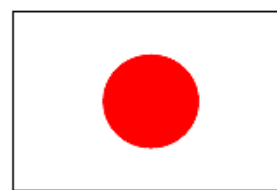
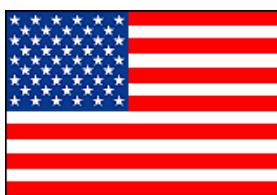


# 「サンフランシスコ商談会」

Excellent Japanese Seafood Promotion Fair

～ Business Matching and Tasting Event ～

試食アンケート調査



2019年2月9日(土)

エグジビション テクノロジーズ 株式会社

2019年3月14日(木)

## サンフランシスコ商談会におけるアンケート概要

- 2019年2月に米国・サンフランシスコの和食レストラン・GINTOに於いて商談会を開催し、来場者へ試食メニューを提供、アンケートを45名より集計  
① マグロ : 創作寿司(煮切り醤油ソース)、② ブリ : 創作寿司(酢味噌ソース)、③ ホタテ : 創作寿司(雲丹ソース)④ マダイ : 創作寿司(塩レモン)の4魚種を寿司にして創作ソースなどで提供した。

- 米国・サンフランシスコ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、サーモンに次いで、マグロ、ブリ、ホタテの名前も挙げられ、年代別では40代以外では、高い数値を示している。
  - ブリ、ホタテ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PRが必要と推察される結果となった。また、今回のアンケートでは、40代の食べている魚種がサーモン以外には少ない結果となったことから、マグロ、ブリ、ホタテともに、40代へのPRも重要と、推察される結果となった。
- ・ 水産物の調理方法としては“生食”がもっとも多く、約85%以上も存在している。
  - 生牡蠣等の貝類主体を食す文化が浸透しているため、日本の生で魚を食べる文化を浸透させやすいと推測される。この数値は、同じ生牡蠣等を食す文化があるフランスよりも30%多い結果となった。
- ・ 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”、“安全性”、“鮮度”を挙げる回答者が90%以上と、日本の水産物への高い評価が表れる回答が得られた。
  - 価格については、高価との意見が80%以上と、フランスに比べて15%程度多い結果となった。しかしながら、収入9万ドル以上が約50%と、高所得者が多いことから、日本の水産物の高価な理由が、美味しさ、安全性、鮮度が良いことであることをPRすることで、輸出拡大へ重要と考えられる。

