



## 在マレーシア日本大使館 主催レセプション

### ■ 実施国概況

|          |   |
|----------|---|
| 首都       | : クアラルンプール  |
| 時差       | : -1時間  |
| 面積       | : 約329,735平方キロメートル(日本の0.87倍)  |
| 人口       | : 約2,772万人(2008年)   |
| 言語       | : マレー語(国語)、中国語、タミール語、英語   |
| 宗教       | : イスラム教、仏教、ヒンドゥー教、キリスト教など   |
| 一人当たりGDP | : 8,140.7ドル(2008年)  |
| 気候       | : 熱帯雨林気候に属しているマレーシアでは一年を通じて常夏の気候である。年間の平均気温は26～27℃で年較差は1～2℃。季節は雨季と乾季に分かれるが、どちらの季節でもスコールがある。   |
| 食文化      | : マレーシアの食文化は、マレー系、中国系、インド系といった3大民族によって構成されているため、食べ物については、各民族の特色が出ている。そのため、イスラム国家ではあるが、ハラール料理だけではなく、飲酒や豚肉などもレストラン等で食することができ、非常に食の自由度が高い。マレーシアは、南国なのでフルーツは非常に多彩であるが、国外からの輸入も少なくはない。 |



### ■ 事業概要

|         |  |
|---------|--|
| 実施国(都市) | : マレーシア (クアラルンプール)   |
| 日時      | : 2009年8月14日(金) 18:30～22:00  |
| 行事名     | : 岡山県農林水産物輸出促進フェア(英語名:「Okayama Food Festival」)   |
| 会場      | : 大使公邸   |
| 主催      | : 農林水産省、在マレーシア日本大使館、岡山県  |
| 出席者     | : 第1部: 約50名 / ホテル・レストラン関係者、小売業関係者、プレス関係者等<br>第2部: 176名(129組) / 政府関係者、財界著名人、ホテル・レストラン関係者、小売業者、プレス等。 |

|      |   |
|------|---|
| 実施概要 | : 岡山県農林水産物等の紹介、関係者との意見交換、プレスへの発信を2部構成にて実施した。<br>第1部: 岡山県農林水産物説明会、試食会<br>岡山県紹介DVDの放映、岡山県産「白桃」、「ぶどう」のプレゼンテーション、ぶどう4種(ピオーネ、オーロラ・ブラック、瀬戸ジャイアンツ、マスカット)と白桃の試食・アンケートの実施等を行った。また、第2部開始までの間、県庁職員と関係者などで意見交換・情報交換が行われたほか、県庁職員や大使館職員等がプレス関係者からの質問に対応した。<br>第2部: 和食デモンストレーション・試食会<br>岡山県提供の食材を使用した和食をビュッフェ・スタイルにて提供の上、日本人フルート奏者による演奏、公邸料理人による「岡山ばらずし」と「寿司にぎり」の寿司比較実演を行った。 |
|------|---|

フェア会場には以下2つのPR展示コーナーを設置し、岡山県産農林水産物のPRを実施した。

(1)「WASHOKU-Try Japan's Good Food」コーナー

岡山県より提供された農林水産物及び見た目に美しい和菓子を会場入口の正面に設置し、本事業の横断幕を前面に掲げることにより、本事業のPRのインパクトを高めることができた。

(2)「岡山屋」コーナー

本フェアの主力商品である「白桃」、「ぶどう(ピオーネ、オーロラ・ブラック、瀬戸ジャイアンツ、マスカットの4種類)」及び「メロン」を展示し、試食テーブルを設置した。POP及び商品解説チラシを置くことにより、食材の詳しい情報を出席者に提供することができ、商談のきっかけの場を提供できた。





