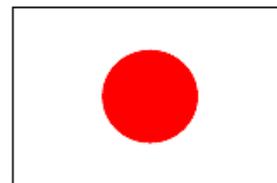
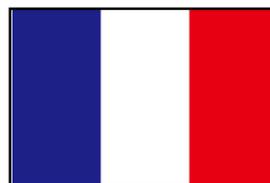


「日本産水産物の美味しさと安心安全を伝える」 試食アンケート調査



2018年10月21日(日)～24日(水)

SIAL Paris 2018

エグジビション テクノロジーズ 株式会社

2018年12月5日(水)、現在

SIAL Paris 2018におけるアンケート概要

- 2018年10月に開催された、SIAL Paris 2018において、水産物・水産加工品輸出拡大協議会ブース来訪者へ試食メニューを提供し、アンケートを519名より集計

- ① ブリ：創作寿司(柚子胡椒ペーストとマヨネーズを混ぜたソースをブリの握り寿司にかけた)
- ② ホタテ：刺身(ホタテの刺身にワサビと醤油をかけた)
- ③ かまぼこ：カクテルサラダ(板かまぼこをダイスカットし、アボガドやマンゴーなどのフルーツとミックスした)

- フランスにおける水産物消費・日本食文化に関する動向

- ・よく食べる魚種として、ホタテ、ブリの名前も挙げられ、年代別では50～60代で高い数値を示している。
 - ホタテ、ブリともに名前は挙がっているが、輸出拡大へ向け、全年代へより一層のピーアールが必要と推察される結果となった。
- ・水産物の調理方法としては“焼く”に次いで“生食”が続く。生食に抵抗がない人も、50%以上も存在している。
 - 生牡蠣等の貝類主体の生食文化は浸透しているため、日本の生食文化を浸透させやすいと推測。
- ・日本の水産物に対して高評価なイメージを持つ要素として、“味”、“鮮度”を挙げる回答者が多数となった。
 - 価格については、“高い”との意見が70%と香港、台湾に比べて10～20%多い。
- ・サステナビリティを考慮した製品を選ぶとした回答者が60%以上となった。
 - 持続的漁業に関心が高まってきていると推察されるため、サステナビリティの観点からもピーアールすることが輸出拡大へ重要と考えられる。

- 試食メニューへの反応

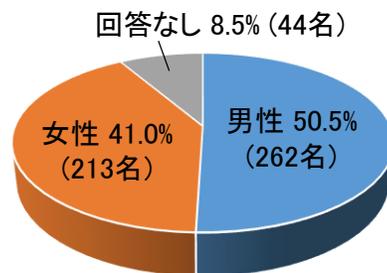
- ・ブリ、ホタテ、かまぼこともに、70～80%が“美味しかった”との回答を得た。
 - ブリ、ホタテの試食を通じ、生で魚を食べることに抵抗なく“美味しい”と感じる人が多いことが推察され、広い消費者を対象に生食としての水産物の販促が可能と考えられる。
 - 板かまぼこのカクテルサラダでの試食のため、かまぼこに対する評価とは一概に言えないが、今後、評価を高めた“味”と“食感”を活かしたプロモーションが有効であることが推察される。

519名が、アンケートに回答。男女の概ね半数ずつ、20代～50代までを中心にバランスの取れた回答を収集。職業は、輸入業者、流通業者、小売業者、外食業者で50%を占めた。

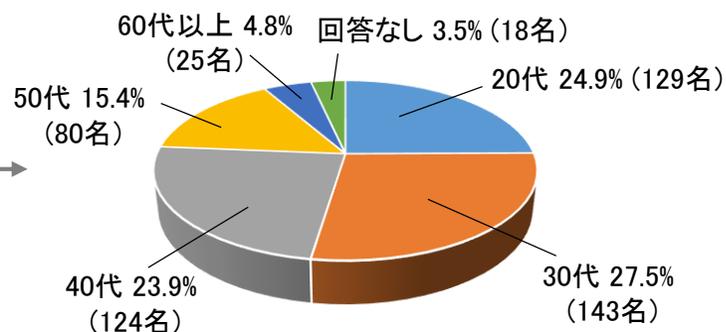
アンケート回答者内訳(計519名)

性別	男性	262名 (50.5%)
	女性	213名 (41.0%)
	回答なし	44名 (8.5%)
年齢別	20代	129名 (24.9%)
	30代	143名 (27.5%)
	40代	124名 (23.9%)
	50代	80名 (15.4%)
	60代以上	25名 (4.8%)
	回答なし	18名 (3.5%)
職業別	輸入業者	123名 (23.7%)
	流通業者	67名 (12.9%)
	小売業者	24名 (4.6%)
	外食業者	53名 (10.2%)
	教師・学生	66名 (12.7%)
	その他	186名 (35.9%)
収入別	1万円～3万円未満	106名 (20.4%)
	3万円～5万円未満	103名 (19.9%)
	5万円～7万円未満	42名 (8.1%)
	7万円～9万円未満	26名 (5.0%)
	9万円以上	91名 (17.5%)
	回答なし	151名 (29.1%)