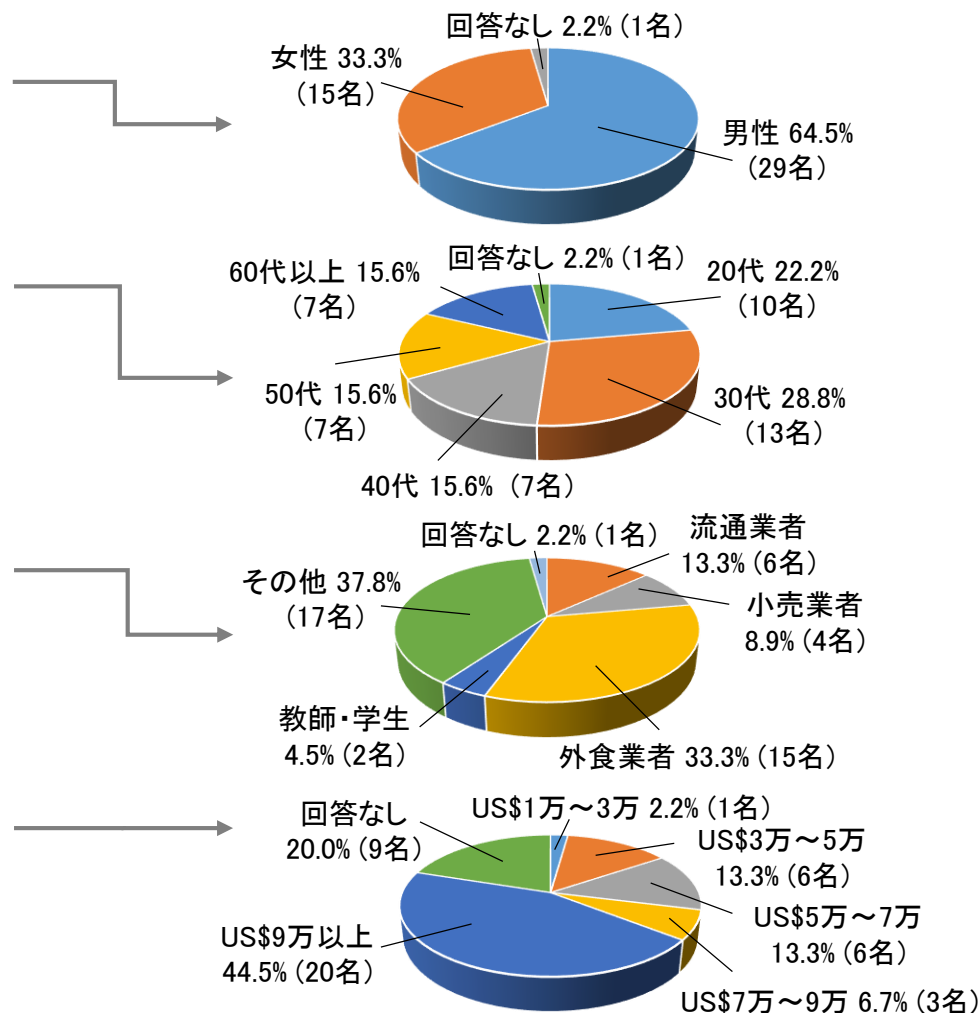
- 試食メニューへの反応

- ・ マグロ、ブリ、ホタテ、マダイともに、75~90%が“美味しかった”との回答を得た。
  - 生で魚を食べることに抵抗がなく、その鮮度の良さに起因した味や食感を、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、刺身や寿司での形態をはじめとする日本産水産物の販促が可能と考えられる。

45名が、アンケートに回答。20代～60代の各年代から、バランスの取れた回答を収集。職業は、流通、小売、外食業者などの食品関係者が過半数をを占めた。

アンケート回答者内訳(計45名)

性別	男性	29名 (64.5%)
	女性	15名 (33.3%)
	回答なし	1名 (2.2%)
年齢別	20代	10名 (22.2%)
	30代	13名 (28.8%)
	40代	7名 (15.6%)
	50代	7名 (15.6%)
