

水産物



福岡県 株式会社Fu 『フグをシンガポール・マレーシアへ』

【主な品目】

冷凍フグ、冷凍ウナギ

【主な輸出先国・地域】

シンガポール、マレーシア、香港

【輸出取組の概要】

- ◆ シンガポール向けにフグを輸出しているが、筋肉部位以外は輸入不可
- ◆ 農林水産省、厚生労働省による輸入規制緩和の政府間交渉に協力

【輸出実績】（令和3年度より輸出開始）

	輸出額(万円)	輸出量(t)	出荷時期
令和3年度	127	0.3	通年

【効果があった取組】

現地のニーズに合わせたフグやウナギの加工品を提供した。

【輸出後に抱えた課題】

- 1 現地和食店では、身欠き処理（内蔵などの毒のある部分を除き、可食部のみを残す技術）をしたフグにニーズがあるが、皮、ヒレを除くと割高になる。
- 2 フグはコースでなく、単品のメニューでは訴求力が弱い。
- 3 マレーシアにはフグ料理の旗艦店がない。
- 4 香港は中国からの安価なウナギ加工品が流通している。

【生じた課題への対応】

- 1 シンガポール政府関係者へ、フグの安全性などについての勉強会を実施。
- 2 マフグなど安価な商品を提供し、中華料理店にもフグメニューを提案。
- 3 地元商社との提携。
- 4 差別化された活鰻や開きなど、高鮮度な日本産ウナギを販売。

【対応の結果】

- 1 シンガポール食品庁と日本政府により、フグの輸入規制緩和に向け協議中。
- 2 高級中華レストランで、シーズンメニューとしてフグを使用するようになった。
- 3 フグのプロモーションを実施する計画。
- 4 香港の日本料理店や洋食店において、徐々に日本産ウナギが採用。

【今後の課題・展望】

- 1 シンガポール政府へ、継続的に筋肉部位以外の輸入解禁への働きかけを行う。
- 2 シンガポールで、日本産フグのプロモーションを積極的に展開する。
- 3 マレーシアの旗艦店で日本産フグの展示商談会を行い、販路開拓を図る。
- 4 香港の現地商社と連携し、日本産ウナギフェアを計画。

【活用した支援・施策】

—

【ウェブサイト】 <https://www.fufood.co.jp/>

【連絡先】 担当者名：古川、TEL：090-8710-8820



中華ふぐ8種コース



輸出プロモーション動画