

## 水産物



# 福岡県 株式会社 Fu

## 『フグ・ウナギをシンガポール・マレーシア等へ』

### 【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、オーストラリア

### 【輸出取組の概要】

- ◆ 令和4年9月よりシンガポール政府は日本から養殖フグの白子、皮の輸入を追加で許可した。
- ◆ 令和4年7月よりオーストラリア向けフグの輸出がスタートした。

### 【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	131	0.2	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。

### 【取り組む際に生じた課題及び輸出後に抱えた課題】

- 1 養殖フグの解禁に弾みをつけたい。
- 2 現地日本料理店では、養殖フグミガキ解禁に前向きであるが、刺身を作る技術がない。
- 3 マレーシアにはフグ料理の旗艦店がなかった。
- 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。



JCCでの養殖フグオープニングレセプション風景

### 【生じた課題への対応】

- 1 日本国大使館の施設JCCにおいて、現地日本料理店オーナーやシェフを集めた養殖フグオープニングレセプションを実施した。
- 2 現地日本料理店を職人と一緒に回ってフグ刺し講習を行った。
- 3 令和4年10月にマレーシアの寿司店でファインダイニングレストランを集めたフグのプロモーションを行い、メニュー化を喚起した。
- 4 丑の日に高級な手焼きウナギを販促し、ポスター等の協力を行った。

### 【対応の結果】

- 1 シンガポールでも日本でもメディアに多く取り上げられ話題となり、広く認知された。
- 2 さらに、来年度はフグ刺しの説明会開催を検討している。
- 3 日本料理店、中華レストランをフグ料理の旗艦店として発掘した。
- 4 好評であったので、継続できるように引き続き日本産ウナギの販売に力を注ぐ。



現地日本料理店で若手シェフにふぐ刺しを伝授

### 【今後の課題・展望】

- 1 春節まで多くのレストランで日本産フグが目立つように働きかけを行う。
- 2 現地日本料理店でのフグ刺し技術向上の働きかけを行う。
- 3 今後もマレーシアの旗艦店で日本産フグの展示商談会を継続し、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継続。

### 【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