	60代以上	7名 (15.6%)
	回答なし	1名 (2.2%)
職業別	輸入業者	0名 (0%)
	流通業者	6名 (13.3%)
	小売業者	4名 (8.9%)
	外食業者	15名 (33.3%)
	教師・学生	2名 (4.5%)
	その他	17名 (37.8%)
	回答なし	1名 (2.2%)
収入別	1万US\$～3万US\$未満	1名 (2.2%)
	3万US\$～5万US\$未満	6名 (13.3%)
	5万US\$～7万US\$未満	6名 (13.3%)
	7万US\$～9万US\$未満	3名 (6.7%)
	9万US\$以上	20名 (44.5%)
	回答なし	9名 (20.0%)



特筆事項

男女比では、男性の回答者が多かった。

20代～60代から比較的バランスの良いアンケートを取ることが出来た。

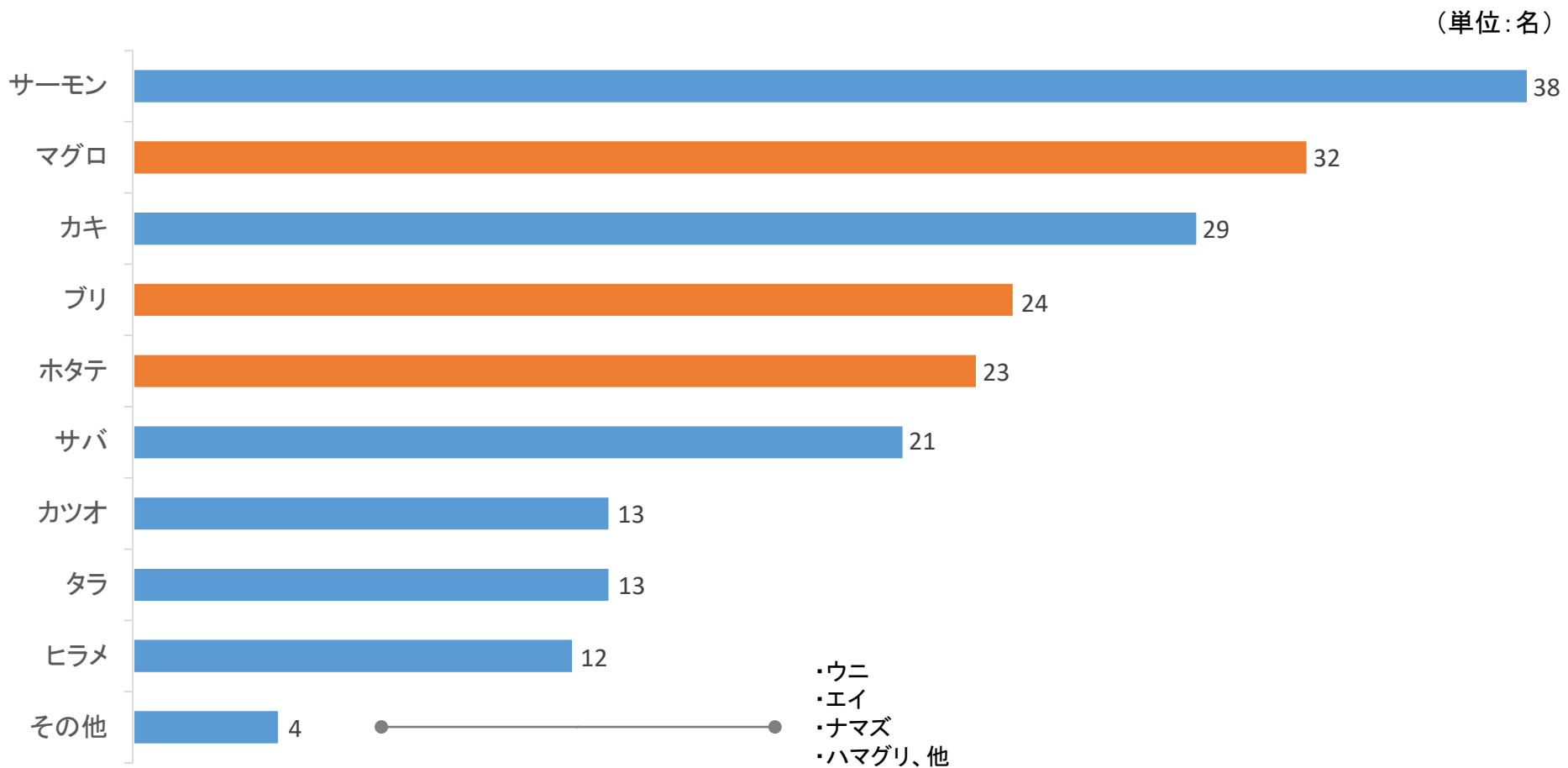
外食業者が最も多く約33%、流通業者が約13%、小売業者が約10%の回答を得た。

