

# 「阿波ふうど情報」 (Vol.104)



阿波ふうど  
AWA FOOD

発行: とくしまブランド推進機構

連絡先: 電話088-634-2667

住所: 徳島市北佐古1番町5-12 JA会館3階

http://www.tokushima-kousha.jp/brand/

## ◆「とくしま食材サロン会 in Paris」を開催しました！

県産農林水産物等の海外輸出を拡大するため、シェフ等に対して、県産食材が持つ魅力をアピールする「とくしま食材サロン会 in Paris」を開催しました。提供された食材を買いたいと希望するシェフと、すでに県産食材を輸入しているバイヤーをお繋ぎでき、**フランスでの更なる販路拡大**が期待できます。

○開催日程: 令和3年11月22日(月)

○開催場所: Restaurant Fleur de Pavé (フレール・ド・パヴェ)

○出席者: パリ名店のシェフやバイヤー、メディア等23名

○PR品目: すだち、ゆず、ゆこう、なると金時、鳴門わかめ、日本酒等

<提供されたメニュー(一部)>



(サロン会の賑わい)



(県産食材展示コーナー)



きのこと鳴門わかめ、  
常磐味噌のカルパッチョ



山椒風味の牛肉、  
鳴門わかめとなると金時



徳島の柑橘のカクテル  
(木頭ゆず、すだち、ゆこう)

## ◆ドバイ「県産青果物プロモーション」について

日本青果物輸出促進協議会が**ドバイ万博会会期中に**、現地レストランにて、**日本産青果物の試食会及びオンライン商談**を実施し、本県産の青果物もPRを行いました。

オンライン商談では、現地のホテルやレストランへ販売するため、発注を検討して下さるバイヤーもおり、ドバイでの県産青果物の新規販路開拓が見込まれます。

2022年2月には、ドバイで開催される展示商談会「**Gulfood2022**」への**出展**も予定しており、ハラール認証を取得している**かんきつ加工品やお菓子のPR**を実施する予定です。

○開催日程: 令和3年12月12日(日)、13日(月)

○開催場所: 「YAMANOTE ATELIER」

Dubai International Financial Centre店

○参加者: ドバイ現地のバイヤー、シェフ、パティシエ、マスコミ、一般消費者

○PR品目: ゆず、なると金時、れんこん



(会場の雰囲気)



(県産品の展示)