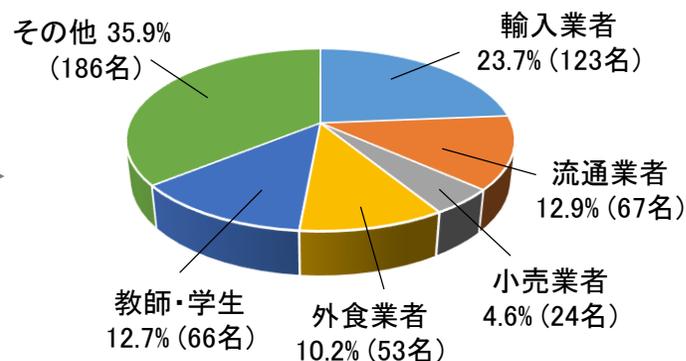
特筆事項



約半数ずつと男女でバランスの良いアンケートをとることが出来た。



20代～40代を中心に、比較的バランスの良いアンケートを取ることが出来た。

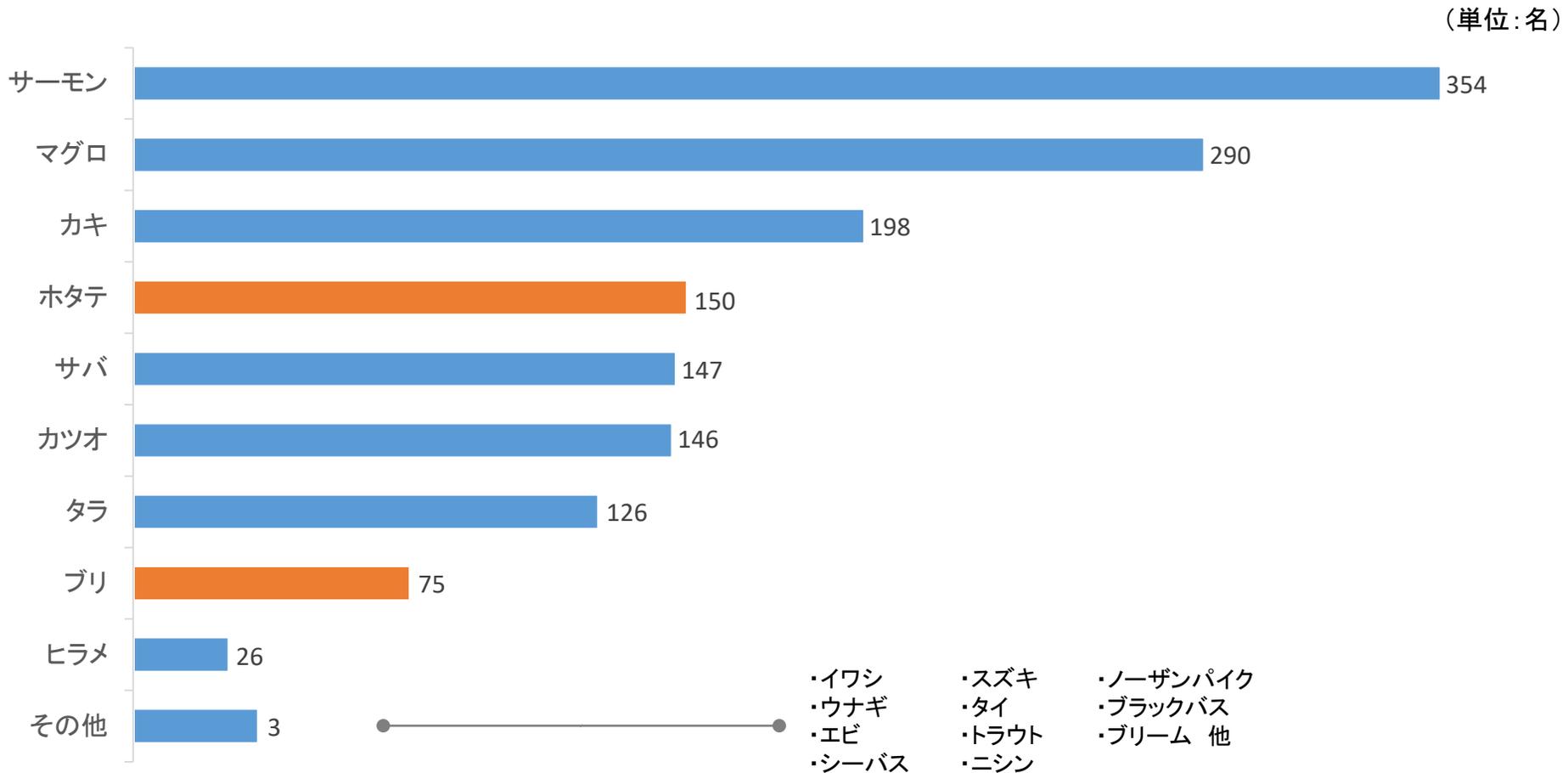


輸入業者が20%以上であるが、小売業者と外食業者でも約15%の回答を得た。

1. よく食べる魚の種類

サーモンの消費が最も多く、次いでマグロが続く。ホタテ、ブリもよく食べる魚種として回答を得た。

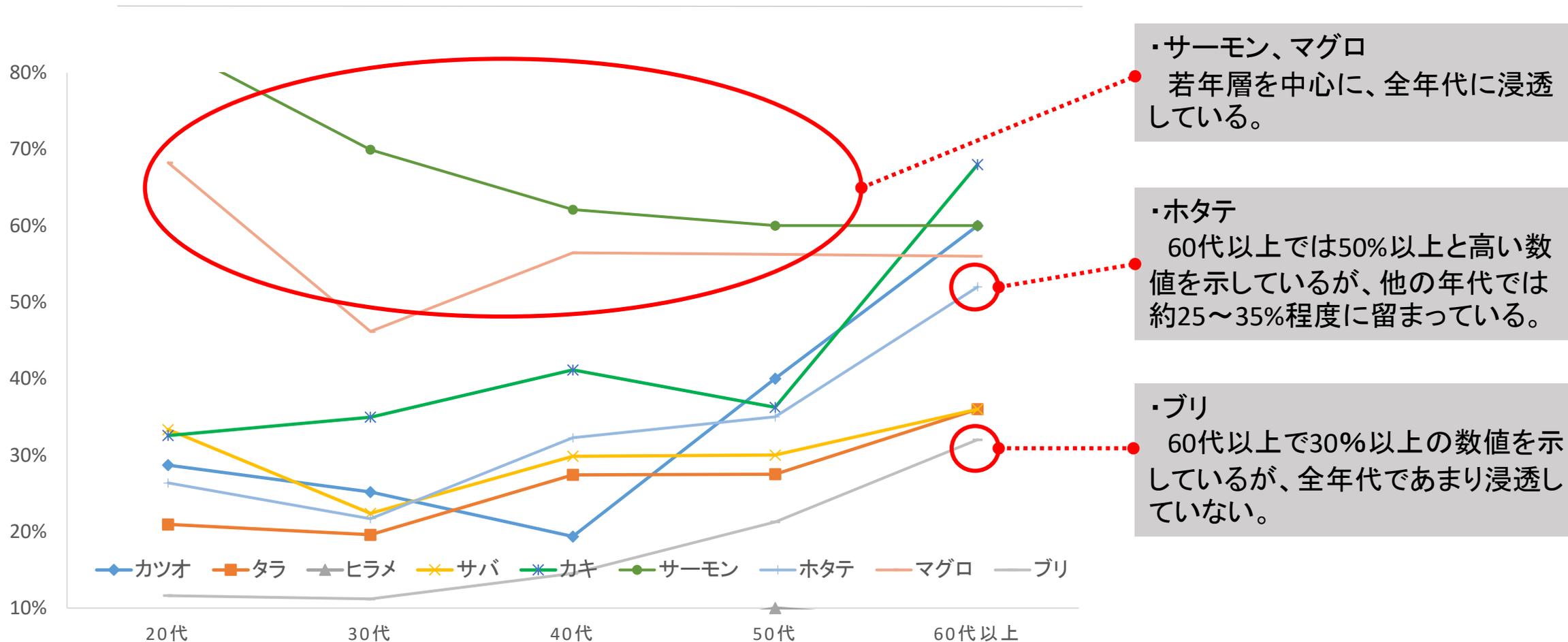
よく食べる魚の種類(複数回答)



2. 年代別のよく食べる魚の種類