9万ドル以上が約50%と、半数を超える回答を得た。

## 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。ブリ、ホタテもよく食べる魚種として回答を得た。

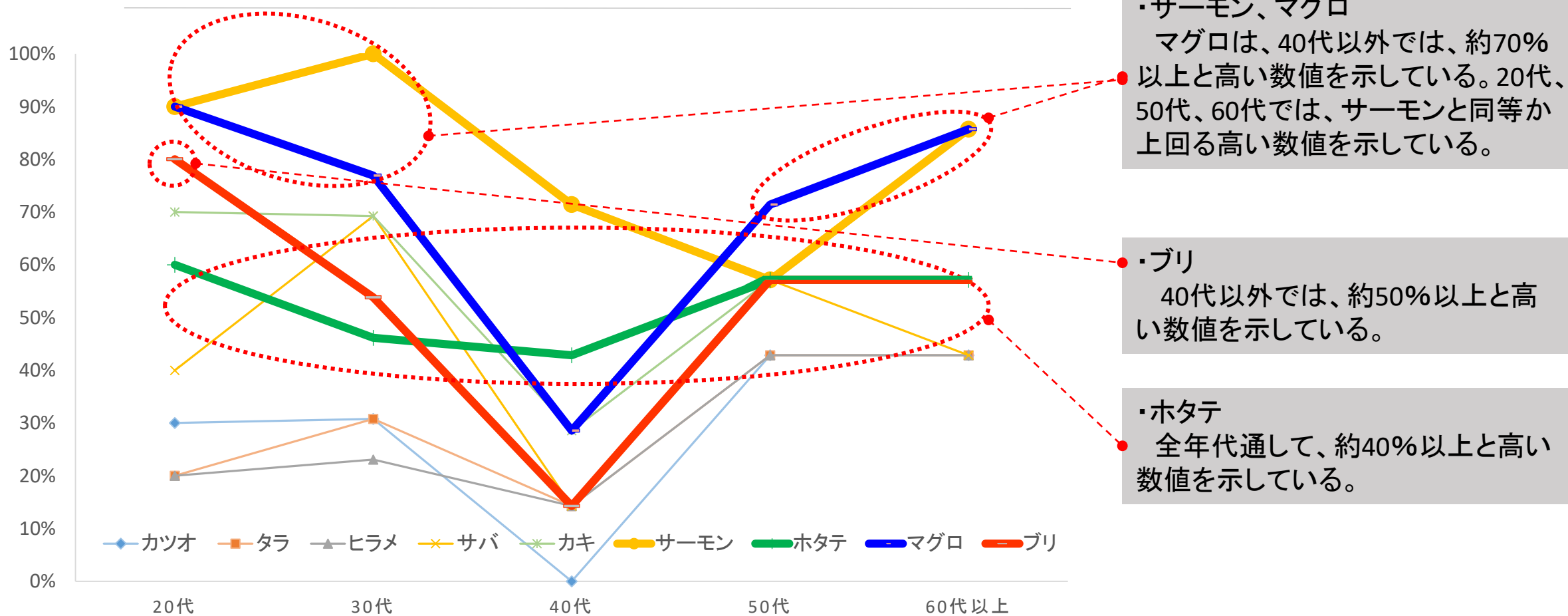
### よく食べる魚の種類(複数回答)



