

施策3：札幌在住アジア人向け道産水産物試食会

内容	札幌在住アジア人向け道産水産物試食会
実施日時	2024年2月20日（火）15：15～17：00
場所	オステリア エストエストエスト(osteria EST EST EST) 〒060-0809 北海道札幌市北区北9条西2丁目4-1 ホワイトキューブ札幌
対象者	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>留学生：来日経験が浅いため、最新の母国事情を把握し、日本にまだ馴染んでいない食感覚をもつ</u> ・ <u>中華系料理従事者：日本で提供する料理と母国料理を熟知</u> ・ <u>旅行従事者：インバウンドを含め、アジアのニーズを把握している</u> ・ その他
参加実績	18名
実施言語	中国語
実施内容	15：15～15：30道産水産物魅力プレゼンテーション 15：30～15：40レシピ動画の放映 15：40～16：10試食会の実施
▼参加者内訳	16：10～16：20味付けワークショップ 16：20～17：00意見交換会の実施（アンケートの回答）
対象食材	対象魚種：北海道産ホタテ・カキ・ホッキ <ul style="list-style-type: none"> ・ ホタテ：森町産 玉冷 3s（1kgあたり41～50粒） ・ カキ：厚岸産 まるえもん 殻付きM（60g～89g）/剥きA（500gあたり20～25粒） ・ ホッキ：北海道産 殻付き

NO.	性別	年齢	職業	会社勤めの場合【業種】	学生の場合【専門】	在日年数
1	女性	30代	自営業	民泊経営		3～5年
2	女性	40代	自営業	飲食店・中華料理		10～15年
3	男性	50代	自営業	飲食店・中華料理		10～15年
4	男性	30代	自営業	飲食店・台湾料理		3～5年
5	男性	40代	個人事業者			15年～
6	女性	60代	主婦			15年～
7	男性	60代	会社員	中華料理シエフ		1年未満
8	女性	30代	会社員	免税店		5～10年
9	男性	30代	会社員	IT		5～10年
10	男性	40代	会社員	観光・サービス業		10～15年
11	男性	30代	会社員	観光・サービス業		10～15年
12	女性	20代	学生		統計学	3～5年
13	男性	20代	学生		経済	1～3年
14	女性	20代	学生			1年未満
15	女性	20代	学生		言語学	1～3年
16	男性	20代	学生		経済学	1～3年
17	女性	20代	学生		社会心理学	1～3年
18	女性	20代	学生	小売	商学科	5～10年
19	男性	20代	学生			1～3年

■ 提供メニュー

魚種	調理方法	NO.	メニュー
【ホタテ】	生	1	レモン
		2	日向夏
		3	蕪
	加熱	4	レモン
		5	スモーク
		6	焦がしバターソース
	その他	7	ホタテとパクチーのタルタル、ガルム風味（スパイス香るホタテとパクチーのタルタル）
		8	ホタテと菜の花のジェノベーゼソースを和えたコンキリエ（貝型のパスタ）
		9	ホタテと人参のグラティナート（グラタン仕立て）
【カキ】	生	10	レモン
		11	海水ジュレ
		12	ココナッツミルク
	加熱	13	レモン
		14	スモーク
		15	焦がしバター
	その他	16	カキの燻製とブルーチーズの生ハム
		17	カキのクスクス（スパイス、ハリッサを利かしたクスクス）
		18	カキのコンフィとサンガイナッチョ（豚の血のテリーヌ）
【ホッキ】	生	19	レモン
		20	メロンorマンゴー
		21	トマト
	加熱	22	レモン
		23	スモーク
		24	焦がしバター
	その他	25	ホッキの炊き込みカレー飯
		26	クロメスキ（北寄とクリーム チーズのフライ）
		27	ホタテムースを詰めたホッキのソテー、アラビアータソース（辛いトマトソース）

■ メニュー写真（一部抜粋）

ホタテとパクチーのタルタル、ガラム風味（スパイス香るホタテとパクチーのタルタル）



ホタテと人参のグラティナート（グラタン仕立て）



ホタテと菜の花のジェノベーゼソースを和えたコンキリエ（貝型の Pasta）



カキのコンフィとサンガイナッチョ（豚の血のテリーヌ）



ホッキの炊き込みカレー飯



ホタテムースを詰めたホッキのソテー、アラビアータソース（辛いトマトソース）



ホタテ生食・蕪



カキ生食・ココナッツミルク



ホッキ生食・マンゴー



■ 実施風景



■ 味付けワークショップ調味料シート

札幌在住アジア人向け道産水産物試食会
味付けワークショップレシピシートチーム： チームA チームB チームC対象魚種： ほたて 牡蠣 ホッキ

	NO	内容	数量
<input type="checkbox"/>	1	梅肉おろし	
<input type="checkbox"/>	2	オイスターソース	
<input type="checkbox"/>	3	おろし生姜	
<input type="checkbox"/>	4	カレー粉	
<input type="checkbox"/>	5	ごま油	
<input type="checkbox"/>	6	胡麻ドレッシング	
<input type="checkbox"/>	7	しそ梅	
<input type="checkbox"/>	8	七味唐辛子	
<input type="checkbox"/>	9	醤油	
<input type="checkbox"/>	10	スパイスブランドソルト	
<input type="checkbox"/>	11	中濃ソース	
<input type="checkbox"/>	12	豆板醤	
<input type="checkbox"/>	13	トマトケチャップ	
<input type="checkbox"/>	14	ナチュラルチーズ	
<input type="checkbox"/>	15	生にんにくおろし	
<input type="checkbox"/>	16	バジルソース	
<input type="checkbox"/>	17	花椒油	
<input type="checkbox"/>	18	ポン酢	
<input type="checkbox"/>	19	本わさび	
<input type="checkbox"/>	20	マヨネーズ	
<input type="checkbox"/>	21	もみじおろし	
<input type="checkbox"/>	22	柚子胡椒	
<input type="checkbox"/>	23	レモン	
<input type="checkbox"/>	24	その他（ ）	

訪日外国人向け試食会等の開催

札幌在住アジア人向け道産水産物試食会

■ アンケートの実施

-札幌在住アジア人向け道産水産物試食会 アンケート用紙-

基本情報			
氏名		年齢	
性別		母国	
職業	<input type="checkbox"/> 学生 <input type="checkbox"/> 社会人会社所属 <input type="checkbox"/> 社会人自営業 <input type="checkbox"/> その他	学生の場合：専門	
		社会人の場合：業種	
来日年数			
イベント参加理由			

Q1 北海道水産物について

■北海道水産物に対する全体評価	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
興味関心のある北海道水産物	()				
理由	()				

Q2 -1 今回提供した品目商品について

■はたての見た目・サイズ	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
■提供品の味					
【生食】					
レモン味	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
日向夏味	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
薫味	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
【加熱】					
レモン味	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
スモーク	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
魚がしバターソース	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
【ホタテとパワターのタルタル、ガラム風味】	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
【ホタテと菜の花のジェム・ペーゼソースを和えたコンキリエ】	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
【ホタテと人参のグラティナート】	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
■その他の意見					

Q2 -2 今回提供した品目商品について

■はたての見た目・サイズ	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
■提供品の味					
【生食】					
レモン味	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
海老シユ味	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
コブアツタ風味	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
【加熱】					
レモン味	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
スモーク	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
魚がしバターソース	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
【生食の味噌とパワターの生八目】	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
【生食のタラシ】	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
【生食のコンキリエとパワターのタラシ】	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
■その他の意見					

