

若い感性を活かしてモノづくり

(株)柿安本店では、旧島津公爵亭(東京都五反田)を本館として使用されている清泉女子大学の学生さんに協力をいただき商品開発に取り組まれています。

体に優しく女性が喜ぶ食材、見た目が大切、手軽に買える価格など学生さんの意見に応え試作と試食を繰り返しながら、黒毛和牛使用の牛しゃぶサラダ、マスタードごまダレで、桜島大根と鶏肉ザーサイの冷菜、安納芋と南瓜のスイーツサラダ、たんかんのフルーツカクテルの4品が完成しました。この商品は、2月5日から開催される「鹿児島うまかもんフェア」(全国260店舗のうち45店舗)で販売されます。最終試食会では、もつと季節感のある菜の花、桃などを使った商品の要望も出されて、興総料理長も今後の商品開発に意欲を見せていました。



1月24日に清泉女子大学で開催した試食会

流通最前線リポート 中国で「本格焼酎と鹿児島 食を楽しむ会」を開催

中国最大の都市である上海の日本総領事公邸において、当協会は、県総領事館と共催で本県の焼酎と食をPRする「本格焼酎と鹿児島食を楽しむ会」を開催した。鹿児島県から佐々木副知事と本坊県酒造組合会長、武盛県観光交流局長(副理事長)や、現在、輸出している焼酎メーカー、輸出可能性の高い食品企業など8社、現地の取引先9社、計27名も参加しPRと商談を行った。

第1部は、中国での販路拡大に向けて、上海の飲食店や小売店、メディア等200名に、本格焼酎の味わいや魅力のほか焼酎と相性が良いブリしゃぶやさつまあげ、菓子など振る舞い商談をした。来場者からは、中国人の健康志向や日本食への関心の高まりもあり原材料や作り方などの質問もあり、「何処で買えるか。代理店として販売したい」など問合せもあった。また、湯水で割る飲み方が浸透していないこともあり戸惑う声もあった。

一方、出展社からは、一堂にこれ

だけの飲食店や小売店等と商談が出来てよかった。新たな取引先が決まりそうだと手ごたえを感じた様子。ただ、中華レストランなどの地元飲食店への市場拡大を求める意見もあった。



第2部では、県産品のイメージアップと需要拡大を図るため、上海の著名人や流通業、旅行業の代表者などに本格焼酎とブリ照焼、さつまあげ、黒酢など県産食材を使った料理をご賞味いただいた。小原総領事、佐々木副知事の挨拶の後、各蔵元が自社焼酎の特徴を活かした飲み方や製法等を「熱き想い」で紹介。出席者は原料や製法の違いによる味、香り、色合いなど

を楽しんでいた。

また、詩人の岡田哲也さんが、鹿児島の風土や歴史、文化などを「詩」にして心を込めてご披露いただいた。



出席者からは、俳優の林棟甫様「良いものは人と心と大地の恵みにより作られる。魂がこもった焼酎は作り手の想い。今回、焼酎をはじめ鹿児島県産品のすばらしさを体感できた。この体験を一人でも多くの方に伝えるとともに、この機会を一度で終わらせるとなく続けていただきたい。県産品サポーターとして大いに活用してください。」と心からのメッセージを頂いた。焼酎等が定着するためには、一過性のイベントではなく地元の方々と定期的な情報交流とその地域に適した取り組みが大切であると感じた。