

# シンガポールでの日本産水産物紹介セミナー (2023年度第1回) 報告書

実施者：全国漁業協同組合連合会（JF全漁連）

## **JAPAN MARINE PRODUCT SEMINAR**

日本産水産物 PRセミナー

National Federation of Fisheries Co-Operative  
Association (JF-Zengyoren)

Nichiryō Foods Pte Ltd

# 開催概要

■開催日時 : 2023年11月25日(土) 15:00~16:40

■実施者 : 全国漁業協同組合連合会

■受託者 : Nichiryō Foods Pte Ltd



Yamagawa  
Japanese  
Restaurant

■目的 : シンガポールでは「和食レストラン」「回転寿司」の出店が後を絶たず、和食商材（特に水産物）に対する需要が旺盛である。輸出重点品目以外の水産物に対してもニーズが高い。そのニーズを把握している現地サプライヤーと連携し、PR活動と販促活動をベストミックスさせて、成約を目指す。

■結果 : 53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





25th NOV 2023  
SATURDAY  
3 PM

## Japanese Seafood Seminar

INVITATION



 Yamagawa Japanese Restaurant  
7500A, #01-305 Beach Rd, The Plaza, 199591

moray eel



  
Nichiryō Foods Pte Ltd





## 開会挨拶

皆様、こんにちは。JF全漁連の西岡と申します。本日はお忙しい中、当セミナーにお越しいただき、誠にありがとうございます。  
本日のセミナーは、日本の北から南まで、大変貴重なオンリー・ワンと呼ぶに相応しい食材を集めて参りました。  
コロナ禍も終わり、シンガポールの飲食店・レストラン事業は好調と聞いており、和食店等の新規出店も旺盛と聞いております。  
この様な競争の中で、同じアイテム・魚種でも、他より特徴があり、特筆すべき魅力があれば、お客様も興味を示し、お店の人気も高まると思われれます。  
我々「JF全漁連」は、Nichiryo Foods を窓口として、ノーマルなアイテムに加え、スペシャルなアイテムや、ストーリー性のあるアイテムを積極的に輸出し、  
お客様にご提供させて頂きたいと考えておりますので、引き続きどうぞご期待ください。  
本日は、我々の持ち込んだ食材を、レストラン山川のシェフが、腕を振るって料理して下さいましたので、セミナーの後の試食会も是非ともご参加ください。  
簡単ですが、開会のあいさつは以上です。今後ともJF全漁連並びにNichiryo Foodsをよろしく願いいたします。

Good afternoon everyone, my name is Nishioka from JF Zengyoren. Thank you very much for joining us at this seminar today.  
For today's seminar, we have brought a selection of very valuable, "only one" seafood products from the north to the south of Japan.  
Now that the Corona disaster is over, we hear that the restaurant and food service business in Singapore is booming, and new openings of Japanese and other food service outlets are also doing very well.  
In such a competitive environment, even with the same item or fish species, if it is more special and has a notable attractiveness, customers are likely to show interest and the popularity of the restaurant will also increase.  
JF Zengyoren, through Nichiryo Foods, would like to actively export and provide our customers with special items and items with a story to tell, in addition to the normal products,  
We look forward to continuing to serve you.  
Today, the Chef at Restaurant Yamakawa has cooked the ingredients we brought in with great skill, and we hope you will join us for a tasting session after the seminar.  
This is my brief opening address.  
We look forward to your continued support for JF Zengyoren and Nichiryo Foods in the future.  
(Thank you!!)



