

令和 7 年 6 月
シンガポール PF

1. 複数自治体でのオールジャパンプロモーション支援事業

・複数の自治体もしくは複数産地（JA）で連携して小売店 PR 事業を実施する場合、PF 予算により、

- ①現地嗜好を踏まえた試食メニュー品の開発
- ②試食販売員・インフルエンサーの追加派遣
- ③イベント集客
- ④事後分析

などを支援。

- ・2 グループへの支援を想定。シンガポールで実施の多い青果物 PR を主な対象と想定しているが特に対象は限定せず、水産物や加工食品などでも可。
- ・実施時期は青果物 PR が本格化する 9～2 月を想定。

2. 複数自治体と連携した地方産品ライブコマース事業

- ・日本の複数産地から中継するライブコマース事業。
- ・例えば、お茶、加工食品・ワイン・チーズ・日本酒など、原材料の情報、製造手法、産地情報・観光情報、地域資源（例 食関連の工芸品、旅館・オーベルジュ）をあわせて英語で発信することにより、シンガポール消費者の関心を高める。ターゲットは、シンガポール人の中所得者層以上、高感度層を想定。
- ・日本の観光事業者、自治体観光部局との連携も図る。
- ・実施時期は日本の秋の観光シーズン（9～11 月）を想定。

3. 連絡先等

いずれの事業についても、自治体からの募集締切りは 6/18(水)とさせていただきますので、希望自治体につきましては以下のアドレスに御連絡下さい。

なお連携自治体については、当地 PF 内で実施効果や予算面も含め協議した上で決定し御連絡させていただきます。

- ・JETRO シンガポール事務所 伊藤 (tetsuya_Ito@jetro.go.jp, SG-food@jetro.go.jp)
- ・在シンガポール日本大使館 古賀 (takeshi.koga@mofa.go.jp)

食品展示会での能登震災復興支援事業

輸出支援プラットフォーム シンガポール

- ・2024年4月、東南アジア最大規模のBtoB食品展示会「Food & Hotel Asia 2024」(FHA) に能登震災復興支援を目的とし「HOKURIKU」ブースを出展。
- ・ブース内で、①北陸三県の食品・日本酒の試食PR、②JETROオンラインBtoBシステムの展示、③観光PR、④義援金募集、を実施。

①北陸三県の食品・日本酒の試食PR

当地で北陸産品を取扱う2事業者が参加し、日本酒・水産品・加工品など100商品程度をPR



②「Japan Street」の展示

JETROの提供するオンラインBtoBシステムをPRし、北陸商品を中心にPRし登録者を募集



③観光PR

北陸新幹線延伸をPRしつつ、北陸地域の観光や北陸産食品・日本酒のパフレットを配布



④大使館義援金募集

当地赤十字と連携し大使館に設置した義援金の募集



【成果】

- ・展示会全体には4日間で約6万人来場。当ブースには会期中に3~5千人が来場。
- ・北陸商品PRを担当した2事業者には、それぞれ20-50件/日の商談申し込みあり。

和牛・焼酎の認知度向上及び販路拡大事業

輸出支援プラットフォーム シンガポール

- ・和牛のカッティング及び調理に精通したシェフ及び事業者による、**ローカル飲食店シェフ向けの部位別のカット・調理・保存方法などのワークショップ**を実施。
 - ・ローカルソムリエによる、**本格焼酎及び泡盛のテイastingワークショップ**を実施。
- PR商品は自治体より公募し、日本酒造組合中央会の会員酒造事業者も参加したトークセッションも併せて実施。

1. 和牛ワークショップ

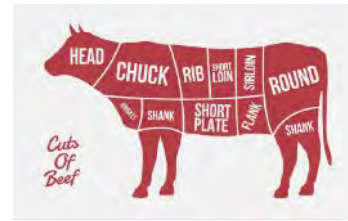
- ・和洋・アジア系など幅広いジャンルの飲食店関係者26名が参加。セカンドリー部位の魅力や調理手法を説明、試食も実施。
- ・ローカルシェフにも分かりやすいプレゼン資料を作成、利用和牛の情報、当地での取り扱いサプライヤー情報も紹介。