在マレーシア日本大使館 主催レセプション

■ 提供メニュー


| メニュー           | 使用食材   | 生産者名               | 生産地 |
|----------------|--------|--------------------|-----|
| 焼き茄子           | 千両茄子   | JA全農おかやま県本部 野菜・花卉課 | 岡山県 |
|                | 穴子     | 岡山県漁業協同組合連合会       |     |
| 茄子田楽           | 千両茄子   | JA全農おかやま県本部 野菜・花卉課 |     |
| 天婦羅            | 千両茄子   | JA全農おかやま県本部 野菜・花卉課 |     |
|                | 穴子     | 岡山県漁業協同組合連合会       |     |
|                | しいたけ   | JA全農おかやま県本部 野菜・花卉課 |     |
|                | ごぼう    | JA全農おかやま県本部 野菜・花卉課 |     |
| サラダ            | トマト    | JA全農おかやま県本部 野菜・花卉課 |     |
|                | きゅうり   | JA全農おかやま県本部 野菜・花卉課 |     |
|                | アスパラガス | JA全農おかやま県本部 野菜・花卉課 |     |
| 握り寿司<br>岡山ばらずし | きゅうり   | JA全農おかやま県本部 野菜・花卉課 |     |
|                | マダコ    | 岡山県漁業協同組合連合会       |     |
|                | 穴子     | 岡山県漁業協同組合連合会       |     |
|                | ママカリ   | 岡山県漁業協同組合連合会       |     |
|                | レンコン   | JA全農おかやま県本部 野菜・花卉課 |     |
|                | しいたけ   | JA全農おかやま県本部 野菜・花卉課 |     |
|                | 朝日米    | 岡山パールライス株式会社       |     |
| 酢の物            | マダコ    | 岡山県漁業協同組合連合会       |     |
|                | ママカリ   | 岡山県漁業協同組合連合会       |     |
|                | レンコン   | JA全農おかやま県本部 野菜・花卉課 |     |
| 有馬煮            | 穴子     | 岡山県漁業協同組合連合会       |     |
| 黄にらいため         | 黄にら    | JA全農おかやま県本部 野菜・花卉課 |     |
| 密煮             | 黒豆     | JA全農おかやま県本部 野菜・花卉課 |     |
| 奉書巻き           | 冬瓜     | JA全農おかやま県本部 野菜・花卉課 |     |
| 翡翠煮            | 冬瓜     | JA全農おかやま県本部 野菜・花卉課 |     |
| おこわ            | 黒豆     | JA全農おかやま県本部 野菜・花卉課 |     |
| コンポート          | 白モモ    | JA全農おかやま県本部 果実課    |     |
| ブドウ            | ブドウ    | JA全農おかやま県本部 果実課    |     |
| もも             | モモ     | JA全農おかやま県本部 果実課    |     |
| メロン            | メロン    | JA全農おかやま県本部 果実課    |     |

■ 商品POP



**Eggplant (Senryo-Nasu)**  
Production area: Okayama Prefecture

Blessed with a mild climate, ample sunshine, and land suitable for cultivation, as well as over 30 years of experience in growing eggplants, Okayama Prefecture produces Senryo-Nasu that are highly valued in the market place. The plum-colored plant has a beautiful complexion and is famous for its crisp and soft pulp. Okayama markets eggplants throughout the year; the winter-spring eggplant is grown mainly in the southern part of the prefecture, while the summer-autumn eggplant is grown in the northern area.



**Tomato (Momotaro)**  
Production area: Okayama Prefecture

The Momotaro tomato is a sun-ripened sugar tomato grown in "Okayama-The Sunny Land". Grown mainly in the cool highlands in the mid-northern part of the prefecture, Momotaro tomatoes are nutrient-dense and tasty thanks to the temperature range between day and night.



在マレーシア日本大使館 主催レセプション

■ 商品POP



## Cucumber

Production area: Okayama Prefecture

It is characterized by its crispy, juicy, and light texture. The main produce is a summer-autumn cucumber, which is grown in the central part of the prefecture. However, there are also winter-spring cucumbers grown in a greenhouse, making this produce available throughout the year.

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU  
Try Japan's Good Food



## Asparagus

Production area: Okayama Prefecture

Blessed with brilliant rays of the sun in "Okayama-The Sunny Land", our asparagus enjoys a high reputation for its soft pulp and vivid green color. Mainly cultivated in an open field, with some greenhouse farming, this vegetable is marketed from the end of March through October.

