

## ■シンガポールアンテナショップでのルビーロマンの販売

石川県産の高級ブドウ「ルビーロマン」は、皆様もご存知の通り、今年度も初競りで160万円の高値を付け、5年連続で過去最高値を更新するなど、話題になりました。この石川県を代表するブランド農産物であるルビーロマンを、海外の方々にもアピールするため、シンガポールでは昨年に引き続き、アンテナショップでの販売を行いました。

シンガポールでは、品質の高い日本の果物に対する人気は高く、ブドウに関しては、巨峰やシャインマスカットといった日本でおなじみの品種が既に広く普及しており、スーパーなどで普通に購入することができます（値段は高いですが、、）。こうしたことから、今回のルビーロマンの販売も、日本産且つ、巨峰などとは違う新しい品種ということで、ご来店いただいたお客様に非常に興味を持っていただき、見事完売となりました。

やはりルビーロマンの特徴である粒の大きさに驚かれるお客様が多く、ご購入いただいた方からは、「これだけインパクトのあるブドウは見たことがない。帰って食べるのが楽しみだし、友人にもシェアしてあげたい」などのコメントをいただきました。

今後も日本の農産物の普及が進むシンガポール市場で、石川県のブランド農産物の認知度を高められるよう、PRしていきたいと思えます。



シンガポールアンテナショップでのルビーロマンの販売

## ■インドネシアでの旅行博出展

インドネシアの首都ジャカルタの中心部にあります大型ショッピングモール、Kota Kasablanka(コタ・カサブランカ)において、日本の観光情報を発信する旅行博「Japan Travel Fair」が開催され、石川県はJR西日本との共同ブースで出展しました。

インドネシアは、今年で国交樹立65周年を迎え、世界一親日な国とも言われておりますが、実際このショッピングモールにも多くの日本食料理店や、日系百貨店が入居しているほか、ちょうど日本のアニメをテーマにしたコスプレイベントも開催されており、インドネシア人にとって日本は非常に身近なものなのだと感じました。

インバウンドに関しても、コロナ前は右肩上がりが増加を続けており、2019年までの5

年間で約 2 倍に増加しました。コロナの影響によりいったんは冷え込みましたが、現在はコロナ前の 9 割ほどにまで回復し、今後行きたい旅行先としても日本がダントツの 1 位となっているそうです。それでも訪日経験がある方の割合は、まだ 3 割にとどまっており、世界第 4 位の人口を抱える巨大市場であることも相まって、今後の訪日客数の増加に非常に期待が持てるのではないかと思います。

イベント期間中、ブースにお越しいただいたお客様で石川県のことを知っている方はまだまだ少なかったのですが、既に日本への旅行の計画がある方もたくさんいらっしゃり、旅程の中に石川県を組み込むにはどのようにしたらよいか？石川県では何が有名なのか？など、石川県について熱心に質問をされる姿が印象的でした。インドネシア人の旅行は個人旅行が約 9 割を占めるという特徴があり、石川県へのアクセスを特に気にされる方が多かったため、今回 JR 西日本と共同で出展し、電車での移動方法や、JR の利用料金がお得になる「JAPAN RAIL PASS」を合わせて PR できたことは非常に効果的でした。イベント終了後も、JR 西日本には JAPAN RAIL PASS に関する問い合わせが続々と寄せられているそうです。

今後も大きな市場拡大が見込まれるインドネシアのインバウンド需要をしっかりと取り込めるように、引き続き PR を行っていきたいと思います。



JR 西日本との共同ブース



お客様で賑わうブース

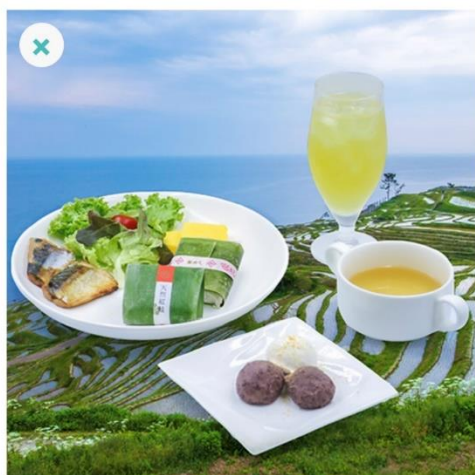
## ■笹寿しの PR

先月の駐在員日より、石川県のローカルグルメの一つである「金沢カレー」の PR を取り上げました。百貨店の催事での販売が非常に好評であったことから、JR 東日本グループが運営する「JR Cafe」においても、定番メニューの 1 つとして採用していただけることになったことをご紹介いたしました。その JR Cafe において、こちらも石川県のローカルグルメの一つである「笹寿し」を使ったメニューを、新たに期間限定で販売していただくことになりました。

これまでお寿司といえば、冷凍で輸送することになるため、お米の白蟻化（冷凍して解凍

する際に、米から水分がなくなり、ロウのようにボソボソになる現象) がボトルネックとなっていました。しかし、近年の冷凍技術の進歩や、冷凍に強いお米の開発といった事業者の方々の努力の結果、解凍後も出来たとそん色ないクオリティを表現できるようになり、海外への輸出が実現しました。試食した JR Cafe の責任者からも、「今まで色々な冷凍寿司を食べてきたが、こんなクオリティの高いものは食べたことがない」との評価を頂き、今回の販売が決まりました。

金沢カレーに加え笹寿司も、シンガポールの方々にきっと気に入っていただけるのではないかと、これからの販売をととても楽しみにしております。



### Ishikawa Sasazushi Set

笹寿司セットのメニュー写真