

2024年9月11日(水)

株式会社ABC Cooking Studio  
北海道エアポート株式会社

## 十勝の恵みをシンガポールで体感！ ABCクッキングスタジオと北海道エアポート、海外向け試食イベントを初開催

株式会社ABC Cooking Studio(本社：東京都千代田区、代表取締役社長 兼 CEO：志村なるみ、以下ABC)と北海道エアポート株式会社(本社：北海道千歳市、代表取締役社長：蒲生猛、以下HAP)は、2024年9月4日(水)、シンガポールの「ABC Funan クッキングスタジオ」において、十勝産品の輸出促進と販路開拓を目的としたABC会員及び現地バイヤー・シェフ向け試食イベントを実施致しました。

このイベントは、日本及びアジア・東南アジアに料理教室を展開するABCと北海道産品の輸出拡大と販路開拓に取組むHAPが協業した初の試みとなります。

イベントで提供された料理は、十勝産品の魅力を最大限に引き出してABCが開発したものです。シンガポールでは滅多に味わえない十勝産品を使用した料理は参加者に大変好評で、イベントは盛況のうちに終了致しました。

両社は、今後も連携して北海道産品の魅力を海外に発信し、北海道の地域経済の発展に貢献してまいります。



### イベント概要

- 名称：HOKKAIDO GOURMET GATEWAY EVENT
- 開催日：2024年9月4日(水)
- 開催場所：「ABC Funanクッキングスタジオ」(シンガポール)
- 体制：【主催】北海道エアポート株式会社  
【協力】株式会社ABC Cooking Studio
- 実施内容：①ABC会員及び現地バイヤー・シェフ向け試食イベント
  - 10:30~12:00と14:00~15:30の2回実施  
※バイヤー・シェフは14:00~15:30のみ参加
  - ABCにて開発した十勝食材を用いた料理のレシピ紹介・試食
  - HAPから食材の産地・特長紹介<MENU>
  - ・十勝ロイヤルマンガリツア豚のガーリックチップス添え
  - ・秋鮭フィレの香ばしいグリル
  - ・十勝産ポテトを使ったクラシックポテトサラダ②現地バイヤー・シェフとの名刺交換会(15:30~16:00)
  - 日本側輸出商社との名刺交換・商談アポイント③現地観光関係者との交流会(18:00~19:30)
  - 十勝インバウンド誘客推進協議会(帯広市等)が中心となり、試食イベントで提供した料理を試食しながら十勝観光や帯広空港の魅力をPR

## 当日の様様



十勝産の食材を使った料理①



十勝産の食材を使った料理②



試食イベントの様子



交流会の様子

## 参加者の声（アンケートから抜粋）

### <ABC会員さまの声>

- ・豚肉は、きめが細かく脂身を存分に楽しめることができ、とても美味しかった！
- ・日本でこんなに美味しいチーズを作っているとは知らなかった、とても美味しい！
- ・どの食材も新鮮で品質が良かった。こんなに美味しいものをぜひ、北海道現地で食べてみたい。
- ・十勝地方の観光紹介もすごく興味深かった。
- ・次の日本旅行の時には温泉やウィンタースポーツでぜひ訪れてみたい。

### <現地バイヤー・シェフさまの声>

- ・とても美味しい豚肉だった。育て方等に拘っているように思える。
- ・今回のイベントをきっかけに北海道からの豚肉の仕入れを検討したい。
- ・チーズの加工食品もとても美味しかった。商社経由で商談を進めたい。

## <本件に関するお問い合わせ>

株式会社ABC Cooking Studio 広報  
北海道エアポート株式会社 総務・人事部 広報課

koho@jp.abc-cooking.com  
0123-46-2990（代表）