

海外旅行博での石川県プロモーションについて

Japan Travel Fair 2022(マレーシア)での石川県 PR について

ビジット・ジャパン事業の一環として一般消費者を対象とした訪日旅行促進イベント「Japan Travel Fair 2022」(主催者：JNTO クアラルンプール事務所)が3年ぶりに開催されることから、今回石川県ブースを出展し、日本に関心の高いイベント来場者やショッピングモール来場者へ直接 PR しました。会場は富裕層の居住エリア

「Tropicana Indah」に位置し、MRT の Surian 駅直結の Tropicana Gardens Mall の特設ステージで開催されました。日本の自治体からは石川県のほか、北海道、茨城県、神奈川県、静岡県、長野県、岡山県、高知県、沖縄県の1道8県が参加したほか、JR 東日本、クエアシンガポールなどの日系企業や団体、マレーシアの旅行会社 10 社などが参加しました。

各社ブースでの PR に加え、メイン会場ではオープニングセレモニー、和太鼓・よさこいパフォーマンス、Japan クイズで盛り上がったほか、マレーシアで人気の高いインフルエンサーによるステージプログラムを実施。そのインフルエンサーの一人である Cheesie さんが自身の石川県への訪問体験をもとに、金沢城を始め、武家屋敷などの観光名所のほか、日本酒やおでんなどを紹介しました。また、ラッキードローでは輪島塗の箸を来場者にプレゼントして、石川県の伝統工芸の素晴らしさを伝えました。

観光 PR を行う中、来場者からはいつ個人旅行で日本に行けるのかという質問のほか、石川へのアクセス方法についての問い合わせが多かったため、JR 西日本の北陸アーチパス(東京から大阪までの新幹線や特急電車が7日間乗り降り可能なので、色々な旅行プランを作成可能)の資料を使いながら説明しました。特に、石川県に2度も来たことあるマレーシアの親子の来場者とお話する機会があり、コロナ前に行った際の堤門や兼六園の写真をを見せていただきながら、海鮮がとても美味しかった、冬は最高だったと話してくれました。10月11日には日本への個人旅行が解禁となることからこれからますます日本旅行への期待が高まるため、こうした機会を活用しながら一人でも多くの外国人の石川県への誘客に取り組んでいきたいと思っております。



ブースでの PR の様子



在マレーシア日本国大使館の狩俣公使との意見交換



インフルエンサーの Cheesie さんが石川県を紹介する様子

シンガポール日本食料理店での石川フェアの開催について

10月1日より、シンガポールの日本食料理店において、今年3度目の、県産食材を使った料理を提供する石川フェアを実施しました。

5月に開催した日本料理店での石川フェアが非常に好評であったことから、店舗オーナーから、再度のフェア開催の打診があり今回の開催に至ったものです。また料理長を務める矢野仁太さんは、前回のフェアを通じて、「石川は食材が豊富でとても魅力的な県。お客様だけでなく私自身も石川のファンになったので、是非一度足を運びたい。」と高く評価いただいております。加えて今回は11周年の記念のスペシャルディナーのためにより多くの商材を活用したいとの意向があり、来県を希望していたことから、食品協会の協力も得て、8月に石川県を訪れ、直接料理長自身が石川県企業を訪問し、自身の目で商品の選定を行いました。

フェアでは、加賀野菜の金時草、いしるや塩糀といった調味料、小松産のトマトを使ったポタージュなどの県産の食材のほか、九谷焼や金箔などの伝統的工芸品も使用されています。

フェア初日の来店客からは、「いしるや塩糀にはあまりなじみが無かったが、旨味が強くてとても美味しい」、「トマトのポタージュを使った料理がとても美味しい。おかわりしたい（レストランでは急遽おかわりの対応を行いました）」「10月から日本への個人旅行が再開となり日本に行きたいと思っていた、ぜひ石川に立ち寄って食を味わいたい」と大変好評でした。また、9月に石川フェアの開催を告知したところ、すぐに10月の石川フェア開催期間中の予約は全て埋まり、現地消費者の高い関心がうかがわれました。

フェア期間中、石川県コースの提供のほか、店内には、石川の観光ポスターの展示やパンフレットの配布により、観光の魅力もPRするほか、今月で同店が11周年を迎えることから、山中塗のドリンク用タンブラーボトルがその記念品として採用され、来店客に配付されました。

また同店では、来月以降も、県産のレンコンや能登ふぐを使った調味料を新たに使用する予定があるなど、継続して石川の食材を使用する意向であり、私としてもフェア終了後も継続的に県産品を紹介し、石川県の魅力発信に繋げていきたいと考えています。



能登フグと醤油調味料を使用したコースメニューの一皿