

■ 業務名

- ・ シンガポール及びアメリカにおける道産水産物プロモーション委託業務

■ 業務の目的

1. シンガポールにおける道産水産物プロモーション

生食可能な品質との評価を得ている冷凍イワシや、活カキを輸出するために必要な衛生管理プログラムの承認（予定）に伴い、北海道から初めて輸出可能となる活カキ等の道産水産物について、認知度向上のため現地バイヤーや飲食店を対象に総合的なPRを行うとともに商談会を実施し、道産水産物の輸出拡大を図る。

2. アメリカにおける道産水産物プロモーション

国際的に認知されている水産エコラベルの優位性を活かし、アメリカの量販店において、エコラベル認証を取得したホタテや秋サケ製品を中心に道産水産物フェアを開催し、輸出拡大を図る。

■ 業務内容

1) 実施項目

① シンガポールにおける道産水産物プロモーション

a 特設サイトによる情報発信

※計画では、対象魚種の認知向上を図り、商談会参加者増につなげるためのウェブサイトを開発することとしていた。

※しかし、新型コロナウイルスの感染拡大により、対面・自由参加型の商談会を中止せざる得なくなり、開催を模索した結果、参加者を予め限定したオンライン商談会を開催した。

※商談会各参加者に、対象魚種・アイテムの説明を個別に行ったことから、特設サイトによる周知は不要と判断し、発注者の了承を得た上で取りやめた。

b モニター飲食店でのフェアの実施

c 商談会の開催

② アメリカにおける道産水産物プロモーション

a 現地量販店でのテスト販売及び試食等のPR

b 現地量販店等での中食メニューのテスト販売

③ フォローアップの実施

④ 実績報告書の作成

2) 対象水産物

① シンガポールにおける道産水産物プロモーション

北海道で水揚げされたカキ、イワシ、ホタテについて次の形態を主体に実施。

- ・カキについては活とし、ホタテ及びイワシについては生食可能な冷凍品による。
- ・他の道産水産物や形態を含めて実施することも可能。

※牡蠣のシンガポール輸出ライセンス解禁を令和3年10月下旬まで経過観察していたが、同時期までに解禁確定の情報を得られなかったため、発注者の了承を得たうえで、事業取り扱い魚種から牡蠣を除外することにした

② アメリカにおける道産水産物プロモーション

水産エコラベル認証を受けたホタテや秋サケ製品を中心とした道産水産物

(1)シンガポールにおける道産水産物プロモーション

①モニター飲食店でのフェア実施

■ フェア実施期間

- ・ 2021年11月1日~11月30日

■ 実施場所

- ・ EN DINING

■ 対象店舗の選定条件

- ・ シンガポールの中でも、日本食メニューが充実している人気レストランを採用
- ・ 夜メニューの客単価が7,000円~10,000円の中ドルアッパー層がターゲットのレストラン
- ・ 既に日本産の水産物を扱っており、スムーズな取引開始が期待できる企業を選定

■ 開発メニュー

- ・ ホタテのカルパッチョ \$11.80
- ・ イワシの南蛮漬け \$8.80

※メニュー開発にあたっては、事前にホタテとイワシを事前提供し、現地飲食店関係者にて試作と意見交換会を踏まえてメニューとして確定

■ 実施風景



(1)シンガポールにおける道産水産物プロモーション


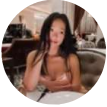








②SNSを活用したフェアPR

■ インフルエンサーを活用したSNSプロモーションの実施

- ・ 現地インフルエンサー10名による道産水産物を使用した料理などの情報発信を実施

■ 本施策で起用したインフルエンサー（10名）

- ・ シンガポール現地における総フォロワー数が15万フォロワーを目標に設定
- ・ 特定ファン層だけでなく、広く食や日本に興味を持つ方に広くPRするため、合計10名のインフルエンサーを選定
- ・ ターゲットはミドルアッパー層以上かつ食に興味関心のある20代～30代の男女

