

《1月》

1. 開催概要

□開催店舗 コールド・ストレージ系列 4店舗

(高級百貨店 富裕層向け)

① コールド・ストレージ 高島屋店

391A Orchard Road, #B2-01-1 Ngee Ann City.

営業時間: 10:00~21:30

② コールド・ストレージ グレートワールドシティ店

1 Kim Seng Promenade, #B1-18/19 Great World City.

営業時間: 9:00~22:00

③ マーケット・プレイス パラゴン店

290 Orchard Road, #B1-21/22 Paragon.

営業時間: 9:00~22:00

④ ThreeSixty マーケット・プレイス ION 店

2 Orchard Turn, #04-21 ION Orchard.

営業時間: 10:00~22:00

□開催期間 平成 22 年 1 月 4 日~18 日(15 日間)

□名称 「おいしい日本」フェア

□内容 日本産青果物を年始の需要期に試食宣伝販売。

フェア期間中、ION店を除く3店舗にて、料理

デモンストレーションを実施。



高島屋店



グレートワールドシティ店



パラゴン店



ION店

2. 販売品目

コールド・ストレージ 高島屋店

青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=66.36円(平成22年1月8日)

品目	産地	内容量	仕入数	販売単価 (S\$)	販売数	売上額 (S\$)	試食数	損傷数	他国産競合 品目の価格
王林 りんご (40玉)	青森	3玉/パック	500パック	6.90	480	3,312	10	10	S\$5.60/5玉 中国 S\$3.30/5玉 豪州
サンふじ りんご (40玉)	青森	3玉/パック	500パック	6.90	331	2,284	10	10	S\$3.30/5玉 フランス S\$3.30/5玉 南アフリカ
世界一 りんご (11玉)	青森	1玉	400玉	6.90	315	2,174	0	10	S\$5.90/4玉 米国
有田みかん (L)	和歌山	8玉/パック	200kg	11.50	323	3,715	0	10	S\$5.95/1.5kg 中国
有田みかん (S)		10玉/パック	3,000kg	6.90	365	2,519	20	5	S\$3.30/5玉 豪州
		20玉/パック		12.90	913	11,778			S\$3.30/5玉 南アフリカ S\$2.00/4玉 スペイン
スチューベン ぶどう	青森	約400g/パック	50パック	7.50	35	263	0	0	S\$4.65/500g 南アフリカ
ラ・フランス なし	山形	2玉/パック	50パック	9.90	27	267	6	0	S\$3.90/3玉 中国 S\$4.90/2玉 中国
ル・レクチェ なし	新潟	9玉/パック	10パック	95.00	7	665	1	0	S\$4.90/2玉 韓国
媛美月みかん	愛媛	5kg/パック	10パック	88.00	10	880	0	0	
干し柿	富山	12玉/パック	10パック	78.00	6	468	0	0	
市田柿	富山	8玉/パック	20パック	17.50	12	210	2	0	
デコボン (柑橘類)	和歌山	10玉/パック	20パック	138.00	10	1,380	0	0	
新雪 なし	鳥取	1玉	100玉	8.90	56	498	5	0	
あまおう いちご	福岡	330g/パック	150パック	27.50	133	3,658	10	2	S\$12.90/300g 韓国 S\$25.90/16玉 米国 S\$4.90/300g ニュージーランド
果物合計						34,069			