会場の様子



シェフ・講師による説明



説明資料



セカンドリー料理例

2. 焼酎セミナー

- ・現地ディストリビューター・バイヤーを中心に30名が参加。自治体経由で募集した焼酎・泡盛26商品をPR。
- ・ローカルソムリエによる焼酎の特性などのセミナー、4酒造事業者とのトークセッション、テイastingを実施。



会場の様子



焼酎セミナー



参加酒蔵によるプレゼン



酒蔵とバイヤーのやりとり

【成果】

- ・和牛ワークショップには26名の現地シェフ・飲食関係者が参加。
- ・焼酎セミナーには30名の現地ディストリビューター・飲食事業者が参加。事後アンケートでも95%が有意義なイベントだったと回答。

日本ワイン・日本産チーズの魅力発信イベント

Japanese Wine and cheese ~Exploring Japan's Hidden Delicacies~

輸出支援プラットフォーム シンガポール

- ・日本ワイン・日本産チーズは、品質面で国際的な評価を高めつつあるが、シンガポールでの認知度は低く、ほとんど知られていない。
- ・そのため、ローカルのキーパーソン（富裕層、レストランオーナー・シェフ、大手の卸・小売、メディア）や各国大使館を、特別招待するレセプションを開催
- ・海外の日本大使館として初めて、日本産チーズを特集するイベントを実施

①会場



3月1日、日本大使公邸（シンガポール）にてイベントを開催。

ローカル中心に延べ約140名参加。日本全国から応募した日本ワイン約40商品（約25社）、日本産ナチュラルチーズ約25商品（約20社）を紹介。下記プログラムを実施。

- ① 日本ワイン、日本産チーズの基調セミナー
- ② ワイナリー4社、チーズ工房5社による個別ピッチイベント
- ③ ブースでのテイスティング
ワイナリー6社、チーズ工房9社が日本から現地参加

協力：Terra Tokyo Italian、チーズプロフェッショナル協会



②ワイン



③チーズ



【結果】

・日本ワイン・日本産チーズがシンガポールにあれば購入したい、レストランで食したいと回答したゲストが多く（ワイン92%、チーズ96%）、これらの商品の潜在力の高さが示された。

・両商品とも仏・伊産と競合し、差別化の訴求が重要と判明。

シンガポールの食品輸入規制概要（品目別） 東南アジアのローカル食品グループ企業調査

輸出支援プラットフォーム シンガポール

近日中公開予定

1. 品目別シンガポール輸出に関する規制・ルールについて

シンガポールへの食品輸出、海外展開にチャレンジする事業者等への情報提供のため、品目別に当地食品規制（規格、施設認定、衛生証明書等）の全体像・手順フローの流れが把握しやすい資料を作成

2.品目別特記事項(全体)

[illegible][illegible]

3.牛肉に関する特記事項

- 牛肉の輸出には食肉取扱施設（と畜場・食肉処理施設）の認定が必要
- IACCPに基づく衛生管理やトレーサビリティへの対応等が求められる
- 食肉取扱施設の認定は厚生労働省が行い、SFAから認定が受理されることにより輸出可能

(7)輸出要件

- ① 国庫献金事務局(WOAH)から日本が「口蹄疫のワクチン3株接種計画」として認められていること
- ② WOAHにより日本が無害とされるBSEリスクの国として認められていること
- ③ 日本で生まれ、飼育されていること

(2)認定要件

①Z-A1で定める輸出食肉製品取扱施設の認定を受けていること
②Z-A1の認定を受けていない物料にあつては、輸出食肉製品取扱施設認定の申請時と同様に付すること
③以下のホームページ内の登録「施設の衛生管理等に関するツツが」が、何らかの基準に適合していること

※農水省ホームページ
http://www.affrc.go.jp/stock_and_shipping_in_fish_better_conditions/06.html