## 2. 年代別のよく食べる魚の種類

サーモン、マグロ、ブリ、ホタテは、若年層を中心に浸透している。40代はサーモン、ホタテ以外の魚種が約30%以下との結果となった。

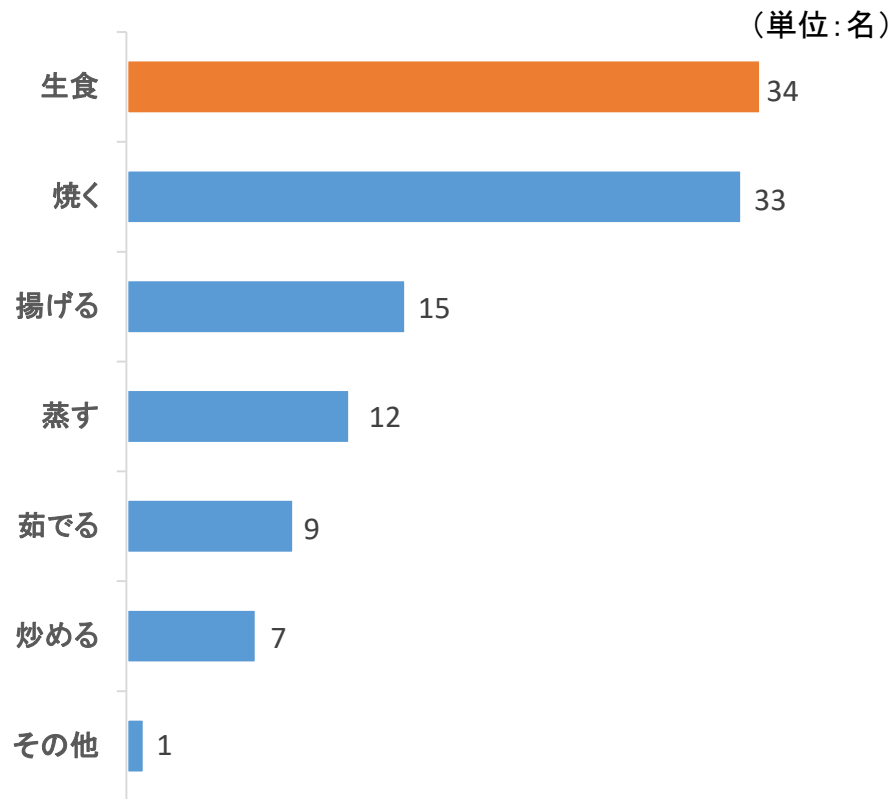
### 年代別のよく食べる魚の種類(複数回答)



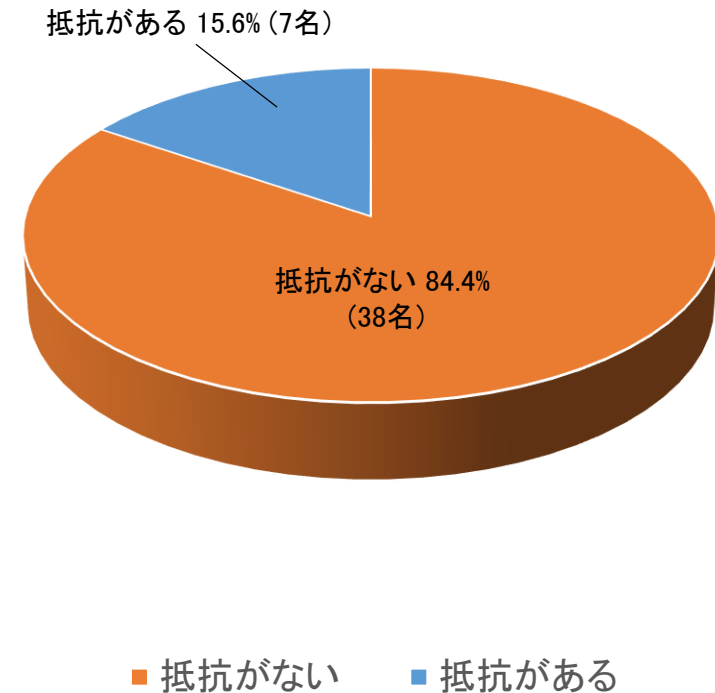
### 3. 普段の調理方法、および生食の抵抗有無

水産物の調理方法としては“生食”と“焼く”がほぼ同等数で、生食に抵抗がない人は、約85%以上も存在している。

普段の調理方法(複数回答)



