U.T.S.
United Trading Service

2026 年 7 月 6 日
United Trading Service 株式会社

ASEAN 日本政府代表部主催イベントにて 長崎県五島市の「五島〆」を提供

―日本酒文化の発信イベントにおいて、五島の高鮮度高品質鮮魚「五島〆」を日本酒とのペアリング食材として紹介―

2026 年 7 月 1 日、インドネシア・ジャカルタの ASEAN 日本政府代表部大使公邸において、ASEAN 日本政府代表部主催による日本食・日本酒文化発信イベント「Japanese Food and Culture Reception on the Occasion of the Sake New Year」が開催されました。本イベントは、新たな醸造年度の開始に合わせ、日本酒および日本食を通じて日本の食文化の魅力を紹介することを目的として開催されたものです。当日は、ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」の紹介、インドネシア国内で流通する日本酒の試飲・紹介、日本食とのペアリング体験などが行われました。このたび、United Trading Service 株式会社は、長崎県五島市の鮮魚処理手法である「五島〆（ごとうじめ）」により処理された鮮魚を、日本酒とのペアリングアイテムの一つとして本イベントに提案し、関係者との調整を経て、当日の料理に活用いただきました。

■ 日本酒との相性を引き出す「五島〆」の鮮魚

「五島〆」とは、長崎県五島市内の漁業者のうち、厳格な認定を受けた者だけが行うことのできる鮮度保持処理です。延髄刺殺、放血、神経抜き、冷やし込み等の工程を適切に行うことで、魚本来の透明感、旨味、食感を高い水準で保つことを目指す技術です。五島列島周辺の豊かな海域で漁獲された鮮魚は、漁師の確かな目利きと「五島〆」の処理技術により、雑味の少ない味わいと高い鮮度感を有しており、日本酒とのペアリングにおいても、その繊細な旨味を引き立てる食材として高い可能性を持っています。

■ 水揚げから約 10 日後でも、銀皮が残る高い鮮度状態を維持

日本に台風が接近していた影響により、当初予定よりも早いタイミングで水揚げ・出荷を行う必要があり、そのために、レセプション当日の提供時点では、水揚げからおよそ 10 日前後が経過した状態となっていました。しかし、レセプション当日の朝に現地で魚を捌いた際にも、皮を引いた身には、新鮮さの証である銀色の薄皮が美しく残っており、非常に優れた鮮度状態が保たれていました。これは、五島の漁師の方々による確かな目利きと、「五島〆」による鮮度保持効果の高さを示すものです。

通常、鮮魚を日本からインドネシアへ輸送する場合、漁獲後の時間経過や国際物流上の制約が品質維持の大きな課題となります。今回、台風接近という通常よりも難しい条件下においても、レセプション当日に高い品質で料理提供できたことは、「五島〆」の鮮魚が海外市場においても十分な競争力を有することを示す重要な実例となりました。

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞
United Trading Service 株式会社 TEL：050-5236-4848 MAIL：contact@united-trading.service.com

U.T.S.
United Trading Service

■ ASEAN の外交拠点で、日本酒・日本食・地域産品を一体的に発信

本イベントには、ASEAN 事務局職員、ASEAN 加盟国・対話国政府関係者、ビジネス関係者など約 60 名が参加しました。会場では、日本酒の試飲・紹介に加え、日本食とのペアリング体験が行われ、その一環として「五島〆」により処理された鮮魚を活用した料理が提供されました。参加者は、日本酒と日本食の組み合わせを通じて、日本の食文化の奥深さに触れるとともに、五島列島の水産資源と日本の鮮度保持技術の魅力を体験しました。また当日は、ジャカルタにおいて「五島〆」の鮮魚を味わうことのできる和食レストランについても紹介され、今後の現地展開に向けた認知向上の機会となりました。

United Trading Service 株式会社は、これまでにも長崎県五島市の鮮魚を自社輸出によりインドネシアへ届け、ASEAN 市場における日本各地の地域産品の販路開拓を進めてまいりました。今後も、地方自治体、生産者、現地関係者と連携し、日本の優れた地域産品を海外市場へ紹介する取り組みを継続してまいります。

関係者の方からのコメント

ASEAN 日本政府代表部　中條臨時代理大使 コメント

このたび、ASEAN 日本政府代表部が主催する日本食・日本酒文化発信レセプションにおいて、長崎県五島市の「五島〆」の鮮魚を、日本酒とのペアリング食材として提供できたことを大変嬉しく思います。当日は、来場された皆様から、鮮魚の鮮度の高さや味わいに驚きの声が多く寄せられ、提供された料理も瞬く間になくなるほど大変好評でした。美味しい日本酒に、日本の高品質な刺身を合わせて紹介することで、日本酒と日本食が持つ魅力をより立体的に感じていただけたものと思います。今回のレセプションを通じて、五島の豊かな海で育まれた鮮魚と、それを高い鮮度で届ける「五島〆」の技術が、ASEAN 関係者の皆様にも高く評価されたことを大変心強く感じています。今後も、このような機会を通じて、日本各地の優れた食材や食文化が、インドネシアをはじめ ASEAN 地域ひいては世界各地でさらに広く知られていくことを期待しています。

五島〆研究会　谷川会長 コメント

関係者の方々には、実際に五島まで来ていただき、五島の海や漁業の現場、そして「五島〆」の取り組みを直接見ていただきました。また、私自身もインドネシアを訪問し、現地で日本の魚に対する関心の高さを感じることができました。私たちは、五島で水揚げされる魚の中から、その時々で最も良い魚を目利きし、最高の状態で届けられるよう、一尾一尾に丁寧に「五島〆」を施しています。その品質には大きな自信を持っていましたが、今回、ASEAN 日本政府代表部主催のレセプションで非常に好評だったと聞き、大変嬉しく思っています。五島の魚は、海の豊かさと漁師の技術があってこそのものです。今後もインドネシアの皆様に、五島の本当に美味しい魚を食べていただき、「五島〆」の魅力をより多くの方に知っていただければと思います。

United Trading Service 株式会社について

United Trading Service 株式会社は日本各地の生産者の皆様に寄り添い、地域の誇る産品を海外へ繋ぐ架け橋となるために設立されました。現在までに日本各地の地方自治体様と連携し、インドネシアを始めとする ASEAN 各国向けの販路開拓支援や、各種輸出等を行っております。現在までに、富山県、石川県、沖縄県、神戸市、JA 十勝清水等への海外販路開拓支援実績を有する。

【会社概要】

社名：United Trading Service 株式会社
本社所在地：沖縄県浦添市
事業内容：海外販路開拓支援、各種商品の輸出入等
設立： 2022 年
HP： www.united-trading.service.com

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞
United Trading Service 株式会社　TEL：050-5236-4848　MAIL：contact@united-trading.service.com