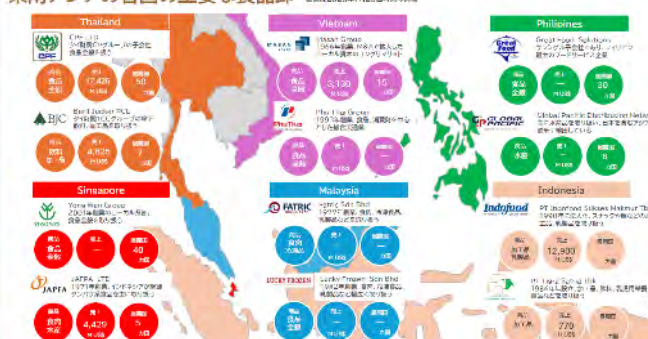
(3) 国による適合性試験の認定手数料
認定手数料20,900円が必経です。



2. 東南アジア各国の主要な食品卸・小売・レストラングループ

シンガポール、タイ、ベトナム、フィリピン、マレーシア、インドネシア国内の主要な食品グループを、卸、小売、飲食チェーンの形態ごとに取りまとめた。

東南アジアの各国の主要な食品卸



東南アジア各国の主要な食品小売



F1等富裕層向けイベントを利用した日本産食品PR事業

輸出支援プラットフォーム シンガポール

- ・東南アジアの富裕層に対して日本産食材をPRする事業として以下の2つを実施。
- ①シンガポールのF1レース（9/20-22）会場内に特設された日本食店と連携し、日本産水産物等をPR。
- ②富裕層向けホテル（St.Regis）と連携し、日本産食材を利用したコースメニューを開発、キャンペーンを実施。

1. F1会場フェア

- ・日本産水産物・和牛などに加え、日本産の青果物・調味料を利用したメニューを開発
- ・参加スタッフや他国ブースのシェフにも日本産食材の説明やPRを合わせて実施



メニュー例



北海道産ホタテ・ウニと真鯛
の稲荷寿司



宮崎産和牛の赤味噌シチュー



鹿児島産金目鯛の味噌ソース



他国シェフ・スタッフへのエデュケーション



2. セントレジスホテルフェア

- ・日本人ミシュランシェフと現地欧州料理シェフとの連携により、和食での日本産食材PRのみならず、イタリアンやフレンチ等での日本産食材の利用手法についてもPR



フェアポスター



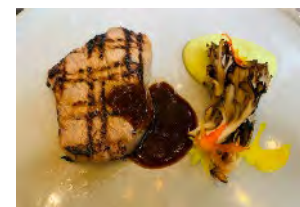
北海道産ホタテのタルタル



兵庫産真鯛のツバキ仕立て



北海道産カボチャのラビオリ



鹿児島産和牛の麴マリネステーキ

【成果】

- ・F1では3500食/日を提供し会場内レストランで最も多い提供数となった。
- ・ホテルフェアでは期間中に合計152名へ提供、通常イベント時の1.5倍の集客。

日本式カレー・おにぎりを活用した日本産米の認知度向上販路拡大事業

輸出支援プラットフォーム シンガポール

・シンガポールにおける日本産米の消費を拡大させるため、**現地有子家庭層や飲食店バイヤーを対象に、①日本式カレーと日本産米を合わせてPRするセミナー、②おにぎりの特長とあわせて東北・新潟産米の魅力をPRするワークショップ**、を開催。

・東北経済連合会と連携し、日本産米と地域産品PRに合わせて東北各地の観光PRも併せて実施。また、当地飲食店（モスフーズ）とも連携し、秋田県産米を利用したメニュー開発・販売を同時期に実施し、日本産米の認知度向上を後押し。

1. 消費者向けセミナー（96名参加）

- ・お米マイスター（片山隅田屋商店代表）による日本産米セミナー ・日本式カレーの歴史・特長についてのセミナー
- ・おにぎり製作ワークショップ
- ・東北＋新潟 7 県 7 銘柄の日本産米テイスティング、7 県の米に会う地域産品のテイスティング及び同地域観光PR



