

サハリン事務所現地レポート

2017年3月

(件名) ハバロフスク「春の贈り物」見本市について

報告者：主査 高橋 誠

道は北海道の食の通年輸出に向けた取組として3月2日～5日まで開催された国際見本市「第21回春の贈り物」（於ハバロフスク市）に4年連続で出展した。

今年度は、見本市に先立ち、食の通年輸出に向けた取組として、ハバロフスク市内の報道機関や日本食レストランを訪問。安心・安全・高品質な道内食品のPRを行うとともに、市民の嗜好、価格面、またどのような食材のニーズが高いかなどについて聞き取りを行った。

今回の「春の贈り物」北海道ブースでは、春を意識して桜を基調とした飾りつけを行い、道内食品52品目（22企業・団体）を展示・試食・販売し、道内の観光ポスターやパンフレットも展示・配布。また、来場者数が多く見込まれる金曜日の午後には北海道食のプレゼンテーションも実施。併行して、ブース内では、食品輸入・販売会社との商談会なども行った。

本年も北海道ブースは多くの来場者で賑わい、最終日には「最も人気のある試食」賞も受賞、北海道の食と観光を多くのハバロフスク市民にPRした。



日本食レストランへの聞き取り



展示・試食・販売の様子



北海道食のプレゼンテーション

(件名) ウラジオストク「レストランフェア」について

報告者：主査 高橋 澄大

3月6日、道は北海道の食の通年輸出に向けた取組（上記「春の贈り物」と同様）の一環として、ウラジオストクで日本食を提供するレストラン向けに道産食品を売り込む「レストランフェア」を初めて開催した。

会場には54品目の商品が展示され、来場したレストラン関係者及び卸売業者の関心を集めた。当日は道産食品を利用した創作和食を、会場となった日本料理店シェフが調理。参加者はロール料理、ラーメンサラダなどを口にし、「美味しい」と話していた。また、タマネギやナガイモといった道産一次産品も参加者に提供された。

試食後に商談会を開始。参加した業者からは輸入ルート・コスト、賞味期限といった物産展来場者とは異なる角度からの質問が飛び交った。特に、レストラン業者にとって日本の調味料についての関心が高いようで、醤油やゴマダレ、ラーメンスープ等が話題に上がっていた。

道のコーディネーターによる食材の魅力紹介なども行われ、参加者には道産食材の特徴を理解してもらう良い機会になったと思う。



提供された日本料理



料理を試食する参加者



商談会の様子