2018年11月16日
シンガポール

Mangosteen Night
開催報告書

WAON

B to B向け食の商談会
第2回「マンゴスティン・ナイト」を開催！

約200人が会場に集い、食材・飲料のサプライヤー様と
シンガポールレストラン様がビジネスマッチング。
日本産の魅力的な食材をシンガポールや世界に広げるための場として
和洋中レストラン業界者にお越しいただきました。

弊社和テンション株式会社のシンガポール現地法人WAon Pte Ltdが発行するシンガポール在留日本人向けフリーマガジン「マンゴスティン倶楽部」は、皆様のおかげをもちまして本年2018年9月に創刊20周年を迎えました。

同誌でお世話になっている、当地で人気の和洋中レストランのマネージャーやミシュランシェフ、またホテル業界の飲食業界関係者様約200名お招きして、昨年に引き続き、マンゴスティン倶楽部主催のもと「シンガポール飲食業界交流会”マンゴスティン・ナイト”」と題したBtoB向けの“食の商談会”を開催致しました。
開催場所は「シンガポールの銀座」と呼ばれるオーチャード通りの一等地に位置する５つ星ホテル「マンダリンオーチャードホテル」内のBar On 5 。高級和洋中のレストランを構え、和食材の調理に長けたシンガポール人料理人も在籍していることからレストラン業界人からも注目されている場所です。

食材・飲料のサプライヤー様とシンガポールレストラン様とのビジネスマッチング、日本産の魅力的な食 材をシンガポールや世界に広げるためのきっかけづくりを目的とした当イベントでは、サプライヤー様から提供される日本産の食材や飲料を、マンダリンオーチャードホテルのメインシェフがフュージョン料理へと昇華することで、日本産の食材や飲料の可能性を広げ、それらの魅力を実際に味わって頂くことをお楽しみの一つとして展開致しました。

昨年の開催に引き続き、新しい出会いやつながりが生まれた実りある時間となり、来年も引き続きこのような機会を皆様に提供して参りたいと考えております。

基本情報：

「Mangosteen Night」

開催日：2018 年 10月 29 日（月）21:00-23:00
会場：マンダリンオーチャードホテル、Bar On 5
食材提供元：
株式会社瑞富…静岡産まぐろ、もずく、海ブドウ、沖縄産和牛、ほか
飲料提供元：
Beam Suntory Inc…プレミアムモルツ、知多（ウォッカ）、ハイボール、ほか

会場の様子

Bar on 5とは？

「シンガポールの銀座」と呼ばれるオーチャード通りの一等地に位置する５つ星ホテル「マンダリンオーチャードホテル」内のBar On 5 。高級和洋中のレストランを構え、和食材の調理に長けたシンガポール人料理人も在籍していることからレストラン業界人からも注目されています。

「静岡産まぐろ」の柵取りや、参加型餅つき、豪華景品が当たるラッキードローなどが開催され、会場、参加者にとって濃厚で有意義な3時間が生まれました。

静岡県産「まぐろ」の柵取りを披露

瑞富株式会社様により実現したよるまぐろの柵取りカッティングショー。
マグロの柵取りを披露してくださったのは、静岡県で大変有名な福一漁業株式会社 販売事業本部 直販部 柴田浩 様。
冷凍マグロとは思えないほどの口溶けなめらかな触感と脂の乗り具合に、日本人の参加者はもちろん、ローカルの参加者も驚いていた様子が垣間えました。

小田原かまぼこ「籠清」の試食

シンガポール人にはまだ馴染みがないかまぼこは、切り方や飾り方をアレンジして提供。見た目にもおいしい試食コーナーを設置しました。
また、蟹の身を挟み、とびこをあしらったりするなど、シンガポール人に馴染みのある日本の食材を組み合わせたフュージョンかまぼこ料理も提供され、来場したシェフたちもとても興味深そうに試食していました。「取引につながる交流ができた」と籠清の渡邊様も今後の展開を期待されていました。

振る舞われた日本食材

カナッペ4種、温かい前菜5種、6種のお刺身とお寿司、デザート3種が、同ホテルのヘッドシェフ、サム・チン氏によって提供されました。

福一漁業株式会社様がお持ちの最新冷凍技術で冷凍された養殖の静岡県産クロマグロは柵取りの披露後、刺身や握りとして参加者の皆様に振る舞われ、大変満足していただいた様子でした。

そのほか、海ぶどうやもずくなど、食感を楽しむ食材が用意されたほか、カツオのたたきは、海外でも受け入れられやすいように血合いを抜くなどの一工夫を加えて、調理されました。

サントリー様による協賛

溢れだす華やかな香りと深いコクが楽しめる「ザ・プレミアム・モルツ」と「ザ・プレミアム・モルツ＜黒＞、そしてレモンが効いたリフレッシングな「ジムビームハイボール」、軽やかな味わいとほのかに甘い香りが特長の、サントリー初のシングルグレーンウイスキー「知多」による「風香るハイボール」の４種類が振る舞われました。 200人近くのレストラン関係者が集まるとのことで、サントリー飲料新製品の紹介を兼ね、レストラン導入に繋がる営業機会として協賛いただきました。当日は会場全員がサントリー飲料を口にできることから幅広い人々にサントリー商品をPRすることに成功。結果、商談にも結びつきました。