Q2 -3 今回提供した品目商品について

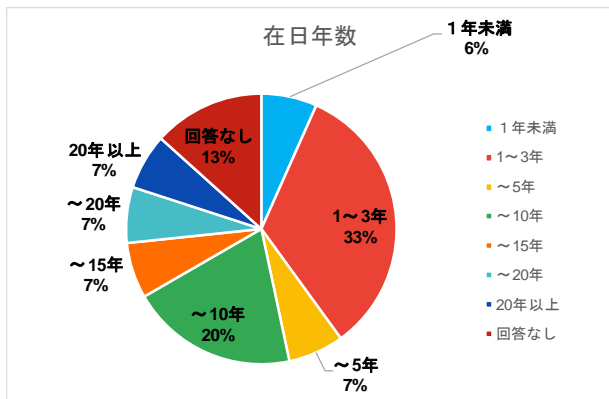
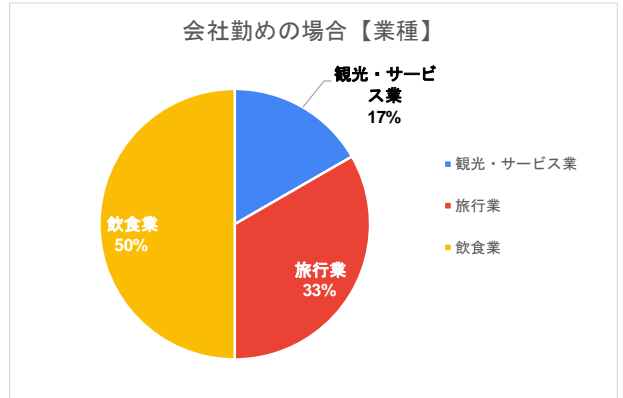
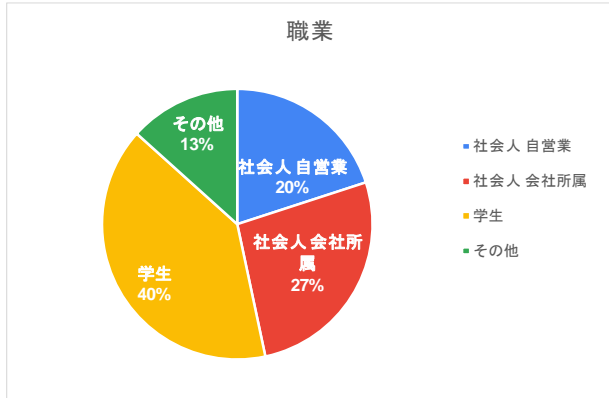
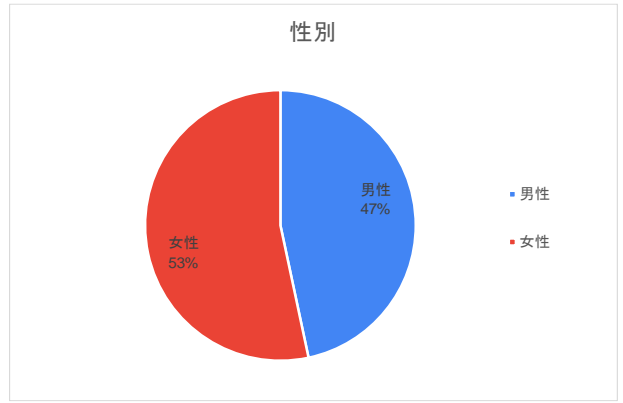
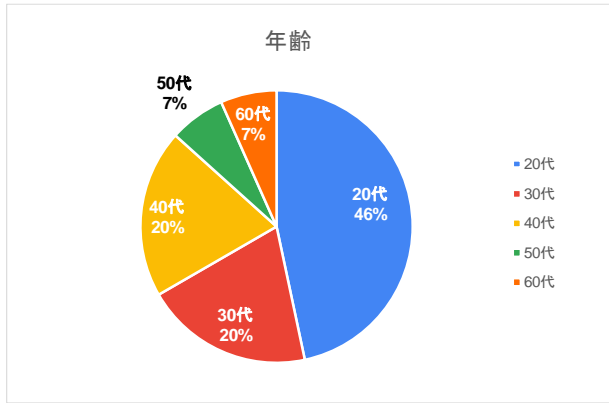
■はたての見た目・サイズ	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
■提供品の味					
【生食】					
レモン味	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
パワターソース味	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
トロチ味	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
【加熱】					
レモン味	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
スモーク	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
魚がしバターソース	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
【生食の味噌とパワターの生八目】	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
【生食のタラシ】	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
【生食のコンキリエとパワターのタラシ】	<input type="checkbox"/> ★	<input type="checkbox"/> ★★	<input type="checkbox"/> ★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★	<input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()				
課題点	()				
■その他の意見					

■ アンケート結果

- アンケート回収数：15

参加者属性

様々な年齢層、性別、職業、在日年数の方にご参加いただき、それぞれの立場で意見交換等を行った。



イベント参加理由

北海道の海の幸について学びたい

ホタテが好きです

海産物に興味があるため

海鮮を食べたい

北海道の海鮮が大好き

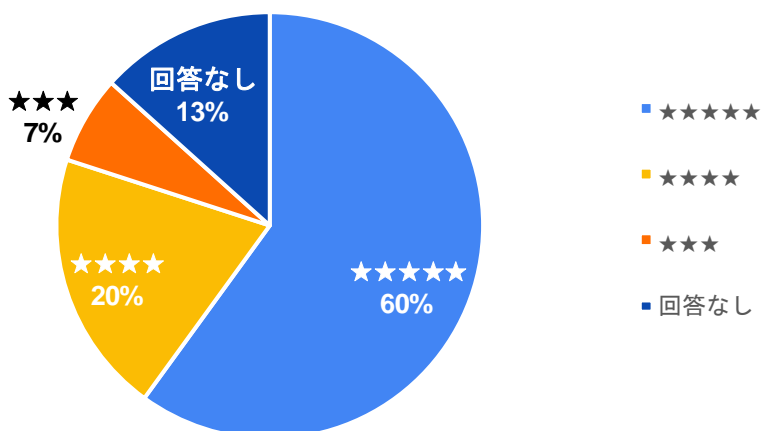
北海道の海鮮を食べたいです

■ アンケート結果

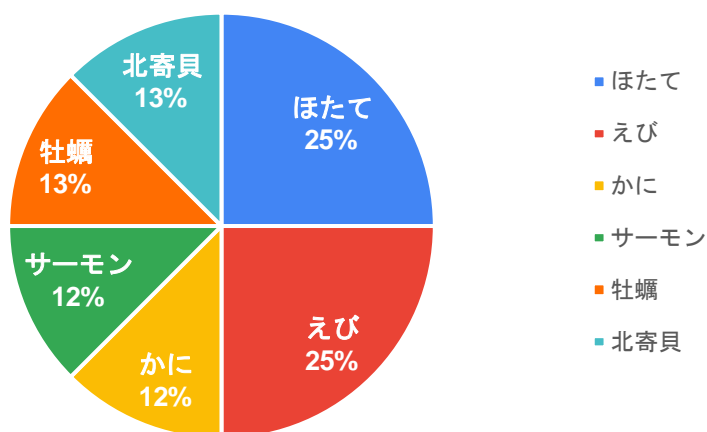
北海道産水産物について

- 道産水産物への全体評価について、5段階で採点していただいた。60%の方は一番高い評価をした。
- 興味関心のある北海道水産物について、ホタテとえびという回答が一番多く、その次に多いのがかにである。

北海道水産物に対する全体評価



興味関心のある北海道水産物



興味関心のある北海道水産物の理由

美味しいから

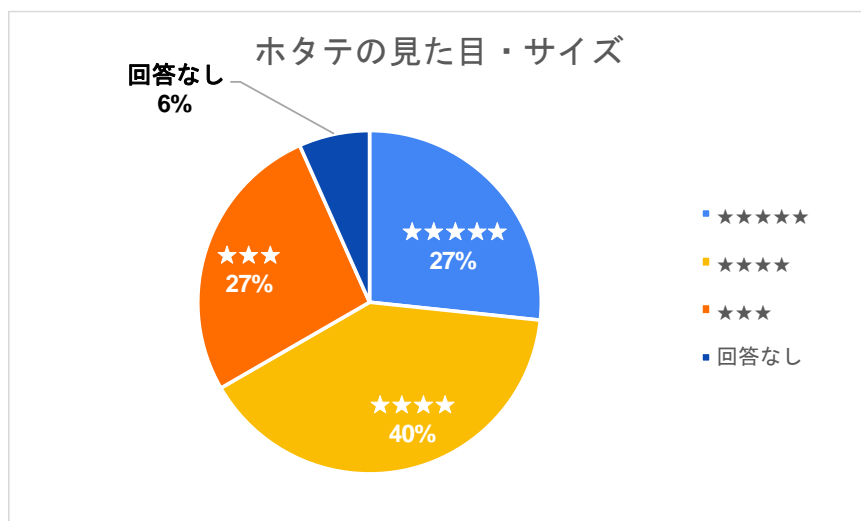
美味しい

カキの食感は美味しくても悪くてもいいと思いますが、その作り方次第ではと思います

■ アンケート結果

ホタテに関する評価

- ・ 該当魚種について、見た目・サイズにおいて5段階採点していただいた。27%の方は一番高い5つ★で評価し、その次に高い評価4つ星と採点した方が一番多く、全体の40%を占めている。課題点としてひもも一緒に提供してほしいとより大きいサイズが求められている。