Mr. Nishioka JF Zengyoren





⑦ Bai Shell



⑥ Firefly squid

① Sardine



② Atka mackerel



⑨ Japanese Tiger Prawn

③ Flounder



⑧ Moray eel



⑤ Seaweed



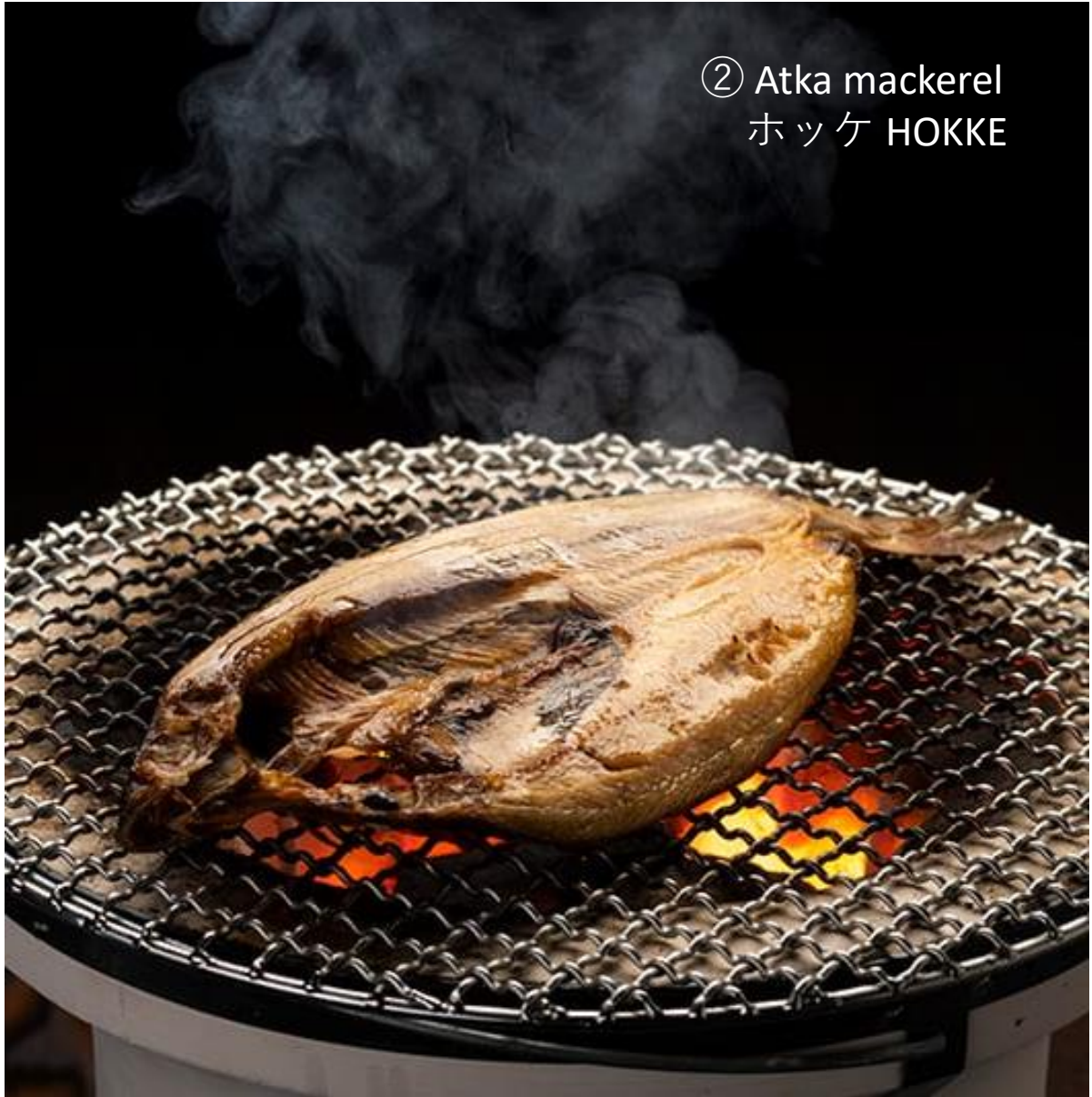
④ Clam



① Sardine  
イワシ IWASHI







日本の各産地から、高鮮度で凍結した水産物を紹介させていただきます。廃棄ロスも、アニサキス(寄生虫)の心配もなく、店舗で扱い易い商品です。

Today, I am pleased to introduce high freshness frozen marine products from various regions in Japan. These products are easy to handle at shops and restaurants, without waste loss or concerns about anisakis (parasites).