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU  
Try Japan's Good Food



## Common Octopus (Shimotsui Octopus)

Production area: Okayama Prefecture

Caught off the coast of Shimotsui in the Seto Inland Sea, which has rapid and complex tides, the common octopus, or "Shimotsui octopus", is known nationwide for its thick arms and firm flesh. The octopus has also been eaten as a sun-dried product for long time. Octopus being dried in the sun is representative of the scenery one can find around the seas of Okayama, and is a main tourist attraction.

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU  
Try Japan's Good Food



## Conger eel (Anago)

Production area: Okayama Prefecture

Caught year-round, Conger from Seto Inland accounts for about one-third of the nation's fishery yield. In appearance, it is like eel, but nutritionally contains about half the fat. Characterized by its mild and non-greasy taste, it is served grilled, deep-fried as Tempura, or used in Japanese broth. This nocturnal fish stays under the sandy mud during the daytime, sticking its head out of a hole (aria), hence the name "aria-go".

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU  
Try Japan's Good Food



## Yellow leek

Production area: Okayama Prefecture

Unlike ordinary Oriental chives, the yellow leek is grown by blocking the sunlight using a thin veil of cloth causing it to turn bright yellow as it grows. The texture is soft yet crunchy, and its delicate sweetness piques your appetite. The soft hue of the yellow leek brings out the color of a dish. With its elegant, soft flavor, it is also highly appreciated as relish. Okayama produces approximately 70% of the yellow leeks grown in Japan.

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU  
Try Japan's Good Food



## Okayama Black Bean

Production area: Okayama Prefecture

Okayama boasts the country's largest production of black beans, which are mainly grown in the mid-northern part of the prefecture. They are large and shapely and have exquisite flavor and excellent texture. Eaten boiled, the immature pickings of black beans are savory with a strong sweetness and tastes fantastic, which makes them well suited as a relish to go with Japanese rice wine. The Okayama Prefecture is promoting the product branding of "Okayama Black Beans".

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU  
Try Japan's Good Food





在マレーシア日本大使館 主催レセプション

■ 商品POP



## Japanese Sardinella (Mamakari)

Production area: Okayama Prefecture

This is a specialty fish from Okayama. It tastes so good that you have to borrow (kari) cooked rice (mama) from your neighbor so that you can eat more. Thus, we get the name "Mamakari". It is in season during early summer and late autumn. It smells a less fishy than other fish, and tastes refreshing. It is most often eaten as a vinegared dish, since the dish tastes good and is also rich in calcium. Mamakari Sushi is representative of a local specialty of Okayama.

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU  
Try Japan's Good Food



## Lotus root

Production area: Okayama Prefecture

Grown in rich soil, our lotus root is very soft, and has a crispy texture with an elegant savory flavor. The southern part of Okayama Prefecture is a leading production area for lotus root in the country. The vegetable has many culinary uses. It may be served as Tempura, as a stewed dish, as a salad, or it can be grated and mixed with minced meat to make dumplings.

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU  
Try Japan's Good Food



## Burdock

Production area: Okayama Prefecture

Grown in well-drained sandy soil, the burdock is characterized by its white skin, soft pulp and sweetness. The prefecture also has other production areas with clayey red soil, not sandy soil; the burdock grown there is highly valued for its, delicate, crispy texture, and rich flavor.

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU  
Try Japan's Good Food



## Winter Melon

Production area: Okayama Prefecture

Soaked in the sun, winter melon grows as big as 4 kg by harvesting time. This summer vegetable is marketed from June to October, and is named "winter melon" because it can be stored, at room temperature, until winter while still maintaining its postharvest quality. Nutritionally, this fiber-rich vegetable contains 90% or more water, as well as vitamin C and potassium. Its taste is weak, so it is often prepared as a stewed dish, cooked with a thick sauce on top, or as an ingredient in soup.