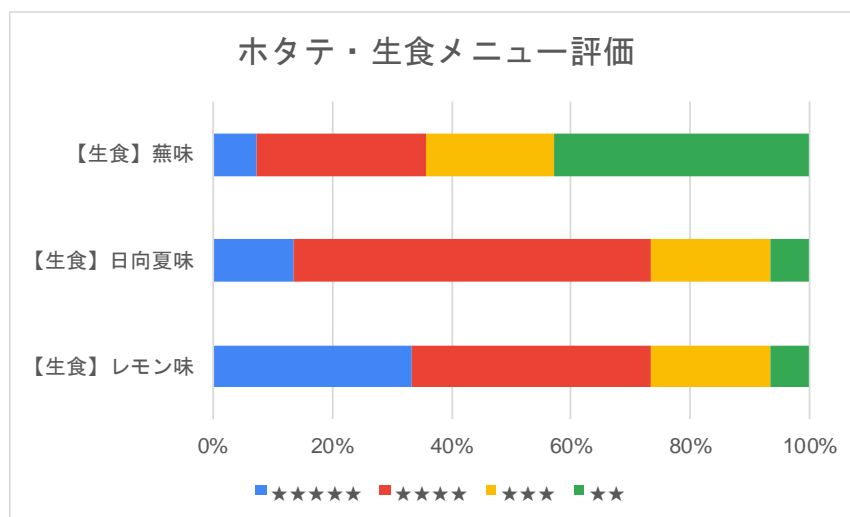
ホタテの見た目・サイズ【評価点】

新鮮で味が良いです
サイズ大きい、色もきれい
外観、創意、サイズ、色彩

ホタテの見た目・サイズ【課題点】

ひもも食べたい
割りと小さ目めの感じ

- ・ ホタテ・生食メニューについて、5段階採点をいただいた。最も高い5つ★の評価が一番多いのが「レモン味」。



提供品の味 生食【評価点】

酸と甘のほうが私個人の口に合う
うま味、栄養
うま味は完璧で、レモン味の生臭さは一番低い。

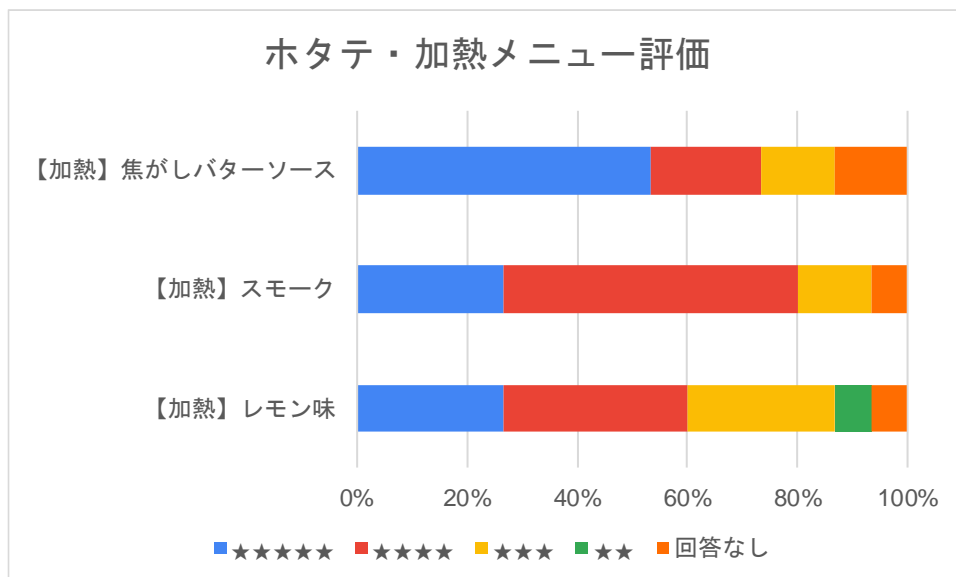
提供品の味 生食【課題点】

他は私にはちょっと生臭いかもしれません。

■ アンケート結果

ホタテに関する評価

- ホタテ・生食メニューについて、5段階採点をいただいた。最も高い5つ星の評価が一番多いのが「焦がしバターソース味」。

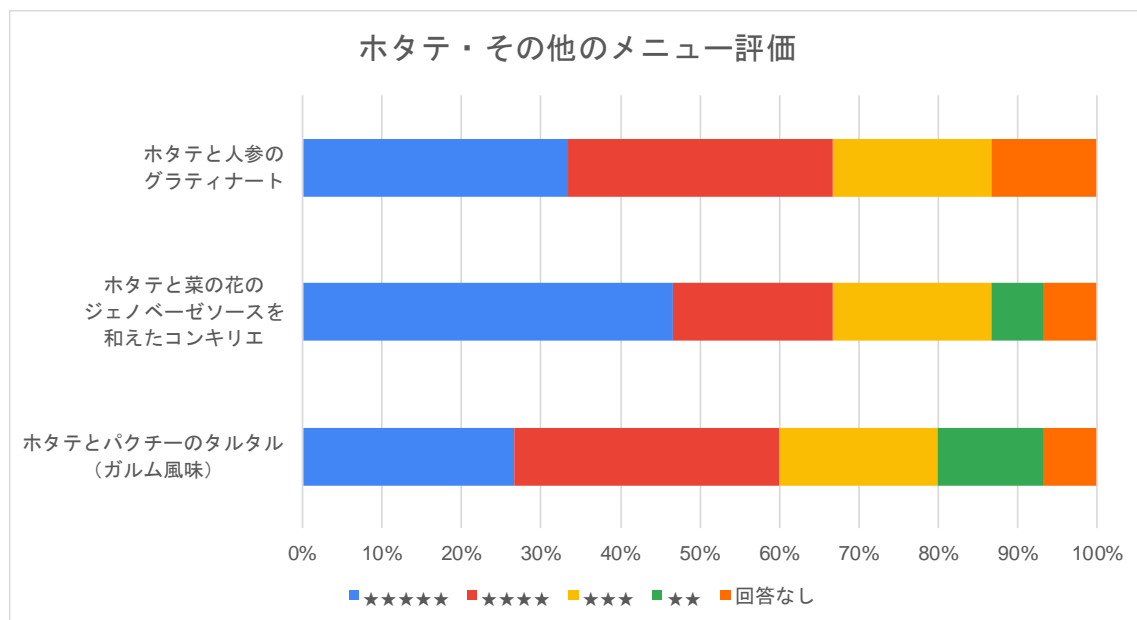


提供品の味 加熱【評価点】	提供品の味 加熱【課題点】
生食に比べて食感に深みがある	味あんまりない
加熱したものにレモン味が初めてです。意外とおいしいです。	
酸っぱい方が合う	
バターソース味は10点！	
焦がしバターソースが一番おいしい	
SNS映え	

■ アンケート結果

ホタテに関する評価

- ホタテ・その他のメニューについて、5段階採点をいただいた。最も高い5つ★の評価が一番多いのが「ホタテと菜の花のジェノベーゼソースを和えたコンキリエ」。



ホタテとパクチーのタルタル (ガルム風味) 【評価点】	ホタテとパクチーのタルタル (ガルム風味) 【課題点】
生なアーニアンが嫌い	
辛みがいい。ホタテのサイズもちょうどい	
パクチー感じいい	
ピリ辛でおいしいです。	