¥2,260,806

青果「野菜」

品目	産地	内容量	仕入数	販売単価 (S\$)	販売数	売上額 (S\$)	試食数	損傷数	他国産競合 品目の価格
大根	兵庫	1本	600本	3.50	547	1,915	5	5	
	千葉								
白菜	長野	1株	650株	4.50	632	2,844	5	5	S\$3.30/500g 中国
	茨城								
キャベツ	兵庫	1kg	500kg	4.90	467	2,288	5	3	S\$5.15/1kg マレーシア S\$0.19/100g 中国
	千葉								
さつまいも	宮崎	1/パック	200パック	4.90	169	828	0	3	
長いも	青森	1本	100本	4.00	92	368	3	5	
生しいたけ	岡山	1/パック	100パック	5.50	59	325	0	1	S\$4.65/300g 韓国 S\$2.89/100g 中国
	長崎								
カブ	千葉	1/パック	30パック	6.50	21	137	0	0	
ピーマン	高知	1/パック	50パック	2.90	36	104	0	0	S\$3.00/5本 マレーシア
キュウリ	埼玉	2本/パック	50パック	3.90	40	156	0	3	S\$3.95/3本 マレーシア
	千葉								
ミディ トマト	愛知	1/パック	30パック	3.90	22	86	0	0	S\$4.95/2玉 マレーシア
ごぼう	北海道	2本/パック	50パック	4.90	38	186	2	0	
	青森								
白ねぎ	鳥取	2本/パック	100パック	3.90	81	316	4	2	S\$1.30/100g 中国 S\$5.85/350g(3本) 豪州
	青森								
	茨城								
ゆず	高知	8玉/パック	50パック	4.90	33	162	0	0	
れんこん	徳島	1kg	20kg	35.00	12	420	0	0	S\$0.65/2本 中国
ふき	徳島	5本/パック	30パック	7.90	17	134	0	0	
ぶなしめじ	長野	200g/パック	150パック	3.50	137	480	10	3	S\$4.35/300g 韓国
白しめじ	長野	200g/パック	150パック	3.00	126	378	10	3	
野菜合計						11,126			

¥738,301

コールド・ストレージ グレートワールドシティ店

青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=66.36円(平成22年1月8日)

品目	産地	内容量	仕入数	販売単価(S\$)	販売数	売上額(S\$)	試食数	損傷数	他国産競合品目の価格
玉林 りんご (40玉)	青森	3玉/パック	500パック	6.90	357	2,463	10	10	S\$5.60/5玉 中国 S\$3.30/5玉 豪州
サンふじ りんご (40玉)	青森	3玉/パック	500パック	6.90	405	2,795	10	10	S\$3.30/5玉 フランス S\$3.30/5玉 南アフリカ
世界一 りんご (11玉)	青森	1玉	200パック	6.90	120	828	0	10	S\$5.90/4玉 米国
有田みかん (L)	和歌山	8玉/パック	150kg	11.50	236	2,714	0	5	S\$5.95/1.5kg 中国 S\$3.30/5玉 豪州
有田みかん (S)		10玉/パック	2,000kg	6.90	602	4,154	20	5	S\$3.30/5玉 南アフリカ
		20玉/パック		12.90	946	12,203			S\$2.00/4玉 スペイン
スチューベン ぶどう	青森	約400g/パック	40パック	7.50	27	203	0	0	S\$4.65/500g 南アフリカ
ラ・フランス なし	山形	2玉/パック	40パック	9.90	20	198	6	0	S\$3.90/3玉 中国 S\$4.90/2玉 中国
ル・レクチェ なし	新潟	9玉/パック	10パック	95.00	5	475	1	0	S\$4.90/2玉 韓国
媛美月みかん	愛媛	5kg/パック	10パック	88.00	7	616	0	0	
干し柿	富山	12玉/パック	10パック	78.00	4	312	0	0	
市田柿	富山	8玉/パック	20パック	17.50	8	140	2	0	
デコボン (柑橘類)	和歌山	10玉/パック	15パック	138.00	9	1,242	0	0	
新雪 なし	鳥取	1玉	50玉	8.90	37	329	5	0	
あまおう いちご	福岡	330g/パック	150パック	27.50	95	2,613	10	2	S\$12.90/300g 韓国 S\$25.90/16玉 米国 S\$4.90/300g ニュージーランド
果物合計						31,284			