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU  
Try Japan's Good Food



## Shiitake Mushroom

Production area: Okayama Prefecture

Shiitake mushrooms are popular for their fleshy texture and unique aroma. They are also very nutritious, containing many minerals and vitamins, and are a particularly rich source of ingredients that aid bone development. Shiitake are grown on the harvested branches of certain kinds of oak trees, which are seeded with spores and carefully monitored for temperature and humidity. Dried shiitake are even more delicious, because the drying process draws out the umami flavor.

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU  
Try Japan's Good Food





在マレーシア日本大使館 主催レセプション

■ 商品POP



## White Peach (Okayama Hakuto)

Production area: Okayama Prefecture

Okayama /hakuto is the generic name of the white peach grown in the Okayama Prefecture. Each fruit is carefully covered with a bag to protect it from rain, wind, and worms. Its porcelain-white pulp has excellent taste with a juicy and velvety texture. Shipment starts in mid-July, and it is marketed until mid-August with different varieties. Okayama has the largest planted acreage of white peaches in Japan.

**MAFF**  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

**WASHOKU**  
Try Japan's Good Food



## Grape (Muscat of Alexandria)

Production area: Okayama Prefecture

The name "Alexandria" derives from its spread around the world from the Mediterranean coast of Alexandria. Okayama boasts over 90% of Japan's production yield and acreage. This emerald green fruit with a tint of amber gives an elegant sweetness and has an exquisite musky aroma. It deserves the name: "Queen of Fruits".

**MAFF**  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

**WASHOKU**  
Try Japan's Good Food



## Grape (Pione)

Production area: Okayama Prefecture

It is an improved variety of *kyoho*, King of Grapes. Okayama Prefecture took the lead in developing technologies to grow seedless grapes. The large fruit of the Pione has a rich sweetness and a moderately sour taste. With its easily peeled skin, this fruit is very easy to eat. Pione matches the tastes of a wide range of consumers from the elderly to the young, and it is quite popular as a gift item. Okayama has the largest production acreage and yield in Japan.

**MAFF**  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

**WASHOKU**  
Try Japan's Good Food



## Grape (Aurora Black)

Production area: Okayama Prefecture

Like Pione, this seedless breed has a large fruit, with a rich sweetness and a moderately sour taste. The fruit rarely fall off the stem and they store well. This breed was developed by the Okayama Prefecture, and is now in the spotlight as the fruit for the next generation.

**MAFF**  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

**WASHOKU**  
Try Japan's Good Food



## Grape (Seto Giants)

Production area: Okayama Prefecture

This is a new breed of grapes that can be eaten with its peel. This green-colored grape with its refreshing sweetness is very popular amongst children. Once you start eating it, you can't stop.

**MAFF**  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

**WASHOKU**  
Try Japan's Good Food



## Melon

Production area: Okayama Prefecture

A major product of the region is a pure-line variety of Earl's Favorite Melon, which was particularly selected by the Ashimori district of Okayama City with its commitment to taste. The harvest season reaches its peak in July through October. The number of fruit per plant is limited to one, allowing each fruit to be grown with attentive care. The fruit has an elegant sweetness and superb texture, which melts in your mouth.

**MAFF**  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

**WASHOKU**  
Try Japan's Good Food





在マレーシア日本大使館 主催レセプション

■ メニューチラシ

(表面)



**CONTACT**  
Inquiries regarding each item

**Eggplant, Tomato, Cucumber, Asparagus,  
Yellow leek, Black bean, Lotus root,  
Burdock, Winter Melon, Mushroom**

National Federation of Agricultural Cooperative Associations  
Okayama Prefectural Headquarters  
Mr. Nobuhiro Ida  
TEL: +81-86-296-0109  
FAX: +81-86-296-0145  
E-mail: ida-nobuhiro@zennoh.or.jp  
WEB: <http://home.oy.zennoh.or.jp>

**Common octopus, Conger eel,  
Japanese sardines**

Okayama Prefectural Federation of Japan Fisheries Cooperatives  
Mr. Tomotoshi Morishita  
TEL: +81-86-262-4445  
FAX: +81-86-263-9678  
E-mail: t-morista@oygyoren.jf-net.ne.jp  
WEB: <http://www.jf-net.ne.jp/oygyoren/>