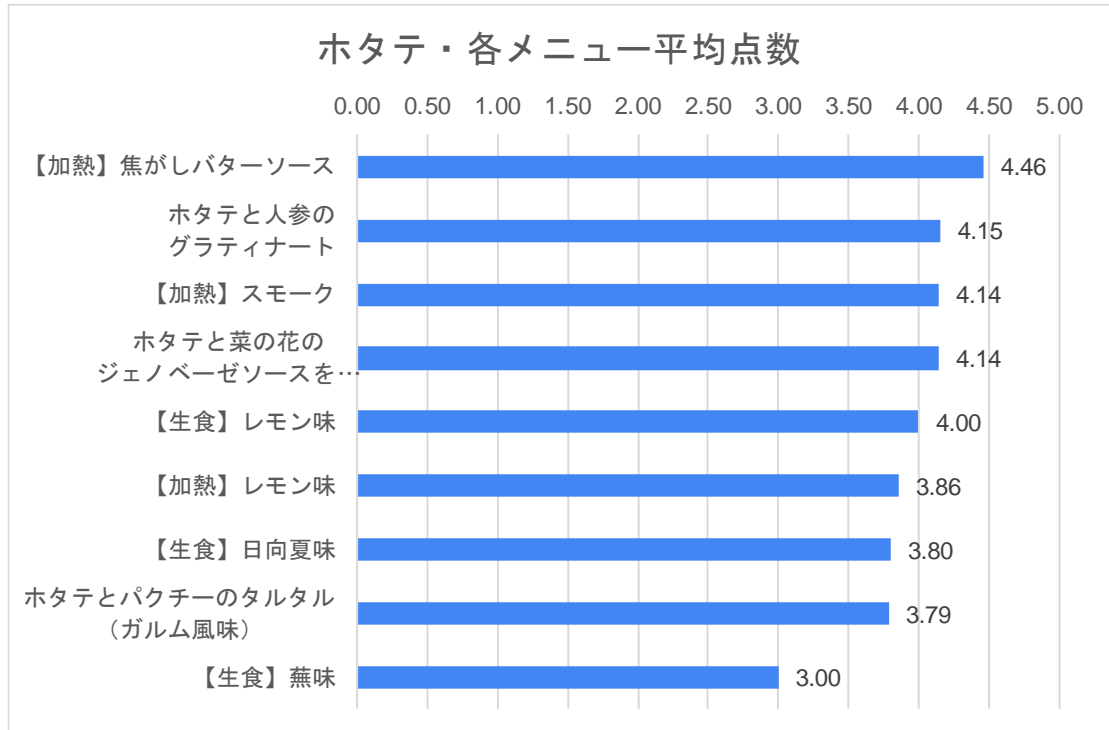
ホタテと菜の花のジェノベーゼソースを和えたコンキリエ 【評価点】	ホタテと菜の花のジェノベーゼソースを和えたコンキリエ 【課題点】
ソースは特別で美味しい 材料の豪華さが増しています。	ホタテの食感がない

ホタテと人参のグラティナート 【評価点】	ホタテと人参のグラティナート 【課題点】
濃厚で美味しいです。一口サイズで豪華さ満点 味最高だが、ホタテ大きすぎ。	チーズ強すぎる 整体的においしいですけど、ちょっと脂っこいです。
普通	
見た目がきれい、美味しい	

■ アンケート結果

ホタテに関する評価

- ・ ホタテの各メニューを5段階で採点していただいた。満点を5点として、一番低い評価のは1点とする。
 - ・ 点数一番高いのが「焦がしバターソース」、次に高いのは「ホタテと人参のグラティナート」
- ⇒ 全体的に加熱した料理の評価が高い。中国人を初めとしたアジア人にホタテを提供する際に、加熱料理のニーズが高い可能性がある。



【ホタテ】その他の意見

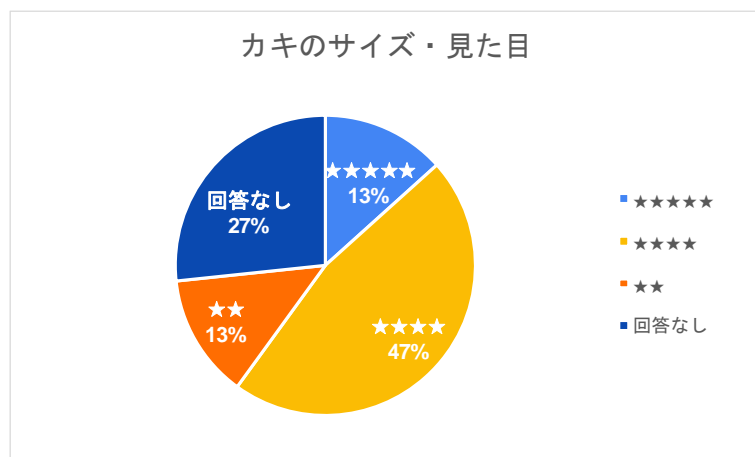
さらにスモークすればよりおいしくなる

生食レモン味と焦がしバターソースのコンボはおいしいです。

■ アンケート結果

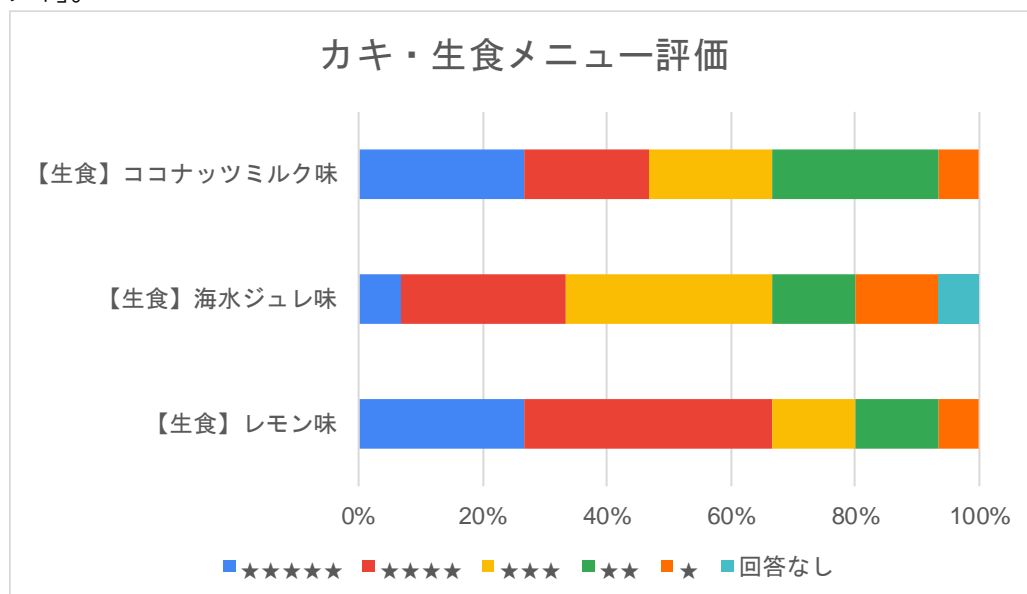
カキに関する評価

- ・ 該当魚種について、見た目・サイズにおいて5段階採点していただいた。13%の方は一番高い5つ★で評価し、その次に高い評価4つ星と採点した方が一番多く、全体の47%を占めている。



