

●「WAKANUI Grill Dinning」での石川の地酒プロモーションの開催

4月中旬から約1ヶ月間、シンガポールにある高級レストラン「WAKANUI Grill Dinning Singapore」において石川の地酒プロモーションを行いました。本プロモーションは昨年10月に開催したシンガポールビジネス商談会がきっかけとなったもので、初日はキックオフイベントとして「Ishikawa Sake Pairing Dinner」を開催しました。そのイベントには約60名のゲストが来場し、地酒に加えて、金沢大野の醤油や石川県産紅ズワイ蟹、九谷焼のお猪口などの石川県の食文化を洋食にミックスしたかたちでプロモーションを行いました。参加した現地のゲスト全員、これまで一度も石川県に行ったことがない方々だったので、特に観光関連の質問が多く、後日、参加者から具体的な観光相談があるなど、インバウンド促進に関しても一定の成果があったものと考えています。

また、シンガポールで女性唎酒師(ききざけし)として活躍する藤代氏にも同イベントに参加して頂き、ゲストに対して地酒の解説を行いました。個人的に嬉しかったのが、藤代氏からゲストに対して地酒の事だけでなく、石川の伝統工芸や彼女が好きな石川の観光地についても情報発信している姿を見られたことです。彼女のように石川県を理解し、心からサポートしてくれる人をここ東南アジアで一人でも多く増やすことが、のちの販路開拓や観光誘客に繋がるものと信じています。

その後の約1ヶ月間、石川の地酒の販売は続けられ、レストラン側からは特にライトテイストのものが人気で、在庫が殆ど残っていないという嬉しい報告もありました。石川の地酒のレギュラーメニュー化を目指して、こうした地道なプロモーション活動を継続していきたいと考えています。





