

東南アジア日本食事情レポート③ ～宮崎県知事がシンガポールで特産品をPR～

シンガポール事務所

宮崎県の河野知事は、県産品の販路拡大を図るため、2013年8月にシンガポールで初めて、トップセールスを実施しました。河野知事は今回のシンガポール訪問中、県産品を紹介するレセプションの開催や、小売店での実演販売及び宮崎牛の取り扱い指定店認定書授与を行い、宮崎県の魅力をシンガポールに向けて発信しました。

1 分野横断的な「オールみやざき」によるプロモーションの展開

宮崎県は2013年3月に「みやざき東アジア経済交流戦略」を策定し、シンガポールを物産販売・観光誘致の重点国の一つに決めました。これにあたり宮崎県では「オールみやざき」の観点で、物産や観光、交通の各分野が連携し、かつ官民一体となって、総合的な情報発信や販売促進に努めています。



レセプション会場で県産品のプロモーションを行う宮崎県知事

河野知事は、今回の来星にあわせてシンガポールのホテルで、流通関係者や飲食店経営者約130名を招待し、県産品や観光をアピールする立

食レセプションを開きました。宮崎牛のステーキやしゃぶしゃぶ、カンパチの刺身、甘藷^{かんしょ}などの特産品が振る舞われたレセプションでは、河野知事による県産品や観光をPRするプレゼンテーションが行われました。河野知事は「食の宝庫である宮崎県を、おいしい食材を通して知っていただきたい。」と売り込みました。

シンガポールでは、日本食品の質の高さ、味の確かさには定評がありますが、いまだ日本の各地域の特産品や郷土料理はあまり知られていません。「シンガポールで食べた各地の特産品を、日本を旅行して食べたい」「日本を旅行して食べたものを、シンガポールで食べたい」というように、地域の特産品を観光と連携させながら、総合的な地域ブランドのプロモーションが重要であると感じました。

2 シンガポールの嗜好に合わせた食べ方の提案

レセプションでは、宮崎の食材に触れてもらい、県産品の知識を深めてもらうために、料理の一つ一つに食材名を記載していました。また、シンガポールではまだなじみの薄い芋焼酎や「へべす」という宮崎特産のかんきつを使って、シンガポールの方の味の好みを反映させたカクテル焼酎やケーキなどが提供されました。参加者からは、初めて食べてみ

たが、非常に食べやすく、おいしいとの感想を聞くことができました。

海外でプロモーションを行うにあたっては、日本の高品質をセールポイントにプロモーションすることに併せて、現地の方の味覚や味の好みなどの嗜好やニーズに合わせた調理方法の提案が必要です。



宮崎牛のしゃぶしゃぶコーナー



カクテル風にアレンジされた焼酎

3 今後に向けての可能性

河野知事は、今回の来訪中、シンガポールの料理店2店に対し、宮崎牛の取り扱い指定店認定書を授与しました。また、シンガポールの Isetan Scotts 店で宮崎牛の実演販売を行いました。試食をした方からは、味、品質、安全性を高く評価する声が多い一方で、価格が高い、日本産牛のブランドが多すぎて分かりにくいなどの声が聞かれました。

地域の特産品の味を評価してもらい、シンガポールでそのブランドを浸透させていくためには、継続的に試食の機会を設け、調理方法を紹介する取り組みがさらに必要だと感じました。

また、シンガポールの富裕層のみではなく、中間層にもターゲットを拡大したプロモーションを検討することでますますの販路拡大が期待されるところです。



ISETAN Scotts 店で実演販売をする
宮崎県知事

4 終わりに

今回の宮崎県知事トップセールスにおいて、クレアシンガポール事務所では、関係訪問先へのアポイントメントの取得、車両の手配、来星期間中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、ぜひお気軽にご相談ください。

(宇佐所長補佐 宮崎県派遣)