カキの見た目・サイズ【評価点】	カキの見た目・サイズ【課題点】
きれい	
創意。味	

- ・ カキ・生食メニューについて、5段階採点をいただいた。最も高い5つ★の評価が一番多いのが「レモン味」と「ココナッツミルク味」。

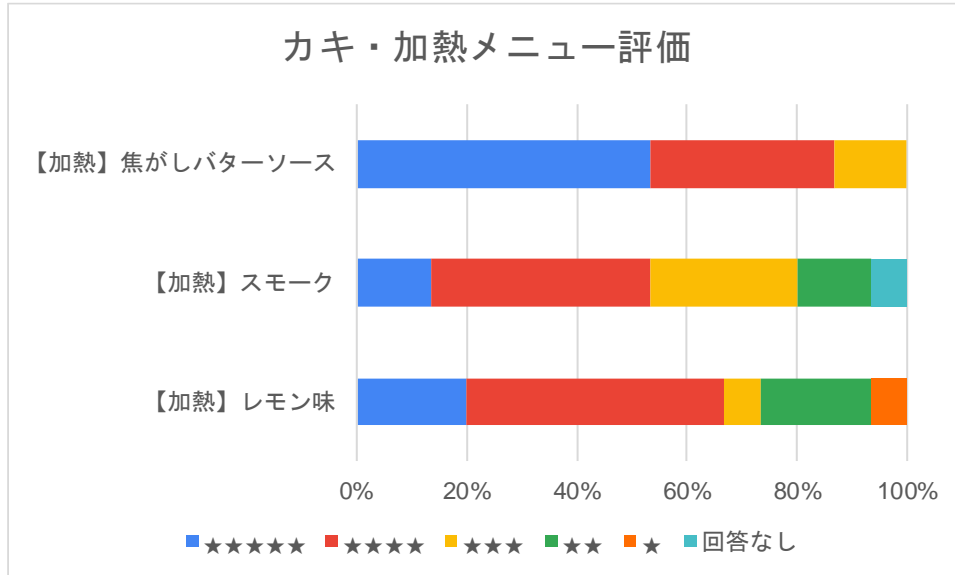


提供品の味 生食【評価点】	提供品の味 生食【課題点】
ココナッツミルク味は初めて。濃厚で美味しいです	カキの生臭さとうま味はバランスが必要です
海水ジュレの量が多いとしょっぱくなる	
柔らかい食感が好き	
生臭い	
うま味	

■ アンケート結果

カキに関する評価

- カキ・生食メニューについて、5段階採点をいただいた。最も高い5つ★の評価が一番多いのが「焦がしバターソース味」。

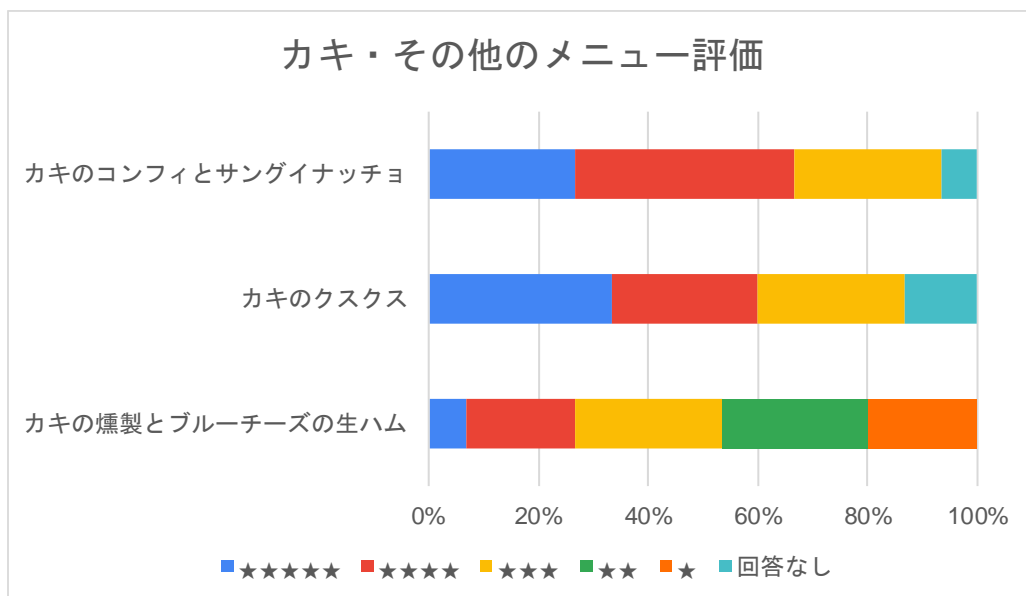


提供品の味 加熱【評価点】	提供品の味 加熱【課題点】
加熱物は味が濃い目の方が美味しいです。	スモーク味が薄い
バターソースは素晴らしい	

■ アンケート結果

カキに関する評価

- カキ・その他のメニューについて、5段階採点をいただいた。最も高い5つ★の評価が一番多いのが「カキのクスクス」。



カキの燻製とブルーチーズの生ハム 【評価点】	カキの燻製とブルーチーズの生ハム 【課題点】
	塩辛い
	生臭いが強くなりました。中国の中央や北方地域では好まれない
	塩味が強すぎて、お酒に合うと思うけど今回はないね
	中国人はチーズを食べる習慣がないため、好まれない可能性が高い
	赤ワインが必要

カキのクスクス 【評価点】	カキのクスクス 【課題点】
香りいい感じ。コーディネートも創新的	

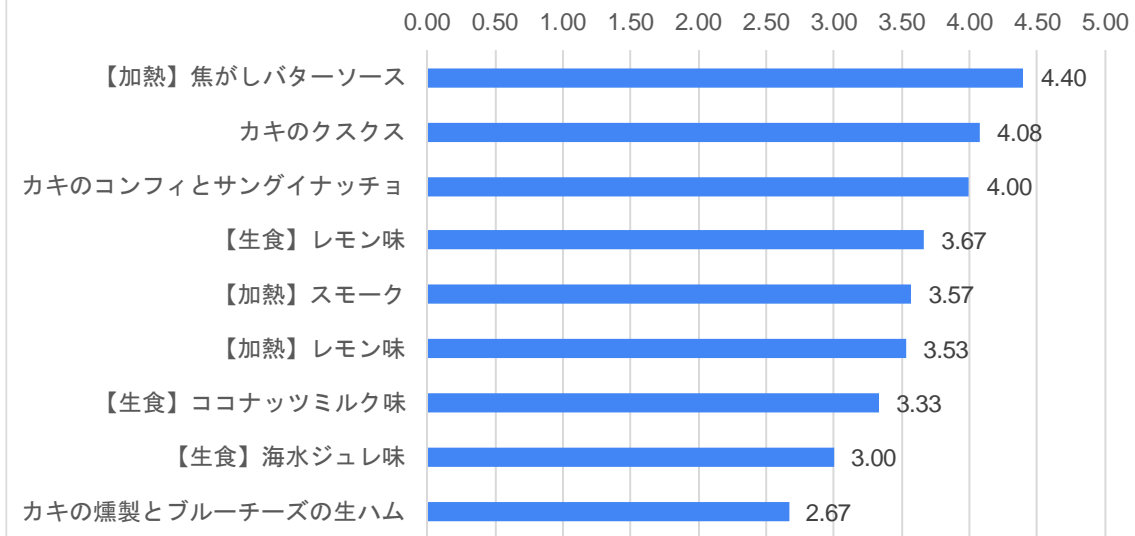
カキのコンフィとサンガイナッチョ 【評価点】	カキのコンフィとサンガイナッチョ 【課題点】
意外と美味しい	豚の血の食感が苦すぎる
初めての味で塩味がちょうどよく美味しいです。	豚の味が上回った
味もいい。SNS映え	生臭いところがあります
バランス完璧。味、外観、うま味	

■ アンケート結果

カキに関する評価

- ・ ホタテの各メニューを5段階で採点していただいた。満点を5点として、一番低い評価のは1点とする。
 - ・ 点数一番高いのが「焦がしバターソース」、次に高いのは「カキのクスクス」
- ⇒ 全体的に加熱した料理の評価が高い。中国人を初めとしたアジア人にホタテを提供する際に、加熱料理のニーズが高い可能性がある。