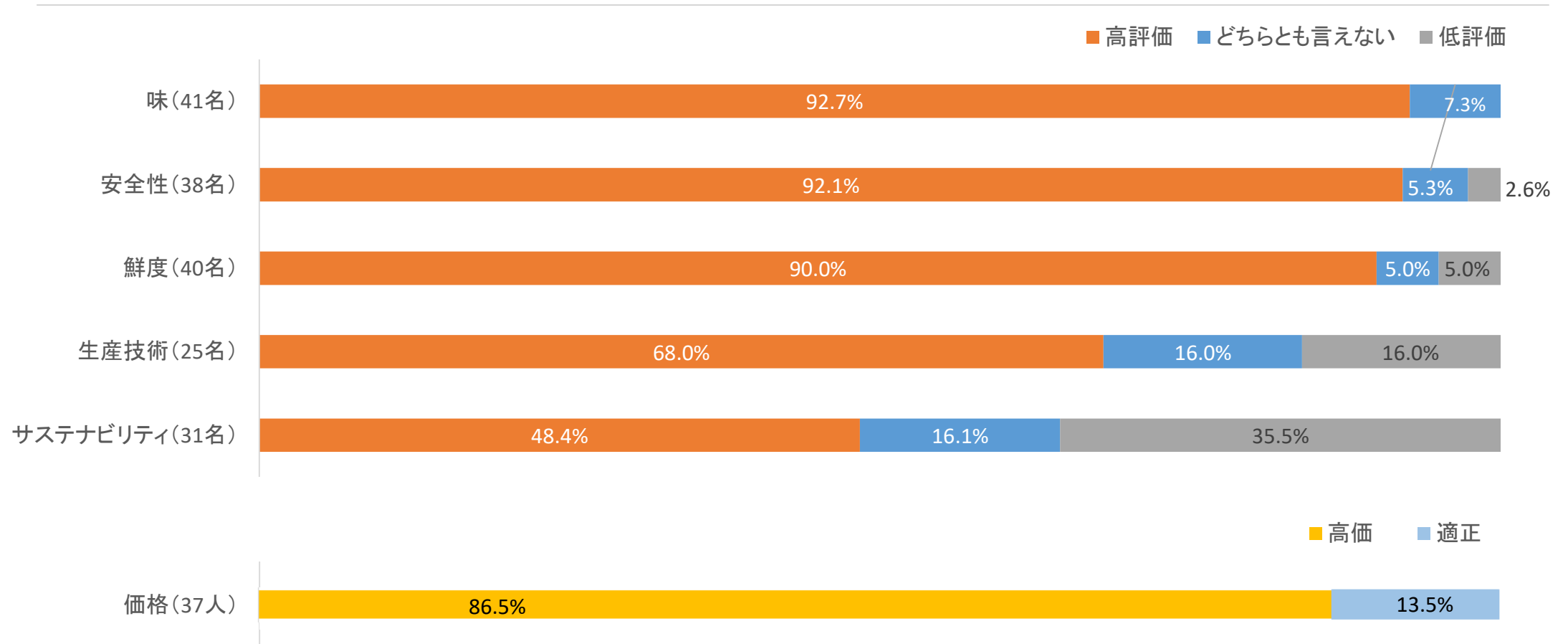
生食に抵抗がありますか



#### 4. 日本の水産物のイメージ

日本の水産物に於ける“味”、“安全性”、“鮮度”に対し、高評価が全て90%以上との評価を得た。

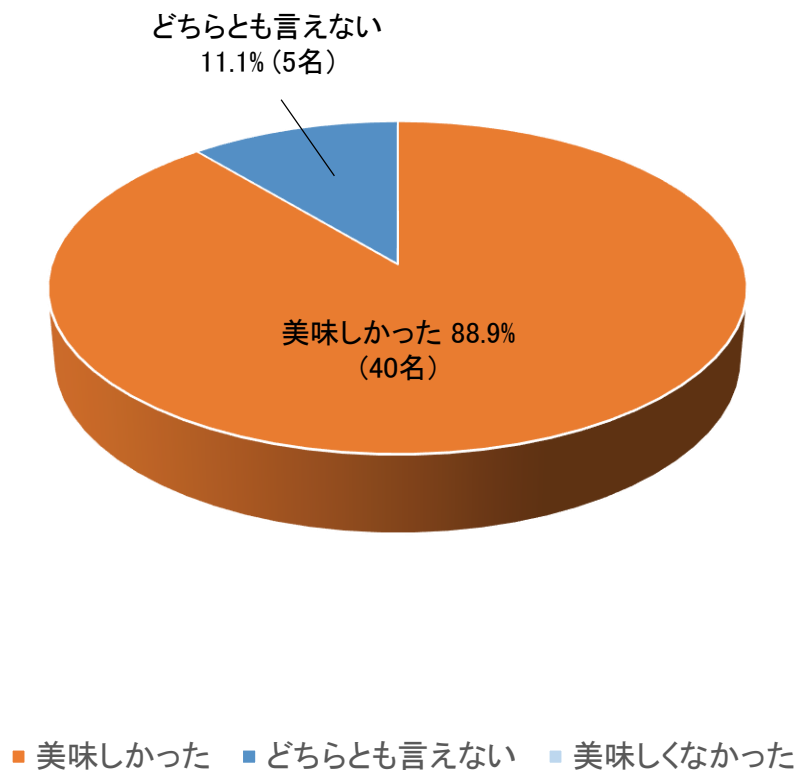
日本の水産物のイメージ(複数回答)