日本産米セミナー



日本式カレーセミナー



おにぎりワークショップ



テイスティング

2. 飲食店バイヤー向けセミナー（45名参加）

- ・お米マイスター（片山隅田屋商店代表）による日本産米セミナー ・日本式カレーの歴史・特長についてのセミナー
- ・東北＋新潟 7 県 7 銘柄の日本産米テイスティング、7 県の米に会う地域産品のテイスティング及び同地域観光PR
- ・当地事業者の協力による寿司製造機器の展示・PR



日本産米セミナー



テイスティング



寿司製造機PR



秋田米キャンペーン

【成果】

- ・消費者向けセミナー参加者の9割以上がイベントに満足と回答。その上で、7割以上がそれぞれの日本産米の味の違いを理解できたとしており、テイスティングによるPRが高い効果があることが証明された。
- ・バイヤー向けセミナーの内容をより実務的（店頭での扱い、保存方法）にした事から、参加者の満足度やテイスティング時の関心が高まった。また、事業者の協力により寿司製造機も設置した事により、日本米と同時に購入を検討する事業者もあり、相乗効果が発揮できた。

食品プロモーションにおけるオールジャパン化支援事業

輸出支援プラットフォーム シンガポール

- ・ シンガポールでの各自治体によるPR事業において、JETROや輸出品目団体のロゴ等を利用し「日本産」をPRすることを条件にインフルエンサーを派遣して追加PRを実施。
- ・ また、複数自治体の連携を促すため、複数自治体によるPRイベントにも同様にインフルエンサーを派遣して追加PRを実施。

・長野県、高知県、鹿児島県、長崎県、秋田県、東海地域、北陸地域等のPRに対し、合計17人のインフルエンサーを派遣しPR支援。

【投稿例】



長野県（ぶどう）



東海3県（加工品）



秋田県（コメ）



長崎県（柑橘）

【成果】

- ・ 総計約60万フォロワーに対して日本産食材をPR
- ・ 合計17事業と連動し、各自治体名のPRに合わせて政府統一ロゴを利用したり、「日本産」をPRすることにより、日本産品としての統一感を出して認知度を向上することができた。

日本観光イベントと連携した九州・沖縄地域の食品・観光PRイベント事業

輸出支援プラットフォーム シンガポール

- ・シンガポールの観光名所「ガーデンズ・バイ・ザ・ベイ」において毎年開催されている日本観光PRイベント「**Sakura Matsuri**」は、日本から桜を輸入し開催される当地最大級のイベントである。
- ・本年は全体コンセプトが「福岡」であったため、同機会に合わせ、**九州・沖縄の食・観光をPRし**、日本産食品輸出を促進。

1. 九州食・観光PRブース

- ・九州各地の地域産品（あまおう、菓子等）の説明PR及び試供
- ・大使館・JETROのSNS広報

2. 観光PRブース

- ・Jクレア・福岡県・北九州市による同地の観光PR及び地域産品（緑茶）テイスティング
- ・JNTOによる日本各地の観光PR、合わせて農水省コンテンツによる日本各地域食のPR

3. 餅つきイベント

- ・餅つき体験イベントを実施、イベント参加VIP（閣僚等）にも日本文化としてPR



イベント全景



地域産品説明・試供



観光ブース



餅つき、VIP（閣僚）の参加

【成果】

- ・2日間で推計1万人以上が来場し、食・観光ブースとも終日盛況であった。
- ・まだ訪日主要訪問先となっていない九州・沖縄地域の食や観光資源をPRすることが出来た。
- ・全体イベントのテーマと連動させたことにより、来訪客・VIPの関心も予め高まっていたことから、より効果的に印象に残るPRが出来た。

日本産食品プロモーション活用のためのシェフ等飲食店関係者のリスト化事業

輸出支援プラットフォーム シンガポール

- ・ 当地在住の日本人・ローカルのシェフ等飲食店関係者のリスト（出身地、料理ジャンル等）を作成。併せて今後のPF事業との連携に対する関心も聴取。
- ・ 公表情報を基に、シンガポールの飲食店リスト（連絡先、ウェブサイト等）を作成。

