

山口県食材のブランド構築・海外販路拡大

ジェットロ山口は、地域貢献プロジェクトとして、2018年9月4日～7日の日程でシンガポールから有識者を招へいし、9月6日にシンガポール高級レストラン市場に関するワークショップを開催。招へい期間中、ミシュランガイド・シンガポールのレイチェル・タン（Rachel Tan）氏監修により、下関を中心とした食材・レストラン・企業を紹介する動画も撮影した。また、10月24日には、有識者でレストランオーナーのケン・ルーン（Ken Loon）氏の協力のもと、シンガポールにて「山口県食材輸出商談会inシンガポール」を開催した。商談会場にはミシュランの星付きレストランなど高級レストランのシェフを中心に33名の来場者があり、山口県から参加した6社は質の高い食材を積極的に売り込んだ。山口県食材のブランド構築と海外販路拡大を組み合わせた取り組みは、初めての試みであり、構想から約11か月、試行錯誤を経て実施したプロジェクトとなった。

■Food Japan 2017での出会い■

シンガポールでの山口県食材のブランド構築・海外販路拡大事業に係る最大の立役者は、Naked Finn Private Limitedのオーナー兼バイヤーのケン・ルーン氏。ケン氏との協力関係は、シンガポールにおける日本食品展示会、Food Japan 2017の下関ブースをケン氏がふと訪れたことに始まる。ケン氏は質の高い日本産の魚を探しており、既に北海道から魚、肉、野菜などを定期的に輸入していた。山口県は三方を海に囲まれており、海産物が豊富だということを他のブースの通訳から紹介され、山口県産食材に関心を持ったと熱心に語る。ケン氏より、自分のシーフード・レストランを見せたいとの話があり、翌日の10月28日に早速訪問することとなった。

ケン氏は、これまでに200種近くの魚やエビを自身で取り寄せて調理方法や調理の温度を試しつつ、最適な調理法や優れた食材を探していると説明。アップル、ノキアなどIT業界のキャリアを経て、飲食業界に参入した異色の経歴を持つ。ケン氏は魚を中心とした食材探しに

かける情熱、探求心が強い。特に関心が高いのはのどぐろ（赤むつ）だった。シンガポールでは、のどぐろは高級寿司店などで非常に高い価格でしか楽しめないが、価格を抑えて美味しい味をシンガポールの人々に楽しんでもらいたいとの説明を受けた。山口県は日本有数ののどぐろの生産地であり、下関漁港がのどぐろの漁獲で有名であることをケン氏は知り、翌11月には下関漁港を訪問したいからサポートして欲しいとの熱い気持ちを受けて調整を始めた。その後、11月23日の下関さかな祭りに合わせて下関を訪問することが急遽決定。ここからシンガポールのプロジェクトが始まった。

■ケン氏の来関■

Food Japanの会期から1カ月経たずしてケン氏は来関した。このフットワークの軽さには驚いた。ケン氏の要望を受け、下関漁港の視察、また下関の水産加工品メーカーなど4社の企業訪問などをアレンジ。ケン氏の一番の関心は鮮魚ののどぐろだった。3日間の滞在中に下関漁港の競りに2度足を運び、吟味した結果、帰国

日深夜の競りにかけられた最高レベルののどぐろを買い付け、シンガポールに持ち帰った。早速、ケン氏は下関ののどぐろを食材としたディナーを自身の経営するレストランで企画し、お客様から大変な人気を博したとのこと。

ケン氏から企業訪問の合間に提案があった。北海道では、ミシュランガイド・シンガポールの関係者と一緒に漁港を訪問し、北海道の食材を紹介する動画を作成した。ミシュランガイド・シンガポール作成の動画は影響力がある。同様のことが山口県でもできるが、関心はあるか。ただし、のどぐろ、アンコウなど下関を代表とする魚だけでなく、他の食材や地元の食材を用いた優れたレストランにも関心があるが、紹介できるか。