Instagram アカウント名	Instagramフォロワー数 ※2022年3月14日現在	本施策でのInstagram投稿（リンク）
 thatgreedypig	4,761	https://www.instagram.com/p/CWnxqE9viRf/?utm_source=ig_web_copy_link
 melicacy	39,000	https://www.instagram.com/p/CVuu0I9vW83/?utm_source=ig_web_copy_link
 kenpgl	49,000	https://www.instagram.com/p/CVslVQ4vw4s/?utm_source=ig_web_copy_link
 whatisdieting	8,942	https://www.instagram.com/p/CVslmxbvfDy/?utm_source=ig_web_copy_link
 aikokat	13,000	https://www.instagram.com/p/CVzNAIFv8Mz/?utm_source=ig_web_copy_link
 serenetomato	21,000	https://www.instagram.com/p/CV1YcZGvYRP/?utm_source=ig_web_copy_link
 shermyyy	10,000	https://www.instagram.com/p/CVkpFNUv6m-/?utm_source=ig_web_copy_link
 thatfoodadv	1,937	https://www.instagram.com/p/CVjX_edPd_M/?utm_source=ig_web_copy_link
 sharonachia	13,000	https://www.instagram.com/p/CVfir3GPZYt/?utm_source=ig_web_copy_link
 victorl0	12,000	https://www.instagram.com/p/CVediaahi7s/?utm_source=ig_web_copy_link

■ インフルエンサーによる投稿内容

いいね数：83



Suntec city B1にある@churasushibarsgは、寿司やバーバイト、カクテルや日本酒を提供しています

通常メニューと "Beautiful Autumn" メニューの料理とカクテルを試しました (別記事で紹介します)。沖縄と北海道の料理で、「美しき秋」のメニューは以下の通り。

🍣 **Aburi Scallop Japanese Carpaccio**: 北海道産ホタテの軽い炙り 柚子ドレッシング添え ホタテ大好きなので、これは👍👍です。

いいね数：568



Suntec・City・Mallの @churasushibarsg で、絵に描いたような和食とカクテルのペアリングをお楽しみください。

11月30日まで、北海道産の帆立を使用した美しい秋のメニューが登場します。

コメント内容

- ・日本食が恋しい！
- ・ホタテが食べたい！

いいね数：508



churasushibarsg by @engroup_sgは、2021年11月30日までの期間限定で、沖縄と北海道の料理を取り入れた「美しき秋のメニュー」を発売しました

以下は、新メニューです。
北海道産ホタテのカルパッチョ ◆ゆずドレッシングでどうぞ
冷やしイワシ南蛮漬 - 北海道産の冷やしイワシを自家製甘酢に漬け込んだフライ。

コメント内容

- ・美味しそう！
- ・贅沢なメニューだ！
- ・シェフ！素晴らしい仕事だね。

(1)シンガポールにおける道産水産物プロモーション

②SNSを活用したフェアPR

■ インフルエンサーによる投稿内容



いいね数：345

上質で新鮮な食材が、あなたのお皿の上で美しく。見てよし、感じてよし、そして何よりも「絶品」です。
[北海道と沖縄の旬の食材を使った料理「BeaeBB」は2021年11月30日までの期間限定です。]

① **Cold Sardinian Nanbanzuke \$8.80** – Fried Hokkaido Cold Sardines marinated with Homemade Japanese Sweet & Sour Sauce

② **Aburi Scallop Japanese Carpaccio \$11.80** – Lightly-seared Hokkaido Scallops with Yuzu Dressing

コメント内容

- ・素晴らしいプレゼンテーション！
- ・とてもいいね！
- ・いい写真！



いいね数：372

Suntec・City・Mallにある @churasushibarsg では、秋のスペシャルメニューが登場しました！ 日本料理が好きな方なら、その美的センスに驚かれることでしょう。