### ① Sardine イワシ IWASHI

まず、別格の美味しさと賞賛される北海道産のいわしです。中でも産卵前で体内に脂肪を豊富に蓄え、豊かな脂のりを誇るのが「トロいわし」です。通常のいわしに含まれる脂の含有量は10%~15%ですが北海道で秋の期間だけ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。希少価値の高い逸品です。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するなど、最高の品質を追求します。水揚げ10時間以内に漁港隣接の工場ですぐ急速冷凍します。マイナス110度以上のトンネルフリーザーによる急速凍結により細胞破壊を最小化するのでいわし本来の品質が保たれ、味わいも落ちません。旨みと鮮度をしっかりと閉じ込めます。

First of all, it is Hokkaido sardines praised for their exceptional taste. Especially the Toro Iwashi, (Toro Sardine), before spawning, has an abundance of fat in its body and boasts a rich fatty taste. Normally, the fat content in sardines is between 10% and 15%. The Japanese sardines, Maiwashi, landed in Hokkaido only during autumn contain 23-28% or more fat, It tastes like fatty Otoro tuna. It is a rare and valuable product. To prevent damage to the fish, the density is reduced during transport, and sherbet ice is used to keep the fish cool, in addition to other measures. The highest quality is pursued. Within 10 hours of landing, the fish are flash-frozen in a factory located next to the fishing port. Rapid freezing in a tunnel freezer at minus 110 degrees Celsius or higher minimises cell destruction, so the original quality of the sardines is preserved and the fresh taste is retained. The flavor and freshness are locked completely.

### ② Atka mackerel ホッケ HOKKE

北海道の一夜干しで、一番人気はマホッケです。マホッケは、刺身や煮つけ、フライでも美味しく食べられますが、日本でも一夜干しが最もポピュラーです。脂のりの良いマホッケを上手に焼けば、表面はカリッと、中の身はふんわり焼きあがります。旨みがあふれ出すジューシーなマホッケをお楽しみください。

The most popular overnight dried fish in Hokkaido is “Mahokke”, Atka mackerel. Mahokke can be enjoyed as sashimi, boiled or fried. But it is most popular in Japan when dried overnight. If you grill Mahokke well, the surface will be crispy and the meat inside will be soft and fluffy. Enjoy juicy Mahokke that is overflowing with flavor.



③ Flounder  
ヒラメ HIRAME

産地その1  
新鮮な味で  
うま味を  
逃がさない!

産地その2  
栄養の濃いおで  
食べ頃を  
逃がさない!

産地その3  
アレルギーフリーで  
過温を  
逃がさない!

青森天然ひらめ供給協議会  

 青森県本部 佐野村協栄漁協 電話 TEL 0175-36-4111 FAX 0175-39-4228  
 秋田県本部 協栄漁協 電話 TEL 0175-44-2211 山形県本部 協栄漁協 TEL 0190-23-2311  
 福島県本部 協栄漁協 電話 TEL 0175-36-4111 FAX 0175-39-4228



がまん寿司 青森の天然ひらめ

漁獲量は全国トップクラスで、  
35cm以下のものは再放流、  
稚魚の放流など県を挙げて資源管理に努め、  
青森の「県の魚」に指定されています。

北国の冷たい海で育つため、身の締まりが抜群!  
市場での評価も高く「日本一のひらめ」とも謳われます。

青天ひらめ  
450円(税込495円)









⑤ Seaweed  
アオノリ  
AONORI



### ③ Flounder ヒラメ HIRAME

ヒラメは、日本の北から南まで各地で漁獲され、また養殖もされてますが、豊洲市場で最も評価が高いのは、青森県産の天然ヒラメです。冷たい北の海で育った天然ヒラメは身の締まりが抜群です。コリコリした歯触りと、品の良い旨みが人気の高級魚です。青森県のヒラメ漁獲量は日本一なので、ヒラメは「青森県の魚」に認定されております。

The Flounder, “Hirame“is caught in many parts of Japan, from north to south, and is also farmed, but the most highly rated species on the Toyosu market is the wild flounder from Aomori Prefecture. Natural flounder grown in the cold northern seas has an outstandingly tight meat. It is a popular high-end fish with a firm texture and a refined flavor. Aomori Prefecture has the largest catch of flounder in Japan, so flounder is recognized as ‘The Fish of Aomori Prefecture’.

