

香港における物産展、レストランフェアの開催状況について

香港への県産農林水産物・食品の輸出拡大を目指して、古来より「御食国（みけつくに）」と呼ばれる兵庫県、三重県と連携し、下記のとおり物産展とレストランフェアを開催しています。

1. 「御食国」物産展

- (1) 期 間：平成31年1月10日（木）～16日（水） 7日間
- (2) 場 所：香港イオンスタイル コーンヒル店
- (3) 連携先：兵庫県（県および洲本市）、三重県（県および志摩市）
- (4) 内 容：福井県からは5事業者が商品を販売し、その内3事業者が現地店頭にて試食や量り売りによる販売を行いました。併せて観光PRも行いました。

【福井県での販売商品】括弧内は事業者名

冷凍寿司（㈲粹※）、昆布だし（(株)北前船のカワモト※）、味噌（(株)米五※）、雲丹醬（小浜海産物（株））、雲丹豆（(株)天たつ） など

※粹、北前船のカワモト、米五の3事業者が現地店頭での販売を実施しました。

【お客様の声】

- ・魚が肉厚で、冷凍とは思えない美味しい。簡単に調理できて美味しい。（冷凍寿司）
- ・いろいろなアレンジができて、便利。火鍋に合いそう。（昆布だし）
- ・家で簡単に美味しい味噌汁ができ、うれしい。既に完売で買えず残念だ。（味噌）



県内事業者（味噌）による店頭販売



来場者への観光PR

2. 「御食国」レストランフェア

- (1) 期 間：平成31年1月14日（月）～27日（日） 14日間
- (2) 場 所：日本料理店9店舗 ※一覧は別紙を参照ください。
- (3) 連携先：兵庫県（県および洲本市）、三重県（志摩市）
- (4) 内 容：各地域の特色のある水産物を中心としたフェアを開催中です。また、フェア開始初日、各店舗において、各県市によるPR活動を行いました。

【福井県の使用食材】

ふくいサーモン、越前がれい、若狭ぐじ など

※各開催店舗での提供メニューは別紙を参照ください。

（参考）他地域の使用食材

兵庫県：あわび、まだい、さわら など
三重県：伊勢えび、牡蠣、アカモク など

【シェフやお客様の声】

○ふくいサーモン

- ・他国産と比較して、色が鮮やかで味が濃い。(シェフ)
- ・香港人は日本産サーモンをよく知らないためPRすることが必要である。(シェフ)
- ・味が美味しく、お客様の評判は良い。(シェフ)

○越前がれい

- ・(神経締めによる生鮮もの) 鮮度が良い。(シェフ)
- ・味がさっぱりしていて刺身に合う。煮物にしても美味しい。(シェフ)
- ・身がしっかりして、歯ごたえがあるため新鮮さを感じる。(シェフ)

○若狭ぐじ

- ・今回初めて使った使った。甘みがある。(シェフ)
- ・身が柔らかく美味しく食べられる。(お客様)

【各県市によるフェアPR活動】

(1) 日 時：平成31年1月14日(月) 18:30~22:00

(2) 場 所：フェア開催店8店舗

(3) 内 容：福井県、兵庫県、兵庫県洲本市、三重県志摩市の職員が班に分かれて店舗を回り、来店客へ各店メニューに応じた食材をPRするとともに、フェア公式facebook ページ (<http://www.facebook.com/EmperorFoodFair/>) ※「日本御食國海産祭」で検索)の紹介や情報拡散を働きかけた。



店舗でのフェアPRの様子



ふくいサーモンすき身の春巻き



ふくいサーモンのみぞれ煮



越前がれいのお造り