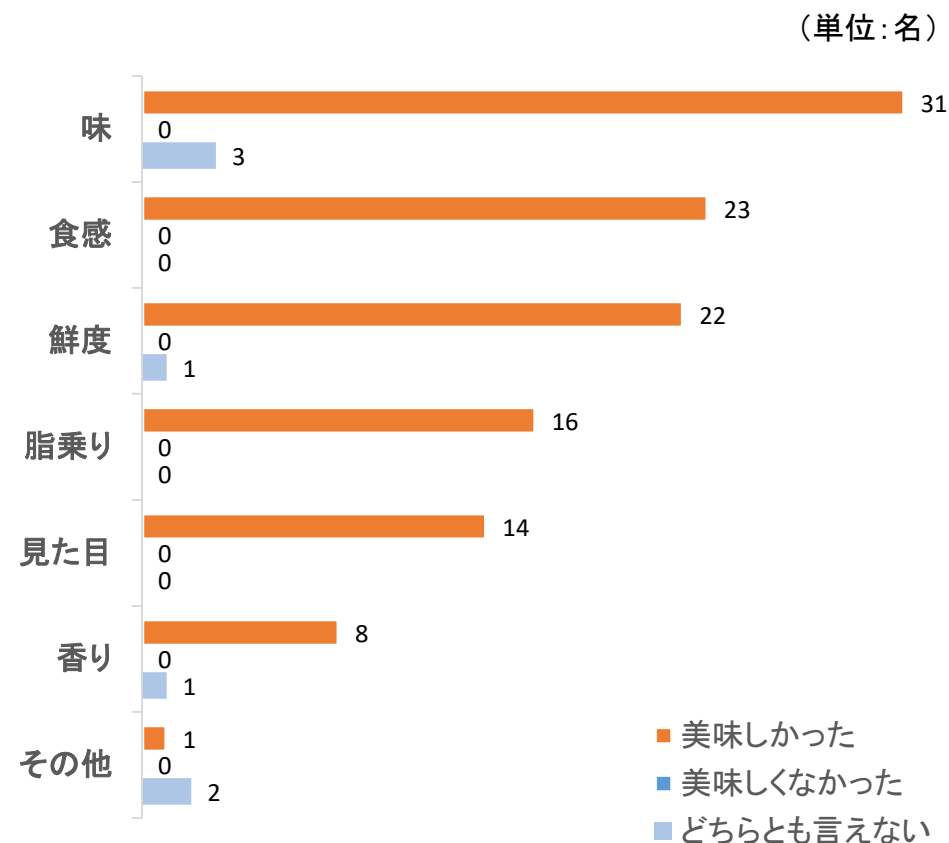
## 7. 試食したマグロの評価、および評価に影響を与えた要素

“美味しかった”との回答者が約90%で、その要素として、“味”、次いで“食感”、“鮮度”を挙げる声が多数となった。

### 試食したマグロはどうでしたか



### 評価に影響を与えた要素(複数回答)

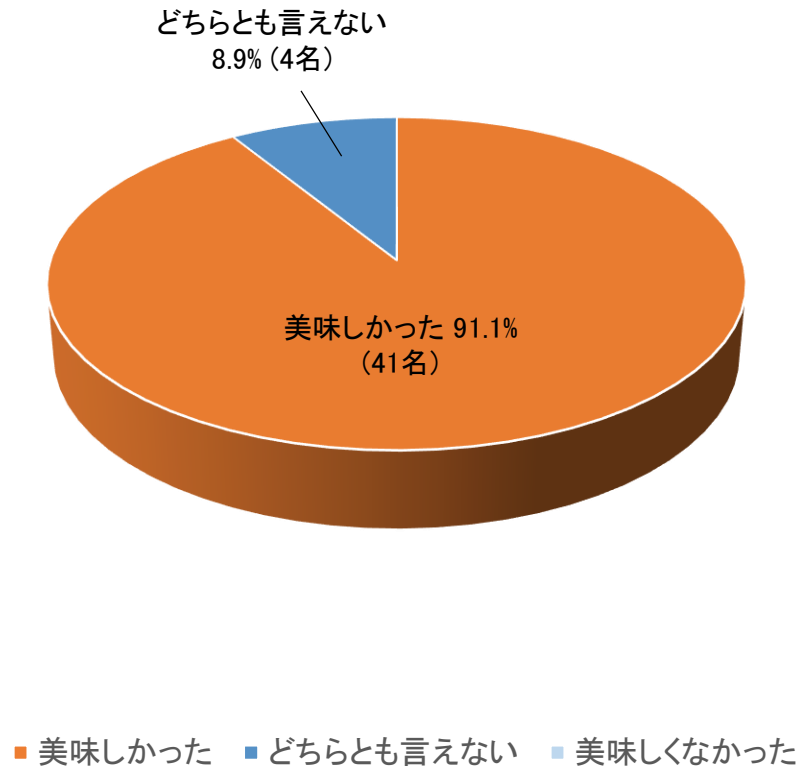




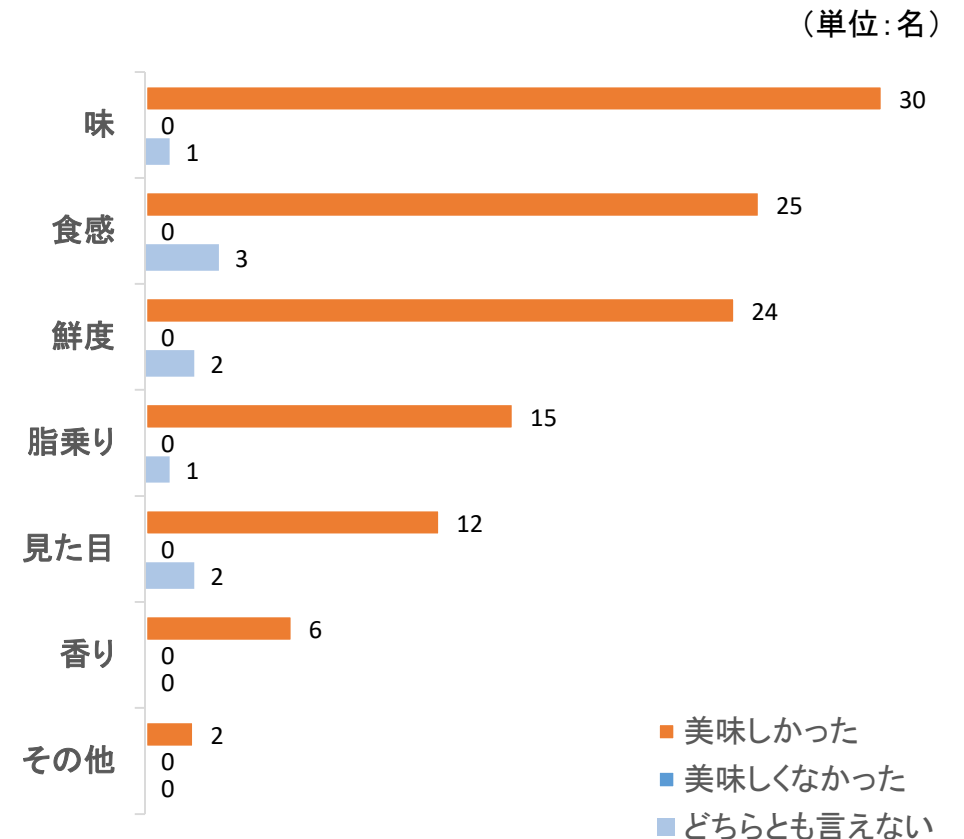
## 5. 試食したブリの評価、および評価に影響を与えた要素

“美味しかった”との回答者が90%を超え、その要素として、“味”、次いで“食感”、“鮮度”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



