



シンガポールのレストランでフェアを開催

開催期間：平成24年2月24日（金）～3月4日（日）

開催場所：マンダリン・オーチャードホテル内のトリプル・スリー

香川県では、県産品振興のため経済成長著しい東南アジア諸国への販路拡大に取り組んでおり、シンガポールでは四国食品フェアを四国の各県とともに共催しています。今回初めて、レストランフェアを高知県との共催で開催します。

知名度の高いレストランで讃岐うどんやユズ製品の産地としてPRし地元客向けの認知度向上を図るとともに、飲食業界関係者を集めた賞味会も実施して県産食材の業務用の売り込みも図ります。

四国「高知県・香川県」フェアの概要

1 期間 平成24年2月24日（金）～3月4日（日）

2 場所 トリプル・スリー

シンガポールオーチャードロード333 マンダリン・オーチャードホテル5階

3 主催 香川県、かがわ県産品振興協議会、高知県、高知県貿易協会、
マンダリン・オーチャード・シンガポール

4 メニュー及び食材／ディナータイムのみ

予定メニュー	香川県産	高知県産
ソフトドリンク、カクテル		ユズジュース、土佐茶
寿司・刺身	鯛	かつおたたき、ユズジュース、みょうが
バター焼き、炒め物などグリルメニュー	金時にんじん、ブロッコリー	しいらとイカのすり身、にら、ユズジュース・ペースト
サラダ・マリネ	いいだこ、なばな、レタス	ユズジュース、
天ぷら・からあげ	なばな、すずき、めいたがれい、いいだこ	ししとう
パン	食べるオリーブオイル	ちりめんじゃこ、
パスタ	オリーブパスタ	
そうめん	手延べそうめん	小ねぎ、みょうが、
スープ	白味噌、青さ海苔	
ケーキ、ゼリー	いちご、キウイフルーツ	ユズジュース・ペースト
フレッシュフルーツ	いちご、キウイフルーツ	土佐文旦

※讃岐うどんは手打ち実演を連日実施

5 賞味会 2月27日（月）、3月1日（木）。各日25社の飲食業界関係者を招待。
両県産食材の料理を提案して売り込みを図る。