

東南アジア日本食事情レポート⑥

～「熊本の食」プロモーションー県知事が魅力アピール～

シンガポール事務所

熊本県蒲島郁夫知事は、1月17日～18日、熊本の県産品と観光をアピールする「トップセールス」を実施しました。期間中、県産品を紹介するレセプションや、小売店での実演販売及び現地旅行関係者との意見交換会などを通じて、熊本県の魅力を発信しました。

1 おいしさの秘密は？

熊本県は幸せ実感くまもと4カ年戦略「アクション・アジア」の加速化を図るため、海外展開施策に取り組む関係部局による「熊本県海外展開推進本部」を設置し、「チャンスをつかむ」ためのトップセールスによる販路開拓を進めています。この中で、シンガポールは重点地域に位置付けられています。

県主催の「くまもと食の招宴 IN シンガポール」が「孫三郎」(ION オーチャード)で開催され、シンガポール、マレーシア、インドネシアから約70名の流通関係者や飲食店経営者が招待されました。

蒲島知事は「熊本には阿蘇山から湧き出るおいしい地下水がふんだんにある。その地下水で育つから農産物はおいしくなる」と冒頭で挨拶し、県産品のおいしさをアピールしました。



レセプション会場でおいしさの秘密を語る蒲島知事

トマト、キャベツ、大根、甘藷、ゴボウなどの野菜をはじめ、完全養殖ブリ、米などの特産品を使った料理や、晚白柚、デコボンのデザート、球磨焼酎、日本酒が振る舞われました。特別イベントとして、熊本で完全養殖されたマグロの「解体ショー」が行われ、招待客は目の前でカットされた新鮮な刺身を堪能していました。実際に食べていただき、そのおいしさを体感してもらう良い機会であったと思います。

また、知事と小売店幹部や飲食店オーナーが直接意見交換できる機会にもなり、県産品の魅力や今後取引の可能性のある具体的な品目、現地での流通拡大等に向けて積極的に意見が交わされました。

2 店頭PRは「デモンストレーション」と「試食」

シンガポールで精米したお米のPRを行っていたシンガポール西部の伊勢丹ジュロン店の店頭では、店舗に新しくオープンした「キッチンスタジオ」を使った「簡単に炊けるお



炊き立ての「熊本の米」を試食 PR

米後すぐだとこんなに味が違うのか、など好印象の感想を聞くことができました。

実際の販売においては、シンガポール中心部に位置する店舗では売れにくいと言われている「5kg 入り」の販売が好調で、同じシンガポール、同じ小売店であってもエリアによって購入者の嗜好性の違いがあることを実感しました。

3 今後の販路拡大に向けて

レセプション終了後、養殖マグロの取引を開始したいとの問い合わせがありました。また、店頭イベントで売行き好調だったお米は、定番商品として引き続きお取引いただけることになり、トップセールスによる販路開拓の成果が出ているようです。

熊本県はクレアの制度を活用してシンガポール事務所内に駐在員を置いていることから、トップセールスで知事が作った「チャンス」を生かした今後の販路拡大が期待されます。



定番商品が決まったお米

4 終わりに

クレアシンガポール事務所は今回の熊本県知事トップセールスにおいて、当事務所熊本県駐在員とともに関係訪問先のアポイントメントの取得、車両の手配、訪問先への同行などの支援を行いました。今後とも地方自治体の海外での活動が効果的なものとなるよう支援を行ってまいりますので、どうぞお気軽にご相談ください。

(岡田所長補佐 熊本県派遣)