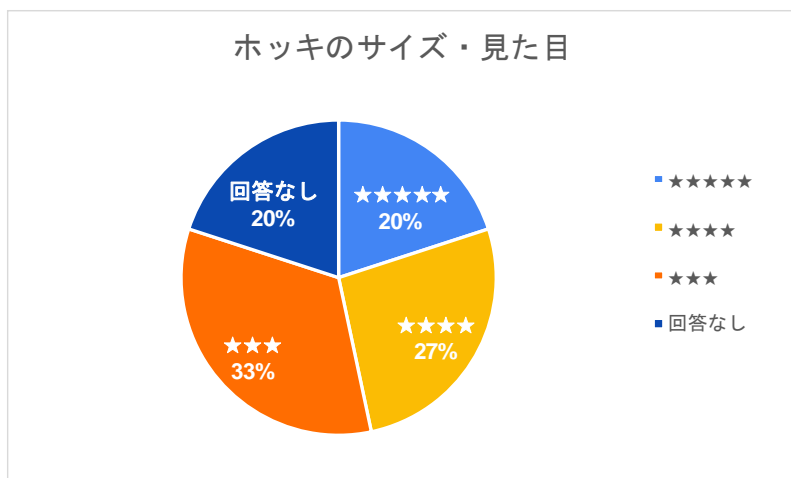
カキ・各メニュー平均点数



■ アンケート結果

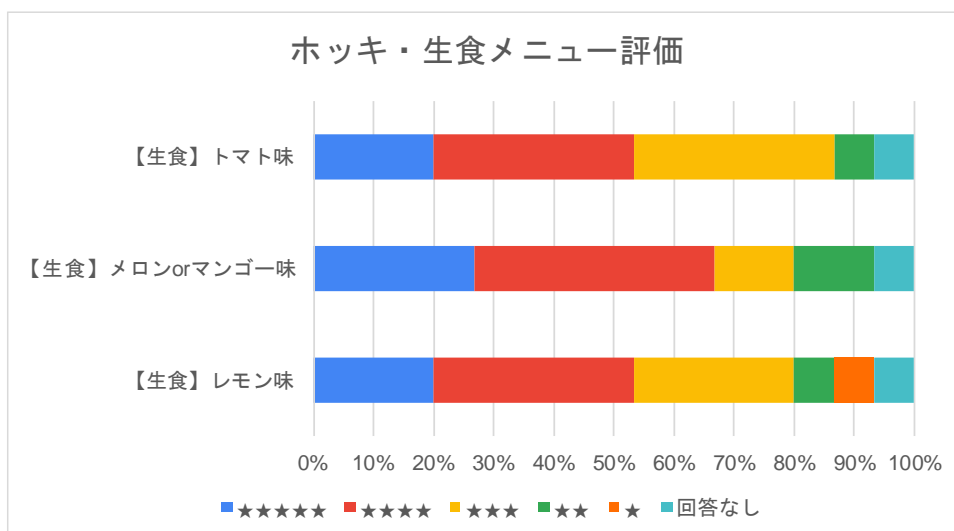
ホッキに関する評価

- ・ 該当魚種について、見た目・サイズにおいて5段階採点していただいた。20%の方は一番高い5つ★で評価し、3つ星と採点した方が一番多く、全体の33%を占めている。



ホッキの見た目・サイズ【評価点】	ホッキの見た目・サイズ【課題点】
大きさ十分	
きれい	

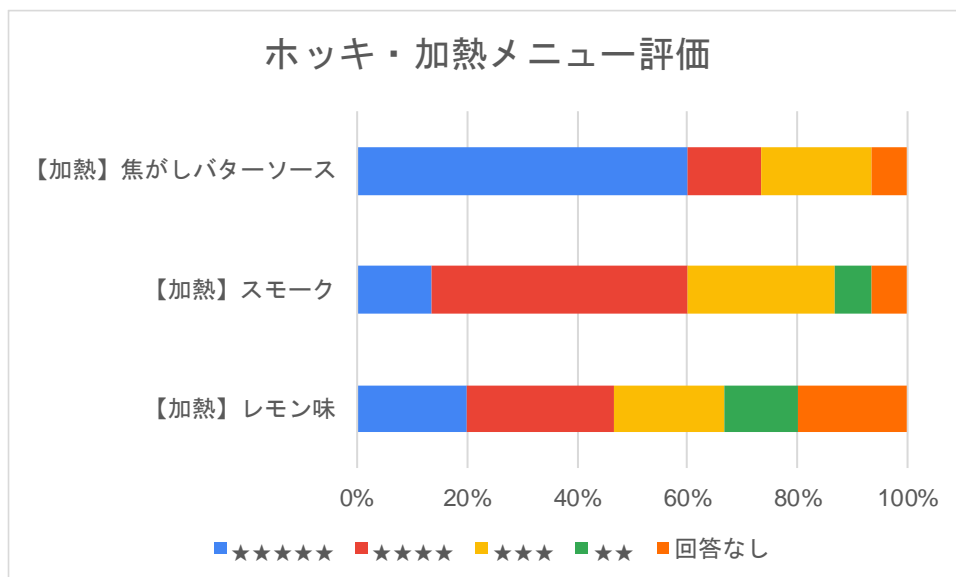
- ・ ホッキ・生食メニューについて、5段階採点をいただいた。最も高い5つ★の評価が一番多いのが「メロン＆マンゴー味」。



提供品の味 生食【評価点】	提供品の味 生食【課題点】
トマトが合う！！	生臭さの中和
甘さが味を中和しました	マンゴー味がホッキの風味を隠し、全体的に甘すぎ

■ アンケート結果

ホッキに関する評価



提供品の味 加熱【評価点】

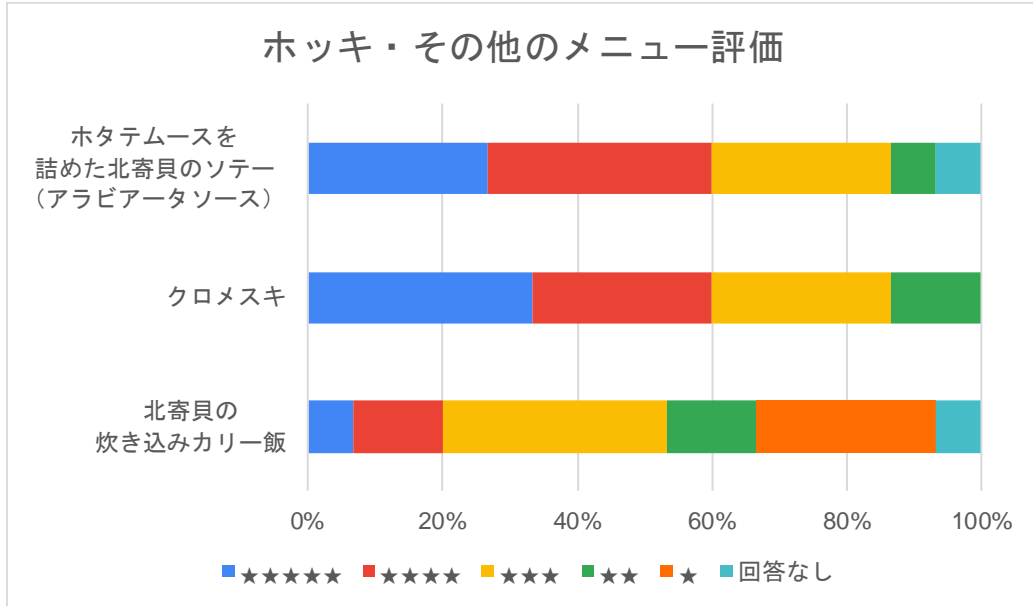
バターソースは完璧！

提供品の味 加熱【課題点】

スモークは少し冷えやすく、冷めてしまうと口当たりがちょっと悪くなります。

■ アンケート結果

ホッキに関する評価



ホッキの炊き込みカレー飯 【評価点】	ホッキの炊き込みカレー飯 【課題点】
生臭いの中和	カレー味が強すぎて、ホッキあんまり感じてない
美味しいけど、米がまだできていないようです	お米が硬い
美味しいけど、ごはんが硬い。	ご飯は硬め。味がない
	米の芯が残っている
	芯が硬い
	ホッキが乾きすぎな感じ
	米が硬め
	ごはんが硬いので嫌いです

