

市政記者各位

福岡市内産の唐泊恵比須かきをシンガポールに初輸出します！！

福岡市では、地元水産物のブランド化・販路拡大に取り組んでおりますが、この度、福岡県と連携し、福岡市漁業協同組合唐泊支所の「唐泊恵比須かき」が、県内で初めてシンガポールへの輸出が承認され、同国の量販店にて販売されることになりました。

「唐泊恵比須かき」のシンガポールへの輸出にあたっては、福岡市漁業協同組合唐泊支所の徹底した衛生管理の取り組みが認められ、香港に続く新たな輸出先として、許可の承認がおりました。

つきましては、下記のとおりシンガポールへの輸出及び販売を行いますので、市民の皆様へお知らせいたしますとともに、出荷にいたるところについて取材いただきますようお願いします。

○梱包作業及び輸出日

- ・ 梱包作業 令和4年3月16日（水）
 - ・ 輸出日 令和4年3月17日（木）
- ※詳細スケジュールは別紙のとおり

【シンガポールでの販売について】

- ・ 販売期間
令和4年3月18日（金）～ 令和4年3月27日（日）
- ・ 販売場所
フィッシュマートサクラヤ（Fish Mart SAKURAYA）
154 West Coast Road#B1-50
West Coast Plaza Singapore 127371



福岡市農林水産局水産部水産振興課 担当：岡
TEL 092-711-4363（内線2671）
＜唐泊恵比須かきについてのお問い合わせ先＞
福岡市漁業協同組合 唐泊支所
TEL 092-809-2311

○輸出スケジュール

日付	時間	内容	場所
3月16日	17～18時	①唐泊支所にて梱包作業	福岡市漁協唐泊支所
3月17日	2～3時	②唐泊支所から鮮魚市場へ出荷	福岡市鮮魚市場
	6時	③鮮魚市場にて輸出業者がかき受け取り	福岡市鮮魚市場
	8時～	④福岡空港にて輸出準備	福岡空港
	10時55分	⑤シンガポールへ向け輸出	
	16時30分	⑥シンガポール到着	



※①と④については現地取材可能です。現地取材を希望される場合は、水産振興課までご連絡ください。特に④の取材の場合は、福岡空港の許可が必要となりますので3月15日（火）の17時までにご連絡ください。

○「唐泊恵比須かき」とは

福岡が誇る博多のブランドかきで、福岡市内で（博多湾で）唯一「生食可能な海域」として指定されている唐泊の地先において、福岡市漁業協同組合唐泊支所と漁業者が一体となって養殖を行っています。

名前の由来は、漁をもたらす神さま、恵比須さまと唐泊の地名を後世に残したいという想いから「唐泊恵比須かき」と名付けられました。

博多湾は、塩分濃度が高く、プランクトンも多いため、かき養殖に適していると言われており、新鮮さはもちろん、濃厚でプリプリの身と、大きく育った歯ごたえのある貝柱が特徴です。

また、唐泊支所や海づり公園内のかき小屋での販売に加え、香港への輸出にも取り組んでおり、多くの高級レストランで提供されています。



○衛生管理の取り組み

生産したかきは、漁業者が丁寧にかき殻をはずし、紫外線やオゾン、24時間以上のクリーンな海水のかけ流しによる殺菌を行っています。

また、漁業者の「安全性はどこにも負けない」という想いから、かきを毎月検査機関で衛生検査を実施しており、自信をもってお客さまにお届けしています。



発表日：令和4年3月14日

担当課：輸出促進課
直通：092-643-3525
内線：3936
担当者：大形（おおがた）、久保田

シンガポールに福岡県産「活かき」を初輸出します

～シンガポール政府が衛生管理プログラムを承認～

シンガポールに生きた殻付きかきを輸出するためには、都道府県ごとに衛生管理プログラム*を策定し、シンガポール政府の承認を受ける必要があります。

県では、これまで、福岡市及び福岡市漁業協同組合唐泊支所と連携して衛生管理プログラムの策定に取り組むとともに、販売に向けた商談の支援を行ってきました。

この結果、今年度、シンガポール政府からプログラムの承認を受け、輸出が可能となり、同国の量販店「フィッシュマートサクラヤ」において、福岡県産の「活かき」が初めて販売されることになりました。

*衛生管理プログラム

シンガポール向けに輸出される活かきについて、衛生管理方法、輸出手続き及び同国政府が定める衛生基準を逸脱した場合等の問題発生時における回収方法等を詳細にまとめたもの。

1 販売期間

令和4年3月18日（金）～ 令和4年3月27日（日）

2 場所

フィッシュマートサクラヤ (Fish Mart SAKURAYA)
154 West Coast Road#B1-50
West Coast Plaza Singapore 127371



フィッシュマートサクラヤHP

3 内容

福岡県産「からとまりえびす唐泊恵比須かき」 10シンガポールドル／3個（約842円）で販売



<唐泊恵比須かき>

博多湾の湾口で養殖されており、身入りが良く引き締まっているのが特徴。販売シーズンは毎年11月頃から3月頃まで。

4 取材について

輸出準備の様子について一部取材可能です（スケジュール参照）。現地取材を希望される場合は、3月15日（火）17時までに別紙「取材申込書」を提出してください。

特に福岡空港での取材を希望される場合は、福岡空港の許可が必要となりますので、必ずご連絡ください。

5 輸出スケジュール

日付	時間	内容	場所
3月16日（水）	17～18時	①唐泊支所にて梱包作業	福岡市漁協唐泊支所
3月17日（木）	2～3時	②唐泊支所から鮮魚市場へ出荷	福岡市鮮魚市場
	6時	③鮮魚市場にて輸出業者が商品を受け取り	福岡市鮮魚市場
	8時～	④福岡空港にて輸出準備	福岡空港
	10時55分	⑤シンガポールへ向け輸出	
	16時30分	⑥シンガポール到着	

※①及び④については、現地取材可能です。