

# シンガポールにおける “鹿児島ブランド”の輸出可能性

鹿児島県ASEANディレクター

ケナード・シュー

**GFP鹿児島キックオフフォーラム in 鹿児島市**

# ケナード・シュウ

## 鹿児島県ASEANディレクター

- 2010-08～2015-07 鹿児島県国際交流員
- 2015-08～2016-03 鹿児島県貿易協会
- 2016～現在 シンケントレード&マーケティング
- ※ 貿易とコンサル業
- 鹿児島県ASEANディレクター
- ※ 観光と物産のPRなど



# ケナード・シュー

## 鹿児島県ASEANディレクター

- 2010-08～2015-07 鹿児島県国際交流員
- 2015-08～2016-03 鹿児島県貿易協会
- 2016～現在 シンケントレード&マーケティング
- ※ 貿易とコンサル業
- 鹿児島県ASEANディレクター
- ※ 観光と物産のPRなど





学校訪問



英語絵本の読み聞かせ



翻訳・通訳など



ボランティア活動

# ケナード・シュー

## 鹿児島県ASEANディレクター

- 2010-08～2015-07 鹿児島県国際交流員
- 2015-08～2016-03 鹿児島県貿易協会
- 2016～現在 シンケントレード&マーケティング
- ※ 貿易とコンサル業
- 鹿児島県ASEANディレクター
- ※ 観光と物産のPRなど



# ケナード・シュウ

## 鹿児島県ASEANディレクター

2010-08～2015-07 鹿児島県国際交流員

2015-08～2016-03 鹿児島県貿易協会

2016～現在 シンケントレード&マーケティング

※ 貿易とコンサル業

鹿児島県ASEANディレクター

※ 観光と物産のPRなど





2016年から～ビジネスコンサルタント・鹿児島県の代理として東南アジアで県の宣伝・観光促進・県産品の販路拡大



# 鹿児島県の推進事業の取り組み ①

2017-05-26 シンガポール・フード・エキスポに出展（5日間）

地元の食品見本市に日本代表として出展





# 鹿児島県の推進事業の取り組み ②

2017-10-01 – JR カフェで鹿児島フェアと焼酎で乾杯イベント（1ヶ月）



# 鹿児島県の推進事業の取り組み ③

2018-12-18 – すし亭シンガポールにて鹿児島フェア（3ヶ月）



# 鹿児島県の推進事業の取り組み ③

2018-12-18 - すし亭シンガポールにて鹿児島フェア（3ヶ月）





~ 鹿児島県・冬の特選 ~  
**KAGOSHIMA**  
**WINTER SPECIAL**  
 The Best of Southern Japanese Cuisine



**カンパチ | KANPACHI**

**Greater Amberjack**  
 Kagoshima started farming Kanpachi around the 1990s, and it is now the top producer of farmed Kanpachi in Japan. As a fish of exceptional quality, the Kanpachi is held in high regard and usually eaten raw for sashimi. The Kanpachi, together with farmed Paci (Yellowtail), are designated the "Fish of Kagoshima" by the Kagoshima government.

Mount Kirishima (霧島山)  
 Kagoshima Prefecture



寒身盛り合わせ「鹿児島」(4種) \$22.80  
 Sashimi Maruwase "Kagoshima" (4 kinds)  
 Greater Amberjack, Silver Stripe Broad Herring, Japanese Sea Bream, and Sea Bream



**きびなご | KIBINAGO**

**Silver-stripe Broad Herring**  
 One of the most representative of Kagoshima traditional cuisine, the Kibinago is typically eaten raw with sauce (kaniwasu) bean paste mixed with shiso), tempura deep fried with butter) or shoyu (light) and seasoned with soy). Kagoshima is one of the top producers of Kibinago in Japan.