動画作成に関心があるため、もちろん回答はイエス、まずは提案させて欲しいと返した。シンガポールでの山口県食材の販路拡大のためには、シンガポールのバイヤーに認知されることが不可欠。また、ケン氏は、山口県・下関市の食材はシンガポール市場でポテンシャルがあるが、十分に生かし切れていないと発言。高品質なものをシンガポールで売るためには、質の高い素材を探しているシェフや輸入卸会社をターゲットにした商談会を開催することが必要とのこと。Food Japanの会期に合わせて商談会を開催することとして、同展示会に出展する県内企業に案内すれば、商談会も開催できる可能性はあると見込んだ。

ケン氏が帰国する前夜、シンガポール市場への山口県食材の紹介と一緒に取組もうと盛り上がり、ケン氏は翌朝の便でシンガポールに帰国した。プロジェクトの構想がこの段階でほぼ固まった。

一方、県内の魅力的な食材やレストランについて知見がなく、商談会実施の目途もまだ立たず、この宿題にしばらく頭を悩ませることにな

る。山口県の優れた食材探し、事業の予算確保に動いた。

■地域貢献プロジェクト■

ジェットロは、自治体や地域の関係団体等と連携し、地域経済の活性化や課題解決に貢献する事業として「地域貢献プロジェクト」を実施している。この事業の特徴は、地域事務所発で事業計画を作成して本部に提案し、採択されれば、地域主導で実施できるもの。事業主旨から、地域貢献プロジェクトでシンガポールでの山口県食材のブランド構築、販路開拓に取り組むこととした。プロジェクトの柱として、一つはシンガポールからの有力者招へいを通じたシンガポール高級レストラン市場のワークショップ開催とミシュランガイド・シンガポール関係者による動画撮影、もう一つはシンガポールでの高級レストラン向けの商談会開催とした。

大きな課題は、招へいに関してはある程度見込みがつくものの、現地で初開催の山口県食材商談会に県内企業がどれだけ参加してもらえるか、ということ。2017年12月から翌1月にかけて、ケン氏とやり取りしながら事業コンセプトを固めて本部に事業申請し、2月からは自治体の関係者に説明に回るとともに、関心のありそうな企業に感触をヒアリングした。2018年度事業の内容が十分に固まらない中、県内企業からの参加確約を得ることは難しかったが、幸いにも事業案が地域貢献プロジェクトとして採択され、2018年度事業実施に向けて動き出すこととなった。

■招へい準備でのつまずき■

ケン氏との招へい日程の調整には時間を要した。ケン氏がシンガポールで3店舗目のレストランを5月に開業することにともない、その後のスケジュール調整が難航、また食材の選定も

十分に進んでいないというこちら側の理由もあった。旬の食材を多く紹介するのに適した時期の選定も課題。当初予定していた7月か8月では調整がつかず、9月第1週に招へいが決まった。

紹介する山口県産食材、県産食材を用いたレストランについては、ケン氏の要望をふまえ、産業界の方々からの意見も伺いつつ選定した。最終的に、山口県産のどぐろ、ふぐ、甘鯛、はも、野菜（垢田のトマトなど）、梨、蒲鉾、醤油を選んだ。また、レストランは、山口県の旬の食材を用いた料理を提供する老舗料亭の古串屋、フレンチレストランのレストラン高津を訪問することとした。

■シンガポール高級レストラン市場に係る

ワークショップ■

9月4日～7日の日程で、ケン氏とミシュランガイド・シンガポールのレイチェル・タン氏が来訪。下関漁港、南風泊市場などでのどぐろを中心とした高級食材を視察するとともに、古串屋、レストラン高津、食品メーカーとして宇部蒲鉾、ヤマカ醤油、地元の野菜を見るためJA下関が運営するいただきまーと、また梨農園と一緒に訪問した。ケン氏とレイチェル氏の二人は、山口県・下関市の食材、レストランの可能性を認識してくれつつあった。

一方、10月24日に予定されている山口県食材輸出商談会inシンガポールを開催するに当たり、最大の課題は、Food Japanに出展する県内企業を中心として、シンガポール商談会への参加に関心を持ってもらえるかどうか。

