



記者発表資料
令和7年2月27日
経済商工観光部 国際ビジネス推進室
担当：佐藤、富澤
TEL：022-211-2346／FAX：022-268-4639
Mail：s-yushutsu@pref.miyagi.lg.jp

県産ホヤ・カキの海外販路拡大！ 東南アジアの飲食店で「宮城メニューフェア」を開催します

国内でも有数の生産量を誇る宮城のホヤ・カキは、食材王国みやぎを代表する水産物ですが、東日本大震災以降、輸入規制等の大きな影響を受けていることから、県では新たな海外需要の創出や、輸出先の開拓に取り組んでいます。

このたび、ベトナム、マレーシア、タイの3か国の飲食店14店舗において、令和7年3月1日から3月14日までの期間中、県産ホヤ・カキを使った「宮城メニューフェア」を開催することとなりました。

報道機関の皆さまにおかれましては、ぜひ取材くださるようお願いします。



昨年度のフェアの様子

〔輸出基幹品目販路開拓事業〕

○「宮城メニューフェア」概要

開催国（都市名）	実施店舗	提供食材
ベトナム（ホーチミン）	・ SOHO WINE ・ THREE LITTLE OWLS ・ 居酒屋てん ・ からく ・ りきゅう	・ 桃浦牡蠣
マレーシア（クアラルンプール）	・ Yaki Soul 燃える魂 Izakaya	・ 生食用カキ ・ 生食用ホヤ
タイ（バンコク）	・ KINSHABU Ekamai 店、Platunam 店 ・ Kosuke airport 店 ・ Aim Deli airport 店 ・ TORA SUSHI ・ TENYU GRAND ・ HIYAKU SUSHI ・ MIYAGI	・ 生食用カキ ・ 生食用ホヤ ・ 桃浦牡蠣

○ メニュー（イメージ）

ホヤキムチ	ホヤ刺身	カキ	カキフライ