### ④ Clam ハマグリ HAMAGURI

日本人は、1万年以上の昔から、ハマグリを食用としていました。古い地層から、その証拠が出土されたり、「日本書紀」という日本最古の本にも登場します。日本では「ひな祭り」や結婚式などのお祝いの席でも、よくハマグリを食べます。日本のハマグリの産地の中でも、本日は有名な千葉県産を用意しました。美味しいだけでなく、アミノ酸のバランスに優れ、高タンパク・低カロリーな健康食品です。二日酔い予防、疲労回復にも効果があるので、ハマグリを食べて健康維持に努めましょう。

Japanese people have been eating “Hamaguri”, giant clams, for more than 10,000 years. Evidence of this has been unearthed from old geological strata, and they even appear in the oldest book in Japan, called Nihon Shoki (Chronicles of Japan). In Japan, Hamaguri are often eaten at celebration events such as the Dolls’ Festival or weddings. Of all the regions in Japan where Hamaguri are grown, today we have prepared clams from Chiba Prefecture, which is famous for its Hamaguri. Not only are they delicious, they are also a healthy food with an excellent balance of amino acids, high protein and low calories. They are also effective in preventing hangovers and relieving fatigue, so eat clams to maintain your health.

### ⑤ Seaweed アオノリ AONORI

静岡県浜名湖で養殖されたアオノリを紹介します。日本の各地で養殖されていますが、浜名湖は、最も古い養殖の地とされております。浜名湖は、海水と淡水が混じる特別な自然環境で、香り高く旨みのある海苔が育つのです。他県産のアオノリと比較すると、柔らかさと香りが優れています。写真の様に、お味噌汁や、アオノリ豆腐がお奨めです。

Next, let me introduce green laver, “Aonori” cultivated in Lake Hamana, in Shizuoka Prefecture. It is cultivated in many parts of Japan, but Lake Hamana is considered to be the oldest place where it is cultivated. Lake Hamana has a special natural environment where seawater and freshwater mix, allowing for the cultivation of highly aromatic and tasty laver. Compared to green laver from other prefectures, it has superior softness and aroma. Miso soup and green laver tofu are recommended, as shown in the photograph.





⑥ Firefly squid  
ホタルイカ  
HOTARUIKA









⑧ Moray eel  
ウツボ UTSUBO





### ⑥ Firefly squid ホタルイカ HOTARUIKA

富山湾産のホタルイカは、他県産に比べて、まるまると太っていて、魚体が大きいのが特徴です。また漁場が近いので鮮度も抜群です。鮮度の良い状態でゆでた富山湾のホタルイカを急速凍結したので、プリっぷりに膨らみ、つやが出て美しいです。酢味噌を付けて和風に食したり、ピザに乗せても美味しいです。

Firefly squid, Hotaruika, from Toyama Bay are characteristically fatter and larger than those from other prefectures. They are also fresher because they are caught so close to the fishing grounds. The Hotaru-ika from Toyama Bay is boiled in a fresh state and then quick frozen, so, it is plump, shiny and beautiful. It can be eaten Japanese style with vinegared miso paste or on pizza.

### ⑦ Bai Shell バイ貝 BAIGAI

島根県は、バイ貝の漁獲が安定して毎年400トあり、日本有数の産地です。透明感のある美しい刺身で、コリコリと噛めば噛む程上品な甘味が楽しめます。海の宝石とも呼ばれるバイ貝を、丁寧に殻剥きしたパック商品なので、お店でも使い易いです。

Shimane Prefecture is one of the largest sources of ivory shells, Baigai, in Japan, with a stable catch of 400 t every year. When made into sashimi, they have a beautiful, transparent flesh, and the more you bite into them, the more you can enjoy their elegant sweetness. The bai shells, also known as the jewels of the sea, are carefully shelled and packed, so they are easy to use in the shops and restaurants.

