

飲食店関係者に北海道産米ななつぼしをPR！【北京】

1. 経緯及び概要

中国で道産米「ななつぼし」の販売を行う事業者がさらなる販路拡大を目指して、北京市内の飲食店オーナーらを対象にななつぼしの魅力を伝える試食会を開催しました。

日時：2月26日(水)12:00～14:00

会場：鮎・玄海（北京市内）

主催：恵莉奈（上海）貿易有限公司

内容：ホクレン「ななつぼし」を使ったお寿司とお酒の楽しみ方のご紹介

2. 内容

試食会では、ななつぼしを使用した寿司を含むコース料理を提供。五つ星ホテルの日本料理店など10名が参加しました。主催者である恵莉奈（上海）貿易有限公司の深水エリナ社長は、ななつぼしと他品種との違いや美味しい炊き方、客への説明ポイント、寿司以外のメニュー提案などを丁寧に説明。会場となった鮎・玄海の料理人は、初めてななつぼしを使用した際に感じた「粘度が高くないのに、握ったときのまとまりがよい」との特徴を伝え、参加者は熱心に耳を傾けていました。

また、当事務所からは海外に向けて道産品ブランドを発信するマークである「道産品輸出用シンボルマーク」について説明。道産品を提供する飲食店では、マークを提示することで正真正銘の道産品使用店であることをPRしていただけるほか、当事務所SNSを通じたお店の情報発信などの支援策について紹介しました。



会場となった寿司店の料理人からななつぼしの情報を聞く参加者



試食会ではななつぼしを使用した寿司の提供のほか、丼ものやチャーハン、おにぎりへの使用が適していることを説明



海外に向けて道産品ブランドを発信する「道産品輸出用シンボルマーク」

3. 展望

参加者からは、「中国人のお客さんにとって、北海道は自然が美しく、食べ物が美味しい憧れの地域。北海道産米使用というのは店にとってもPRになる。」といった感想が寄せられ、契約に向けた商談の申込みもされていました。

深水社長は、「日本産米の中でも、北海道産のななつぼしは別格。粒感がしっかりしていて寿司だけでなく、中華料理にも合う。冷めても美味しく、おにぎりやお弁当にも使いやすい。飲食店での提供を通じて、中国の皆さんにもっとななつぼしの良さを知っていただきたい。」と話していました。

当事務所としては、今後もこのような機会を通じて、事業者の皆さんと連携しながら北海道産品の魅力を発信していきたいと考えています。