

在 ASEAN 日本政府代表部大使公邸にて 長崎県五島市の鮮魚を活用した「五島メ」昼食会をプロデュース

——産学官連携で科学的に証明された「最高鮮度」を、自社輸出でジャカルタへ直送——

2026年3月、インドネシア・ジャカルタの在 ASEAN 日本政府代表部大使公邸において、米谷光司大使ご出席のもと、長崎県五島市の豊かな海で育まれた鮮魚を主役とした昼食会が開催されました。本会食は、日本の地方が誇る高品質な水産資源を、ASEAN の外交拠点を通じて現地のハイレベル層へ紹介することを目的としています。

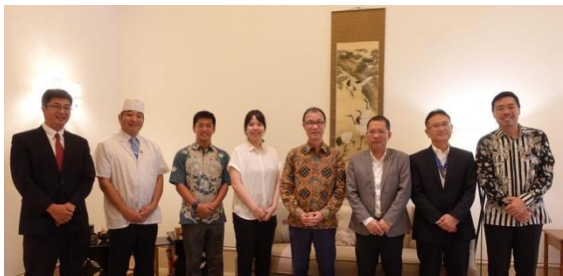
弊社は、本プロジェクトにおいて現地調整、そして自社による輸出実務までを一貫して遂行いたしました。五島列島の漁師が誇る伝統と科学的根拠に基づいた鮮度保持技術「五島メ（ごとうめ）」を施した鮮魚を、弊社が自ら輸出者となり、長崎からジャカルタまでダイレクトに届ける供給体制を実現しました。

■ 7日目でも透明度が続く「五島メ」の驚異的な品質

「五島メ」とは、長崎県五島市内の漁業者で、厳格な「五島メの匠認定試験」に合格し、専門知識と高度な技術を有する者だけが行える特別な鮮度保持処理です。主に定置網や一本釣りで漁獲された魚種を対象に、学術的エビデンスに基づいた4つの工程（①延髄刺殺、②放血、③神経抜き、④冷やしこみ）を徹底。これにより、一般的な処理と比較して氷蔵7日目でも身の透明度を維持し、生臭さの原因となる酵素劣化を抑制できることが科学的に証明されています。

当日は、この卓越した技術で届けられた鮮魚が、大使公邸料理人の手によって、そのポテンシャルを最大限に引き出した料理へと昇華されました。招待された各国のゲストは、その透明感あふれる身の美しさと、雑味のない濃厚な旨味に感銘を受け、日本の水産資源と加工技術の高さに驚きの声を上げました。

弊社は、五島市のような地方自治体と連携し、今後も ASEAN 市場への販路拡大を牽引してまいります。



在 ASEAN 日本政府代表部 米谷光司大使 コメント

この度、大使公邸において開催した昼食会にて、長崎県五島市の豊かな海で育まれた鮮魚を使用した料理を、招待者の皆様と共に味わうことができ、大変嬉しく思います。五島メの魚は、その優れた鮮度と漁師の方々の確かな目利きによる高い品質において非常に魅力的であり、日本の優れた水産資源の一つであることを改めて実感しました。今回、五島列島の鮮魚が森田料理人の手によって料理として提供され、その魅力を改めて感じる機会となりました。このような取り組みを通じて、五島市の素晴らしい水産物が今後インドネシアでも紹介され、より多くの方々に知られていくことを期待しています。

PT Klik Eat Indonesia について

PT Klik Eat Indonesia はインドネシアにおいて、現地最大の法人向けフードデリバリープラットフォーム foodspot.co.id を運営しています。2019年より長年のインドネシア事業経営を活かして、日本企業・スタートアップ、官公庁、地方自治体等向けに、インドネシア市場に関する市場調査やテストマーケティング、認証取得支援を行っております。

【会社概要】

社名：PT Klik Eat Indonesia

事業内容：日本企業・官公庁向け市場調査・コンサルティング・進出支援。現地最大の法人向けフードデリバリーサービス運営

HP：www.klik-eat.jp YouTube：<https://onl.bz/waxK865>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

PT Klik Eat Indonesia TEL：050-3707-0470 MAIL：contact@klik-eat.jp