サーモン、マグロともに、若年層を中心に全年代に広く浸透している。ホタテ、ブリは50～60代では高い数値を示しているが、若・中年層ではあまり浸透していない。特にブリの販路拡大には、全年代により一層のピーアールが必要であると推察される。

年代別のよく食べる魚の種類(複数回答)



居住圏別によく食べる魚種を集計。



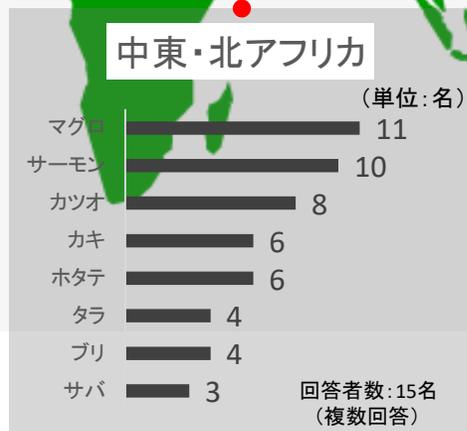
ウクライナ、エストニア、リトアニア、ロシア



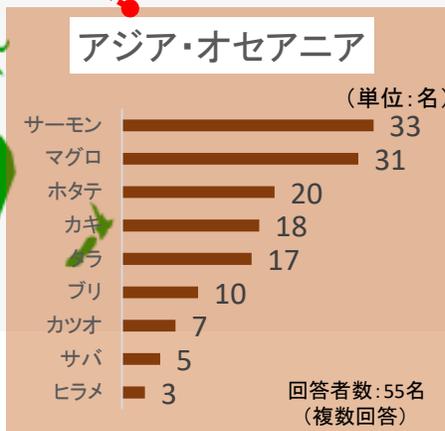
USA、カナダ



UK、イタリア、オランダ、キプロス、ギリシャ、スイス、スウェーデン、スペイン、チェコ、ドイツ、ハンガリー、フランス、ブルガリア、ベルギー、ポーランド、ポルトガル、ルーマニア