### ⑧ Moray eel ウツボ UTSUBO

高知県のウツボを紹介します。ウツボは、日本の近海どこでも生息していますが、好んで食する県は、高知県・和歌山県と少なく、高級珍味とされています。見た目の凶暴さとは異なり、食通をうならせる贅沢な味わいが魅力です。肉厚で柔らかな身は、上質の鶏肉に似たあっさり食感。しかし、皮下のゼラチン質からはこってりとした濃厚な旨みがあふれ出します。この二つの味わいがウツボの特長です。急速アルコールリキッド凍結された、ウツボの「たたき」を、後ほどご賞味ください。

Here is an introduction to moray eel, Utusbo, from Kochi Prefecture. Utsubo can be found in every part of Japan's coastal waters, but is only eaten in a few prefectures, Kochi and Wakayama, and is considered a high-end delicacy. Unlike its fierce appearance, it has a luxurious flavor that appeals to connoisseurs. Its meat is thick and tender, with a light texture similar to that of high-quality chicken. However, under the skin, the gelatin substance gives the meat a rich, thick "umami" flavor. These two flavors are characteristic of Utsubo. Please enjoy the quick-alcohol liquid-frozen 'tataki' of "Utsubo" later in the day.



⑨ Japanese Tiger Prawn  
車エビ KURUMAEBI



天草は日本を代表する産地で、良質の車海老が育ちます。  
数が少なく贅沢感のある大サイズをご提供!

熊本県天草産

**生車海老**

数量限定

生車海老1貫  
1,050円(税込1,155円)

A promotional image for a Japanese Tiger Prawn nigiri sushi. The sushi is presented on a dark, textured plate. It consists of a large, cooked prawn with its head and tail attached, resting on a thick bed of white rice. The prawn is garnished with green leafy vegetables and a small piece of red chili. The background features a dark, textured surface with some autumn leaves. Text overlays provide information about the product's origin, quality, and price.



### ⑨ Japanese Tiger Prawn 車エビ KURUMAEBI

最後に、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。生産地は、九州・熊本県の天草という場所です。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。

ウツボと同じく、急速アルコールリキッド凍結しました。

日本の高級回転寿司から高い評価を得て、一皿:1,155円。1匹=1,155円という値段で販売されましたが、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。

And lastly, it is the Kuruma prawns that are grown without the use of antibiotics, or any growth agents which are raised organically without the use of any antibiotics or growth agents.

They are grown in Amakusa, Kumamoto Prefecture, Kyushu.

The prawns are carefully and healthily raised in a land-based aquaculture farm, aiming for an aquaculture method that is as close to nature as possible.

If the prawns are grown in dense farming with efficiency as the only priority, diseases may occur and medication may be required.

Therefore, the number of prawns in the aquaculture tanks is kept to a minimum and the prawns are carefully nurtured. This is what makes them "Only One".

Like Utsubo, they are quickly frozen in liquid alcohol.

It is highly rated by Japan's high-end conveyor-belt sushi restaurants and costs 1,155 yen per plate.

They were sold at a price of 1,155 yen per fish, but sold out.

Japanese consumers are sensitive to "only-one items" and expect the best, even if it costs a lot. (Thank you very much !!)



Mr. Kofune JF Zengyoren



## Nichiryo Foods からの挨拶

Good afternoon, customers, friends and colleagues. My name is Chin and I am from Nichiryo Foods Singapore. Thank you for your time and effort to attend our seminar. Really appreciated. For some of you who had attended the seminar in the past, this is not unfamiliar to you. The purpose of our seminar is to raise the awareness of Japanese seafood products in Singapore and we hope you have learnt much from the presentation from our speakers. I would like to thank our partners from Japan Fisheries Cooperatives and Yamagawa for hosting our seminar here. Thank you very much Gary San. Should you have any questions or query, please feel free to approach our sales personnel or myself later on. The next step is food tasting where Yamagawa chefs have took the effort to prepare for us. Thank you once again for coming.