きびなご寒身 \$7.80  
 Kibinago Sashimi  
 Silver stripe Broad Herring with Homemade Tsubu Dip

きびなご天ぷら \$7.80  
 Kibinago Tempura  
 Deep Fried Silver stripe Broad Herring with Mentaiko Salt



カンパチ4種 \$13.80  
 Kanpachi Sashimi  
 Greater Amberjack



カンパチ2種 \$5.50  
 Kanpachi Soshi  
 Greater Amberjack Sashimi



焼りカンパチ寿司 \$5.50  
 Aburi Kanpachi Sashi  
 Tared Greater Amberjack Sashimi



那覇のちカンパチカルパッチョ \$14.80  
 Naha Kanpachi Carpaccio  
 Greater Amberjack with Ground Rabbit and Spring Onions, Topped with Pine Sprouts

カンパチカマ焼焼き \$18.80  
 Kanpachi Kama Shoyaki  
 Greater Amberjack Chalk Grilled with Soy



西郷汁 \$12.80  
 Segoto  
 Kagoshima Pork with Sesame Oil



烏津ロール \$11.50  
 Ujizushi Roll  
 Kagoshima Pork with Asparagus, Tomatoes, Cheese and Italian Herb Dressing



田舎担担うどん \$10.80  
 Tsubu Udon Udon  
 Kagoshima Tsubu Udon with Squid, Mackerel Meat



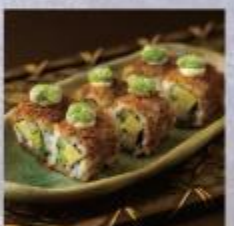
かつおうどん \$8.80  
 Katsuo Udon  
 Kagoshima Tsubu Udon (Lemon)

**鰻寿司 | KATSUOBUSHI**

**Bonito Fillet**  
 Besides direct consumption, the Katsuo is also being crafted into Katsuo-bushi (Bonito Kani), the hardest food in the world, and a vital ingredient in Japanese cuisine. The production of Katsuo-bushi in Kagoshima started before the 15th century, and Kagoshima is now the top producer of Katsuo-bushi in Japan, accounting for about 70% of the national total production volume.



ゆずいなり寿司 \$3.20  
 Yuzi Inari Sushi  
 Tuna Marinated Bonito with Sesame Tofu and Pickled Radish



天文巻ロール \$6.30  
 Tenmanku Roll  
 Arawana, Tomatoes, Chalk, Wheat, Onions with Sesame Paste, Topped with Japanese Green Sauce



きんごきんごコラーゲン鶏肉 \$23.50  
 "Kingo Kingo" Collagen Nabe Chicken  
 Same Nabe Pot with Collagen and Chicken

きんごきんごコラーゲン豚肉 \$29.50  
 "Kingo Kingo" Collagen Nabe Pork  
 Same Nabe Pot with Collagen and Kagoshima Pork

きんごきんごコラーゲン牛肉 \$46.70  
 "Kingo Kingo" Collagen Nabe Beef  
 Same Nabe Pot with Collagen and Kagoshima Beef



鹿児島奄南安らび飯 \$11.80  
 Kagoshima Anrabi Kriban  
 Tsubu-based Chicken Dish from the Anrabi House



鹿児島和牛ウイスキーステーキ \$30.00  
 Kagoshima Wagyu Whisky Steak  
 Kagoshima A4 Wagyu Ribeye Steak with Whisky Sauce



柑桔餃子 \$7.50  
 Mikan Gyoza  
 Mikan Dumpling



ちらし \$3.00  
 Chirashi  
 Traditional Japanese Style of Bonito Flakes, Raw Fish and Green Tea

**アフターコロナ：鹿児島フェアに引き続き挑戦**



# Wonders of Kagoshima

根占枇杷茶

根占茶 Biwacha (Hot Tea)  
This popular drink among the locals was being introduced to us because it is caffeine & sugar-free, boosting immunity, improves respiratory ailments, lower blood glucose, and treat skin irritations.

100% Pure Honey grown in Kagoshima, Japan.

根占枇杷茶(热)  
Nejime Biwacha Tea (Hot)  
\$7.90 (Pot) / \$4.50 (Cup)

美味  
DISH!!!  
しりしり



香脆日式薯饼  
Takakura Organic  
Potato Korokke  
\$6.90

たかくら有機  
ポテトコロッケ

Our Takakura Organic Korokke is made with organic potatoes from Kagoshima Prefecture in Kagoshima, Japan.