1. シェフ等飲食事業者リストの作成：134事業者

本人から、JETRO以外（自治体関係者等）への情報共有の了解を取った上で、以下の情報をリスト化

- ・ 飲食店等の名前及び主なシェフ名
- ・ 飲食店等のウェブサイト、レストランのジャンル・出身地、連絡先

（シェフ等飲食事業者リストの例示）

氏名	Facebook	Linked In	Instagram	出身地	レストラン名	ウェブサイト	カテゴリ
▲横井太郎				東京	Shan Hanton	About Shuan Hanton by Chen Kaitao	中華
▲鈴木和弘			鈴木和弘	和歌山	Haramatsu	haramatsu	和食
▲吉田和雄	吉田和雄			愛知	Shokuzawa	https://www.shokuzawa.com.sg/	和食
▲伊野田一都				富山県	Oniko	Oniko Japanese Omakase Restaurant, Singapore	寿司
▲荒木武			荒木武	広島	Fuura	Fuura (restaurant, omakase)	日本料理
▲山下佑也				奈良	Whitogram	French Japanese Whitogram Singapore	フレンチ
▲和久田哲也			和久田哲也	福岡	Waku Gbin	Tetsuya Wakuoka Celebrity Chef Marina Bay Sands	和食
▲木村友男			木村友男	東京	Sushi Kimura	https://www.sushikimura.com.sg	本格日本料理
▲佐々木直樹				北海道	Sue Sakura	https://www.suehi.sakura.com/	寿司
横井吉			横井吉	東京	ICHIGO ICHI	Home - Ichigo Ichi	和食
前友和弘	前友和弘			広島	Maemoto Japanese cuisine Kazuki & Suki	https://maemoto-restaurant.sg	レストラン

2. 飲食店リスト（公表情報版）：12500店

ウェブサイト等の公表情報から以下の情報を取りまとめる。

- ・ 飲食店名、ウェブサイト、レストランのジャンル・公表されている連絡先

（飲食店リストの例示）

restaurant_id	restaurant_name	restaurant_address	phone_number
244991	JAPAN KAE, CAFE	1 Wallich St, Singapore	
283528	The House Veranda	22 Orange Grove Road, Shangri-La Hotel (lower Wing, Mezzanine Level, Singapore 258300 Singapore	
293527	Cut by Wolfgang Puck	2 Bayfront Avenue Marina Bay Sands The Shoppers at Marina Bay Sands, B1-71, Galleria Level, Singapore 018972 Singapore	656888517
293528	Rise Restaurant	10 Bayfront Avenue, Marina Bay Sands Marina Bay Sands Hotel (Lobby, Hotel Towers 1, Singapore 018956 Singapore	
293529	Ona Steak & Seafood Grill, Singapore	8 Sentosa Gateway Resorts World Sentosa Resorts World Sentosa, Sentosa Island 096389 Singapore	659377550
293530	Ocean Restaurant	Sqairius Hotel West 81M Capadek Resorts World Sentosa, Sentosa Island 096209 Singapore	
293531	Shyam Restaurant	67 Syed Awi Road, Singapore 207609 Singapore	974968290
293532	Cavlar	190 Orchard Road Palms Renaissance #B1-07 Palms Renaissance, Singapore 238871 Singapore	6568881217
293533	Josephine - French Cuisine & Wine Bar	67 Anson Street, Singapore 069117 Singapore	6596424001
293534	Le Nirai Bar & Lounge	2 Bayfront Avenue Marina Bay Sands #01-84 The Shoppers at Marina Bay Sands, Singapore 018972 Singapore	6588842122
293535	Merc Mancel Club Street	19 Club Street, Singapore 069101 Singapore	624182913

【成果】

- ・ 連絡先とともに出身地やプロモーションへの関心について本人に直接確認出来たリストは、今後のPF関係者のビジネス拡大に有効活用が可能。