

## 1. 取組を実施した背景・課題

- ◇三重県産活カキのシンガポール向け輸出が解禁(2018年12月)
- ◇三重県産活カキの持つ高い安全性
- ◇シンガポール国内の物流拠点の存在
- ◇活カキ国内販路の伸び悩み

## 2. 事業の目的

- シンガポール国内における日本産活カキマーケットの開拓
- 海外における日本産活カキのブランド構築
- 輸出の効率化に向けた情報共有システムの構築

## 3. 協議会構成員の概要

協議会構成員	生産加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>■有限会社佐藤養殖場</li> <li>■有限会社丸善水産</li> </ul>
	統括輸出	<ul style="list-style-type: none"> <li>■全国漁業協同組合連合会 (JF全漁連)</li> </ul>
協力会社	流通輸出	<ul style="list-style-type: none"> <li>■Nichiryō Foods Pte.,Ltd (JF全漁連関連会社)</li> </ul>

## 4. 初年度の取組と成果

### (1) 三重県産活カキのシンガポール向け輸出



- 春シーズン(4月～6月初旬)に現地日本食料理店14店舗に輸出・販売を実施
- 秋シーズン(11月～)に輸出を開始し、品質については**高い評価を獲得**
- 一方で、夏場の高水温の影響で斃死率が**高く、十分な数量・品質のカキを供給できず**

### (2) シンガポール国内におけるマーケット調査の実施



- 8月に現地オイスターバー等においてマーケット調査を実施。**海外産活カキの流通状況や価格について調査を行った**
- 海外産の活カキは日本産のものに比べると大きく、**価格も安いことが判明**
- 殻の形や清浄性、食味等の品質については**三重県産活カキの優位性**を確認

### (3) シンガポール国内におけるPRイベントの実施



- 11月に日本産カキの**プロモーションイベントを開催**
- 飲食店関係者やバイヤーを招いた試食会を実施
- 活カキ消費量の多いオイスターバー関係者を多数招聘し、試食会を開催
- 日本産カキの見栄え、安全性に対する評価は**高い**一方で、カナダ等の外国産に比べて小さい、価格が高すぎるとの意見が多数

## 5. 今後の課題と対応方策

- ①シンガポール国内のニーズに合ったカキの生産・輸出 ⇨ 現地マーケットに適合したカキの輸出や、品質を重視する日本食料理店を対象とした輸出を実施
- ②三重県産カキの強みを前面に出したPRの継続 ⇨ コストの低減、価格面での競争力強化に加えて、三重県産カキの品質の高さを前面に出した販売戦略を実現