

## オール新潟での輸出拡大を ～県・市の連携による食の売り込み～

シンガポール事務所

新潟県と新潟市は、8月1日（金）に、「新潟米試食宣伝会」と「新潟の食 シンガポール商談会」を実施しました。クリアシンガポール事務所では、各種の調整や当日の運営スタッフとしての支援を行いましたので、当日の様子を報告します。

### 1 新潟製品の輸出を拡大するために

新潟県及び新潟市は、新潟製品の輸出拡大を図ることを目的に、これまで各々に実施していた主催事業（新潟県主催「新潟米試食宣伝会」、新潟市主催「新潟の食 シンガポール商談会」）を同じ日に開催し、連携して商談機会の創出拡大を図りました。

まず、新潟市が主催する「新潟の食 シンガポール商談会」が行われ、米、和牛、地ビールや、和菓子などの加工食品を扱う食品業者6社が参加し、卸売業や日本食レストラン、小売店等 15 社との商談を行いました。既にパートナーがいる参加企業が、レストランや小売店での取り扱い開始につなげたケースもあり、現地パートナーの持つネットワークや協力体制が、販路拡大のカギの一つだと言えます。



商談会の様子

### 2 新潟県産米のおいしさの秘密

商談会に引き続き、新潟県が主催する新潟米試食宣伝会が行われました。新潟県産の米を重点的に売り込むことを目的に、米に焦点を絞って参加した 61 名のバイヤーに対するプロモーションが行われました。まず、新潟県の担当者から産地の紹介があり、気候や水・土が米の生産にとっても適しており、それゆえに新潟県産米が日本一の食味を実現している



米生産者によるプレゼンテーション

との説明がありました。次に、生産者から生産現場の様子や生産者のこだわりについて説明がありました。このようなストーリーと併せて PR することにより、効果的に現地バイヤーに味や品質の確かさを理解してもらえました。

プレゼンテーションに続いて実施された試食会では、新潟県産米を使用した料理が数多く提供されました。新潟といえばコシヒカリをイメージする方も多いと思いますが、コシヒカリ以外にも様々な品

種の米が生産されています。試食会では、寿司、おにぎり、炊き込みご飯、サフランライスなど、それぞれの品種の特徴に合わせた料理が提供され、参加者は新潟県産米の多彩なおいしさを楽しんでいました。その他にも、スイカ・トマト・キュウリといった野菜類や、もち、団子や大福、加工食品、飲料などが提供され、米だけではない県の魅力を PR してました。



様々な種類の新潟産米を使用して提供された料理



試食会の様子

### 3 今後の販路拡大に向けて

新潟市によると、県と連携することで、より多様な産品を提案することができ、商談機会の増加につながったとのこと。新潟産品の輸出を一層促進するために、今回のような事業を継続的に実施するとともに、国内の他地域との産地間連携も進めたいとのこと、今後の動きが注目されます。

(関根所長補佐 新潟市派遣)

CLAIR