**White Peach, Grape, Melon**

National Federation of Agricultural Cooperative Associations  
Okayama Prefectural Headquarters  
Mr. Hiroaki Akita  
TEL: +81-86-296-0096  
FAX: +81-86-296-0145  
E-mail: akita-hiroaki@zennoh.or.jp  
WEB: <http://home.oy.zennoh.or.jp>

Inquiries regarding today's event: EMBASSY OF JAPAN  
Mr. Hiroshi Kusakabe  
TEL: (+60) 3-217 7-2714  
FAX: (+60) 3-214 7-6570  
E-mail: hiroshi.kusakabe@mofa.go.jp

\* If you are interested in purchasing any of the items introduced today,  
please contact the above.

The Ministry of Foreign Affairs of Japan  
**MAFF**  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
<http://www.maff.go.jp/aisshiki>





在マレーシア日本大使館 主催レセプション

■ メニューチラシ

(中面)



(短冊)

**MENU**

**Grilled Eggplant**  
1. Eggplant, 6. Conger eel

**Eggplant with *Dengaku* Miso-Topping**  
1. Eggplant

**Tempura**  
1. Eggplant, 6. Conger eel,  
11. Burdock, 19. *Shiitake* Mushroom

**Salad**  
2. Tomato, 3. Cucumber, 4. Asparagus

***Nigiri-Sushi* (Assorted vinegared rice balls with slices of fish/vegetable)**  
3. Cucumber, 5. Common Octopus, 6. Conger eel,  
9. Japanese Sardinella, 10. Lotus root,  
19. *Shiitake* Mushroom

**Vinegared dish**  
5. Common Octopus, 9. Japanese Sardinella,  
10. Lotus root

**Simmered Japanese Peppers**  
6. Conger eel

**Sauteed Yellow Leek**  
7. Yellow leek

**(Simmered) Black Beans**  
8. Okayama Black Bean

**Conger (eel) rolled with Winter Melon**  
12. Winter Melon

**Simmered Winter Melon**  
12. Winter Melon

**Okayama *Bara-Sushi* (Vinegared rice arranged with various ingredients)**  
3. Cucumber, 5. Common Octopus,  
9. Japanese Sardinella, 10. Lotus root,  
19. *Shiitake* Mushroom





在マレーシア日本大使館 主催レセプション

■ 開催の様子



第1部 説明会会場



岡山県農林水産物PRコーナー



第1部 説明会会場 試食会状況



第2部 フェア会場 大使挨拶



第2部 フェア会場 観光省次官挨拶



第2部 フェア会場 岡山県知事挨拶



第2部 フェア会場 岡山県議長会議長挨拶



中山公邸料理人による実演



観光省次官の日本プレス対応



第2部 フェア会場の様子



岡山県知事の地元プレス対応



農協と地元小売業者との商談状況







在マレーシア日本大使館 主催レセプション

■ 招待者の反応・評価

総合評価

今回のアンケートは、主力商品である「白桃」、「ぶどう(ピオーネ、オーロラ・ブラック、マスカット)」、「メロン」を重点的に実施した。総合的にみると、甘みが強く、やわらかい果肉をもつオーロラ・ブラックの評価が最も高く、現地で受け入れられやすい傾向が伺える。