¥2,076,026

青果「野菜」

品目	産地	内容量	仕入数	販売単価(S\$)	販売数	売上額(S\$)	試食数	損傷数	他国産競合品目の価格
大根	兵庫	1本	400本	3.50	334	1,169	5	5	
	千葉								
白菜	長野	1株	400株	4.50	381	1,715	5	5	S\$3.30/500g 中国
	茨城								
キャベツ	兵庫	1kg	500kg	4.90	434	2,127	5	3	S\$5.15/1kg マレーシア S\$0.19/100g 中国
	千葉								
さつまいも	宮崎	1/パック	150/パック	4.90	121	593	0	3	
長いも	青森	1本	120本	4.00	98	392	3	5	
生しいたけ	岡山	1/パック	100/パック	5.50	77	424	0	1	S\$4.65/300g 韓国 S\$2.89/100g 中国
	長崎								
カブ	千葉	1/パック	30/パック	6.50	26	169	0	0	
ピーマン	高知	1/パック	50/パック	2.90	39	113	0	0	S\$3.00/5本 マレーシア
キュウリ	埼玉	2本/パック	50/パック	3.90	31	121	0	3	S\$3.95/3本 マレーシア
	千葉								
ミディ トマト	愛知	1/パック	30/パック	3.90	24	94	0	0	S\$4.95/2玉 マレーシア
ごぼう	北海道	2本/パック	50/パック	4.90	33	162	2	0	
	青森								
白ねぎ	鳥取	2本/パック	100/パック	3.90	89	347	4	2	S\$1.30/100g 中国 S\$5.85/350g(3本) 豪州
	青森								
	茨城								
ゆず	高知	8玉/パック	50/パック	4.90	27	132	0	0	
れんこん	徳島	1kg	20kg	35.00	16	560	0	0	S\$0.65/2本 中国
ふき	徳島	5本/パック	30/パック	7.90	8	63	0	0	
ぶなしめじ	長野	200g/パック	150/パック	3.50	132	462	10	3	S\$4.35/300g 韓国
白しめじ	長野	200g/パック	150/パック	3.00	138	414	10	3	
野菜合計						9,055			

¥600,916

マーケット・プレース パラゴン店

青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=66.36円(平成22年1月8日)

品目	産地	内容量	仕入数	販売単価(S\$)	販売数	売上額(S\$)	試食数	損傷数	他国産競合品目の価格
玉林 りんご (40玉)	青森	3玉/パック	150パック	6.90	123	849	10	10	S\$5.60/5玉 中国 S\$3.30/5玉 豪州
サンふじ りんご (40玉)	青森	3玉/パック	400パック	6.90	317	2,187	10	10	S\$3.30/5玉 フランス S\$3.30/5玉 南アフリカ
世界一 りんご (11玉)	青森	1玉	150玉	6.90	102	704	0	10	S\$5.90/4玉 米国
有田みかん (L)	和歌山	8玉/パック	150kg	11.50	248	2,852	0	5	S\$5.95/1.5kg 中国 S\$3.30/5玉 豪州
有田みかん (S)		10玉/パック	1,000kg	6.90	390	2,691	20	5	S\$3.30/5玉 南アフリカ S\$2.00/4玉 スペイン
		20玉/パック		12.90	507	6,540			
スチューベン ぶどう	青森	約400g/パック	50パック	7.50	31	233	0	0	S\$4.65/500g 南アフリカ
ラ・フランス なし	山形	2玉/パック	50パック	9.90	17	168	6	0	S\$3.90/3玉 中国 S\$4.90/2玉 中国
ル・レクチェ なし	新潟	9玉/パック	10パック	95.00	4	380	1	0	S\$4.90/2玉 韓国
媛美月みかん	愛媛	5kg/パック	10パック	88.00	6	528	0	0	
干し柿	富山	12玉/パック	10パック	78.00	8	624	0	0	
市田柿	富山	8玉/パック	20パック	17.50	7	123	2	0	
デコボン (柑橘類)	和歌山	10玉/パック	20パック	138.00	13	1,794	0	0	
新雪 なし	鳥取	1玉	50玉	8.90	42	374	5	0	
あまおう いちご	福岡	330g/パック	100パック	27.50	87	2,393	10	1	S\$12.90/300g 韓国 S\$25.90/16玉 米国 S\$4.90/300g ニュージーランド
果物合計						22,439			

