



ソウル駐在員通信

vol.9

クレアソウル事務所 所長補佐 菊地 和幸

韓国の日本式居酒屋で、1か月間の茨城県フェアを開催

アンニョンハセヨ！こんにちは！

自治体国際化協会ソウル事務所に派遣されている菊地和幸です！

前回の駐在員通信¹でもお伝えしたとおり、いま韓国では日本酒の消費量が大きく伸びています。そしてその日本酒人気を支えているのが、今回注目する日本式居酒屋の存在です。

本稿では、韓国の日本式居酒屋とんあり市庁広場店²を丸ごとお借りして実施した茨城県フェアの様子をお届けします。

【茨城県フェアの目玉】

茨城県フェアの目玉は、特産物の期間限定メニュー化とポスター・パンフレット等による居酒屋店内の茨城県化を通じて、茨城県全体をPRすることです。

今回は、茨城県を代表する「納豆」を「納豆オムレツ」と「納豆キムチ揚げ」という形で期間限定メニュー化し、料理とともに茨城県を韓国の方々に売り込みました。



とんあり市庁広場店



店内装飾・ポスター配置

¹ 駐在員通信 vol.8 「[韓国の日本酒市場へ進出を狙う！](#)」

² ソウルの中心街である明洞(명동)・市庁(시청)エリアに位置する人気店。

紹介ページ：http://www.konest.com/contents/gourmet_mise_detail.html?id=3085

【納豆料理の評判は?】

実は韓国には大豆を原料とした清麴醬（チョングッチャン）という納豆に似た食品があり、これをいわば、ちょっと辛い納豆味噌汁として食べる習慣があります。納豆同様に匂いがあるため、好き嫌いがあるようですが、健康食品として注目されています。日本のようにご飯にかけて食べる習慣や納豆オムレツ等に加工して食べる習慣がない韓国で、どの程度受け入れてもらえるのかは、未知数といったところでした。

気になる納豆料理の評判ですが、2品とも大変好評でした！フェア期間中、私自身も何度か知人を連れて行きましたが、日本人だけではなく韓国人も喜んで箸を伸ばしてくれました。また、お店の方からは「思ったよりも韓国人のお客様が注文してくれる」「2度目の来店の際にはメニューも見ずに注文する方もいる」といった嬉しい反応を聞くことができました。さらに「納豆が美味しい。分けてくれないか」という相談まであったとのことでした。私も韓国の現地会社が生産した日本風納豆を食べることがありますが、やはり日本で作られた納豆には到底及ばないと感じており、こういった話を聞くと嬉しくなります。

【期間限定メニュー決定までの過程】

農水産物の宝庫である茨城県ですが、韓国の居酒屋で提供しようと思っても、国内市場とは勝手が違ってきます。

まず当然のことですが、韓国に輸出する日数・費用の面から、鮮度・価格面での配慮が必要となります。冷凍できる食材が望ましく、流通の中間マージンや関税も高いため安価な食材である必要があります。また、韓国では未だ日本食品に対して厳しい放射能検査を義務づけているため、フェア期間中1か月間分の食材とはいえ、食材が店に届くか確信を持たないという不安もあります。本フェアについての販売損益は、全てとんあり側にご負担いただいたため、こうしたリスクを最大限軽減させようと頭をひねります。

そこで、韓国内でも既に一定の流通量がある「納豆」に焦点を絞ることとし、メニューの検討を始めることとしました。もっとも納豆自体は、とんありでも定番メニューであり、ありきたりの「納豆+ご飯」、「納豆+豆腐」などでは面白みがありません。

当初は、水戸で誕生したという納豆、オクラ、山芋等をご飯に乗せた「ねばり丼」を提案し、店側も興味を示してくれましたが、「居酒屋では、丼ぶりなどのご飯ものは、あまり売れない。酒のつまみになるメニューを提案してほしい」と経営面からの指摘を受けたため、再検討となりました。

納豆料理でありながら、酒のつまみもなる料理・・・と、ひねり出したのが「納豆オムレツ」と「納豆キムチ揚げ」です。とんありに再提案したところ、店側で一旦試作品を作成し、味・見た目・提供時間・採算性などを含めて総合的に検討した結果、めでたく確定

