

福井県産「越前そば」の輸出事例報告

福井県産「越前そば」の上海への初めての輸出が実施されましたので、以下の通り報告します。

【経緯】

- 1) 昨年2012年12月、上海の食品バイヤーから蕎麦の引き合いを入手。
- 2) 賞味期限1年以上、輸入に伴うコストアップから値段に見合った特徴のある蕎麦の選定。
 - ・ 県内企業から海外販路開拓を目指す企業を選定。
 - ・ 次に、条件にマッチする商品を選定。
 - ・ その後、上海バイヤーと県内企業の意見交換や課題克服へのアドバイスを実施。
- 3) 本年2013年4月、飲食店向け業務用輸出に成功。
- 4) 5月福井市内で、海外販路開拓に興味を持つ食品やテーブルウエア関係者と意見交換会を実施し、当該ビジネス担当者が経験談を講話。
- 5) 7月、上海の高級スーパーでの小売り展開をめざし、そば打ち実演を交えたフェアを実施予定。

【現在】

- 1) 2013年4月末より、福井県産の蕎麦が上海の外灘(バンド)にある高級日本料理店 Sun with Aqua で以下の通り提供されています。

昼メニュー；越前天婦羅蕎麦と海鮮漬けいくら小井 200元。(下記写真の通りです)

夜メニュー；福井県産越前平打ち蕎麦 80元。

Sun with Aqua について

サントリーが展開する高級日本料理ダイニング。

海外では、上海の他にシンガポールでも展開。

上海は開店7年。バンドのど真ん中にあり、店内からはバンドの景色が一望できる部屋もあります。

店内ではオープンキッチンで職人さんの仕事が目の前で見ることができ、またお店入口では

大きな水槽を悠々と泳ぐサメがお出迎えしてくれる非常に高級な雰囲気です。

住所；上海市中山東一路6号二楼(外灘6号)

電話；021-6339-2779

http://www.sfbj.com.sg/c_sun_j.html

※平日でも、昼も晩もお客様でいっぱいですので、予約をお勧めします。

※福井の地酒、花垣と梵も取り扱っています。

- 2) 上海福井県人会や進出企業に紹介し、接待、食事で利用頂けるよう、情報提供をしました。

【資料写真】

昼メニュー；越前天婦羅蕎麦と海鮮漬けいくら小丼 200元