¥1,489,032

青果「野菜」

品目	産地	内容量	仕入数	販売単価(S\$)	販売数	売上額(S\$)	試食数	損傷数	他国産競合品目の価格
大根	兵庫	1本	600本	3.50	489	1712	5	5	
	千葉								
白菜	長野	1株	650株	4.50	587	2642	5	5	S\$3.30/500g 中国
	茨城								
キャベツ	兵庫	1kg	500kg	4.90	409	2004	5	3	S\$5.15/1kg マレーシア S\$0.19/100g 中国
	千葉								
さつまいも	宮崎	1/パック	200パック	4.90	111	544	0	3	
長いも	青森	1本	100本	4.00	89	356	3	5	
生しいたけ	岡山	1/パック	100パック	5.50	83	457	0	1	S\$4.65/300g 韓国 S\$2.89/100g 中国
	長崎								
カブ	千葉	1/パック	30パック	6.50	17	111	0	0	
ピーマン	高知	1/パック	50パック	2.90	27	78	0	0	S\$3.00/5本 マレーシア
キュウリ	埼玉	2本/パック	50パック	3.90	36	140	0	3	S\$3.95/3本 マレーシア
	千葉								
ミディ トマト	愛知	1/パック	30パック	3.90	18	70	0	0	S\$4.95/2玉 マレーシア
ごぼう	北海道	2本/パック	50パック	4.90	34	167	2	0	
	青森								
白ねぎ	鳥取	2本/パック	100パック	3.90	63	246	4	2	S\$1.30/100g 中国 S\$5.85/350g(3本) 豪州
	青森								
	茨城								
ゆず	高知	8玉/パック	50パック	4.90	37	181	0	0	
れんこん	徳島	1kg	20kg	35.00	9	315	0	0	S\$0.65/2本 中国
ふき	徳島	5本/パック	20パック	7.90	7	55	0	0	
ぶなしめじ	長野	200g/パック	150パック	3.50	131	459	10	3	S\$4.35/300g 韓国
白しめじ	長野	200g/パック	150パック	3.00	112	336	10	3	
野菜合計						9,871			

¥655,059

ThreeSixty マーケット・ブレース ION 店

青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=66.36円(平成22年1月8日)

品目	産地	内容量	仕入数	販売単価 (S\$)	販売数	売上額 (S\$)	試食数	損傷数	他国産競合品目の価格
王林 りんご (40玉)	青森	3玉/パック	150パック	6.90	94	649	15	10	S\$5.60/5玉 中国 S\$3.30/5玉 豪州
サンふじ りんご (40玉)	青森	3玉/パック	150パック	6.90	103	711	15	10	S\$3.30/5玉 フランス S\$3.30/5玉 南アフリカ
世界一 りんご (11玉)	青森	1玉	100玉	6.90	91	628	0	10	S\$5.90/4玉 米国
有田みかん (L)	和歌山	8玉/パック	100kg	11.50	123	1,415	0	10	S\$5.95/1.5kg 中国 S\$3.30/5玉 豪州
有田みかん (S)		10玉/パック	400kg	6.90	159	1,097	0	5	S\$3.30/5玉 南アフリカ S\$2.00/4玉 スペイン
		20玉/パック		12.90	223	2,877			
スチューベン ぶどう	青森	約400g/パック	30パック	7.50	16	120	0	0	S\$4.65/500g 南アフリカ
ラ・フランス なし	山形	2玉/パック	20パック	9.90	9	89	5	0	S\$3.90/3玉 中国 S\$4.90/2玉 中国
ル・レクチェ なし	新潟	9玉/パック	5パック	95.00	3	285	2	0	S\$4.90/2玉 韓国
媛美月みかん	愛媛	5kg/パック	5パック	88.00	4	352	0	0	
干し柿	富山	12玉/パック	10パック	78.00	4	312	0	0	
市田柿	富山	8玉/パック	10パック	17.50	6	105	2	0	
デコボン (柑橘類)	和歌山	10玉/パック	15パック	138.00	9	1,242	0	0	
新雪 なし	鳥取	1玉	30玉	8.90	21	187	5	0	
あまおう いちご	福岡	330g/パック	80パック	27.50	61	1,678	10	1	S\$12.90/300g 韓国 S\$25.90/16玉 米国 S\$4.90/300g ニュージーランド
果物合計						11,745			

