



鹿児島和牛のおいしさを積極的にアピール



▲香港で数々のベストアワードに輝くイタリアンレストラン



KAGOSHIMA × HONGKONG



魅力満載！鹿児島の旅を発信

この交流会議を契機に、今後も相互の絆を強くし、発展させることで、県産品の輸出拡大や香港からの誘客促進など、県内経済の活性化につながることが期待されます。

鹿児島・香港便が毎日運航しますます近くで便利になった香港。

アジアの活気を感じに、ぜひお出かけされてみてはいかがでしょうか。

なお、次回の会議は、2年後の平成30(2018)年に鹿児島県で開かれる予定です。

【問い合わせ先】 県庁 国際交流課 099-286-2303 / かごしま PR 課 099-286-3050 / 観光課 099-286-2996



4

観光セミナー・商談会

観光セミナー・商談会では、現地旅行会社の商品企画を行う担当者らに対して、鹿児島の離島やトレッキング（山歩き）など、新しい観光資源や魅力などについてPRしました。

また、鹿児島から参加した観光関係者と旅行会社による、商談も活発に行われ、鹿児島への更なる誘客を目指しています。

3

イタリアンレストランへのトップセールス

香港の最高級イタリアンレストランにおいて、三反園知事が鹿児島和牛の売り込みを行いました。

鹿児島県は、黒毛和種の生産量全国一を誇り、「鹿児島和牛」のブランド名で販売されています。おいしさや安心・安全にこだわり、丁寧に育てられた鹿児島和牛は、きめ細やかな柔らかい肉質とバランスのよい霜降りが自慢。

知事は、レストランの幹部スタッフに対し、鹿児島には多くの日本一の食材があることをPRし、県産食材をレストランのメニューに入れて活用していただきよう、日本一の食材の魅力を伝えました。



鹿児島の本物の素材を堪能



知事主催のレセプションでは、貿易・観光の関係者など約110名が出席。

知事が日本一の鹿児島の食材をPRし、特設ブースでは、鹿児島黒牛やかごしま黒豚、ブリやカンパチを使った料理や焼酎、

鰯節の出汁が振る舞われ、鹿児島の日本一の味を堪能していました。本県の優れた素材の認知度がさらに高められ、参加者からは「鹿児島の食材はどれも美味しい」と大好評でした。

知事主催のレセプションでは、貿易・観光の関係者など約110名が出席。

鰯節の出汁が振る舞われ、鹿児島の日本一の味を堪能していました。本県の優れた素材の認知度がさらに高められ、参加者からは「鹿児島の食材はどれも美味しい」と大好評でした。

1

知事主催レセプション

知事主催のレセプションでは、貿易・観光の関係者など約110名が出席。

知事が日本一の鹿児島の食材をPRし、特設ブースでは、鹿児島黒牛やかごしま黒豚、ブリやカンパチを使った料理や焼酎、

鰯節の出汁が振る舞われ、鹿児島の日本一の味を堪能していました。本県の優れた素材の認知度がさらに高められ、参加者からは「鹿児島の食材はどれも美味しい」と大好評でした。

2

本格焼酎プロモーション

香港のショッピングモールK11で、「鹿児島焼酎祭 in 香港」を開催。鹿児島の蔵元による約30銘柄の焼酎の振る舞いや、さつま揚げなど特産品の提供、本場大島紬の展示などを行い、会場は鹿児島ムード一色に！

香港で有名な日本人タレントRieさんと知事のトークショーもあり、約2000人の来場者に鹿児島の魅力を発信しました。

香港で有名な日本人タレントRieさんと知事のトークショーもあり、約2000人の来場者に鹿児島の魅力を発信しました。



鹿児島のうまい本格焼酎で干杯(乾杯)！

