

報告者 副所長 本間 純太（北洋銀行からの派遣）

（件名） 北海道ガストロノミーイベントへの参加について

道産食材や北海道の食文化を PR するためにシンガポールで実施された、「北海道ガストロノミーイベント（試食会）」に参加いたしましたので、その様子等をお伝えいたします。

本イベントは、株式会社 北国からの贈り物が採択を受けた「JAPAN ブランド育成支援事業」（中小企業庁）の事業の一環として実施され、当事務所からは参加者に向けて北海道の観光情報や道産品の輸出等についてプレゼンテーションを行いました。

■ 「北海道ガストロノミーイベント」概要

日時	2022年3月30日（水） 12:00～14:30
場所	Pixy Bar（日本人シェフが営むフレンチレストラン）
主催	株式会社 北国からの贈り物
参加者	7名（準富裕層、報道関係等）※感染対策の為10名が上限
内容	<ul style="list-style-type: none"> （1）道産食材や北海道の食文化に関するプレゼンテーション（日本側から説明） <ul style="list-style-type: none"> ・金滴酒造より、同社の日本酒について ・北国からの贈り物より、オホーツク近海の蟹について ・メニュー考案者である守岡氏より、北海道ガストロノミーやアイヌ文化について （2）試食会開始（30分～40分程度）※メニューは以下の通り アイヌタパスの盛り合わせ（サーモンチタタブ等）、ズワイガニとほたての昆布じめ ズワイガニの霜降り、タラバガニの酒蒸し、毛ガニ雑炊 （3）北海道紹介（北海道 ASEAN 事務所） <ul style="list-style-type: none"> ・アイヌ関連施設や道産品輸出用シンボルマーク等について紹介 （4）北海道ツアー情報の紹介（現地旅行会社/Follow me Japan） （5）商談会（食材プレゼンテーション）

■ 「北海道ガストロノミーイベント」の様子



会場の様子（参加者来店前）



アイヌタパスの盛り合わせ



参加者配布用パンフレット

■ 所見

北海道ガストロノミーとして、北海道食材の魅力を一層引き立てるため、食材のおいしさだけではなく文化的な側面もあわせて紹介がなされました。メニューでは、アイヌ料理から着想を得たサーモンチタタブ等が提供されるとともに、その文化的背景の説明がありました。

シンガポールではコロナによる規制の緩和が進みつつあり、オフラインでの取組も再開されつつあります。今回のイベントは今後の試食会などの取組を考える上で、食材のみに焦点をあてるのではなく文化紹介の比重が大きく、全体がしっかりとしたコンセプトに貫かれているなど大変参考となる取組でした。

また、プログラムの中では海外旅行の再開を見据えた、プランの紹介を旅行会社から行われ、コロナ後に向けた明るさが感じられる会となりました。