¥779,398

3. 販売促進及び広報活動

(1)フリーペーパー折り込み用ちらし

The Finest Harvest of **JAPAN**
Supported by the Embassy of Japan in Singapore
Seasonal Fruits & Vegetables from Japan!

'OISHII JAPAN' FAIR & FREE COOKING DEMONSTRATIONS

4th, 18th Mon Mon Jan, 2010

AMORI Apples \$6.90/3's
NAGANO Apples \$4.90/3's
IBARAKI Cabbage \$4.90/kg
CHIBA Cabbage \$4.90/kg
MIYAZAKI Mushrooms \$5.50/pkg
WAKAYAMA Mushrooms \$4.90/pkg
OKINAWA Mushrooms \$5.50/pkg
NAGASAKI Mushrooms \$5.50/pkg
YAMAGUCHI Mushrooms \$5.50/pkg

AMAOU Strawberries, Japanese Pears, Dried Persimmons, DEKOPON Oranges, Turnips, Burdock, Tomatoes, Green Peppers, Cucumbers, Lotus root, Leeks and many other Japanese fresh mushrooms are also available at below Cold Storage stores.

These products are imported by KYOCHO MARKETING PTE. LTD.

Cold Storage
TAKASHIMAYA
31A Orchard Road
Singapore 238872
Tel: 6733 1266
Free cooking demonstrations will be held on the 9th (Sat) Jan at 3pm ~

Cold Storage
GREAT WORLD CITY
10m Seng Promenade
88-117/119 Great World City
Singapore 231994
Tel: 6733 4732
Free cooking demonstrations will be held on the 10th (Sun) Jan at 3pm ~

MARKET PLACE
PARAGON
240 Orchard Road
241-242/24 Paragon
Singapore 239599
Tel: 6733 3788
Free cooking demonstrations will be held on the 8th (Fri) Jan at 3pm ~

ThreeSixty MARKET PLACE
ION
210 Orchard Road
Singapore 238802
Tel: 6733 8534
Only fruits are available

COME AND TRY THE FINEST OF JAPAN'S HARVEST!

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

(2)料理デモンストレーション用ちらし

The Finest Harvest of **JAPAN**
Supported by the Embassy of Japan in Singapore
JAPANESE COOKING DEMONSTRATIONS

By the master chef Hiroyuki Matsuo of "Matsuo Sushi Restaurant"

1 Goldhill Plaza
#01-17 Goldhill Plaza
Singapore
Telephone: (65) 6356 2603

ISHIKARI-NABE
(Japanese hot pot with seafood and vegetables)

HOW TO COOK

- Prepare the ingredients preliminarily. Scrub the clamshells clean. Do not use the ones you hear dull sounds when striking with each other. Cut the salmon into bite-sized pieces and place on a sieve. Wash the hakusai well in cold water and cut coarsely. Peel the daikon and cut into 1/2 cm thin slices. Peel the ningin and cut into bite-sized pieces. Cut the naga-negi diagonally. Chop off the tips of the shimeji and enoki mushroom stems and divide into portions.
- Put dashi, sake and miso in a pot and bring to the boil. Put the ingredients that would add flavors to the stock, such as the seafood, and the ones that take time to be cooked first. Once it comes to the boil, skim off the foam. Then add soy sauce to the pot.
- Add your favorite ingredients in the pot and simmer after the ingredients of 2 above are cooked.

