令和６年３月15日

ベトナムにおける日本産水産物の流通拡大に向けたマッチングイベントの概要について
（輸出先多角化、能登半島地震からの復興に向けた取組）

2024年3月14日（木)、日本産ホタテをはじめとする日本産食材の魅力を伝え、日本産水産物の流通拡大に向けた事業者マッチングイベント「Taste of Japan in Vietnam Scallop & Japanese Seafood Expo」をホーチミンで開催しました。

<イベント概要>
イベント名：Taste of Japan in Vietnam Scallop & Japanese seafood Expo
開催日時：2024年3月14日（木）14:00～16:00（現地時間）
場　　所：Hotel Nikko Saigon
　　235 Nguyen Van Cu Street District 1 Ho Chi Minh City Vietnam
主 催 者：農林水産省
協　　力：在ホーチミン日本国総領事館
　　JETRO ホーチミン事務所
出 展 者：Fish Interior Co., Ltd.
　　Hai Nam Co.,Ltd.
　　Logitem Vietnam Trading Co., Ltd.
　　Nomura Trading Co., Ltd.
　　Phan Thanh Akuruhi Co., Ltd.
　　Shizen Food Co., Ltd.
　　Sim Ba Trading JST
　　Yamanaka Viet Nam Co., Ltd.
紹介した日本産食品：ホタテ（北海道)、ブリ・タイ・マグロ（愛媛県)、和牛（福岡県)、お米（新潟県)、味噌（長野県)、醤油（石川県)、日本酒（岩手県、福島県、石川県、兵庫県）

ホタテ貝等の日本産水産物の輸出先の多角化に向けて、ベトナム最大の都市ホーチミンにて、日本産食材輸入事業者・卸売業者、飲食店、小売店、シェフなどを対象に日本産水産物の魅力をアピールするイベントを開催しました。

大人気インフルエンサーシェフHoshi Phanによる日本産ホタテ、ブリ、タイを使った刺身、ホタテとグリーンマンゴーのサラダの調理デモ、日本食普及の親善大使の小林宏治郎シェフによる日本産水産物等の品質の高さや美味しさ等の魅力の発信を行いました。

本イベントには日本産ホタテの殻剥き加工地の意向を有する水産加工事業者にも参加いただき、今後の取扱いに関心のある現地レストラン関係者等との交流の機会を設け、加工地の多角化への後押しを行いました。

石川県の日本酒や醤油等、北陸産品も紹介することで能登半島地震の復興を後押しする機会も創出しました。

農水省による挨拶

Hoshi Phan シェフによる調理デモ

ホタテ、ブリ、タイの刺身
Hoshi Phan シェフ特製２種のソース
（ホシ醤油、わさびチリソース）

ホタテとグリーンマンゴーのサラダ
Hoshi Phan シェフ特製
スパイシーソース和え

出展社と現地レストラン事業者との
交流の様子

シェフ等の参加者との記念写真

○HOSHI PHAN シェフ

高級路線となる「5 つ星基準」の料理を TikTok（フォロワー650 万人）で紹介する大人気インフルエンサーシェフ 。日本料理に特に造詣が深く、自身の料理器具店や貿易会社を経営するなど、ビジネスマンとしても活躍中。

○小林宏治郎 シェフ

1984 年料理学校に入学、1994 年にはベトナムに渡り、ベトナム語を 1 年半学んだのちに鮮魚のバイヤーとなる。2009 年には日本料理店「寛」もオープンし、2020 年には「日本食普及の親善大使」に任命された。

（お問い合わせ先）
農林水産省 輸出・国際局 輸出企画課
担当者：須田、鈴木
代表：03-3502-8111（内線 4032）
ダイヤルイン：03-6738-7899