Produced by Takakura Organic, Kagoshima, Japan.

I'm Organic!



Scan the QR code to discover the wonders of Kagoshima! From breathtaking landscapes to authentic Japanese cuisine, experience the rich history and culture of the beautiful island located in the southernmost tip of Kyushu!

Delivery available at [orders.greendot.sg](https://orders.greendot.sg)



鹿児島

# 一汁三菜 ICHIJU-SANSAI



特制酸甜鲑鱼便当  
Tokusel Salmoniee Bento  
\$13.90

Kagoshima Burdock  
さくらごぼう

Chilled Tofu w Kagoshima Shoyuz  
冷たいとろろ豆腐と鹿児島産醤油

Stewed Root Veggies  
根菜煮物

Healthy & delicious traditional Japanese food vegetable.

黒の健康飲料 Kurozu (Black vinegar)  
Kurozu is a traditional Japanese fermented rice vinegar. It is known for its health benefits, including improving digestion, lowering blood pressure, and promoting skin health.

産地の美味を  
ソーダ割り



天然桑椹果醋饮料  
Iced Mulberry  
Kurozu Soda  
\$5.90

Yamakura Fakes  
山鹿肉団子

Specialty Salmoniee  
特別サーモニー

Japanese White Rice  
白米

Kagoshima Miso Soup  
鹿児島味噌汁

Wonders of Kagoshima  
Using finest & freshest ingredients specially air-flown from Kagoshima, tuck into our exquisite ichiju-sansai for an authentic taste of Japan!

Products may contain traces of alcohol due to natural fermentation. Please request for alcohol-free upon ordering.

Delivery available at [orders.greendot.sg](https://orders.greendot.sg)

A SPECIAL GIFT FOR  
*Women of your life*

Bringing Kagoshima to you with ES Nature

Celebrate International Women's Week and treat the queen of your heart with authentic Japanese six-course dining, using natural, chemical-free, fresh premium ingredients directly air-flown from Kagoshima, Japan. Learn the Japanese way of healthy cooking with Ms. Tomoe and discover more about Japanese farm & vegetables from Mrs. Oyoshi, founder of Daikichi Farm.

Saturday  
4 March 2023

Noon session : 11am - 1pm  
Evening session : 5pm - 7pm

Greendot One Raffles Place  
#03-23/24/25



**EXCLUSIVELY LIMITED!**  
By reservation only.

**\$59.90\***

per Pax per session

\*Include of 6-course Japanese dining & omiyage goodie bag

**GREENDOT X VEG-AN**

Six-Course Japanese Dining  
(worth \$35.90)

Sliced Chilled Tomato  
Crunchy Chilled Cabbage  
Hiyashi Udon  
Assorted Vegetables Tempura  
Japanese Dessert Plate  
Iced Kagoshima Green Tea

**GREENDOT X KAGOSHIMA**

Japanese Omiyage Goodie Bag  
(worth \$59.90)

Assorted Green Leafy Vegetables  
Yakushima Tarikan Citrus  
Haruhime Kinkan Kumquat  
Japanese Mini Carrot & Potatoes  
Warabi-Mochi with Kinako Soy Powder  
Assorted Kagoshima Snacks  
Kagoshima Merchandise  
Greendot Woven Bag



Organised by

**greendot**  
sharing goodness



Supported by



Please RSVP by 2 March 2023 to  
9634 2547 (Whatsapp/Call)



*How to pick a  
yummy cabbage!*

Emi Oyoshi from  
Daikichi Farm  
Ibusuki, Kagoshima



Thanks @luv nippon for translating 🙏 everyone was so excited to learn how to identify yummy cabbages 🥰