ENJOY new varieties of taste, and learn how to cook Japanese recipes at home!

All these ingredients are available at below Supermarkets!

Cold Storage
TAKASHIMAYA
31A Orchard Road
Singapore 238872
Tel: 6733 1266
Free cooking demonstrations will be held on the 9th (Sat) Jan, 2010 at 3pm ~

Cold Storage
GREAT WORLD CITY
10m Seng Promenade
88-117/119 Great World City
Singapore 231994
Tel: 6733 4732
Free cooking demonstrations will be held on the 10th (Sun) Jan, 2010 at 3pm ~

MARKET PLACE
PARAGON
240 Orchard Road
241-242/24 Paragon
Singapore 239599
Tel: 6733 3788
Free cooking demonstrations will be held on the 8th (Fri) Jan, 2010 at 3pm ~

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

(3) 商品 POP

 <p>OHRIN (Apples) Production Area: Aomori Prefecture</p> <p>These <i>Ohrin</i> apples are from Aomori Prefecture, Japan's No.1 apple-growing region. The young fruit is nurtured by protecting bags. When the flesh is bigger the bag is removed and the fruit exposed to sunlight. A good balance of sweet and sour.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>SUN-FUJI (Apples) Production Area: Aomori Prefecture</p> <p>These crunchy firmness <i>Sun-fuji</i> apples are delicious with yellowish-white flesh. It has a strong sweetness and fresh fragrance, and is extremely juicy.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>SEKAI-ICHI (Apples) Production Area: Aomori Prefecture</p> <p><i>Sekai-ichi</i> is a large apple from Aomori Prefecture, Japan's No.1 apple-growing region. A good balance of sweet and sour. It has an excellent storage quality, and is also very popular as a gift due to its beautiful red appearance.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>ARIDA-MIKAN (Oranges) Production Area: Wakayama Prefecture</p> <p>Wakayama is one of Japan's leading prefectures in the production of <i>Mikan</i> oranges. Although other prefectures also grow <i>Mikan</i> oranges but, none have surpassed those from Wakayama for their variety, sweetness and juiciness. These oranges are seedless, simple to peel and they can be enjoyed any time.</p>  <p>MAFF</p>
 <p>La France (Pears) Production Area: Yamagata Prefecture</p> <p><i>La France</i> pears are known in Japan as "The Queen of Fruits" due to their melt-in-your mouth texture and mellow scent. They are commonly served raw and peeled.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>Le Lectier (Pears) Production Area: Niigata Prefecture</p> <p><i>Le Lectier</i> pears have been grown in Niigata for over a century. Their excellent quality and flavor have been appreciated by the market as a luxury fruit, and they make popular gifts.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>ICHIDA-KAKI (Semi-dried Persimmons) Production Area: Toyama Prefecture</p> <p>The outside of the persimmons is dry and hard, but the inside has a creamy texture. With an elegant aftertaste, the true sweetness of the persimmons remains in your mouth. They are said to be full of dietary fiber and are good for curing colds and hangovers.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>DEKOPON (Oranges) Production Area: Wakayama Prefecture</p> <p><i>Dekopon</i> oranges are seedless and quite distinctive due to its sweet taste, large size and the large protruding bump on the top of the fruit. They are usually grown in large greenhouses to keep them at a constant temperature, and are harvested in January.</p>  <p>MAFF</p>