在シンガポール日本国大使館・総務参事官、本城浩様によるスピーチ

昨年同様に、本城参事官から開催の祝辞をいただきました。
また、「ハイクオリティーな日本の食材を、当地における様々なジャンルのレストラン関係者様に積極的に使ってもらいたい」というスピーチを頂戴いたしました。

来場者からの声

「楽しかった！」「また参加したい」「業界関係者と知り合う良い機会」
「これほどまでにレストラン関係者を集めれるのはマンゴスティン倶楽部さすがです！」などのうれしい言葉を頂くことができました。

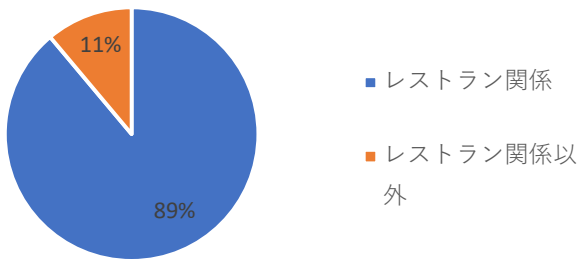
WAON

アンケート結果

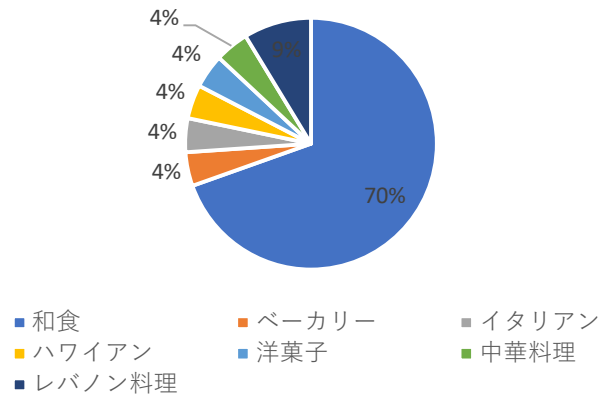
※データ分析をご用意しております。
ご要望の方別途お知らせくださいませ。

基本情報

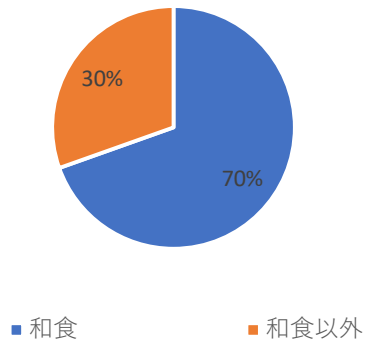
レストラン関係者の割合



料理カテゴリ

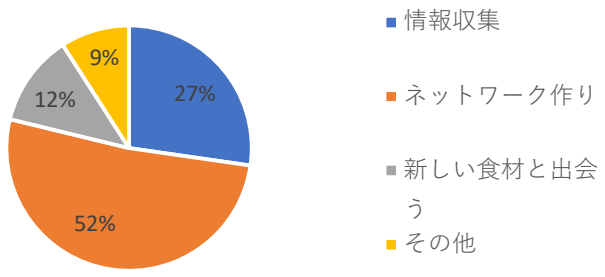


料理カテゴリ

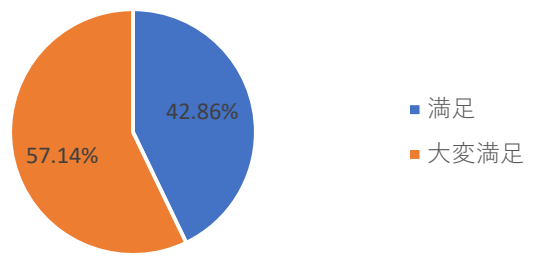


イベントに対するフィードバック

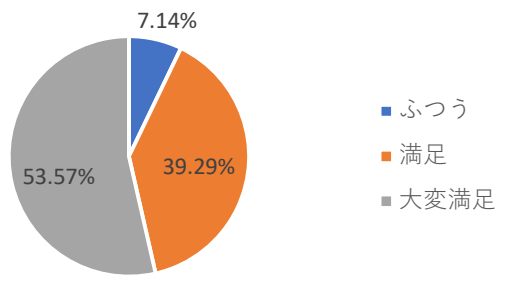
参加目的



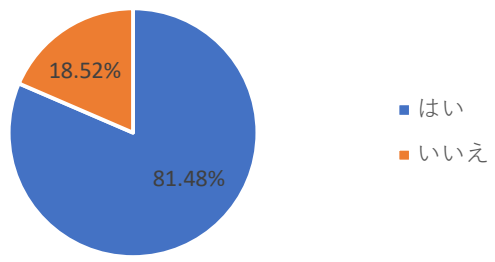
