

A!Premiumを利用した青森食材の販路開拓に向け、2016.4月から大阪を拠点に職員が専属で提案活動を行っています。西日本や海外のマーケット情報、飲食店への導入事例などを月一回のペースで配信いたします。

A!Premiumは、輸送時間の短縮と鮮度・品質を保持した付加価値の高い流通により、農林水産品等の国内外への流通拡大を物流面で支援することを目的とした輸送サービスです。

## トピック① シンガポールへの輸出

## 商流構築に向けて食材提案会を行いました

シンガポールへの生鮮品輸出をめざし、現地飲食店シェフやバイヤーを対象に食材提案会を行いました。

### 食材提案会①（那覇市内）

協力 (株)瑞富（沖縄商社）  
日時 平成30年1月28日（日）  
場所 那覇市内飲食店  
参加者 シンガポールのシェフ等8名

#### 【提案食材】

鮮魚各種、ホタテ、ホッキ、しらうお（冷凍）、海藻類、ながいも、にんにく、雪下にんじん、アピオス等

### 食材提案会②

協力 シンガポール現地サプライヤー（商社）  
日時 平成30年3月21日（水）  
場所 シンガポール Caffe B  
参加者 シンガポールのシェフ等15名

#### 【提案食材】

鮮魚各種、ホタテ、ホッキ、しらうお（冷凍）、海藻類、ながいも、にんにく、雪下にんじん、アピオス等



## トピック② 青森美食フェア（京都）

## 【京都TSUBASU会主催】 京都市内68店舗で青森フェアが開催されました

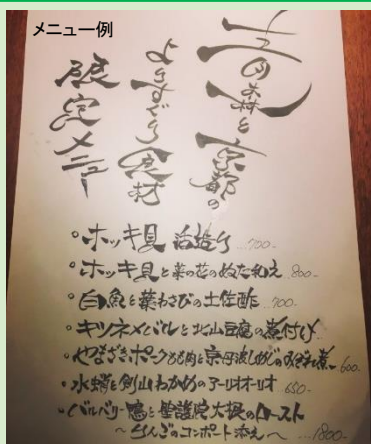
### 青森美食フェアの概要

京都市内の飲食企業が加盟する京都TSUBASU会（任意団体）主催で青森美食フェアが開催されました。もともと青森食材を導入していた店舗以外にも、フェアを契機に、新たな継続的取引につながってます。

期間 平成30年2月20日～3月20日（1ヶ月間）  
参加店舗 19社68店舗（京都市内）  
提供方法 各店舗毎に青森食材を利用したメニューを2品以上提供

#### 【提案食材】

水産：鮮魚各種、ミズダコ、ホタテ、ホッキ、しらうお、わかさぎ、海藻類  
青果：ながいも、にんにく、雪下にんじん、アピオス等  
肉類：豚肉、シャモロック、鴨肉  
ドリンク：日本酒、焼酎、ジュース類



## トピック③ 青森フェア

## フレンチ（神戸）、イタリアン（京都）で開催されました

### フレンチレストランMatsushima（神戸市）

期間 平成30年2月1日-2月28日  
イベント 2月17日、18日はディナーイベント開催  
提供方法 コースメニューへ組み込み



#### 【提案食材】

活ホタテ、ホッキ貝、アノコウ、白子、鴨肉、長谷川豚、シャモロック、ジャージー牛等  
日本酒、ワイン、シードル各種使用

### リストランテ野呂（京都市）

期間 平成30年2月10日-2月28日  
提供方法 コースメニューへ組み込み  
アラカルトメニュー提供



#### 【提案食材】

寒ヒラメ、活ホタテ、ヤリイカ、しじみ、雪下にんじん、大鰐温泉もやし、黒にんにく、味噌、長谷川豚、シャモロック