

北陸三県連携によるプロモーション

国内市場が縮小し、各県の中小企業にとって海外展開の重要性が高まる中、これまでは三県が個別に県産品の輸出支援を実施していましたが、三県が持つノウハウやコネクションを相互活用し、より効果的な海外販路開拓につなげるため、今年度から、北陸三県（石川県、富山県、福井県）が連携し、三県産品の海外販路拡大を狙った共同プロモーションを行っています。以前の駐在員だよりでご紹介した、シンガポール最大級の日本酒イベント「酒まつり」への北陸ブースの出展もその一つですが、今回はそれに続く取り組みとして、1月中旬より、シンガポールのレストラン及び小売店において北陸フェアを行っています。

レストランでのフェアについては、1月17日から2月28日にかけて、ミシュランガイドにおいて一つ星を獲得した現代風フレンチレストランの「Whitegrass」をはじめ、和食の「Atelier Yomo」、アジア料理の「Willow」、和洋食の「Moss Cross Tokyo Singapore」といった、多彩なジャンルの高級レストラン4店舗において、各々1週間程度、三県の日本酒や食材を活用した特別メニューを提供しました。

フェアの開催にあたり、1月17日に Whitegrass でオープニングイベントを開催いたしました。イベントには現地レストラン関係者やバイヤー、インフルエンサーなどにご参加いただき、石川県の加賀野菜、富山県の寒ブリ、福井県のサーモンなどを使った料理と各県の日本酒のペアリングコースを提供いたしました。また、今回の取り組みは能登半島地震の復興につなげるという狙いもあり、会場では、地震を紹介するパネルや輪島塗などの伝統的工芸品を展示したほか、能登半島地震で被災した酒蔵の日本酒も提供・紹介いたしました。

また、小売店でのフェアに関しては、1月17日から3月16日にかけて、富裕層が多いエリアに立地するローカルスーパー「HAO マート」と日系スーパー「いろはマート」の2店舗において、三県産品の販売コーナーを設置し、水産加工品や日本酒などの食品、輪島塗の箸や九谷焼の皿などの工芸品を販売しております。加えて期間中は能登半島地震のパネル展示や日本酒の試飲会なども行うなど、被災した事業者の支援を実施するとともに、「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録されたことを追い風に日本酒のPRを行っています。

北陸三県が連携することで、幅広い商品提案が可能になるといった相乗効果が得られ、海外の消費者やバイヤーへの訴求力が高まるほか、商品の輸送やイベントの運営なども効率的に実施できるメリットがあるため、今後も富山県、福井県の両県と密に連携し、地域一体となって三県産品の輸出促進に取り組んでいきたいと思っています。



オープニングセレモニーの様子



現地酒ソムリエによる日本酒の解説



ローカルスーパーマーケットの北陸コーナー

■マレーシアでの石川フェア

マレーシアの首都クアラルンプールの高級寿司レストラン「Sushi Kazu」において、石川県の食材を使った料理を提供する石川フェアを開催いたしました。

同店の柴田シェフには、昨年 8 月に石川県にお越しいただき、県内企業との商談会を実施いただき、今回は商談を経て選定された水産物やしょうゆや味噌などの調味料、お茶、菓子などを使ったコース料理を考案いただきました。

フェアは連日満席となるなど盛況で、来店されたお客様からは「どの食材も本当においしかった、次に日本へ旅行する際はぜひ石川県に行ってみたい」などのお声をいただきました。一品一品に石川県のどんな食材が使われているのか、シェフ自ら丁寧に説明いただき、本県から届けられた魚の解体を目の前で行うなど、お客様に楽しんでいただきながら、石川の魅力を知っていただけるような工夫が随所になされており、非常に良いフェアになったのではないかと思います。

今回はシンガポールとマレーシアでのフェアについてご紹介させていただきましたが、今年度はさらにインドネシアやベトナムでのフェアの開催も予定しており、今後も引き続き東南アジアの消費者の方々に、石川県の魅力をしっかりとPRしながら、県産品のさらなる輸出拡大につなげていきたいと思っています。



フェアの様子（魚の解体）