

## 「広島のカキとお酒の

### プロモーションイベント開催」

周辺アジア各国も含め、数多くの市場・企業等調査業務実績を持つ。グループ会社の Crossborder Pte Ltd と二人三脚で、日本企業の M&A、現地パートナーシップ構築を準備段階である川上の調査から実施段階である川下のコンサルティング/アドバイザリーまでのサービスを提供。高い情報収集能力で企業の商談、進出、会社運営をきめ細かくサポート。



日本の生ガキが輸入解禁となって 5 年。日本から生ガキの輸出は増加傾向にあります。解禁直後の 2019 年の輸入量 4,150 キロに対し、2022 年は 12,960 キロと 3 倍近くに増加しました。生ガキの総輸入量は 2019 年の 72 万 4,940 キロに対し、2022 年は 65 万 7,060 キロと約 9%減ですので、日本の生ガキ輸出の伸びが著しいことがわかります。とはいえ、2022 年の日本からのカキ輸入量はシンガポールの総輸入量の約 2.7%。まだまだ伸びる可能性はあります。こうした中、広島産の生ガキとそれにペアリングする日本酒のイベントがシンガポールで開催されました。このイベントは、「令和 5 年度アジア（シンガポール、台湾）向け広島県産かき及び日本酒の輸出促進支援事業」として、広島銀行が広島県から受託したものです。

#### <一般消費者向けに広島カキフェア開催>

開催場所は、シンガポールのオペラハウスと言われるエスプラネードにある Supply and Demand Modern というイタリアン&兼モダンフュージョンのレストラン。ルーフトップバーからはマリーナベイ・サンズが見えるおしゃれ場所です。3月6日から10日の5日間、「HIROSHIMA OYSTER FAIR」と題した一般向けのイベントの初日には、インフルエンサーを動員したこともあり、連日多くのダイニング客が訪れ、濃厚な広島産カキの味を楽しんでいました。

#### <商談会で継続ビジネスへの期待>

3月10日の午後は、ディストリビューターやレストランシェフなどを招待してのテイastingと商談会がありました。レストラン事業者からは「味が濃厚でクリーミー」と高評価だったそうです。広島からカキ事業者6社、酒造会社3社、現地から日本食関連の小売店や輸入業者などの関係者4社が参加しました。来場した現地のバイヤーがテイastingをしながら、対面やオンラインで商談を実施。参加したカキ事業者からは「輸入業者と恒常的な取引に向けて具体的な商談ができた」とのコメントがあったそうです。広島産カキがシンガポールに出荷できるようになったのは、2021年6月にシンガポール食品庁(SFA)から輸出に必要な衛生管理プログラムの承認を受け

てからでした。しかし、コロナ禍で需要が落ち込み、出荷はストップしていました。今回のイベントを契機に、今後の継続的なビジネスが期待されます。



【テイasting用のカキ】



【テイastingをしながらタブレットで商談中】

#### <広島空港に輸出施設を設立>

2021年1月には、カキ事業者数社による合弁会社が、広島空港内にカキの出荷施設を立ち上げました。生ガキを入れておく水槽もあり、無菌状態で出荷まで保存ができます。また、出荷時期が決まってから収穫するので、鮮度の高いままの輸出が可能です。広島からシンガポールまでの直行便はありませんが、台湾経由での輸出が可能です。東京の空港からの出荷に比べて、早く届けられるといえます。

ぷりぷりの広島のカキ、多くのレストランに並んで、シンガポールの人たちに楽しんでもらいたいです。