**My name is Emi Oyoshi  
Nice to meet you!**





**数多い鹿児島フェアの開催を通じ、現地目線での鹿児島産品への印象**

# 数多い鹿児島フェアの開催を通じ，現地目線での鹿児島産品への印象

- シンガポールでは，鹿児島島の和牛と黒豚の知名度が高い。

**JAPANESE A4 WAGYU**  **牛角**  
 ONLY AT CITY SQUARE MALL  
 20 Oct - 3 Nov 2019

**15% off Fair**

**A La Carte Menu**

- Kagoshima Wagyu Chuck Karubi (100g) **\$28.70++** U.P. \$33.80\*\*
- Kagoshima Wagyu Nakauchi Karubi (100g) **\$28.70++** U.P. \$33.80\*\*
- Kagoshima Wagyu Premium Karubi 'ZABUTON' (80g) **\$37.20++** U.P. \$43.80\*\* *Limited Supply*
- Kagoshima Wagyu Premium Loin (80g) **\$33.00++** U.P. \$38.80\*\*
- Kagoshima Wagyu Premium Loin Steak (160g) **\$67.00++** U.P. \$78.80\*\*

**Kagoshima Platter**

- Kagoshima Wagyu Limited Platter (100g) **\$63.60++** U.P. \$74.80\*\*
- Kagoshima Wagyu Premium Platter (80g) **\$123.30++** U.P. \$145.80\*\*
- Kagoshima Wagyu Premium Platter (160g) **\$182.80++** U.P. \$215.80\*\*

WAGYU MEAT IS NOT MEAT. ONLY THE MEAT IS. PLEASE ENJOY THE MEAT. PLEASE ENJOY THE MEAT. PLEASE ENJOY THE MEAT.

**鹿児島特選品**  
**KAGOSHIMA SPECIALITY**  
 Kagoshima Prefecture is known to produce award-winning wagyu beef. Get acquainted with the traditional art of the master through a platter of Kagoshima specialties.



**鹿児島黒豚**  
 Kagoshima Pork Kama  
 120g (4oz) **\$14.80**

QR code for more information

 鹿児島焼肉 (120g) Kagoshima Wagyu Sukiyaki (120g) \$8.80	 鹿児島黒豚バラ焼肉 (120g) Kagoshima Pork Belly Suki (120g) \$8.80	 鹿児島黒豚バラ焼肉 (120g) Kagoshima Pork Belly Teriyaki (120g) \$8.80
 鹿児島焼肉 (120g) Kagoshima Wagyu Sukiyaki (120g) \$12.80	 鹿児島黒豚バラ焼肉 (120g) Kagoshima Pork Belly Teriyaki (120g) \$11.80	 鹿児島焼肉 (120g) Kagoshima Wagyu Sukiyaki (120g) \$13.80

 鹿児島焼肉 (120g) Kagoshima Wagyu Steak (120g) \$14.80	 鹿児島焼肉 (120g) Kagoshima Wagyu Sukiyaki (120g) \$14.80	 鹿児島焼肉 (120g) Kagoshima Wagyu Sukiyaki (120g) \$14.80
 鹿児島焼肉 (120g) Kagoshima Wagyu Sukiyaki (120g) \$12.80	 鹿児島黒豚バラ焼肉 (120g) Kagoshima Pork Kama Don (120g) \$14.80	 鹿児島黒豚バラ焼肉 (120g) Kagoshima Pork Kama Curry (120g) \$14.80

**鹿児島黒豚**  
 Kagoshima Kurobuta  
 100g (3.5oz) **\$11.80**



## 数多い鹿児島フェアの開催を通じ、現地目線での鹿児島産品への印象

- 食肉以外の県産品（青果物や加工品など）は時々見かけるが、未だに鹿児島ブランドと結びついていない。青果物の加工品の可能性は大きい。



# 鹿児島県産品の可能性・今後の期待

## 鹿児島県産品の可能性・今後の期待

- シンガポール人は日本の商品に対して好印象を持っている。
- 鹿児島県は独特の歴史と文化を有し、県産品のストーリー性が強い。
- 観光資源が豊富の為、県産品が観光にも繋がり、更に話題性ある。
- 農産物の幅が広い為（前菜からデザートまで）、ポテンシャルが高い。

**ポイント ⇒ 各商品に適切な市場を見つけ、効果的に売り込むこと。**