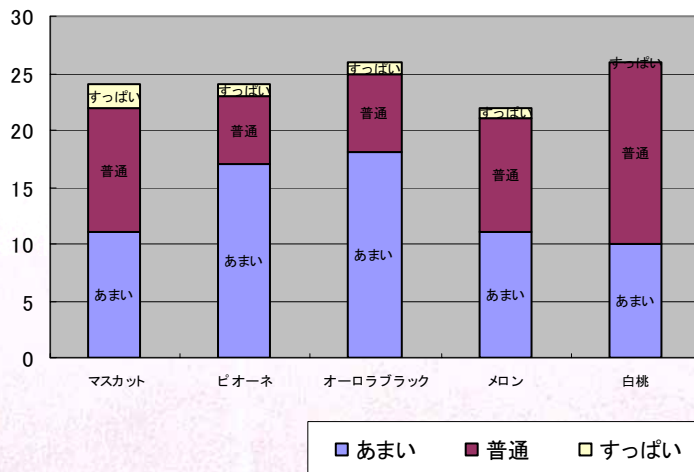
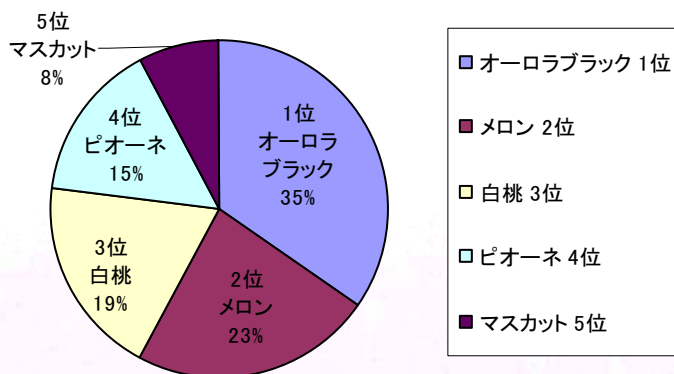
日本の果物に対する印象については、外見、味、価格のいずれも高い評価であったが、外見においては、全員から良いとの評価を受けた。

また、食材を購入する際に重視する項目については、パッケージデザイン、量(お得感)、信用表示の有無が上位3位を占めたが、複数の項目において大差はなく、様々な観点から食材を購入していることが見て取れた。

アンケート結果より

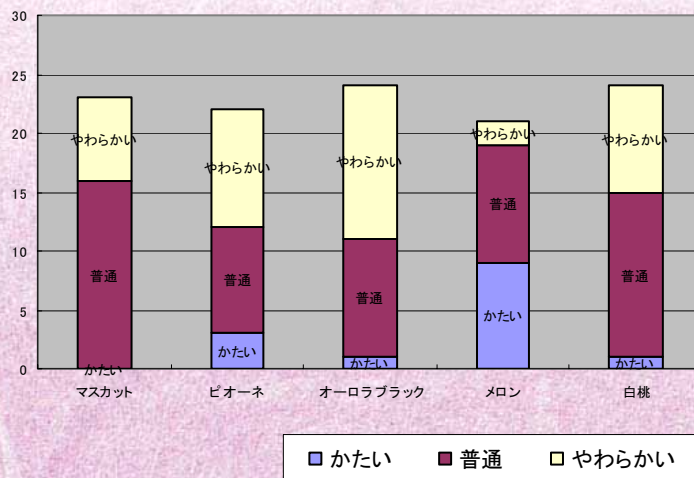
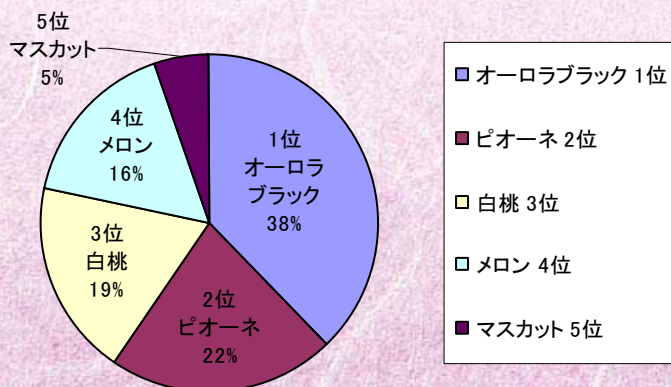
Q. 本日試食した果物の中で、あなたが最も気に入った果物は何ですか？

