

## 県産かきのフランスでのPRイベントの実施について

### 1 要旨

県産品の海外販路拡大に向けて、令和3年度から「かき」を重点品目と定め、輸出促進に取り組んでいる。令和5年1月から、日本で初となるEU市場への輸出が可能となったことから、さらなる輸出拡大並びにブランド化を図るため、このたびフランスで開催される食関連のイベントに出展し、県産かきのPRイベントを実施する。

### 2 現状・背景

- 県産かきの輸出は、これまでアジア向けに主に冷凍かき（むき身）が輸出されてきている。
- 全世界のかきの輸入額の約3割を占めるEU市場は、より高単価で付加価値のある冷凍殻付きかきのニーズが高いため、令和元年度から輸出に向けた協議・調整を水産課と連携しながら、国や事業者等との間で進めてきた。

[県産かきの目標と実績の輸出額]

(単位:億円)

	R3	R4	R5	R6	R7
目標	7.8	8.7	9.8	11.1	12.6
実績	10.1	※R5.11末頃判明	—	—	—

### 3 イベントの概要

- (1) 日時：令和5年2月17日（金）～19日（日）
- (2) 場所：ラ・アール・デ・ブラマントー（パリ4区）
- (3) 内容：第9回セボン・ル・ジャポンに広島県ブースを出展し、来場者に対して県産かきのプロモーションを行うとともに、現地の水産物取扱事業者やレストランシェフなどに対して商談を行う。

なお、県産日本酒の試飲会も同時に開催し、両製品の魅力を発信する。



※セボン・ル・ジャポンとは

2014年から毎年パリで開催し、日本食文化から伝統工芸、観光まで幅広く日本の魅力を発信するイベントで、毎年1万人以上が来場している。有名雑誌や食の専門誌、新聞、SNSなどを通じて、現地の事業者や消費者に対して情報の発信が期待できる。

### 4 今後の取組について

令和5年度は、県産日本酒のブランド化に向けた取組とも連携し、ペアリングイベントの実施など、飲食両面での相乗効果を図りながらEU市場でのさらなる販路拡大に取り組む。