アルジェリア、UAE、イスラエル、エジプト、サウジアラビア、ジンバブエ、チュニジア、トルコ、南アフリカ共和国、モロッコ、モーリシャス、レバノン



インドネシア、韓国、タイ、台湾、中国、日本、フィリピン、ベトナム、香港、マレーシア

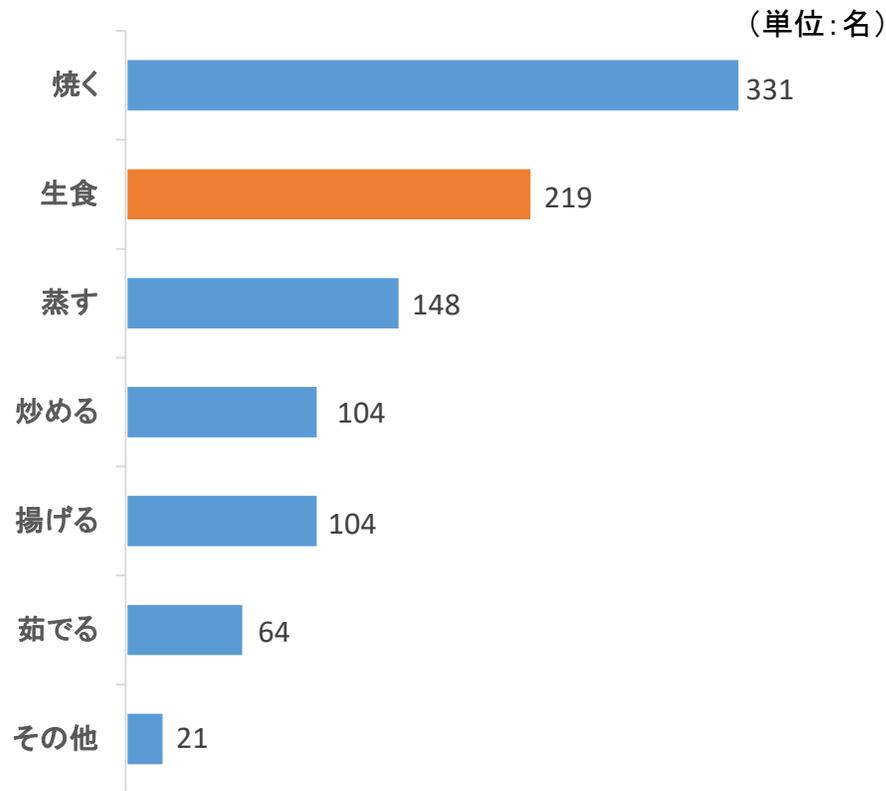


ブラジル、メキシコ

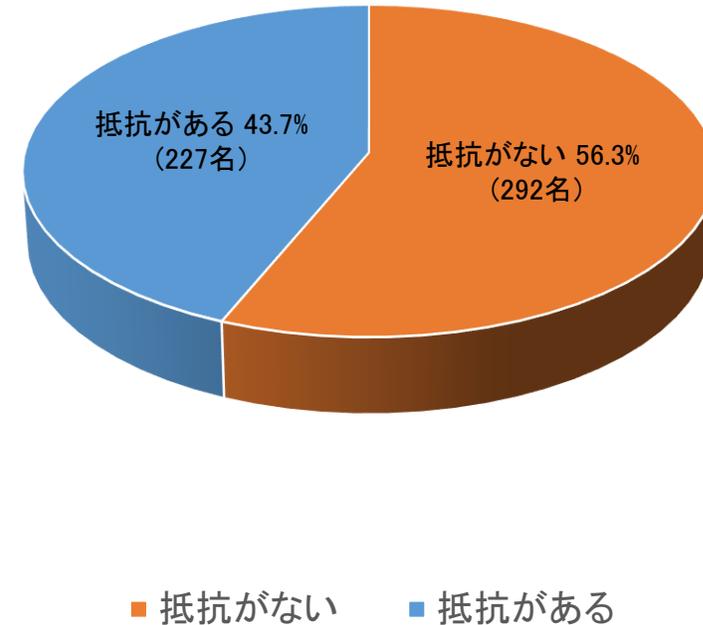
3. 普段の調理方法、および生食の抵抗有無

水産物の調理方法としては“焼く”が最も多く、“生食”が次に続く。生食に抵抗がない人が、50%以上も存在している。

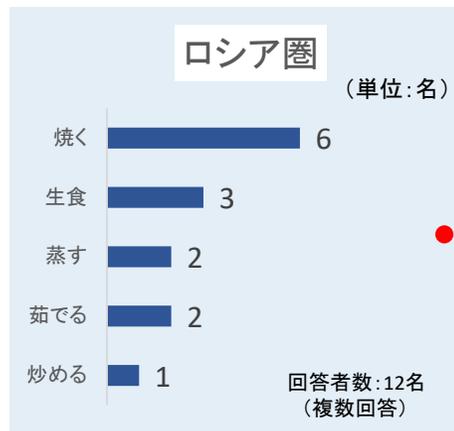
普段の調理方法(複数回答)



生食に抵抗がありますか



居住圏別に調理方法を集計。



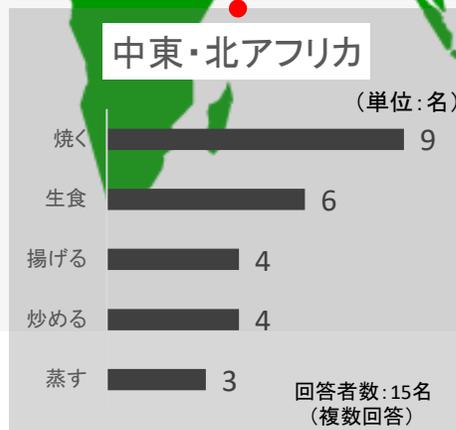
ウクライナ、エストニア、リトアニア、ロシア



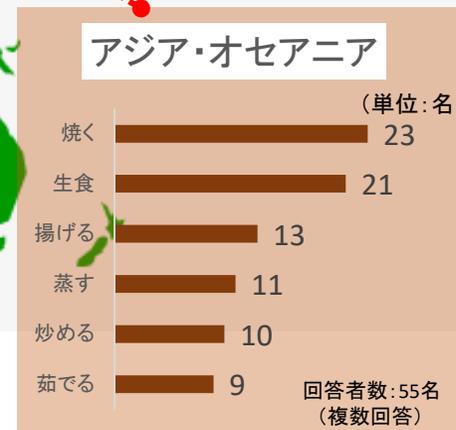
USA、カナダ



UK、イタリア、オランダ、キプロス、ギリシャ、スイス、スウェーデン、スペイン、チェコ、ドイツ、ハンガリー、フランス、ブルガリア、ベルギー、ポーランド、ポルトガル、ルーマニア



