

# ●東京産水産物の販路開拓への取組

## (1)2か国における販売プロモーション

- ① 目的・概要：著名なシェフにメニューを依頼し、レストラン・ホテル等飲食関係者に対するメニュー提案や試食イベントを開催することにより、東京産水産物の海外での認知度向上を図る
- ② 出席者：飲食関係者、水産会社、JETORO、領事館関係者、メディア等
- ③ 開催国 都市 ・日時@会場 ・来場者数：
  - ・アメリカ ロサンゼルス ・10月16日（日）14：00～（現地時間）@ジャパンハウス・ロサンゼルス ・130名
  - ・アラブ首長国連邦 ドバイ ・10月27日（木）15：00～（現地時間）@日本食レストラン「TOMO 友」 ・70名
- ④ プロモーション内容：
  - ・鮮魚の展示 キンメ、オナガ、カンパチ、アオダイ、オゴ、メダイ、カマス、スズキ、ホウキハタ、アブラボウズ、フエダイ等
  - ・試食 キンメ、オナガ、ホウキハタ、カンパチ、メダイ等



- ・スライドを用いた江戸前、伊豆諸島、小笠原諸島の漁業の説明及び主要魚種の紹介
- ・三宅島漁協との中継（ロサンゼルスのみ）
- ・個別商談会・各種パンフレット配布



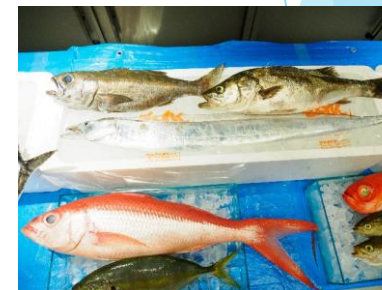
## ● 東京産水産物の販路開拓への取組

### (2) 東京産水産物フェア in 豊洲市場 「東京の海の恵みを見る・聞く・味わう」

- ① 目的・概要：著名な料理人にメニュー考案、調理、コメントを依頼し、市場関係者等に試食、アピールすることにより、東京産水産物の更なる認知度向上を図る
- ② 出席者：市場関係者（大卸7社）、仲買業者、大手業者、メディア等
- ③ 開催場所・日時・来場者数：  
・ 豊洲市場施設管理等1階 ・ 11月15日（火）11:00～ ・ 約100名
- ④ 内容：

#### ○第1部 東京産水産物のプレゼンテーション

- ・ Tokyo Island Fish 一押し水産物の紹介 〈都漁連参事 山口定治〉
- ・ 八丈島の漁業者による島しょ漁業の紹介 〈八丈島漁協 第五明神丸船主 玉置光男〉
- ・ 一流料理人から見た東京産水産物の魅力 〈KKR HOTEL TOKYO 調理部日本料理課 統括料理長 小林裕人〉
- ・ 質疑応答



#### ○第2部 東京産水産物の調理提案会

- ・ 東京産水産物の調理のご提案 東京産水産物を使用したお弁当の試食
- ・ 参加者との質疑応答・意見交換
- ・ 都漁連との商談会

