

シンガポールで石川フェア

香箱ガニに富裕層感激

シンガポールの有名リゾートホテル「マリーナベイ・サンズ」内の日本料理店で、県産食材を使った特別料理を提供する「石川フェア」が始まった。同ホテルでの開催は初で、県と北國銀行が7月に開いた商談会を機に、店側が県産品に関心を示した。県内から直送された香箱ガニなどが現地富裕層に好評となっている。

フェアはホテル内の「ヒデ・ヤマモト」で1日から開かれている。ゆでた香箱ガニのほか、ノドグロやブリ、甘エビの刺し

身、加賀れんこんのハス蒸し、治部煮などが並び、「このわた」といった珍味もそろえた。地酒



県産食材と地酒提供

は車多酒造(白山市)の「天狗舞」が提供されている。

開催に協力した県シンガポール事務所の担当者によると、客からは「香箱ガニはこちらでは珍しい。こんなに濃厚で甘いカニは初めて」「珍味と日本酒の相性が抜群だった」などの感想が聞かれ、店の料理長は「今後季節ごとに石川の旬の食材を提供したい」と話した。フェアは来年1月末まで。

シンガポールでは高級ホテル「パン・パシフィック・シンガポール」の日本料理店でも12月中旬まで石川フェアが開かれている。

石川フェアの料理を楽しむ女性客

シンガポールのホテル(県提供)