アルジェリア、UAE、イスラエル、エジプト、サウジアラビア、ジンバブエ、チュニジア、トルコ、南アフリカ共和国、モロッコ、モーリシャス、レバノン



インドネシア、韓国、タイ、台湾、中国、日本、フィリピン、ベトナム、香港、マレーシア

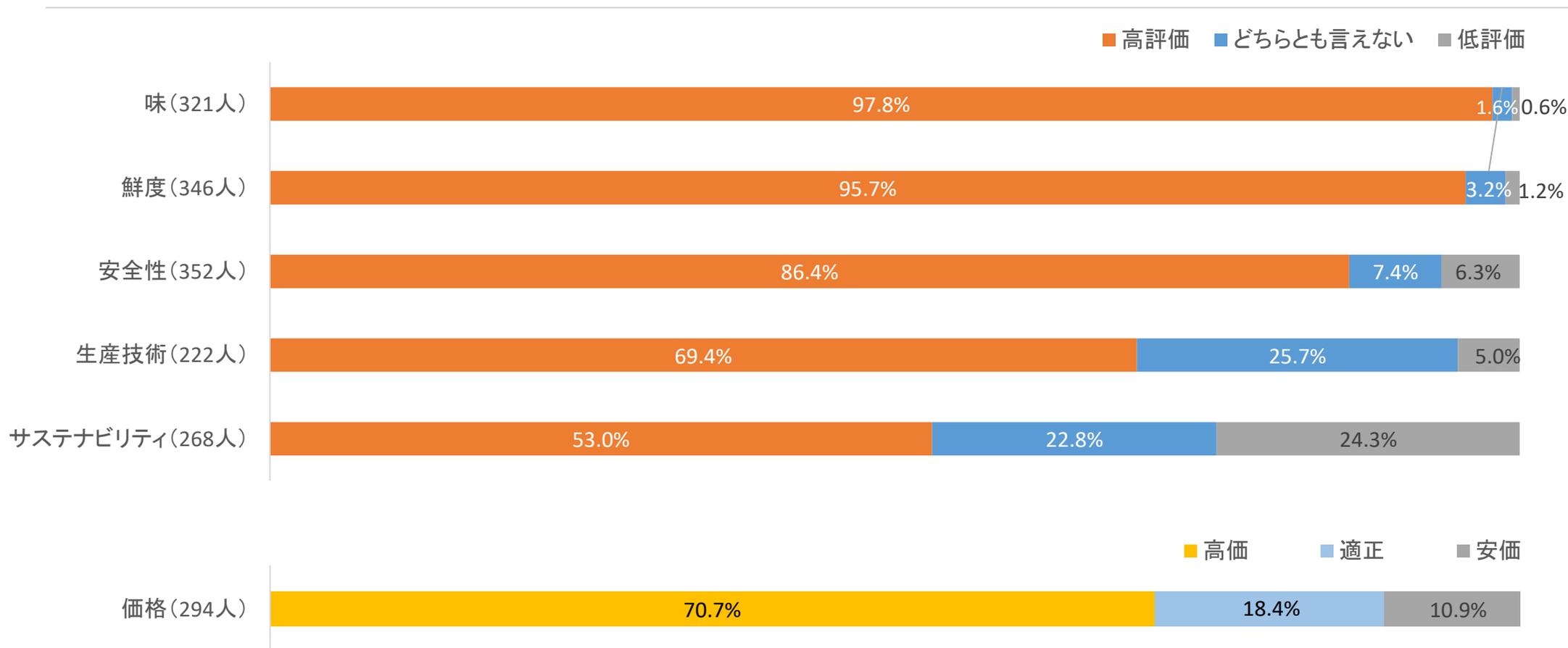


ブラジル、メキシコ

4. 日本の水産物のイメージ

日本の水産物に対して高評価なイメージを持つ要素として、“味”、“鮮度”を挙げる回答者が95%以上と多数。安全性も80%以上と高く、日本の水産物への高い評価が表れる回答が得られた。

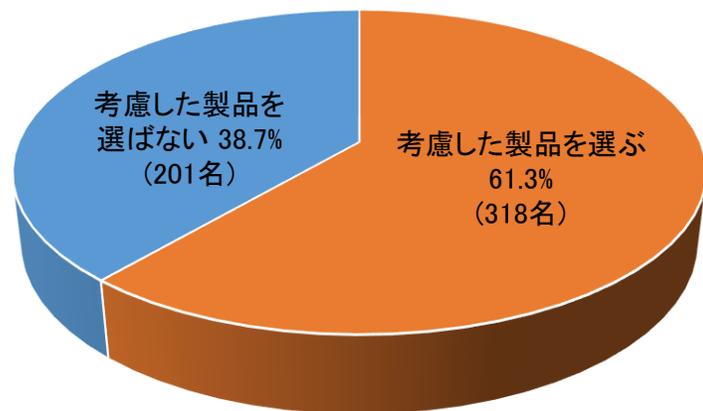
日本の水産物のイメージ(複数回答)