日本茨城県
郷土料理祭りメニュー
開催期間 2013年5月1日～31日
※ご注文いただいた方に、素敵なエコバックを贈呈！※先着順ですでお早めに！

①納豆オムレツ
10,000 ウォン
納豆の本場である茨城県産の納豆を、チーズと卵で包み込みました！コクのある納豆がふんわり卵とチーズに包まれて香るかな味わいに変化！オムレツを割ると、中からとろとろの納豆が溢れ出ます。
お酒のつまみとしてもよく合い、茨城県の日本式居酒屋では定番メニューのひとつです。

②納豆キムチ揚げ
10,000 ウォン
日本のソルフードと韓国のソルフードがコラボレーション！主役の強いキムチと納豆ですが、小麦粉の皮で包んでこんがり焼き上げると、絶妙なハーモニー。疲れつきになる美味しさです。
カリッと香ばしい納豆キムチ揚げは、ぜひビールのお供にどうぞ！

【納豆の豆知識】
茨城県水戸市は、日本一の納豆の産地として有名です。
納豆は、大豆を納豆菌で発酵させる日本の伝統食品で、蒸した大豆を麹の菌包（わらづと）で包んで発酵させるのが伝統的な作り方です。いろいろなビタミン（B1、B2、K）や食物繊維、イソフラボンなどの成分を含み健康食品としても広く知られています。

裏にも、茨城の魅力的な観光情報が隠れて！めくってみてね！

期間限定メニュー（日本語版）

となりました！！

【茨城県産納豆を使えない？】

「茨城県フェアには茨城県産納豆を使用したい」というのが当然の心理です。しかし、利潤追求や卸売業者との付き合いを考慮せざるを得ない、とんありにはこれが通用しません。卸売業者で取り扱う納豆は、栃木県産と北海道産の2品種のみ……。今回だけ特別に茨城県産を扱ってもらえないか依頼しましたが、やはり難しいという回答でした。

一度は諦めた茨城県産納豆ですが、数日後、「韓国で購入可能な茨城県産納豆があれば、とんありが直接仕入れても良い」との連絡が入りました。茨城県産納豆が韓国内で流通しており、とんありが購入できることが条件です。早速、茨城県庁を巻き込んで調べたところ、おかめ納豆のタカノフーズの商品が、韓国インターネット販売サイトでのみ購入可能であることを突き止めました。これをとんありに提案、了承を得たことで無事に茨城県産納豆だと胸を張って言い切れるメニューが販売可能となりました。

【終わりに】

今回は、納豆料理を目玉として、茨城の食・観光・工芸品等を複合的にPRすることができました。とんあり市庁広場店には、会場の提供および食材の仕入れ・販売損益を負担いただき、茨城県側は金銭面での負担を抑えつつも、ソウルの中心部で1か月間もの長期間にわたり茨城県PRを行うことができました。茨城県産納豆を直接仕入れることにご理解いただいた、とんあり様には深く感謝しております。

次回開催する機会が得られれば、納豆料理はもちろん、茨城の美味しい日本酒等も提供できるよう調整に尽力したいと思います。

調整にあたっては、茨城県庁の国際・観光・産業・農政・航空各方面の方々にご協力をいただきました。今後もオール茨城体制で韓国での広報活動に邁進してまいります。

【茨城県フェア内容】

会場：日本式居酒屋 とんあり市庁広場店

期間：2013年5月1日～31日の1か月間

内容：以下のとおり。

- ・期間限定メニューとして「納豆オムレツ」「納豆キムチ揚げ」を提供
(注文してくれた方に先着順で、茨城空港エコバックを贈呈)
- ・抽選により茨城県の日本酒や工芸品(カガミクリスタル置時計等)のプレゼント
- ・店舗内壁面に茨城県の観光・農産品PRポスターを掲示(20枚程度)
- ・店舗出入口に茨城県の工芸品やお土産、観光パンフレット等を配置
- ・店頭での誘因活動、茨城県観光・農産品パンフレット等の配布

役割：とんあり側の負担・・・食材の仕入れ・販売損益・その他経費等

茨城県側の負担・・・メニュー提案・観光ポスター・工芸品の選定発送等