Ishikawa Sake Pairing Dinnerの様子

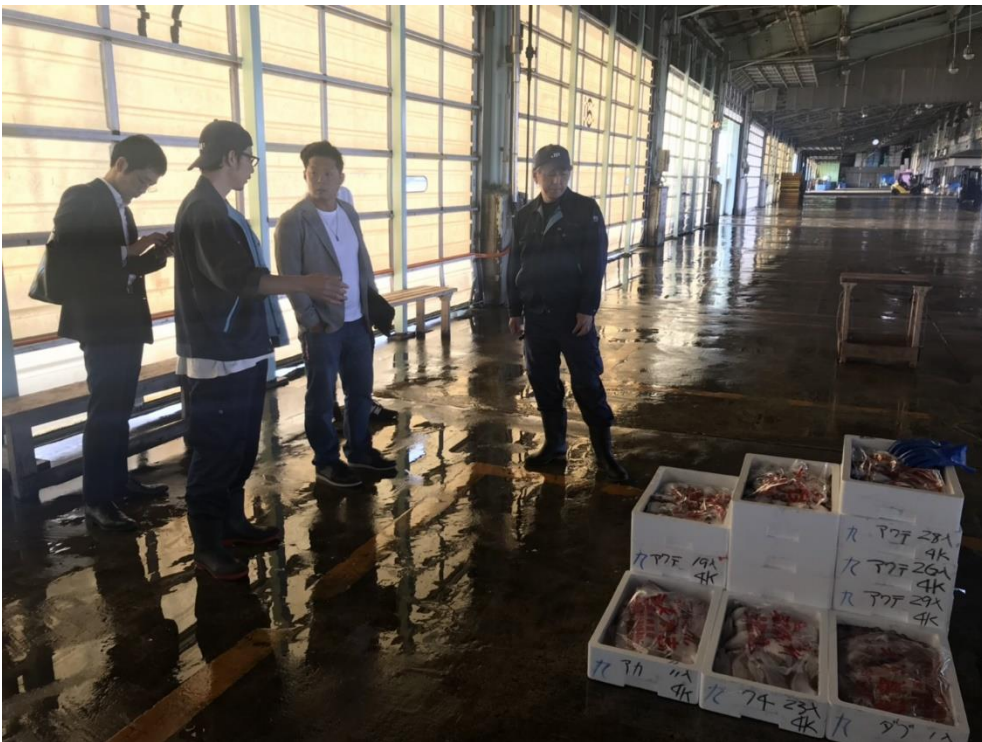
●シンガポールの超人気店「TEPPEI」グループの石川県招聘

シンガポールにある日本食レストランの中で、現地の方から圧倒的な支持を得ている飲食チェーン「TEPPEI」グループの経営者・山下哲平氏を石川県に招聘し、県内企業との商談会を実施しました。彼が所有するレストランは業態が様々で、ご飯時はどこも満員御礼状態で開店時間に行っても30分待ちが普通というくらい現地の方から支持されています。シンガポール以外にも、バンコクサイアム高島屋内やその他周辺国にも広く展開するなど、当地で成功している日本人ビジネスマンの一人です。

3日間の商談が終わり、シンガポールに戻る前、山下氏からは「次は冬の食材も試してみたいし、また来たいなあ」というコメントをいただきました。近々、彼のレストランチェーン店舗で今回の商談アイテムを使用した石川フェアを開催する予定です。山下氏とは一過性の関係で終わる事なく、石川県サポーターの一人となって貰えるよう、しっかりと本県の魅力を伝えていきたいと思えます。料理人を刺激する石川県の食文化、その魅力を更に東南アジア全域に広げていけるよう今後とも取り組んでまいります。



商談会の様子



金沢総合卸売市場を視察

●シンガポール・ミシュラン2つ星「四川飯店」にて加賀野菜がメニュー化

シンガポールにある5つ星ホテル「マンダリン・オーチャード・ホテル」の35階に位置するミシュラン2つ星中華レストラン「四川飯店」に加賀野菜を使ったメニューが誕生しました。シェフ曰く、一年間は使用し続けたいとのことで、季節ごとに旬の野菜を使ったメニューを作成してくれるようです。シンガポールの本格中華レストランにこれまで石川県の野菜が入ったことがないため、本ニュースは嬉しいトピックであり、この良い流れを多店舗にも波及できるよう、今後とも粘り強く営業していき

たいと考えています。加賀野菜の入った料理を食べたローカルからは「石川の胡瓜はとても甘い、シンガポールの胡瓜は同じような形状だが、すぐ煮崩れして味も薄い。野菜の質の高さを感じることができる素晴らしい料理」と絶賛してくれました。今回は五郎島金時、加賀太胡瓜、加賀蓮根、金時草を使ったメニューでしたが、6月は違う食材を使った別メニューを検討中とのことです。引き続き、加賀野菜の販路開拓に取り組みたいと思います。

なお、マンダリン・オーチャード・ホテルは石川県企業の宿泊に対して特別レートでのご提案が可能です。もし、ご興味があれば小職まで直接ご連絡ください。



アオリイカと加賀野菜の特性醤油炒め

●タイの農産物の輸入規制 近年、タイ国への果物等成果物の輸入がとても厳しくなってきました。現地商社曰く、従来の輸入規制が緩すぎただけで、施行済み・これから施行する規制が決して厳しすぎるものではないようです。一般的なグローバルスタンダードに近づけているだけのことで、欧米や日本では既にこのレベルの輸入規制がかかっているようです。

現状だと、タイ国への日本産の「メロン、すいか、きゅうり及びトマト」についてはこちらも輸入できない状態となっています。石川県の差別化された果物、ルビーロマンについても輸入規制対象となっており、こちらも輸入ができない状態です。ただし、「日本なし、もも、さくらんぼ、ぶどう」に関してはしるべき手順のもと、園地登録及び選果・梱包施設登録等を行うことで輸出が可能となります。

現地商社からは、もしタイの成果市場に参入したいのであれば、そのタイミングは今しかなく、それは日本の生産者の準備がこの制度に追いついておらず、先行者利益を取得し易いからだと話をしていました。現地商社もやる気がある生産者と二人三脚で当該規制をクリアしていきたいと考えているようです。もし、本件にご興味ある方がいたら是非ともご連絡ください。