしてしゃぶしゃぶ用など多彩な用途でご使用頂けます。

Miss Koiso
JASPA



Swordfish from Miyagi Prefecture, which boasts Japan's largest catch of swordfish.
Characterized by its delicate, tender flesh with rich fat and deep flavor.
It can be served in a variety of ways, such as sushi or sliced thinly for shabu-shabu.

⑦ 刺身用 ずわい生棒ポーションL (Raw snow crab stick portions L)

カナダ(ニューファンドランド)で水揚げされたズワイガニは鮮度を維持したまま工場に運び素早く部位ごとに分けて瞬間凍結します。食べやすい状態にするため、一本一本手作業で丁寧に殻をむきます。国内(青森県八戸市)の工場に運び、乾燥を防ぐと共に旨みを逃がさないようグレーズと呼ばれる薄い氷の膜を掛けサイズ別にパック詰めします。厳選した高鮮度の原料を徹底した衛生管理のもとで製造しておりますので、このままお刺身でもお召し上がりいただけます。生ずわい蟹ならではの、とろける食感を味わってみてください。また、寿司ネタ、しゃぶしゃぶ、炙りなどにご利用いただけます。

Snow crabs landed at Newfoundland in Canada are transported to the factory while still fresh, quickly separated into different parts and flash-frozen.
In order to make them ready to eat, each piece is carefully shelled manually one by one.
They are then transported to a factory in Japan (Hachinohe City, Aomori Prefecture), where they are packaged by size with a thin film of ice called a glaze on top to prevent them from drying out and to preserve their flavor.
As it is made from carefully selected, highly fresh raw ingredients under thorough hygiene control, it can also be served as sashimi.
Enjoy the melt-in-your-mouth texture that only fresh snow crab can offer.
It can also be served as sushi ingredients, shabu-shabu, and seared, etc.



セミナー受付



司会者、通訳(野田氏)



セミナーの様子①



セミナーの様子②



試食の様子

(店内照明により、一部青くなっています)



N F・チン社長のあいさつ



北海道産大トロいわし



陸奥湾産ほたて



まつかわかれい



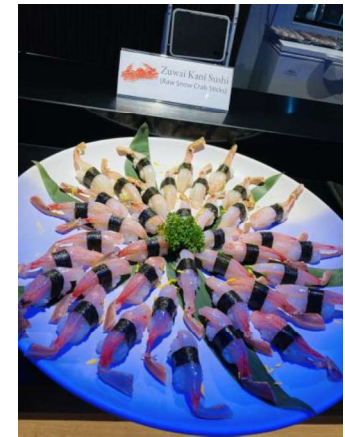
オーガニック育成の車海老



北海道産ニシン



宮城県産めかじき



刺身用ずわいがに



会場: SINGPOST CENTRE



試食後のアンケート



試食後の聞き取り



アンケート回収

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. 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。

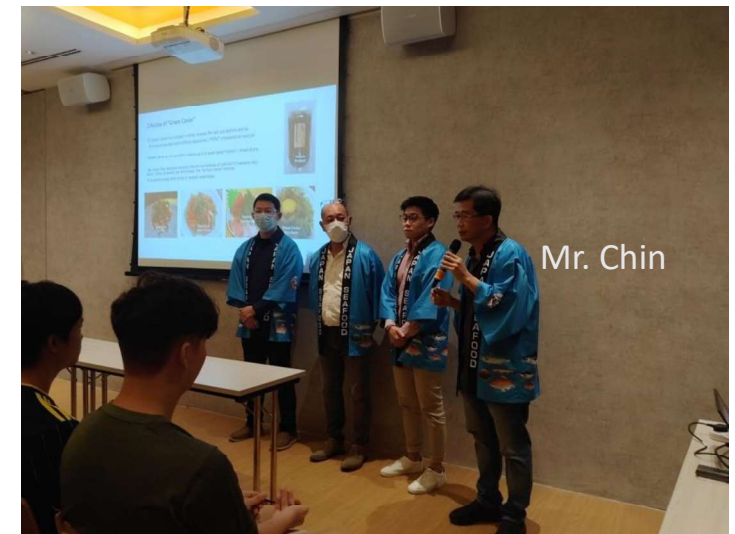
水産物・水産加工品輸出拡大協議会、全漁連、ISSHO Izakayaに感謝します。

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知って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。

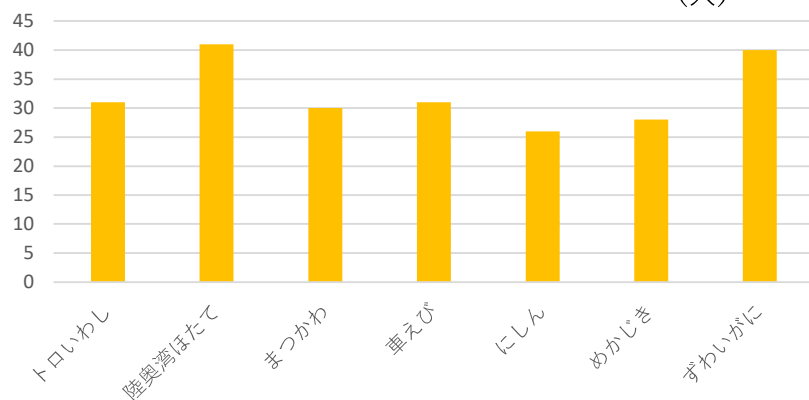
これから、ISSHO Izakayaが調理してくれた料理の試食です。ご来場ありがとうございました。



総括

興味あるアイテム

(人)



参加店等

The flying squirrel、ARCO、Sens Dining、KIYOSHI、Vanilla、Archer Logic、Oriental Foods、THE SEAFOOD COMPANY、Yggies、Sens dining、Meiko 他

令和4年度は、ウェブセミナー2回、リアルセミナー2回を開催し、成果実績 = 150百万円（但し、速報値）。

トロいわし:十分に脂が乗ったイワシだが、食べ慣れていない魚種のせいか評価は以外にも高くなかった。

陸奥湾ほたて:北海道産より味が良いと言われる青森・陸奥湾産ほたてが一番人気の結果となった。この味覚をシェフが理解し、レストランの顧客に説明して欲しい。北海道産に比べ生産量が圧倒的に少ないが故に、希少価値抜群のオンリーワン商品といえる。

まつかわ:今回7アイテムのうち、唯一チルド(空輸)だった(6アイテムは冷凍コンテナ輸送)。2月7日に活締めし、9日のフライトで、セミナーが11日なので、その後4日間経過し熟成されており、高く評価してくれたゲストがいた。

車えび:生でも食べられるが、メーカーの希望に従い「半茹で」処理し提供した。ゲストからは「日本のエビは、やはり味が違う」と評価の声が聞かれた。メーカーの話では、オーガニック養殖である事を高く評価してくれる香港の商社への輸出が多いという事だが、シンガポールでも評価を得られるよう、アピールを継続する考えである。

にしん:高鮮度でフィレ加工処理されたニシンだが、繊細な味はシンガポリアンの高評価は得られなかった。わずかに残る骨は、日本人には気にならないが、シンガポリアンには不評だったようだ。

めかじき:マグロのトロと比較すれば、やや水っぽくもあり、高評価は得られなかったようだ。

ずわいがに:高級感がゲストに受け、ホタテに次ぐ評価を得た