特集はこちら

- 北海道産冷やしイワシ
- 炙りホタテの和風カルパッチョ 柚子ドレッシング添え

美しい秋のスペシャルメニューは2021年11月30日まで、「ちゅらレディースセット」はメインメニューで提供されています。

コメント内容

- ・どれも美味しそう！
- ・食べたいなあ！
- ・まだ食べたことなかったけど、良さそう！



churasushibarsgで美食の体験を共有！ サンテックシティの地下に位置するJP 新鮮な高級食材を使った芸術的な料理を提供してくれるお店です 大切な人とゆっくりと一口一口を味わうのに最適なスポットです。♡

11月30日までの美しい秋のスペシャルメニューをお見逃しなく！

炙り帆立の和風カルパッチョ(\$11.80)は柚子ドレッシングが爽やかで、北海道産寒鰯の南蛮漬け(\$8.80)は甘酸っぱくて美味しい！ 🍷

コメント内容

- ・美味しそう！
- ・素敵な盛り付け！
- ・また行くよ！ 素晴らしいメニュー

(1)シンガポールにおける道産水産物プロモーション

②SNSを活用したフェアPR

■ インフルエンサーによる投稿内容



shermiyy What I miss most about living in Japan is the distinctive four seasons and all the fresh seasonal produce! So, I was very happy to taste Chura 美らSushi Bar's autumn menu specials 🍁

Some of the more unique items include Mozukusu (Okinawan seaweed) and Umibudo (Okinawan seagrapes). The Mozukusu was served with ponzu and tastes like a very light cold noodle. Seagrapes had a little crunch and is a little salty on its own, balanced off with vinegar. Pretty tasty and refreshing to eat, not to mention healthy too! It has anti-aging properties and is high in dietary fibre, the secret to longevity maybe? 🤔

chef.rattan. その他が「いいね！」しました
2021年10月28日

コメントを追加... 投稿する

いいね数：315

日本で一番恋しいのは、特徴的な四季と新鮮な旬の食材です。だから、Chura SUSHI BARの秋のスペシャルメニュー🍁を味わうことができ、とても幸せでした。

北海道産帆立貝の炙り柚子ドレッシング、北海道産寒鰯の南蛮漬け、そして、とっても可愛い「ちゅらレディースセットお寿司、ミニうどん、おつまみ3種盛り合わせ」を堪能しました。

コメント内容

- ・完璧！
- ・寿司が恋しい！
- ・日本が恋しいよ！
- ・本当に美味しそう！



hankokute <フタコ茶室>

hankokute Chura Sushi Bar - Invited Tasting! 🍴
I've been invited to try one of the best Japanese restaurants in Singapore for the first time! 🍴 and also had the chance to try Sea Grapes for the first time!

Located at the Basement of Suntec City, ChurasushiBar is having 'Beautiful Autumn Specials' menu till 30 Nov 2021!

We tried their Umibudo (Okinawan Seagrape) with Fermented Vinegar Sauce - \$10.80 📷 (which is said to have health benefits including anti-aging properties and helps with longevity!)

They also had Aburi Hokkaido Scallops with Yuzu Dressing - \$11.80 📷 (I and hankokute Cold Sashimi Assortment - \$8.80 📷. I was so impressed to get a chance to try with your food - they offer Okinawan Brown Sugar Old-Fashioned (Old-Fashioned) - \$18 or Brown Sugar Mojito (\$15) as well!

Chura Ladies Set (\$19.80 📷 \$1)
This set comes with a delicious 'skinny' skin sashimi with 8 pcs of Salmon, Squid, Tuna, Salmon, Cooked Prawns, Shrimp, Scallops, Salmon Roe, Spicy Tuna, and Okinawan Sea Grapes served with Miso Udon and 3 kinds of Appetizer of the Day.

You can also try their Aburi Salmon Momenoyaki (\$16.80) or other delicious items if you are up for it!

