

#### 本事業の特徴

- ☑実施会場は シンガポール都心部に6月末OPEN予定のFUNAN MALL屋上レストランです！
- ☑レストランのヘッドシェフを務める新潟出身の堰琢磨(せき たくま)シェフが県産食材を使用したメニューを考案し、現地一般消費者に提供します！(約3週間)
- ☑現地一般消費者やシェフから感想・意見をもらい、現地ニーズや嗜好性を把握できます！

#### こんな方にオススメ

製品開発に意欲的で、且つ今後シンガポールや東南アジア市場の飲食店等への販路を開拓したい方

#### 実施期間

2019年  
10月5日(土)～26日(土)

#### 実施場所

NOKA(日本食レストラン)  
(107 North Bridge Road, Singapore FUNAN MALL屋上)  
※レストラン詳細は別紙「会場のご案内」を参照。

#### 実施対象

現地一般消費者

#### 堰琢磨(せき たくま)シェフ プロフィール



五泉市出身。アメリカ、フランスを経て、2010年マリーナベイ・サンズの新規レストラン開店のためシンガポールへ。その後ジャングリ・ラサセントーサリゾート&スパ、アゼルバイジャンのホテルの総料理長として勤務。再びシンガポールに戻り、6月末にオープンするレストラン「NOKA」のヘッドシェフを務める。

#### 主催

新潟県、(公財)にいがた産業創造機構(NICO)

#### 募集食品

新潟県内で生産されている食品(農林水産物、加工食品等)  
※加工食品については、原則、県産食材を主原料とし賞味期限が6ヶ月以上あるもの。

#### 募集定員

新潟県内に事業所を有し、製品開発に意欲的且つ今後シンガポールや東南アジア市場の飲食店等への販路を開拓したい中小企業・団体10社程度

#### 申込方法

**申込締切 6月28日(金)** エントリーシートに必要事項を記入の上、メールにて申込。

#### 参加者負担

メニュー考案用食品サンプル、テストマーケティング用食品(3週間分もしくはは無償提供できる量)、食品の国内輸送費用、輸出にかかる各種証明書取得費用(必要な場合のみ)等

※詳細は募集案内をご確認ください。

#### 【申込・問合せ先】

農林水産物 ⇒ 新潟県農林水産部食品・流通課 販売戦略班 担当：八木、白井

TEL：025-280-5963 / E-mail：[nqt060040@pref.niigata.lg.jp](mailto:nqt060040@pref.niigata.lg.jp)

加工食品等 ⇒ (公財)にいがた産業創造機構 市場開拓チーム(国際担当) 担当：駒田、田村

TEL：025-246-0063 / E-mail：[trade@nico.or.jp](mailto:trade@nico.or.jp)