

## シンガポールの周辺国での石川フェア

今回は、2月～3月にかけてタイ、ベトナム、インドネシアの小売店や飲食店で実施した石川フェアについて、ご紹介したいと思います。

### ■タイ小売店での石川フェア

タイには東南アジアで最も多い約 5,700 店舗の日本食レストランがあり、日本食は根強い人気があります。日本食レストランの店舗数は、5 年前と比較すると約 2 倍に増えており、近年はバンコク近郊の大都市だけではなく、地方においても日本食の普及が進んでいるようです。小売店に関しても、日本と遜色ない品揃えの日系スーパーや百貨店があるほか、ローカルのスーパー等においても日本食の取り扱いが増えているなど、日本食がどんどん身近なものになっているのではないかと思います。

このような中、現在タイ国内に 8 店舗を出店し、最も勢いのある日本食スーパーである DonDonDonki において、2月 23 日～3月 10 日までの 17 日間、石川フェアを実施しました。フェアでは、米菓や柴舟といった石川県の代表的なお菓子や、調味料、お茶、水産加工品など約 30 商品を販売し、現地消費者に対する石川県産品の PR を行いました。

来店されたお客様からは、「タイのローカルの商品に比べて素材や味付けが良く、とても美味しい」といった声を頂くなど、品質に関して高い評価を頂きました。一方で、どうしても値段は高くなってしまったため、少量サイズのものを用意するなど、さらに販売を伸ばすための課題もありましたので、こうした点を事業者と共に改善していけたらと感じました。



## ■ベトナム飲食店での石川フェア

ベトナムは、人口がまもなく1億人を突破すると見込まれ、経済成長率も8%を超えるなど、東南アジアの中でもとりわけ成長が著しい国の一つです。また、日本からの食品輸出に際しても右肩上がり増加しており、全世界で第5位、東南アジアではトップの輸出額となっている有望な市場です。

今回、ベトナム一の経済都市であり、多くの日系飲食店や小売店が出店するホーチミンにおいて、3月上旬から中旬にかけて日本食レストラン2店舗で石川フェアを実施しました。

県内企業が製造するイカや柚子かまぼこ、ゼリーを使ったメニューを開発し、販売いただいたほか、金箔入りの日本酒や梅酒も提供していただきました。中でもイカに対する評価が高く、日本の質の高い水産品を食べたいというお客様の嗜好にしっかりとマッチしたようで、今後の継続的な販売についても検討いただけることとなりました。



## ■インドネシア飲食店での石川フェア

最後にインドネシアですが、タイやベトナムに比べると日本食の普及は進んでいない印象で、また、輸入規制が厳しいこともあり、日本からの食品輸出額は東南アジア全体で7番目にとどまっています。しかし、世界第4位となる2億7千万人の人口を抱える巨大な市場規模が魅力的な国であり、経済成長率も5%を超えることから、今後の伸びしろに期待が持てる市場だと思います。

インドネシアでは、首都ジャカルタで人気のある日本食レストラン2店舗においてフェアを実施いたしました。先述のとおり、輸入規制が厳しく、手続き面で時間や費用がかかることから、今回使用していただいた商材はブリのみとなりましたが、ブリを使ったメニューを多数開発していただき、石川県を代表する水産品の魅力を存分にPRすることができました。特に刺身の人気が高かったほか、「Teriyaki」という言葉が海外でも認知されているためか、照り焼きも人気がありました。

今回は少量での輸送となったため輸送コストが嵩んでしまったため、今後は物量を増や

すなどにより輸送コストの低減を図り、継続的な取引となるようにサポートしていきたいと考えております。



これまでの東南アジアでの取り組みはシンガポールが中心でしたが、周辺国においても、経済成長とともに日本食の普及が進み、市場の拡大が見込まれることから、今回の取り組みを通じて構築したネットワークを活かし、今後も継続的に県産品の更なる海外販路の開拓に取り組んでいきたいと思います。