

大分美食フェア

日中経済協会上海事務所大分県経済交流室

(大分県上海事務所所長) 後藤 純治

2024年4月23日～5月6日の間、上海市内の飲食店「筑紫・九州和食」にて大分美食フェアを開催しました。同店は、APU 1期生の張思奇さんが経営する飲食店で、大分をはじめとする九州各県の郷土料理やお酒が味わえる日本料理店です。

店の入り口は豊後高田昭和の町をイメージした外観で、内装は日本の居酒屋風、内観は九州各県をイメージした個室もあります。



昭和の町をイメージした入口



店の内観
(別府温泉をイメージした部屋も)

今回の大分美食フェアでは、大分の「とり飯」や佐伯の「ごまだしうどん」の新メニューも提供され、お酒類も老松酒造の「閻魔」シリーズ、八鹿酒造の「かぼすリキュール」が新たにラインナップされています。大分メニューを注文してスタンプを集めると、大分県産品が当たる抽選イベントも開催しました。



大分美食フェア告知



ランチメニュー



夜メニュー

※写真は上海事務所スタッフ撮影

大分美食フェア

日中経済協会上海事務所大分県経済交流室

(大分県上海事務所所長) 後藤 純治

とり飯+とり天ランチセット



店の入り口には大分県ブースを設置し、日本酒、焼酎等の試飲や観光PRも行いフェアを盛り上げました。来店客は、日本や九州観光に興味がある人も多く、食事を待つ時間にパンフレットを見て持って帰っていました。

大分美食フェア開催ボード



大分県物産・観光PRブース



フェア開催中、とり飯は大人気でした。来店客は、日本人が5割、中国人が5割のちょうど半分くらいで、どちらにも良い評判でした。元々上海の料理は甘口なので、上海人の口にも合うのかもしれませんが、ごまだしうどんも人気で、ごまだしを買って帰りたいという人もいました。

今回の美食フェアを通して、大分の郷土料理のポテンシャルの高さを改めて感じました。こうしたイベントを開催し認知度を上げることによって、県産品の消費拡大や観光誘致につなげていきたいと思っています。

※写真は上海事務所スタッフ撮影