



福岡県 株式会社 Fu

『フグをシンガポール・マレーシア等へ』

【主な品目】

冷凍フグ

【主な輸出先国・地域】

シンガポール、マレーシア、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。取扱い実績は10月末現在。）

	輸出額(万円)	輸出量(t)	出荷時期
令和4年度	1,031	4	通年
令和3年度	131	0.2	

【効果があった取組】

現地のニーズに合わせたフグ加工品を提供した。

【取り組む際に生じた課題及び輸出後に抱えた課題】

- 1 令和4年9月、養殖フグの輸入解禁後にフグを仕入れるシンガポールのレストランが増えたが、SFA食品庁の輸入検疫で2週間以上も保留される問題が発生。
- 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 これまで日本からオーストラリアへのフグの輸出実績がなく、市場として未知数だった。

【生じた課題への対応】

- 1 厚生労働省・在シンガポール日本国大使館と連携して、シンガポールSFAに即日通関するように改善を図った。
- 2 令和5年10月に現地ローカルシェフを集めた日本産フグ料理講習会を実施した。
- 3 水産庁、JETRO、商社等と連携し令和5年2月にシドニーにて日本産フグプロモーションを開催。

【対応の結果】

- 1 早期通関の実現によりレストランへの早期提供が可能となり、令和5年度にかけてさらに需要が増えていくことが見込まれる。
- 2 現地シェフのフグ料理への理解が進み、フグ料理の提供機会の増加が期待できる。
- 3 オーストラリアにおける日本産フグの認知度が上昇し、新規高級食材として新たな販路の開拓に結び付く。

【今後の課題・展望】

- 1 一般向けにも日本産フグの安全性や美味しさを告知していく。
- 2 さらに現地の日本料理店以外でもフグを扱うように働きかけを行う。
- 3 オーストラリアにもプロモーションを継続していく。



シドニーで日本産フグプロモーションを実施



ローカルシェフへ日本フグ料理の調理技術を伝授した

【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