Q. あなたが感じた各果物の甘みはどうでしたか？



Q. 本日の果物の中で、味、価格、外観などに対して総合的にマレーシアで一番売れると思うのは何ですか？

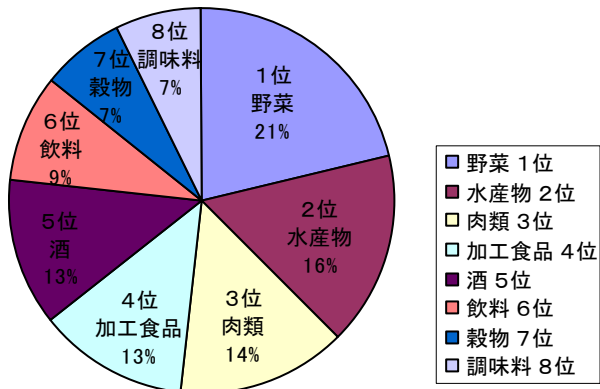
Q. あなたが感じた各果物の果肉の質はどうでしたか？



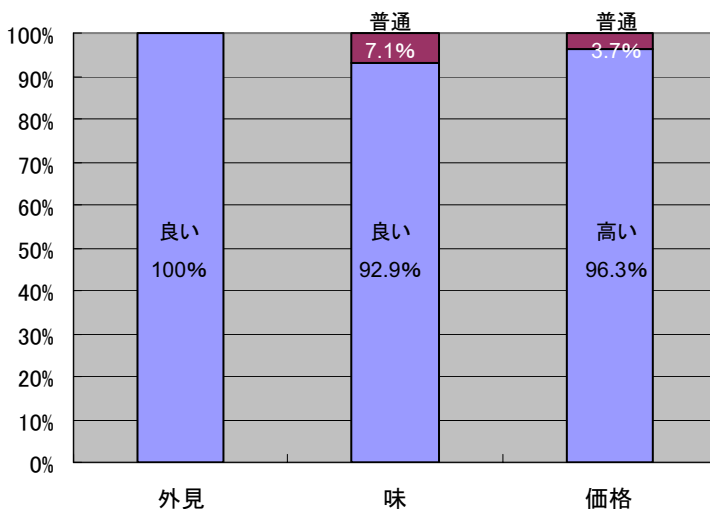


在マレーシア日本大使館 主催レセプション

Q. 今後果実以外で取り扱ってみたい、または興味のある日本食材は何ですか？

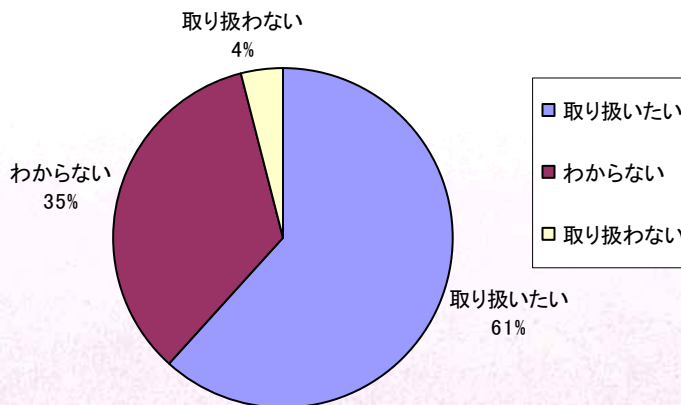
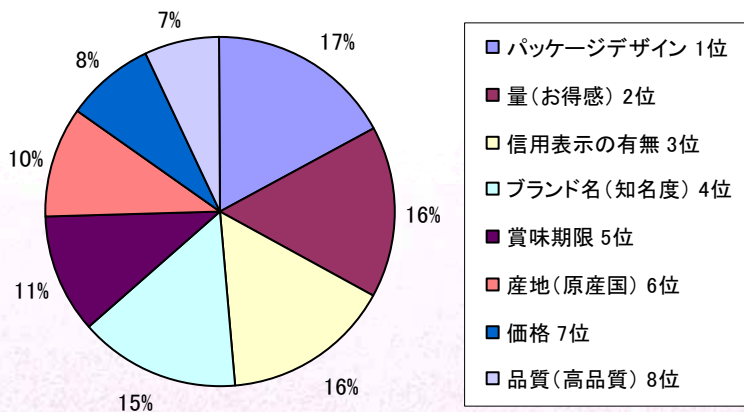


