

## 【農林水産物・食品の広報】 地方の特色ある発酵食品の輸出拡大(米国)

開催日： 令和4年10月～令和5年3月

場 所： 日本及び米国レストラン

主 催： 発酵を核としたローカル食品輸出拡大コンソーシアム

在米国大使館

### 【概要】

- 令和4年6月、在米日本大使館のマッチングにより、福島県や茨城県、福井県及び米国の発酵食品(味噌や糀、醤油など)製造事業者を中心として、地方の特色ある加工食品の輸出拡大を目的としたコンソーシアムが設立された。
- 更に、農林水産省食品輸出プラットフォームがコーディネートして、米国のシェフやジャーナリストをこうした産地に招聘し、産地の特色を直接体験してもらうとともに、コンソーシアムメンバー企業と輸出向けの商品開発などのディスカッションを行った。
- これらの様子は、ポストグローブ誌やビジネスインサイダー誌など、多くの購読者を有する当地メディアに掲載され、日本の特色ある発酵文化の発信に貢献した。
- また、産地に招聘したミシェランシェフのレストランが自ら企画、資金調達し、コンソーシアムメンバー企業の扱う醤油や味噌、酒粕を用いた植物性のマヨネーズ、海外向けに生産された納豆などを使ってのワークショップや麴にフィーチャーした特別ディナーの開催につながり、米国輸出実績のない商品の新規輸出が実現した。
- ワークショップの様子は日本のメディアでも取り上げられ、従業員も含めて、継続して輸出拡大にチャレンジするモチベーションの向上にもつながったとのコンソーシアムメンバーの評価も得られた。