皆さま、こんにちは。Nichiryo Foodsのチンです。  
セミナーにご参加いただきまして誠にありがとうございます。  
過去にセミナーにご参加いただいた方もおられると思いますが、  
私たちのセミナーの目的は、シンガポールにおける日本産水産物の  
認知度を高めることです。講演者によるプレゼンテーションから  
多くのことを学んでいただければ幸いです。

セミナーを主催してくださった全漁連とレストラン山川に感謝したい  
と思います。Garyさん、本当にありがとうございました。  
ご質問やご不明な点がございましたら、後ほど弊社営業担当  
または私までお気軽にお問い合わせください。  
この後、山川シェフが丹精込めて準備したお料理の試食会です。  
改めて、ご来場いただきありがとうございました。



Mr. Chin





受付 (14:30~15:00)



セミナー (15:00~15:45)



司会：Mr.サム



通訳：Miss.野田 (右)







Grilled バイ貝



Mahokke  
(Atka Mackerel from  
Hokkaido)



Utsubo  
(Moray Eel from  
Kochi Prefecture)



Tennen Hirame  
(Wild Flounder from  
Aomori)



Kuruma Ebi  
(Japanese Tiger Prawn  
from Kyushu)



青のり



ハマグリ



シェフの料理説明



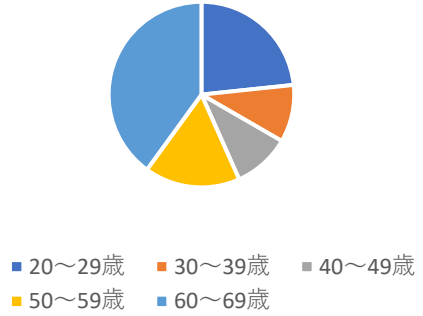
試食会



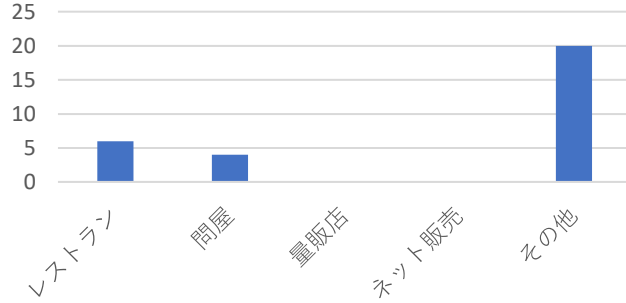


# アンケート結果

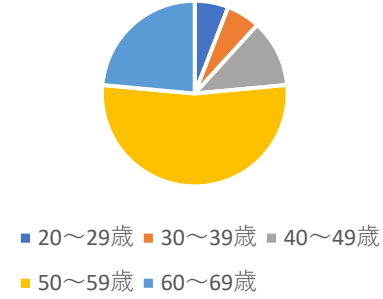
年齢（男性）



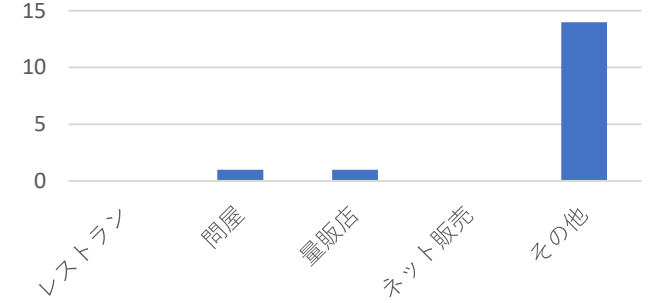
職業（男性）



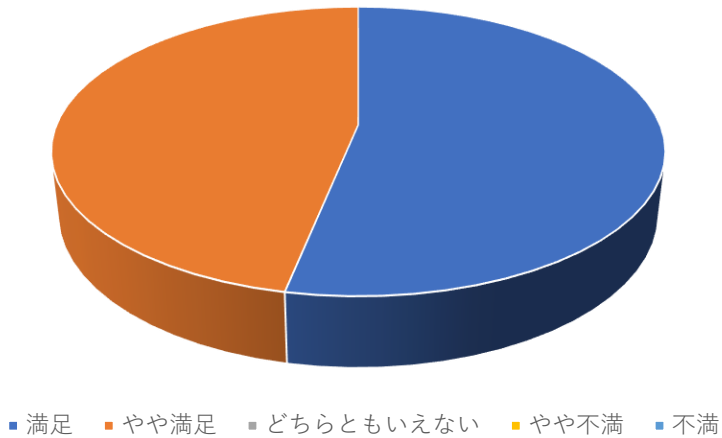
年齢（女性）



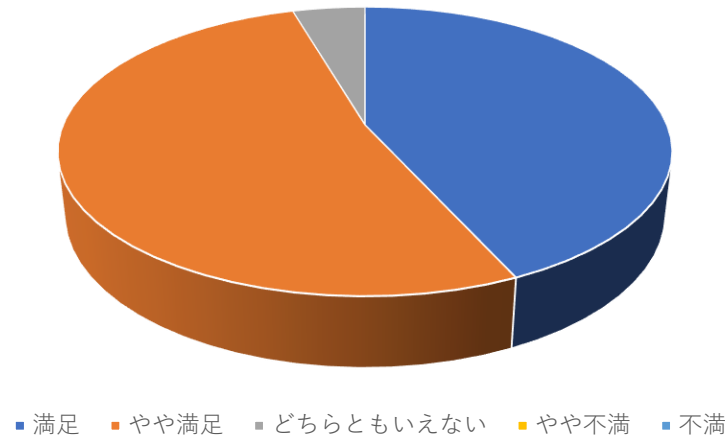
職業（女性）