5. サステナビリティを考慮した製品、および認証の有無の確認

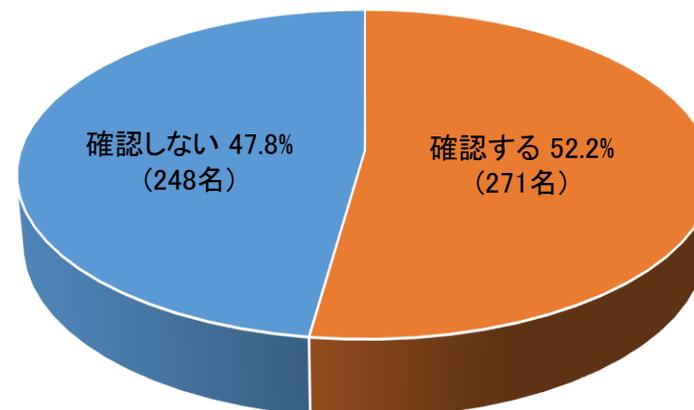
サステナビリティを考慮した製品を選ぶ回答者が60%以上、認証を確認する回答者も50%以上と、持続的漁業に関心が高まってきていると推察されるため、日本の水産物もサステナビリティの観点からもピーアールすることが重要と考えられる。

サステナビリティを考慮した製品を選びますか



■ 考慮した製品を選ぶ ■ 考慮した製品を選ばない

サステナビリティに関する認証の有無を確認しますか



■ 確認する ■ 確認しない

居住圏別にサステナビリティについての認識を集計。

ロシア圏

(単位:名)

サステナビリティを考慮した製品を選びますか？



サステナビリティに関する認証の有無を確認しますか？



ウクライナ、エストニア、リトアニア、ロシア

ヨーロッパ・北欧

(単位:名)

サステナビリティを考慮した製品を選びますか？



サステナビリティに関する認証の有無を確認しますか？

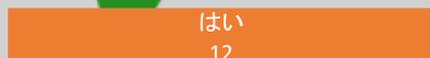


UK、イタリア、オランダ、キプロス、ギリシャ、スイス、スウェーデン、スペイン、チェコ、ドイツ、ハンガリー、フランス、ブルガリア、ベルギー、ポーランド、ポルトガル、ルーマニア

中東・北アフリカ

(単位:名)

サステナビリティを考慮した製品を選びますか？



サステナビリティに関する認証の有無を確認しますか？



アルジェリア、UAE、イスラエル、エジプト、サウジアラビア、ジンバブエ、チュニジア、トルコ、南アフリカ共和国、モロッコ、モーリシャス、レバノン

アジア・オセアニア

(単位:名)

サステナビリティを考慮した製品を選びますか？



サステナビリティに関する認証の有無を確認しますか？

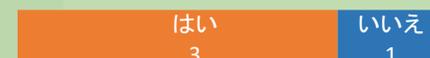


インドネシア、韓国、タイ、台湾、中国、日本、フィリピン、ベトナム、香港、マレーシア

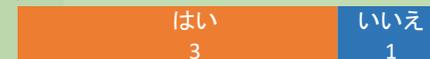
北米

(単位:名)

サステナビリティを考慮した製品を選びますか？



サステナビリティに関する認証の有無を確認しますか？



USA、カナダ

中南米・南米

(単位:名)

サステナビリティを考慮した製品を選びますか？



サステナビリティに関する認証の有無を確認しますか？

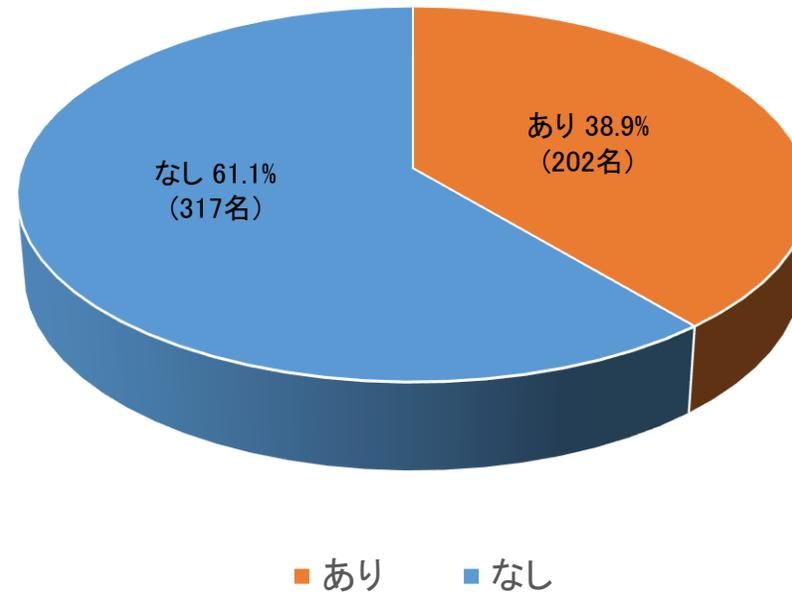


ブラジル、メキシコ

7. 来日経験の有無

来日経験がある回答者が約40%ながら、日本の水産物への評価の高さが伺えることから、今後もピーアールへの重要性が推察されるとともに、これからの水産物輸出拡大の可能性を感じることができた。