満足度（会場）



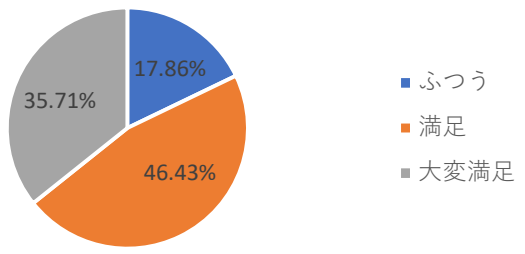
満足度（オペレーション）



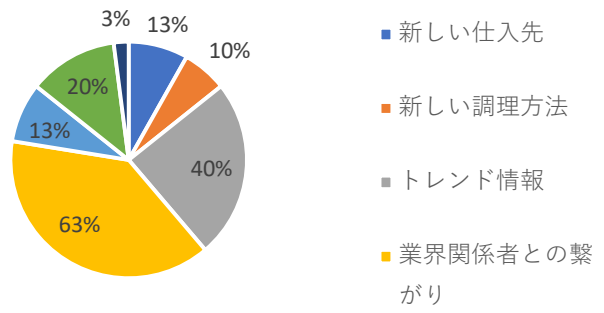
目的は達成されましたか



満足度（開始時間）

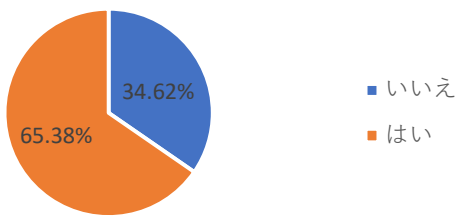


求めている情報

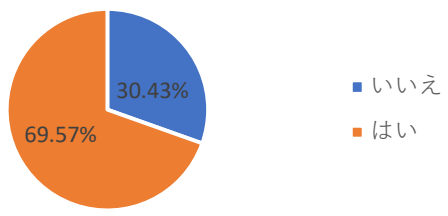


提供された食材について（海ぶどうの場合）

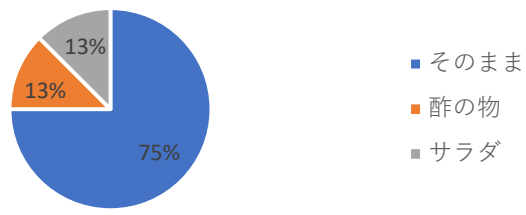
この食材を
知っていましたか



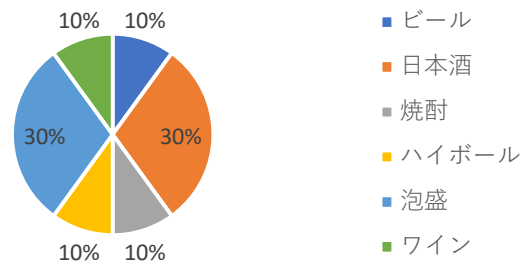
この食材を食べたことはありますか



この食材を使ってどんな食べ方をしたいですか

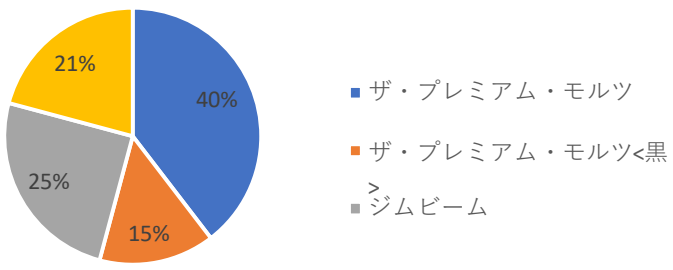


この食材にはどんな飲み物が合うと思いますか

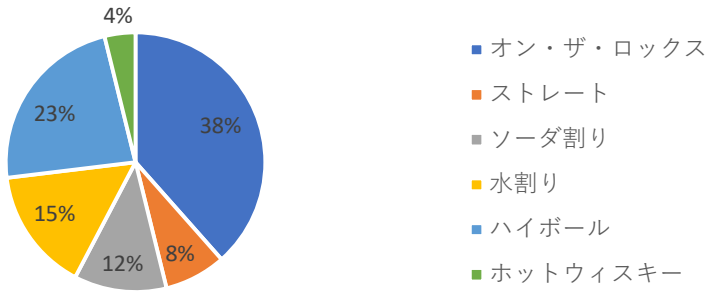


提供された飲料について

今日飲んだお酒は何ですか

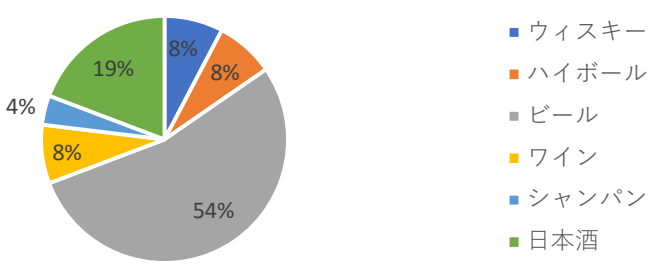


ウィスキーを飲むときに
どんな飲み方をしますか



どちらのウィスキーの方が
お店で売りやすいと思いますか

店舗で人気のあるお酒は何ですか



WAON