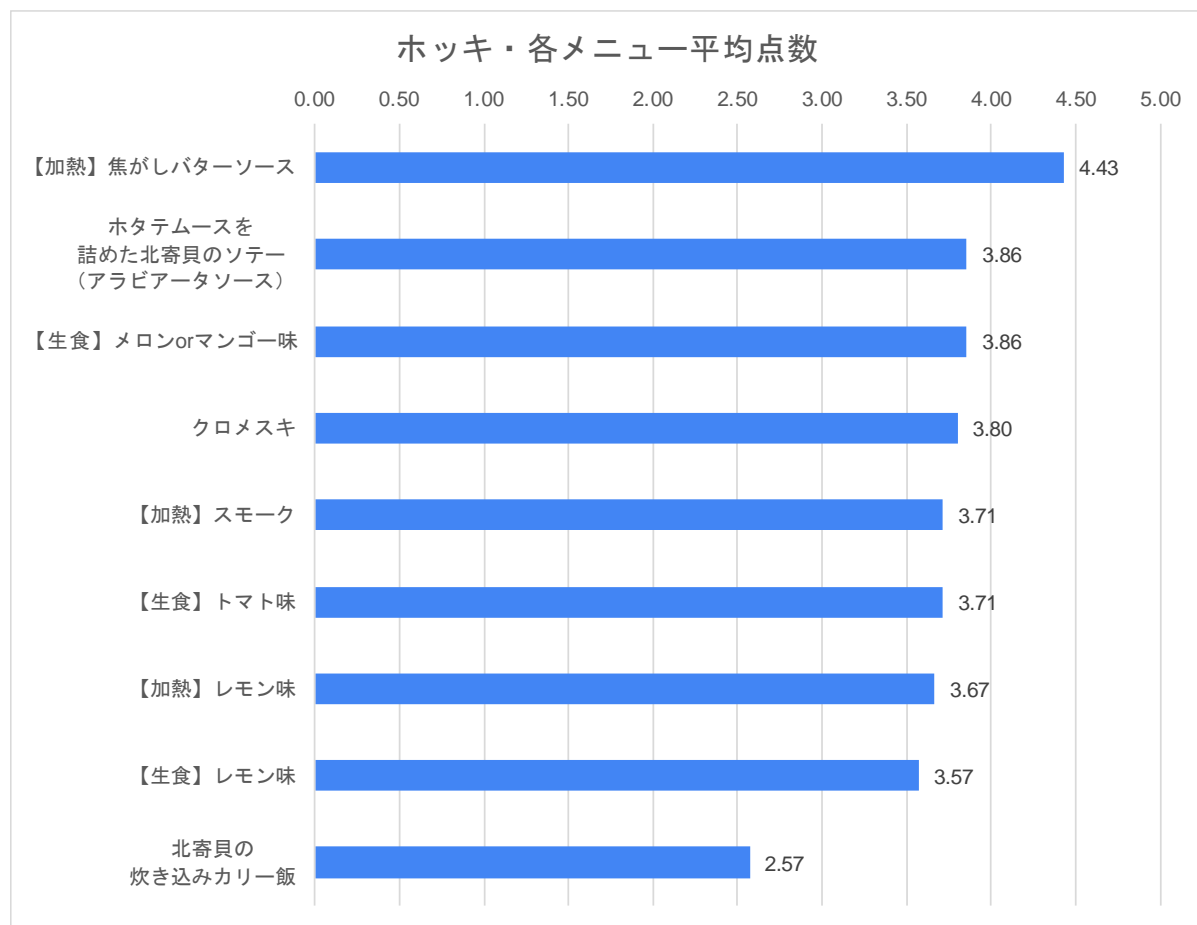
クロメスキ 【評価点】	クロメスキ 【課題点】
形がかわいい	ホッキ感がない。普通の揚げ物
	少し生臭い

ホタテムースを詰めたホッキのソテー (アラビータソース)【評価点】	ホタテムースを詰めたホッキのソテー (アラビータソース)【課題点】
味のバランスがいい	切りにくい。味が薄い
ホッキの姿のままがいいところ	
甘くておいしい	
唐辛子を利かせたトマトソースはちょうどいい酸味	

■ アンケート結果

ホッキに関する評価

- ・ ホタテの各メニューを5段階で採点していただいた。満点を5点として、一番低い評価のは1点とする。
- ・ 点数一番高いのが「焦がしバターソース」、次に高いのは「ホタテムースを詰めたホッキのソテー」
- ・ その他意見として、**アジア人向けの食感に合わせる**ことがとても重要であることが分かった。



【ホッキ】その他の意見

肉の脂がのって、食材が栄養豊富であるように感じます。
調理方法により、食材の表現が異なり、**アジア人が好む食感にするのが重要である**と考えられます。
日本の海鮮料理の独自性を維持するのは確かに難しいですが、非常に優れている料理もあったと思います。

■ アンケート結果

道産水産物認知度及びその他の輸出拡大に関わる意見

- 北海道産水産物について、全体的に認知度が高いことが確認できた。

母国で北海道水産物への認知はございますか

北海道の魚介類は本当に美味しいです。

小樽の水産物が有名です

よく知っていると思います。

品質が高く、栄養が高いです。

北海道の水産物では、カニが最も人気で、次にホタテとホッキが人気ですね。ホッキには「北」が含まれているので、北海道との関連が認識されるでしょう。

あまり認知されていない

その他の北海道水産物の輸出拡大について、ご意見をください

安全さを強調すること

北海道が福島に遠いって宣伝すればいいと思います。

北海道産花咲ガニ、タラバガニなども人気です。

是非、北海道のうまいものを輸出拡大してください。

多くの人々に食べてもらいたい。

■ 味付けに関する意見交換会の実施

- ・ 実施方法：参加者を3チームに分けて味付けをしていただき、母国で展開しやすい味付けを提案していただいた。

チームA

- ・ ホタテ: 醤油と本わさびの組み合わせで、ホタテ本来の味を引き出すことができる。調理法によっては、ホタテの風味がより際立ちます。
- ・ カキ: ポン酢とレモンが定番の味。カキは生のまま食べるのが一番美味しいとの意見もあり、ポン酢とレモンで食べることで、その新鮮な味わいが楽しめます。
- ・ ホッキ: 中国現地ではオイスターソースで炒める調理方法があり、独特の甘みと旨味が引き出され、非常に美味しいので、参考までに共有します。

チームB

- ・ ホタテ: 醤油と本わさびでホタテ本来の味を楽しむ。この組み合わせは、ホタテの繊細な風味を損なわずに引き出すことができます。
- ・ カキ: 生のカキにはポン酢とレモン、蒸しものにはニンニクおろしが良いとの声がありました。
- ・ ホッキ: 醤油と本わさびで食べるのが一般的で、他にも餃子やコラと組み合わせても良いのではという意見もありました。ホッキの旨味を引き出すための絶妙な組み合わせです。

チームC

- ・ 3種類とも「醤油と本わさび」が好評。この組み合わせは、海鮮の風味を生かしつつ臭みを消す効果があります。

ALPS処理水の海洋放出による中国の輸入停止についての意見交換

ALPS処理水の海洋放出による輸入停止について、中国国内での情報拡散が迅速であり、中国人消費者が不安を感じ、日本水産物にネガティブなイメージを持っている。

参加者の中には、中国市場における食品安全への懸念が高まり、また輸入禁止を受け、日本産水産物と接する機会がなくなった中、短期間内での水産物の輸出再開は容易ではないとの意見があった。

一方で、来日観光客は日本の食品の安全性に対する不安をあまり感じていない方が多い。日本国内での品質管理が徹底されていることを積極的にPRすることで、中国市場における信頼を高めることが重要であると考えられる。

■ ウェブサイト、SNSを活用した知名度向上

- ホタテページの作成：昨年度で制作したwebサイトを活用し、ホタテについて情報発信



3 ウェブサイト、SNSを活用した知名度向上

ウェブサイトによる情報発信

063

■ ウェブサイト、SNSを活用した知名度向上

- ・ レシピ動画の作成



▼動画：ホッキのキムチーズ焼き



中国による日本産水産物の輸入停止措置により、現地への発信が処理水放出の社会情勢で難しいため、
 現地インフルエンサーでなく、昨年度の事業実施結果を踏まえ、
 国内のシェフと連携し、今後輸出する際に提供可能な調理動画を作成し、
 各取り組みに合わせてプロモーションを実施。