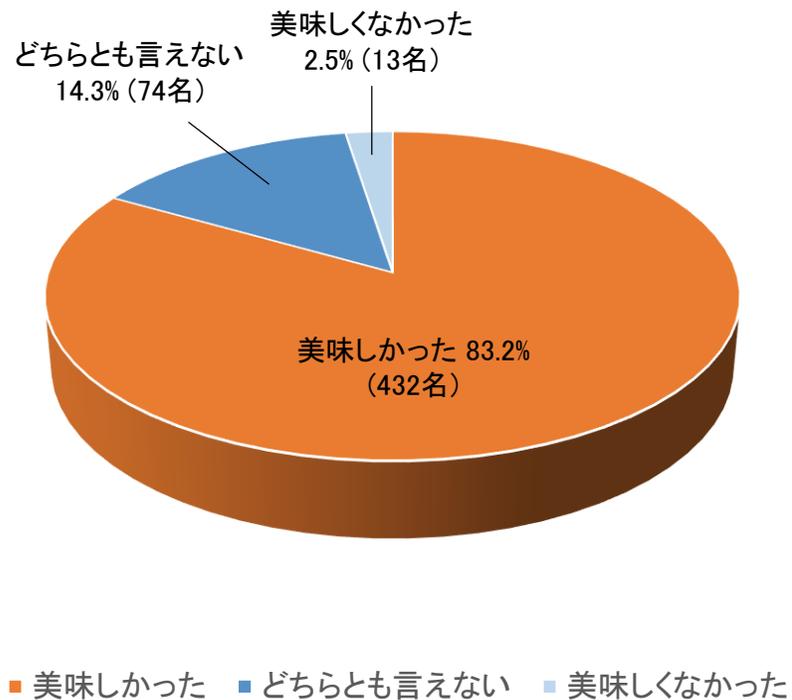
来日経験はありますか



8. 試食したブリの評価、および評価に影響を与えた要素

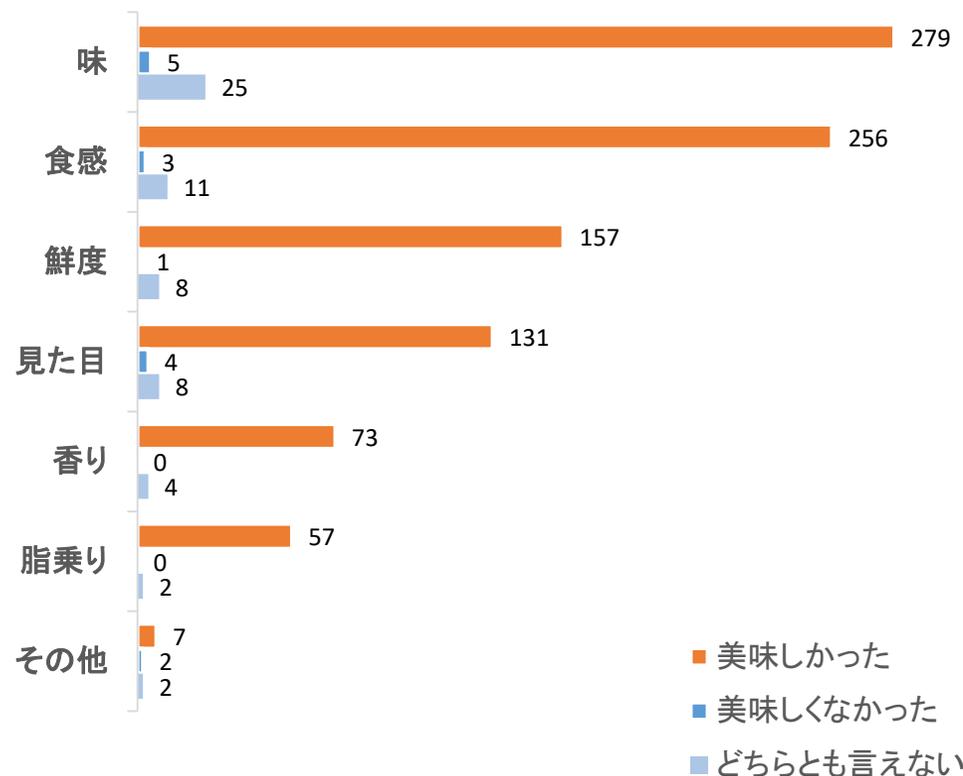
“美味しかった”との回答者が80%を超え、その理由として“味”“食感”を挙げる声が多数となった。

試食したブリはどうでしたか



評価に影響を与えた要素(複数回答)

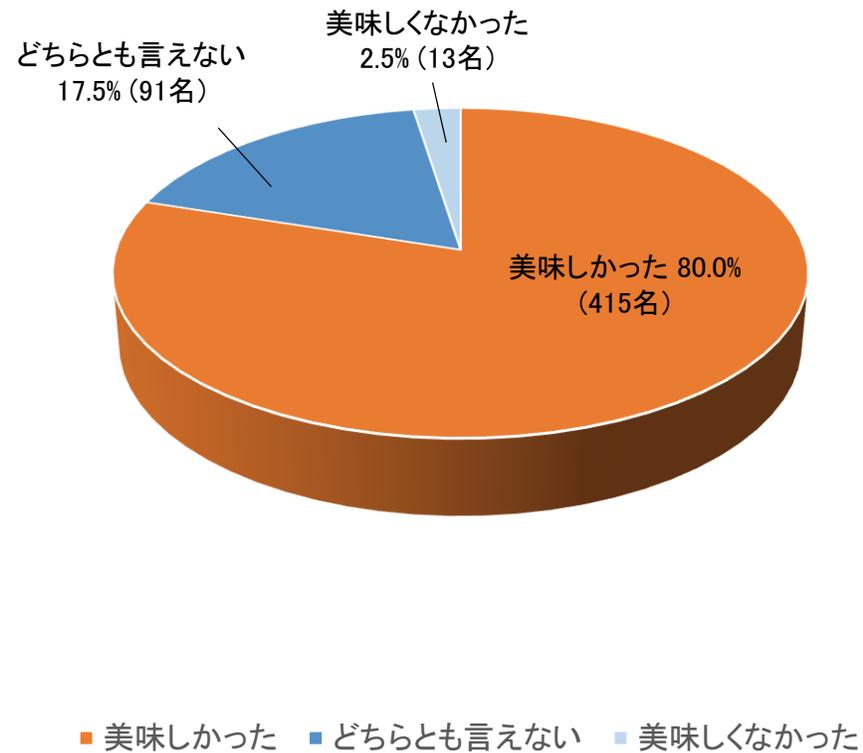
(単位:名)