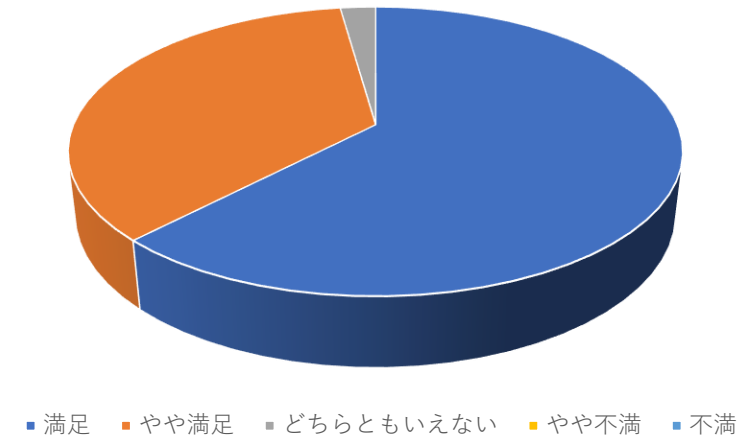
セミナーの内容



進行のスムーズさ

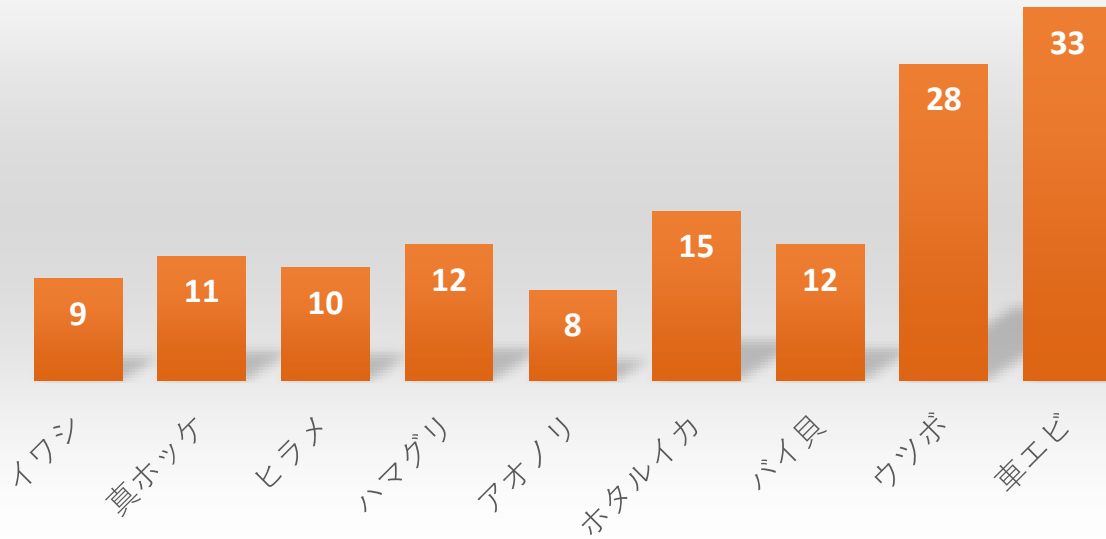


スタッフの対応

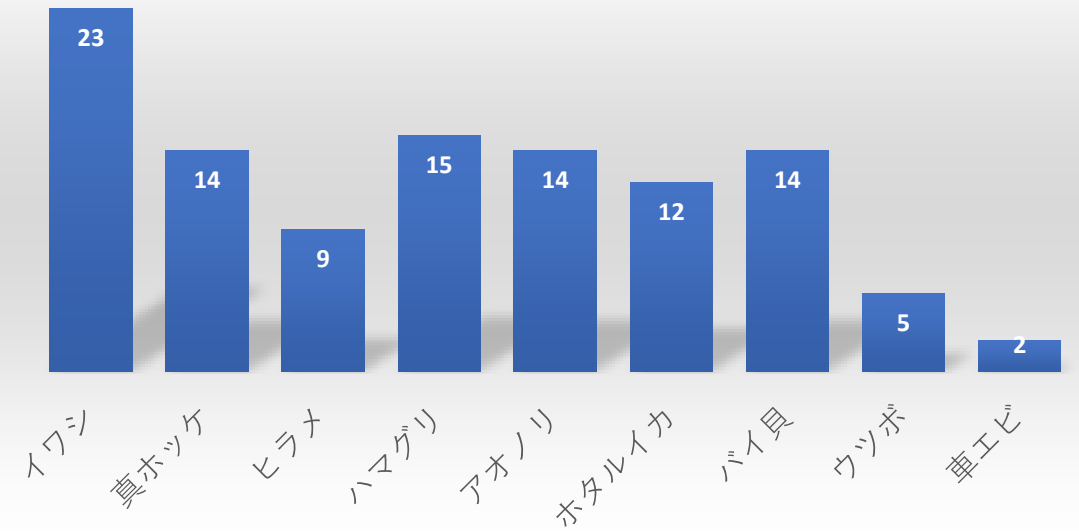




関心をもったアイテム



関心のないアイテム



最も人気を得た車エビは、試食が無くなるのも早かった。日本の回転寿司屋で1皿1,155円とレクチャーした効果だろうか。シンガポールの市場にはエビが溢れかえっているが、刺身で食べられる品質はあり得ず、シンガポリアンはこのエビの価値を理解している。

続いて人気だったのがウツボ。相当レアなアイテムで、ほぼ全員が初めて食べたのではないだろうか。評価が分かると予想していたが、こんなに受け入れられるとは意外だった。

白身のヒラメは脂が少ないので、トロ好きのシンガポリアンには低評価だったようだ。

ハマグリ・アオノリのお椀も、山川レストランが上手に調理した割には低評価だった。

ホタルイカの酢味噌合えも、食べ慣れていないせいか、評価が分かれた。