

米、イカ、このわた、佃煮…

おにぎりで 県産食材 海外にPR

4社連携 きょう香港で商談会

石川県産の米や海産物などを扱う県内4社が連携し、おにぎりを切り口に地元食材を海外でPRする活動に乗り出した。能登の米やスルメイカ、このわた、佃煮などを「石川の逸品」と銘打ってブランド化し、組み合わせて味わえるメニューとしておにぎりを提案する。香港で21日から開かれる商談会に参加するなどして、石川の味の魅力を伝える。

スクラムを組んだのは、

米販売などの米屋（野々市市）、ナマコ加工食品製造の大根音松商店（七尾市）、イカ加工食品製造の和平商店（能登町）、佃煮製造販売の佃食品（金沢市）で、それぞれ海外への販路開拓に取り組んでいた。

2015年に香港で開かれた食品見本市「フード・エキスポ」に4社が出展した際、ふりかけや米などおにぎりに関連する食材を手掛ける共通点があると意気投合し、石川の食材発信に協力することにした。4社の取り組みは、中小企業庁のJAPANブランド育成支援事業に採択され

販路開拓について語り合う（左から）浅井代表、魚住常務、北元営業部長

た。

4社は昨年8月から、香港やシンガポールでの食品見本市でブースを設けてきた。同10月に香港で開催された食のイベント「エンニチ」で、おにぎりの試食品を来場者に提供したところ

好評で、手応えを感じたという。

今月21日、22日には、香港で現地バイヤーとの商談会に参加する。佃食品の北元弘造営業部長（54）は「アジアという大きな商圏で日本の食文化を伝えたい」と

意欲を述べた。
和平商店の浅井和平代表（67）は「発酵食品など北陸ならではの味を広めたい」、米屋の魚住雅道常務（41）は「4社の相乗効果でおいしいものを地道に伝えていく」と力を込めた。

2017年2月21日

北國新聞