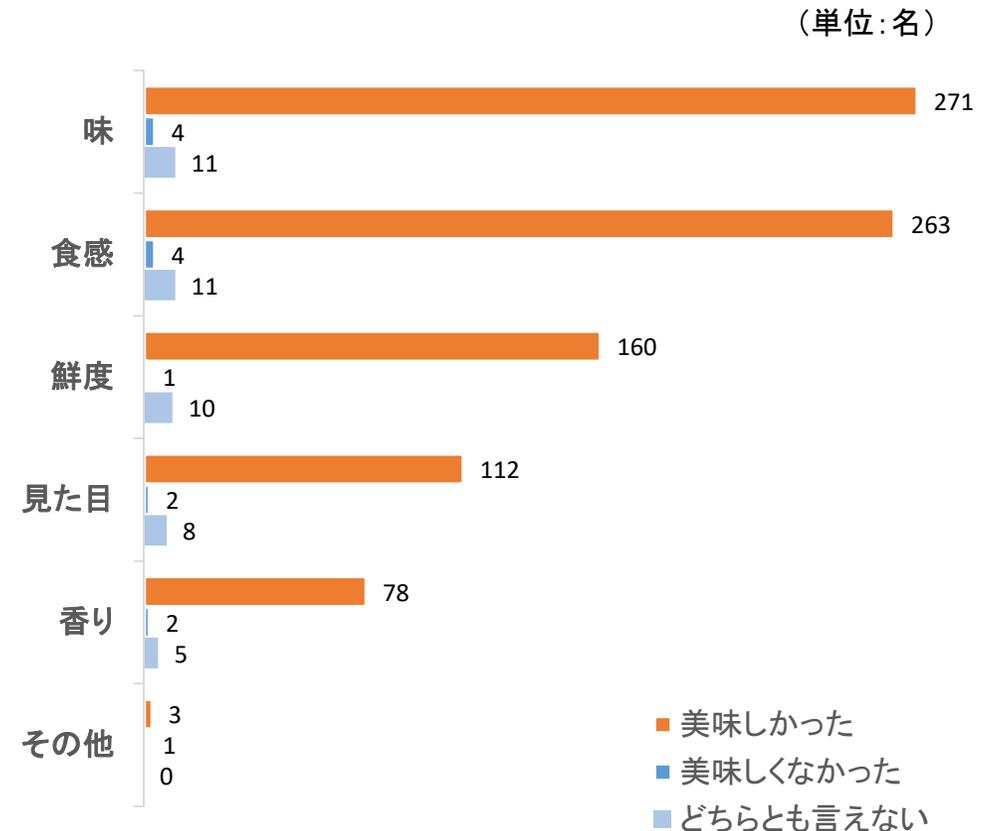
9. 試食したホタテの評価、および評価に影響を与えた要素

“美味しかった”との回答者が80%を超え、その理由として“味”“食感”を挙げる声が多数となった。

試食したホタテはどうでしたか



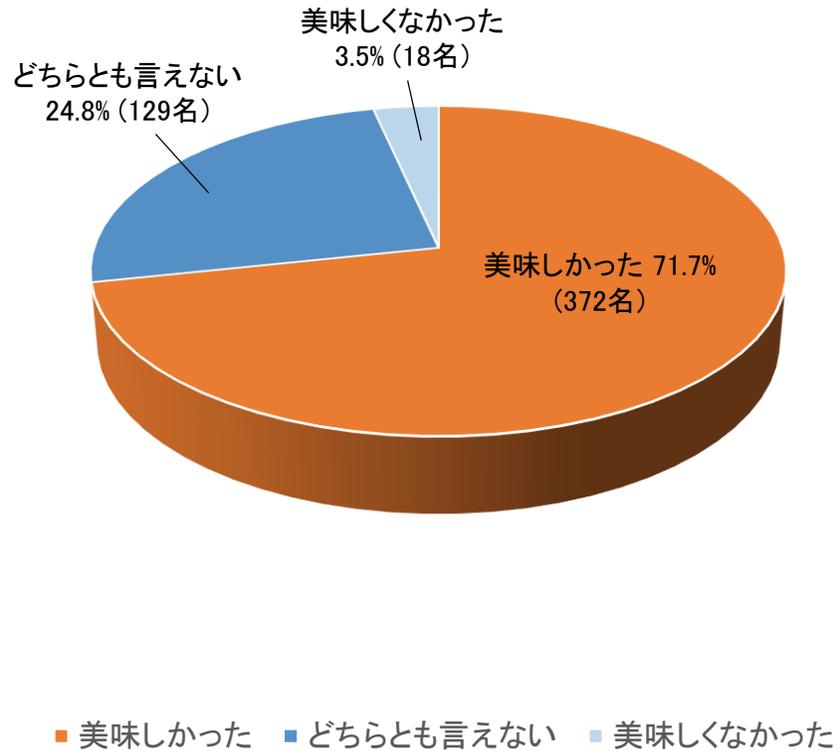
評価に影響を与えた要素(複数回答)



10. 試食したかまぼこの評価、および評価に影響を与えた要素

“美味しかった”との回答者が70%を超え、その理由として“味”“食感”を挙げる声が多数となった。

試食したかまぼこはどうでしたか



評価に影響を与えた要素(複数回答)