■ ウェブサイト、SNSを活用した知名度向上

・ レシピ内容

料理名	
	ほっきのキムチーズ焼き
材料	
ほっき貝	1個
キムチ	50g
胡麻油	少々
ナチュラルチーズ	10g
手順	
1	ほっきをむいて捌く（少し細かく）
2	刻んだキムチ（50g）とほっき（1個）を混ぜ合わせる
3	胡麻油を混ぜる
4	ほっきの殻に盛る
5	ナチュラルチーズ10gを盛る
6	温めたオーブンで焼く（45分待つ）
7	バーナーで焼き目をつけて、完成！

料理名	
	ほっきの炊き込みカレー飯
材料	
ほっき貝	1個
米	2合
カレー	80g
手順	
1	ほっきをむいて捌く
2	米2合を研ぐ
3	炊飯器にカレー80gと研いだ米2合を入れる
4	炊飯分まで水を足す
5	ほっきをいれて炊く
6	盛り付けて、完成！

料理名	
	牡蠣の燻製とブルーチーズの生ハム包み
材料	
牡蠣	4個
生ハム	4枚
ブルーチーズ	お好み
手順	
	剥いた牡蠣を燻す（3～4分）
1	【Point①：手に入りやすい桜チップを使用】 【Point②：しっかりチップに火を入れる】
2	～盛り付け～ 生ハムを皿にひき、牡蠣とブルーチーズをのせたら完成！

料理名	
	牡蠣のうま煮
材料	
牡蠣	200g（11個）
舞茸	1房
	【調味料】（2人前）
醤油	50cc
みりん	50cc
砂糖	20g
水	100cc
生姜スライス	1切
手順	

料理名	
	ホタテのお好み焼き
材料	
ホタテ	2枚
小麦粉	
天ぷら粉	
たまご	1個
	【調味料】
かつお節	お好み
ソース	お好み
手順	
1	ホタテを剥く
2	ホタテを洗う（身と耳を分ける）
3	小麦粉と天ぷら粉をまぶす 【Point：小麦粉はしっかりつけて落とす】
4	ホタテを揚げる 【Point：衣に火が入るくらいでOK】
5	目玉焼きを焼く 【Point：鍋ふちにお水を回し入れる】 ～盛り付け～
6	ホタテを盛り付けて、目玉焼きをのせる かつお節、ソースをかけたら完成！

手順	
1	鍋に調味料を合わせる
2	煮だだところろに牡蠣と舞茸を入れる
3	沸騰したら弱火で煮込む
4	アルミホイルで蓋をして冷ます（3分）
5	具と汁を分ける
6	汁を煮詰める
7	汁と具を合わせて密閉容器で冷ます
8	一晩漬け込んだら盛り付けをしたら、完成！

■ フォローアップの実施

- ・ 下記の事業実施結果を本事業の該当魚種提供者へフィードバック

■ インバウンド向け料理体験教室にて北海道試食フェアの実施

- ・ イベントを通じて、多くの方に北海道産水産物（特に活貝）の魅力を広く知っていただくことができた。特に、講師の詳細な解説とパンフレットの配布により、北海道産水産物の美味しさと安全性について情報を伝えることができた。
- ・ 参加者のアンケートから、北海道産水産物に対する高い評価が得られ、需要の再確認ができた。
- ・ アンケート結果により、20代から30代と50代の方々が日本の水産物に興味関心を示している可能性が高いことが示された。
 - ⇒ 20～30代：新しい食文化や情報に敏感であることが考えられる
 - 50代：安定した収入を持ち、高品質な食品を求める傾向がある可能性がある
 - ⇒ 今後は、若年層（20代から30代）と成熟年代（50代）それぞれに対してターゲットを絞ったプロモーション活動を行うことで、より良い効果が期待できる。
- ・ ホタテ・カキ・ホッキは母国での利用に関して、日本食を中心とした外食での需要が高いという結果が示された。
 - ⇒ 日本食レストランへの販促が重要のほか、家庭での調理方法なども含めたプロモーション活動を行うことで、需要拡大につながると考えられる。

■ 北海道産水産物特別講座 & 意見交換会in 東京すしアカデミー

- ・ イベントを通じて、海外向けに北海道産活貝を紹介し、今後海外において北海道産水産物（活貝）を輸入する可能性の高い方にリーチできた。またアジアだけでなく欧米にも展開できる可能性があることが示された。
- ・ ホタテ・カキ・ホッキに関する提供方法について、具体的な示唆を得た。
 - ⇒ ホタテ：提供可能なサイズと適する料理を合わせた情報提供が重要である。
 - ⇒ カキ：輸出先国の食習慣に合わせて、「弁天カキ」など味が濃厚な他のブランドのニーズ検証が必要である。
 - ⇒ ホッキ：輸出先国の食習慣に合わせた商品選定や調理方法の提案が必要である。またホタテとカキと比べ、ホッキのニーズが不透明であり、他産地との差別化の以前にホッキという魚種そのもののプロモーションが必要であり、多様な料理方法などと組み合わせたプロモーション活動を行うことで、需要拡大につながる可能性があると考えられる。
- ・ 北海道産水産物の認知度はアジアでは高いが、欧米では低いとされ、そのブランディングが重要であることが指摘された。欧米では北海道のスキー等の観光の認知度が高いため、観光等と組み合わせた「北海道」のブランディング戦略の検討が必要である。
- ・ 仕入れのポイントとして、すし職人の視点での高い品質と新鮮さが重視されており、品質管理の重要性が強調されるとともに、海外産のものと品質の差別化によるPRの必要性も示された。
- ・ 生産者の説明により、北海道ならではの生産方法や安定した供給などの魅力が伝えられ、生産者の思いを海外バイヤーに届けることがプロモーションに有効であることが示された。

■ 札幌在住アジア人向け道産水産物試食会

- イベントを通じて、今後中国を含むアジアへ展開できるメニューの検討に資する情報が得られた。
- アジアでは、近年拡大する日本料理店の場合は生食（刺身）等を素材の味を生かしたメニューが好ましい一方で、全体的に加熱した料理を食べる習慣があるため、日本食のほか、イタリアン、中華料理店でも展開できる多様な加熱料理のメニュー展開で輸出拡大につながる。
- ALPS処理水の海洋放出を受け、中国現地で、道産水産物のイメージは今だに低い。輸入停止を受け、道産水産物との接点自体もなくなっている状況である。訪日中国人は道産水産物への抵抗が比較的強く、今後状況が緩和される際に、インバウンド及び在日中国人を一つのターゲットの切口とし、安全性を中心とした情報発信が効果的かもしれない。

今後への示唆

- 需要層の把握とターゲットング:
 - ✓ 若年層（20代から30代）と成熟年代（50代）それぞれの需要に焦点を当てたプロモーション活動が有効である。
 - ✓ 日本食レストランや家庭での調理方法も含めたプロモーションを行い、需要拡大を図る。
- 商品提供の最適化:
 - ✓ ホタテやカキ、ホッキなどの活貝について、提供可能なサイズや適した料理の情報提供が重要。
 - ✓ 特にホッキについては、風味や調理方法の提示が必要であり、品種そのもののプロモーションも重要である。
 - ✓ アジア市場、欧米市場ともに加熱した料理を食べる習慣があるため、日本食のほか、イタリアンと中華のレストランでも利用可能な加熱料理の提供も需要を拡大させるための一手段となる。
- ブランディングと認知度向上:
 - ✓ 北海道産水産物の認知度はアジアで高いが、欧米では低いため、ブランディング戦略の検討が必要。
 - ✓ 観光と組み合わせた総合的なブランディング戦略が効果的である可能性がある。
- 品質と新鮮さの重視:
 - ✓ 仕入れのポイントとして、品質と新鮮さが重視されており、品質管理の徹底が必要。
- 生産者等による効果的な情報発信:
 - ✓ 生産者の思いや生産方法、供給の安定性などの魅力を伝えることが有効である。
 - ✓ 中国市場では、安全性を重視した情報の発信が効果的であり、インバウンド及び在日中国人をターゲットとしたプロモーション戦略が有望。