 <p>AMAOU (Strawberries) Production Area: Fukuoka Prefecture</p> <p>This strawberries are developed over a period of 6 years, and is a comparatively new product. The fruit is large and substantial, and is known for its delicious sweetness and juiciness.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>DAIKON (Japanese Radish) Production Area: Hyogo Prefecture</p> <p>In Japanese cuisine, <i>Daikon</i> is prepared and served in a variety of ways. It is frequently grated and served raw, as an accompaniment to a dish or as a flavoring in soup. It may be shredded, dried, pickled, used in sushi, simmered, or stir-fried.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>HAKUSAI (Chinese Cabbage) Production Area: Saitama Prefecture</p> <p>These cabbages are very large, weighing in at around 2.5kg each, with very tight layers in the centre. Deliciously crunchy when raw, they reveal a soft sweetness when cooked. Cabbage has a wide range of uses, from pickles, hot-pots, stir-fries, cream stews, soups, and salads.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>CABBAGE Production Area: Hyogo Prefecture</p> <p>These cabbages from Japan tastes good even when eaten raw. It hardly loses its shape against the heat, while further enhancing its flavor.</p>  <p>MAFF</p>
 <p>SATSUMA-IMO (Japanese sweet potato) Production Area: Miyazaki Prefecture</p> <p>It is very sweet, especially when steamed or roasted. Choose potatoes that are thick with a nice skin. Satsuma potatoes spoil easily in moist conditions, and should be stored wrapped in newspaper.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>NAGA-IMO (Japanese yam) Production Area: Aomori Prefecture</p> <p><i>Naga-imo</i> has a gravel-like consistency when grated, and crunchiness when chopped. It can be eaten raw as well as fried or sautéed, and when grated goes perfectly with rice or noodles.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>NAMA-SHIITAKE (Japanese fresh mushrooms) Production Area: Okayama Prefecture</p> <p>These raw <i>shiitake</i> mushrooms have a soft fragrance, a chewy firmness and a mild flavor. Their firmness when raw makes them perfect for grilling, deep-frying, stir-frying and soups. They go perfectly in rice dishes, boiled dishes, dim sum, and soups, featuring in Japanese, Chinese and Western cuisines.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>GOBO (Japanese burdock) Production Area: Hokkaido</p> <p>The white flesh of the gobo root is crisp and sweet, with an earthy undertone. The root is often cooked in a number of different ways. Cut into thin slices or chips, it is often simmered with grains to add flavor. Shredded gobo root is used in stir-fries and soups. The root can be boiled, roasted, stewed, braised, or baked.</p>  <p>MAFF</p>
 <p>SHIRO-NEGI (Japanese white leeks) Production Area: Tottori Prefecture</p> <p>Usually the firm white part closest to the roots is eaten. Sweet when boiled, its juicy texture is perfect with strong-tasting dishes such as meat and fish.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>YUZU (Yuzu citrus) Production Area: Saitama Prefecture</p> <p>The flavor is tart, closely resembling that of the grapefruit, with overtones of Mandarin orange. The green <i>yuzu</i> (harvest in early autumn) and the golden-yellow <i>yuzu</i> (harvest in late autumn) are the most common in the market. It's fragrant rind and the deliciously sour juice are fundamental in Japanese cooking. It is also popular in jams and sweets.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>RENKON (Japanese lotus roots) Production Area: Tokushima Prefecture</p> <p>Tokushima's famed lotus roots are grown in the abundant waters of the <i>Yoshino River</i>. They possess a characteristic whiteness and crunchy texture. Tokushima has the second largest lotus root crop in the country.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>FUKI (Japanese butterbur) Production Area: Tokushima Prefecture</p> <p><i>Fuki</i> also known as bog rhubarb, or giant butterbur, is an herbaceous perennial plant in Japan, where the spring growth is rebilled as a vegetable. The traditional preparation method for this vegetable involves pre-treating with salt and soaking in water, a technique known as <i>fazari</i>, or removing harshness.</p>  <p>MAFF</p>

4. フェア実施の様子 (おいしいロゴ入りのぼり・バナー・POPの掲示)