Have to give a shout-out to their Matcha Mousse 🍰 (2.30) which was so delicious and so comforting on the first night! We first taste the iconic Matcha Mousse then we got a really nice Matcha Mousse (which is not too sweet and light) - most of all at the bottom - definitely worth a try for Matcha fans if you love it!

* Beautiful Autumn Specials menu ends on 30 Nov 2021!

Thank you @hankokute for inviting and @churasushibar for hosting!

hankokute Thank to try 🍴

いいね数：237

[Chura Sushi Bar] ~招待試食会

Suntec Cityの地下にある@churasushibarでは現在“Beautiful Autumn Specials”というメニューが展開中(2021年11月30日まで)。

北海道産ホタテの炙り柚子ドレッシング(\$11.80 📷)、北海道産寒イワシ南蛮漬け(\$8.80 📷)などがあります!

コメント内容

- ・トライしたい！
- ・全部美味しそう！
- ・旨そう。。。帆立大好き



sharonachia Tried out a new Japanese restaurant @ChuraSushiBarSG and I'm very impressed with the food! Menu is valid till 30th Nov 2021.

The Beautiful Autumn specials dishes consist of

- JP Cold Sardine Nanbanzuke \$8.80
- JP Umibudo \$10.80
- JP Aburi Scallop Japanese Carpaccio \$11.80
- JP Mozukusu \$5.80
- JP Okinawan Brown Sugar Mojito \$15
- JP Okinawan Brown Sugar Old-Fashioned \$18

Did you know the Mozukusu (Okinawan seaweed) and the Umibudo (Okinawan sea anemone) have health benefits such as

vynniee. その他が「いいね！」しました
2021年10月26日

コメントを追加... 投稿する

新しい日本食レストラン@ChuraSushiBarSGを試食して感動!メニューは2021年11月30日まで。

美しい秋のスペシャルメニューは以下の通りです

- JP 冷たいイワシの南蛮漬け \$8.80
- JP 炙りホタテ和風カルパッチョ ¥11.80

「北海道産ホタテの炙り柚子ドレッシング」「イワシの冷製南蛮漬け」が北海道の料理です。

コメント内容

- ・全部試してみたい！
- ・素敵！
- ・お腹減ってきたよ

■ インフルエンサーによる投稿内容



いいね数：180

2021年11月30日までの期間限定で、北海道と沖縄の美しい旬の珍味料理とカクテルを提供しています。

JP 冷たいイワシの南蛮漬け (\$\$8.80++) - 北海道産の冷たいイワシを揚げ、自家製の甘酢ソースでマリネしたものです。👍😊

JP 炙り帆立のカルパッチョ (\$\$11.80++) - 北海道産帆立を軽く炙り、柚子ドレッシングで。👍😊

コメント内容

- ・美味しそう！
- ・美しいメニューだ
- ・全部食べたいよ！

■ 現地グルメメディアへの記事掲載、SNS (Facebook・Instagram) 投稿 (1/3)



【 Daniel Food Diary の概要】

DanielFoodDiary.comは、郷土料理、グルメ料理、各国料理のレストランなどを提供し、シンガポールおよび世界中で最高の料理と食事の体験を紹介しているシンガポールを代表するフードメディア。ページビュー数は月間200万アクセスを超える。

プラットフォーム	ファン数 ※2022年3月14日現在
Instagram	26,9万フォロワー
ウェブサイト	1,400,000 月間ユニークユーザー 60,000 ページビューワー/日
Youtube	5,06万人 フォロワー



En Dining launches Autumn Specials featuring healthy Okinawan Superfoods

En Dining has launched the Autumn Specials, featuring dishes made using Okinawan Mozuku Seaweed, Hokkaido seafood as well as cocktails made using Okinawan Brown Sugar. Other highlights of the new menu include the Mozuku Okinomyaki (\$6.8), Hokkaido Cold Sardine Nanbanzuke (\$8.8) and The Abura Hokkaido Scallops (\$11.8).