



（件名）シンガポール最大級の食フェスティバルにおける道産日本酒のPRについて

■Singapore Food Festival について

シンガポール最大級の食フェスティバル「Singapore Food Festival」において、道内酒蔵（国稀酒造）及び道内企業現地法人（Wakka Singapore）と連携し、道産日本酒のプロモーションを実施しましたので、その様子をお伝えいたします。

★Singapore Food Festival 概要

- 日 時：2023年7月18日（木）～30日（火）
会 場：Marina Bay Front Space（Marina Bay Sands 向かいの広場）
主 催：シンガポール政府観光局（Singapore Tourism Board）
内 容：今年で30年目を迎えるシンガポール最大級の食イベント。
食品、酒類を各ブースで試食/販売。ブース数は80～90ほど。

イベント最終日、会場内は大混雑しており、参加者は本格的なグルメや酒に舌鼓を打っていました。Wakka Singapore のブースでは、1度に3本のお酒のボトルを購入する方も見受けられたほか、「吟醸、大吟醸はどうやって飲み分けるのか」「吟醸酒を美味しく味わうために一番適切な温度はどのくらいか」といったような専門的な質問が飛び交っているのが印象的でした。そのような質問には、北海道から駆け付けた国稀酒造 林取締役が回答しており、来場者は蔵元との直接の交流を楽しんでいました。

報告者は2020年12月から当地で活動をしており、シンガポールにおける日本酒（Sake）の知名度は年々高まっているものと、今回のイベントを通じて再認識したところです。

■国稀酒造 × Wakka Singapore コラボディナーイベント（8月1日実施）について

上記イベントにあわせ、1日限定のコラボディナーイベント（有料）がシンガポール市内日本食レストランで実施されました。

道産ウニを使った前菜、道産米を使った炊き込みご飯など、国稀酒造の日本酒にマッチするように考えられたオリジナルメニューが提供され、参加者は美味しい食事・お酒は勿論のこと、国稀酒造 林取締役からの専門的な解説にも聞き入っていました。報告者としても改めて北海道製品のポテンシャルの高さを再認識いたしました。

当事務所としては、引き続き各イベントに積極的に参加し、ASEAN各国における北海道の知名度向上、道産品販路拡大に繋がる取組を行ってまいります。



Singapore Food Festival
日本酒を味わう来場者の様子



来場者の質問に答える国稀酒造 林取締役