Q. 日本の果物に対する印象を教えてください



Q. 食材を購入する際に重視する項目に順位をつけて下さい？

Q. 今後、あなたのお仕事で日本産果実を取り扱ってみたいですか？



Q. 日本食材・日本食を購入または食する場所

【レストラン】

Ichibantei, Xenri, Kamimura, Ozeki, Zipangu, Kampachi, Sakae Sushi, Tai Toug, Rokumeikan

【スーパー】

Isetan, Jusco, Giant

【ホテル】

PJ Hilton, Nikko Hotel, Seri Pacific Hotel, Shangri-La Hotel, Equatorial

【その他】

Focal Marketing S/B, Euro Atlantic S/B

アンケート回収枚数28枚 (回収率15.9%)

|     |     |        |     |             |    |
|-----|-----|--------|-----|-------------|----|
| 男性  | 15名 | 20～29歳 | 2名  | 政府及び関係機関関係者 | 3名 |
| 女性  | 10名 | 30～39歳 | 7名  | 食品関係業者      | 9名 |
| 無記入 | 3名  | 40～49歳 | 12名 | メディア関係者     | 4名 |
|     |     | 50～59歳 | 5名  | その他         | 4名 |
|     |     | 60歳以上  | 1名  | 無記入         | 8名 |
|     |     | 無記入    | 1名  |             |    |





## 在マレーシア日本大使館 主催レセプション

## ■ 大使館 所感

大使館において、大使公邸を利用して地方自治体と連携した活動は、一昨年11月の岩手県、昨年7月の香川県農林水産物等輸出振興フェアの実施に次いで今回が3度目の試みであったため、事前準備等で前例を参考にすることができたところもあった。しかし、今回の岡山県の場合は、本事業開催にあたり、県側より「白桃」、「ぶどう」及び「メロン」について、流通・小売業等の関係者に広くPRするとともに、今後のマレーシア市場開拓の足掛りとしてとの強い要請があったことから、この要請に大使館がどのように応えていくことができるかが大きなポイントであった。

本年3月の大使の岡山県知事表敬訪問以降、県担当者フェアの構成、招待者、展示PR手法等について綿密な調整を行ってきたが、ジェトロ・クアラルンプール事務所の協力もあり、ビジネス担当者レベルから多くの出席者を得たため、岡山県に対して今後の商談のきっかけを十分に提供することができた評価している。

今回の主役商品である「白桃」、「ぶどう」、「メロン」はお土産も含め十分な量が確保でき、出席者に提供できたことにより、岡山の果物の美味しさに印象づけられ、その場で輸入したいとされる参加者との商談が一部行われるなど、強い手応えがあった。

その他、岡山県より「千両なす」、「黄にら」、「黒大豆」、「トマト」などの農産物や「ママカリ」、「マダコ」などの水産物等が、「試食会」用食材として提供して頂き、出席者の高い期待に応えるための工夫を凝らした料理を提供したことにより、岡山産果物のみならず、岡山産農産物ブランドの浸透にも貢献した。

本フェアを継続的なものとし実質的な輸出の拡大につなげる視点として、岡山県関係者によるフォローアップが重要であり、大使館としても、今回のプロモーション事前準備等を通じて得たネットワークやノウハウを活用し、今後とも特に富裕層等をターゲットとして、日本食材のマレーシアへの輸出量の増加に貢献できればと考えている。

## ■ トピックス

・当地は日本より空路では約6.5時間程度の距離に位置するものの、マレーシア到着以降の輸送基盤が未発達であるため、鮮度維持の課題は大きい。

・米については、プロモーション用であっても農業・農業関連事業省及び関税当局からの輸入許可が必要であるため、今回のフェアでは2ヶ月前から輸入許可を申請していたものの、最終的に許可を得ることが出来なかった。

## ■ メディア反応

2009年8月16日(日) 時事通信社 ホームページ 「マレーシアで白桃など売込み」

2009年8月17日(月) THE DAILY NNA (アジア経済情報紙) 「岡山県が農産物を売込み、白桃・ぶどう」