パラゴン店



高島屋店



高島屋店



グレートワールドシティー店



ION 店



グレートワールドシティー店



ION 店



グレートワールドシティー店



高島屋店

5. 料理デモンストレーション

「おいしい日本」フェアの一環として、高島屋店、グレートワールドシティー店及びパラゴン店にて、シンガポール駐在の日本人シェフ(マツオ寿司レストラン)による料理デモンストレーションを実施し、今回の取扱品目をさらにアピールした。

メニュー：石狩鍋

実施日時：

- パラゴン店 : 1月8日(金)15:00～
- 高島屋店 : 1月9日(土)15:00～
- グレートワールドシティー店 : 1月10日(日)15:00～

料理デモンストレーション実施の様子



パラゴン店



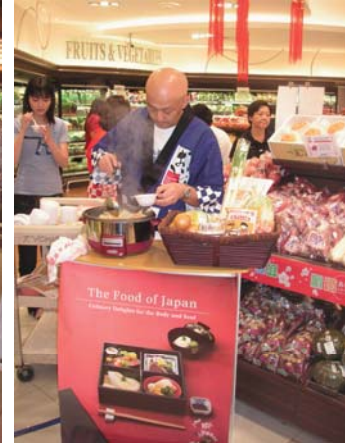
高島屋店



グレートワールドシティ店



パラゴン店



高島屋店

6. 現地消費者の反応

- ・ コールド・ストレージ各店舗で、日本産の旬の果物が買えるようになったことがすごく嬉しい。
- ・ 野菜にしても、バラエティーが増えているので、わざわざ日系スーパーに行く必要がなくなり、とても便利になった。
- ・ 今回、試食した有田みかんが、今までで一番おいしかったので、贈答用を 10 箱購入した。
- ・ 料理デモンストレーションのレシピを増やして欲しい。家庭でも簡単に作れる、日本のおいしい野菜を使ったレシピをたくさん紹介して欲しい。

7. 販売員の意見

- ・ 旧正月前ということもあり、果物では、みかんとりんごの売上が好調に伸びた。
- ・ 野菜では、大根、白菜とキャベツの人气が圧倒的に高かった。
- ・ 石狩鍋の料理デモンストレーションに多くの消費者が集まり、一度は自宅でも作ってみたいという声も多かった。フェア期間中に、石狩鍋以外のレシピも紹介できたら、売上増加に繋がると思う。

8. 販売店の意見

- ・ 昨年度の日本産青果物のフェアに引き続き、今回も好売上を達成できた。今回、フェアを実施したコールド・ストレージ4店舗については、日本産果物の定着が見えている。
- ・ 最近では、日本フェアに対する現地消費者の反応がとても良いので、引き続き、当店独自の加工食品も含めた日本フェアの開催を予定している。

9. 輸入業者の意見

- ・ コールド・ストレージ4店舗については、ようやく日本産果物の定着が見えてきた。
- ・ 事前に配布したフェア案内ちらしを見た消費者から、フェア開催前に今回の商品の予約があった。特に、有田みかん、りんご、いちご(あまおう)の事前発注が多かった。
- ・ また、本フェア事業から提供のあった「おいしい」ロゴシール、のぼりやPOPも、日本産品のPRに大きく役立っている。

10. 所感

- ・ コールド・ストレージ高島屋店、グレートワールドシティー店とマーケット・プレースパラゴン店の売上については、昨年度のフェアと比べて、確実に上がっている。
- ・ 日本産果物は、現地日系百貨店・スーパーに続き、定着していると考えられる。
- ・ 昨年度に引き続き、日本フェアを実施したことによって、日本産品目当ての現地消費者の数が確実に増えている。
- ・ 今回の料理デモンストレーションでは、石狩鍋を紹介し、野菜の売上増加を図った。デモンストレーションの日には、特に、大根、白菜、キャベツときのご類の売上が伸びたが、デモンストレーションがない日は、売上が伸びなやんだ。今後、野菜の売上を上げるには、果物と同様、現地消費者に合った試食販売が必要である。そして、コールド・ストレージでの日本産加工食品の販路拡大も重要である。