

富寿しシンガポールでの 本校産のコメの提供が始まりました！

！5月13日にシンガポールの消費者ヘインタビューを実施！

Web 会議ツールを活用したインタビューの実施

現在、シンガポールの「富寿し Novena 店」と「TOMMY`s SAKE BAR」の2店舗で、昨年産の本校の「コシヒカリ」が寿司のシャリや丼物の白米として提供されています。

そして、5月13日(火)の日本時間 15:00 から、Web 会議ツールを活用して、米の味や「GLOBALG.A.P.認証」の認知度、日本産米に関してインタビュー調査を行いました。

シンガポールの消費者からは、「コメの甘みが感じられて、寿司ネタによく合う味だ」「日本のコメは他国のコメと比べておいしい」など、好意的な意見を多くいただきました。

また、本校が玄米において取得している「GLOBALG.A.P.」という認証に関するインタビューでは、認知度が0%という結果で、「持続可能な農業生産」を目的としているG.A.P.認証の認知度を高めていく必要性を実感しました。

今後も、日本産米の普及や G.A.P.認証の認知度向上を目標に活動していきます！

下記の URL は上越タイムス社のオンライン記事です。

<https://j-times.jp/archives/99099>

