



記者発表資料
 令和6年2月28日
 経済商工観光部国際ビジネス推進室 担当：佐藤、尾上
 電話：022-211-2346
 E-mail：s-yushutsu@pref.miyagi.lg.jp
 水産林政部水産業振興課 担当：千葉、阿部
 電話：022-211-2954
 E-mail：suishihk@pref.miyagi.lg.jp

海外現地飲食店等で宮城県産ホヤの「メニューフェア」を開催！

宮城県産ホヤは、東日本大震災以降、既存の輸出先を失い減産を余儀なくされるなど、生産・流通の両面において大きな影響を受けています。

そのため、県では輸出商社等と連携して、新たな海外販路の開拓に取り組んでいます。ホヤは海外ではあまり馴染みのない食材であることから、現地の消費者にも受け入れられるようなメニューの開発や、おいしい食べ方の提案などを行うことにより、海外における新たな需要の創出を目指してきました。

このたび、新たな輸出先国として有望なベトナム、マレーシア、シンガポールの3か国の飲食店等において、宮城県産ホヤを使った「メニューフェア」を開催することとなりました。ぜひ取材くださるようお願いします。

○宮城県産ホヤの「メニューフェア」概要

開催国	実施店舗（都市名）	提供メニュー例	提供期間
ベトナム	<ul style="list-style-type: none"> 和食いけだ（ハノイ） おふくろ亭（ハノイ） 和み（ハノイ） 和桜（ホーチミン） 	<ul style="list-style-type: none"> ホヤ刺身 ホヤ御造り ホヤ沖漬け ホヤキムチ ホヤ天ぷら 干しホヤ 自家製ホヤ塩辛 ホヤのネギぬた など 	2024年3月1日 ～5月末（予定）
マレーシア	<ul style="list-style-type: none"> Hiroshi Yakiniku（ペナン） 	<ul style="list-style-type: none"> 中華料理の具材として使用（ホヤの中華風スープなど） 	2024年3月1日 ～3月7日（予定）
シンガポール	<ul style="list-style-type: none"> 鮭と炭 TOWA Waa Cow！ あらや商店 	<ul style="list-style-type: none"> 干ホヤと干貝柱と新生姜の炊き込みご飯 ホヤと胡瓜の焼き餅和え ホヤと若芽と針生姜の酢の物唐辛子和え ホヤのいちご煮 など 	2024年3月1日 ～3月7日（予定）

○ホヤメニュー写真



ホヤの中華風スープ



ホヤキムチ



ホヤ天ぷら



ホヤのネギぬた