



養殖ふぐ全面解禁されたシンガポールで初！
旬のとらふぐ白子を味わう国際プロモーションイベント開催！



シンガポール唯一のふぐ料理専門店「玄品シンガポール」において、2023/1/29～1/30に初の旬のとらふぐ白子を味わうプロモーションイベントを開催します。国内外でとらふぐ専門店「玄品」を71店舗展開する株式会社関門海（本社：大阪府松原市）代表取締役社長：山口 久美子が理事を務める国際ふぐ協会が運営母体となり、下関市とも連携して、日本のふぐ食文化を「玄品」から世界へ広める活動となります。

寒さが冷え込むこの時期、日本では養殖ふぐの白子が旬を迎えます。トロツとした食感と濃厚な味わい。刺身、焼き、天ぷらなどにすると絶品です。そこで今回、水産物・水産加工品輸出拡大協議会の主催のもと、養殖のとらふぐ白子を中心とした様々な玄品スペシャルとらふぐメニューをご用意しました。下関から直送したフレッシュな白子で「生白子の刺身」や「白子ポン酢」「焼き白子」の他、人気の「ふぐ皮唐揚げ」や「ひれ酒」をてっさ（ふぐ刺し）やてっちり（ふぐ鍋）とともに提供し、現地の人々に日本ふぐの本当の美味しさをお伝えします。

日本では旬の食材として楽しまれている「ふぐ」ですが、海外ではまだまだ認知されておらず、料理、食べ方、調理方法も含め認知されていないのが現状です。イベントでは在シンガポール日本国石川浩司全権大使をはじめ JETRO や地元シンガポールのシェフやバイヤーも参加し、ふぐの魅力や安全性について玄品ふぐを実際に味わいながら知って頂きたいと考えております。

■イベント概要

開催日：1/29(日)、1/30(月)

主催：水産物・水産加工品輸出拡大協議会

運営：国際ふぐ協会、

全国漁業協同組合連合会

会場：玄品 シンガポール (Guenpin Singapore)

32 Maxwell Road #01-06 SINGAPORE (<https://www.tettiri.com/singapore/>)

■シンガポールにおける国際ふぐ協会の取り組み

シンガポールでは、日本からのふぐの筋肉部位の輸入のみが認められていました。筋肉部位以外の部分まで輸入認められるためには、日本のふぐ食文化がより安全であることが理解され、広く浸透することが重要なポイントと考えられており、国際ふぐ協会ではふぐの安全性を継続的にアピールすることに尽力して来ました。

輸出拡大に向けたプロモーションの継続的な実施や、取引を希望するバイヤーが増加したことも起因し、昨年 2022 年 8 月 31 日よりシンガポール政府は養殖ふぐの白子、皮、ヒレの部位についての輸入解禁を認めました。

玄品シンガポールでは国際ふぐ協会と連携し、今回のイベントを通じ、広くシンガポールを含むその周辺国に、ふぐの美味しさや魅力を発信していきたいと考えています。

■国際ふぐ協会について

「日本の FUGU は安全で美味しい」をキーワードに世界に日本のふぐ食文化を広げる活動に取り組む。

会長：古川 幸弘

事務局：エグジビションテクノロジーズ（株）

TEL：03-5775-2855 FAX：03-5775-2856 e-mail:fugu@exhibitiontech.com

<https://kokusai-fugu.com/>

【会社概要】

株式会社関門海 代表者：代表取締役社長 山口 久美子

大阪本社：〒580-0041 大阪府松原市三宅東1丁目8番7号

事業内容：玄品グループの運営管理、とらふぐの調達、商品開発、海外展開など

店舗数：国内 68 店舗、海外 3 店舗（2023 年 1 月 1 日時点）

関門海：<https://www.kanmonkai.co.jp/>

玄品：<https://www.tettiri.com/>

【本件に関するお問い合わせ】 担当：池田正之、伊熊明子

株式会社関門海

Tel：072-349-0029 Fax：072-349-0023 E-mail：info@kanmonkai.co.jp