

## 海外販路開拓に係る現地調整について

水産物流通センター

### 1. 実施期間

令和5年5月16日から21日

### 2. 参加者

- ・東京都漁連：山口参事、久野主任、吉井、(株)一心物産、(株)R P I

### 3. 概要

現地卸売業者、小売業者、飲食店に対するヒアリング、販売促進施策への協力要請を実施した。

#### ① サンプル品目

- ・キンメダイ、ハマダイ、クロムツ等
- ・加工品

キンメダイしゃぶしゃぶ、キンメダイ煮つけ、カルパッチョ（白身）、油ボウズ西京みそ（漬魚全般）、油ボウズ照焼（漬魚全般）、油ボウズかす漬け（漬魚全般）、島寿司SET、オオヒメ・メダイ漬け、オナガフィレ、クロムツフィレ、ソデイカカット、しじみ冷凍、内湾スズキフィレ

#### ② 主な訪問先

- ・Whitefinmarket Torrance, CA 9050
- ・FUJIENTERPRISE Vernon, CA 90058
- ・MARUKAI CORPORATION (TOKYO CENTRAL) Gardena, CA 90248
- ・PACIFIC FRESH FISH Los Angeles, CA 9002
- ・Marino Ristorante Los Angeles, CA 90038

### 4. ヒアリング概要

#### 1) Whitefinmarket @トーランス

##### ① 概要

ロサンゼルスを拠点にし、主に個人や小売店に対して販売、卸売を行っている、もともと留学生向けサービス業を行っていたが、コロナ感染症拡大下で水産業に転じた。

週に2日間ほど朝市で小売販売を実施している。サーモン、マグロ等を中心に、バーベキューやパーティ等で利用しやすいパッケージ商品を販売している。

なお、プロトン凍結装置を有しており、原魚を輸入し、加工、在庫が可能。島寿司等高次加工品について対応可能とのこと。

## ②今後の方針

- ・ サンプル品の評価
- ・ 加工品に関する可能性評価（継続的な相談）
- ・ フェア等の可能性について検討



Whitefinmarketヒアリングの様子

## 2) FUJIENTERPRISE @バーノン

### ①概要

元々北米におけるニッスイのサーモン市場開拓からスタートした卸売業者。関連会社として全米にウニを供給する会社等を有している。ブリ類等日本からの輸入水産物について、ロサンゼルス内にて飲食店、小売店へ卸売を行っている。

オーナーによれば、長崎漁連等のフェアを実施した経験があるが、北米市場で売れるものがサーモンやマグロ等に偏っており、なじみのない品目は売りにくいという面

もあり、販促費等の補助がないと継続が難しいとのこと。

## ②今後の方針

- ・ サンプル品の評価
- ・ マルカイコーポレーションとの商談（後日実施）



FUJIENTERPRISE ヒアリングの様子

## 3) MARUKAI CORPORATION (TOKYO CENTRAL) @ガーデナ

### ①概要

日本の小売業者グループのパン・パシフィック・インターナショナルホールディングス（ドン・キホーテ）の子会社。日本の食材を中心とした小売店。行政のプロモーションには積極的に協力している。

担当者によれば、店頭でのプロモーションは対応可能。馴染みのない水産物は継続的な販売に結びつか、わからないとのこと。

## ②今後の方針

- ・ サンプル品の評価
- ・ 店頭フェアの検討



MARUKAI CORPORATION ヒアリングの様子

## 4) PACIFIC FRESH FISH @ロサンゼルス

### ①概要

1981年に開業したロサンゼルスダウンタウンに拠点を置く、主にレストランを対象とする地域の大手シーフードサプライヤー。2018年以降、同じくロサンゼルスを拠点とするゴールデンステートシーフードカンパニーの傘下となっている。米国内やEU等からのサーモンやマグロ等が主要商品となっている。日本人スタッフが常駐している。

## ②今後の方針

- ・ サンプル品の評価



PACIFIC FRESH FISH ヒアリングの様子

## 5) レストラン訪問 (Marino Ristorante) @ロサンゼルス

昨年度、東京都が実施した「東京産食材のプロモーション活動におけるフォローアップ実施業務」において、サンプル提供を行い、高評価を得た「Marino Ristorante」に訪問し、意見交換を実施した。

### ①概要

マリノレストランは、50年代よりハリウッドで開業している老舗の高級イタリアンレストラン。レストランの他、ケータリング、持ち帰り、イベント対応等幅広く事業を展開している。

旬の食材や魚介類を多く利用したメニューを提供する人気店。昨年度調査では、サンプル提供したキンメダイについて高評価を頂き、取引希望があった。オーナー及びシェフによれば、昨年度同様、今回のサンプルについても米国内では入手できない鮮度感で今後も継続的に購入したい意向とのこと。

また、近郊の同様の高級レストラン（洋食系）のシェフを紹介頂いた。

- ・所在地：6001 Melrose Ave, Los Angeles, CA 90038
- ・価格：パスタ（ランチ）で\$30～。コースメニューでは、\$65 serves 8～。

## ②今後の方針

- ・レストランフェアの検討（オーナーは承諾）



Marino Ristorante ヒアリングの様子

(了)