9月6日開催のシンガポール高級レストラン市場に関するワークショップには、商談会関心企業8社が参加したが、ケン氏、レイチェル氏のプレゼンテーション、参加企業との意見交換は素晴らしかった。日本産の魚等の食材は、シ

ンガポールにおいて高品質として定評があり、現地で日本料理だけでなく、フランス料理や中華料理の高級レストランでも食材として利用されているとのこと。また、近年シンガポールの高級レストラン市場は盛り上がりを見せており、シェフは差別化のために質の高い食材を探しているという現地ニーズの紹介が参加企業の関心を引いた。最終的に6社がシンガポール商談会に参加を決めた。

■山口県食材輸出商談会inシンガポール■

シンガポールでの商談会開催に向けて、ワンステップ飛躍があった。招へい期間の最後の晩、訪問したレストラン高津で高津シェフの料理とレストランにケン氏が魅せられて意気投合。山口県食材商談会で高津シェフの調理によって山口県食材の試食を提供することにより、高級レストランのシェフにアピールしようという話に急展開。翌日以降、高津シェフとの出張スケジュールの調整に進んだ。

もう一つ恵まれていたのが、やまぐちの農林水産物需要拡大協議会の協力により、のどぐろ、厚保くり、はなっこりー、長門ゆずきち、青ネギといった試食用食材の調達がほとんど可能になったこと。これによって、試食の幅を広げられた。山口県食材輸出商談会は、山口県、下関市の共催のもと、規模を拡大して実施できることになった。

商談会当日、会場のNaked Finnに県内参加企業一行と到着し、通訳を交えて準備を始めた。初回の開催とあって、当方からの商談会の説明もややごちない。キッチンでは、高津シェフによる試食の準備が進んだ。会場では、編集を終えて完成したばかりのミシュランガイド・シンガポール作成動画「Exploring The Bounty of Shimonoseki」（下関の恵みを探索する）も放映開始。緊張の中、商談会開始の11時を迎え

た。

ケン氏の協力によって集まったシンガポールの一流シェフ、輸入卸会社が徐々に集まってきた。出展企業の各テーブルに来場者が足を運び、商談の輪が広がってきた。キッチンで準備ができた試食を来場者に提供し、味わってもらう。素材の味を生かした試食に来場者の反応も上々。来場したシェフは、特に素材への関心が強く、試食するとともに熱心に出展企業と意見交換、商談が進んだ。商談会終了の午後3時まで、メディアからの取材や来場企業との意見交換も含め、慌ただしい時間が流れた。

商談会終了時には、今回の商談会開催の立役者となったケン氏とそのチームメンバー、高津シェフを改めて参加企業、通訳、その他関係者に紹介。初回の商談会を支えてくれた皆さんに拍手で感謝の意を表した。現場で一部足りない部分もあったが、初回の商談会として当日は概ね成功だったのではないだろうか。

■今後の展開に向けて■

商談会はフォローアップが大切。本当の成功は、商談成約に至るかどうかで決まる。山口県食材をまとめて輸出できるようにするための商流確立が課題であり、商談会参加企業、関係企業のフォローアップに努めている。

ケン氏から来年度に向けて新たな提案もあった。山口県・シンガポール間のビジネス関係強化に向けて関係者との協議を今後進めたい。

このプロジェクトの実現に向けて協力して下さった山口県、下関市、プロジェクトへの参加企業、レストラン、その他関係者の皆様に改めて感謝申し上げます。

(まとめ：ジェットロ山口 藤原雅樹)



「シンガポール高級レストラン市場に関するワークショップ」でのケン氏の講演



「山口県食材輸出商談会inシンガポール」会場風景

【参考】 ミシュランガイド・シンガポール作成
動画・記事

「Exploring The Bounty of Shimonoseki」
(下関の恵みを探索する)

<https://guide.michelin.com/sg/travel/exploring-the-bounty-of-shimonoseki/news>