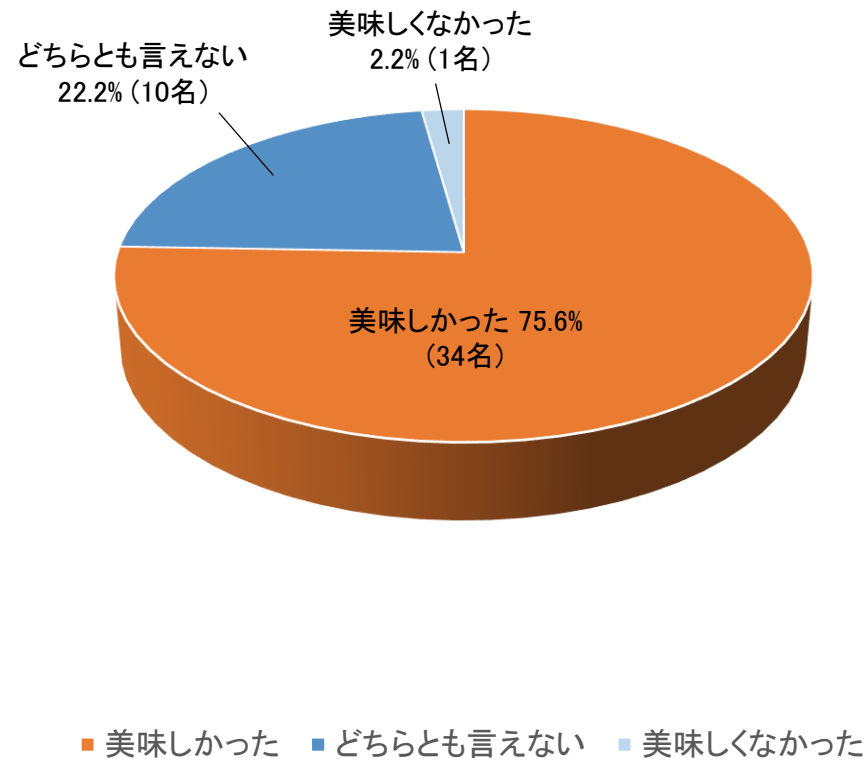
### 評価に影響を与えた要素(複数回答)



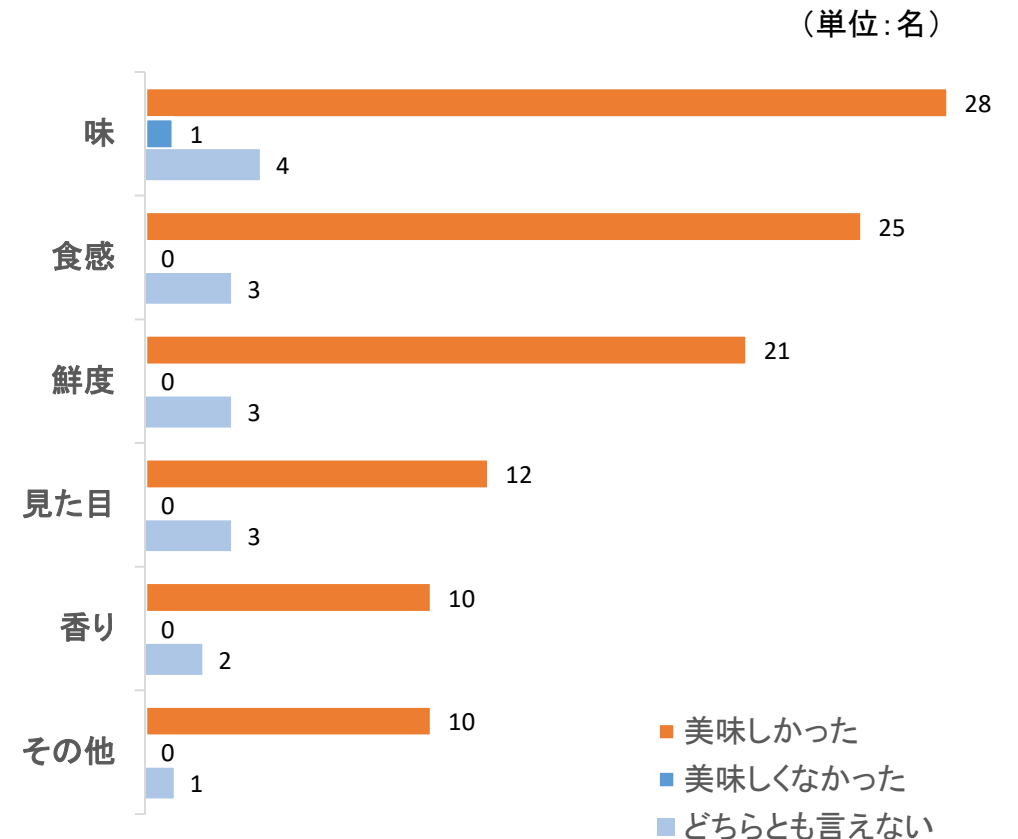
## 6. 試食したホタテの評価、および評価に影響を与えた要素

“美味しかった”との回答者が75%を超え、その理由として“味”、次いで“食感”、“鮮度”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



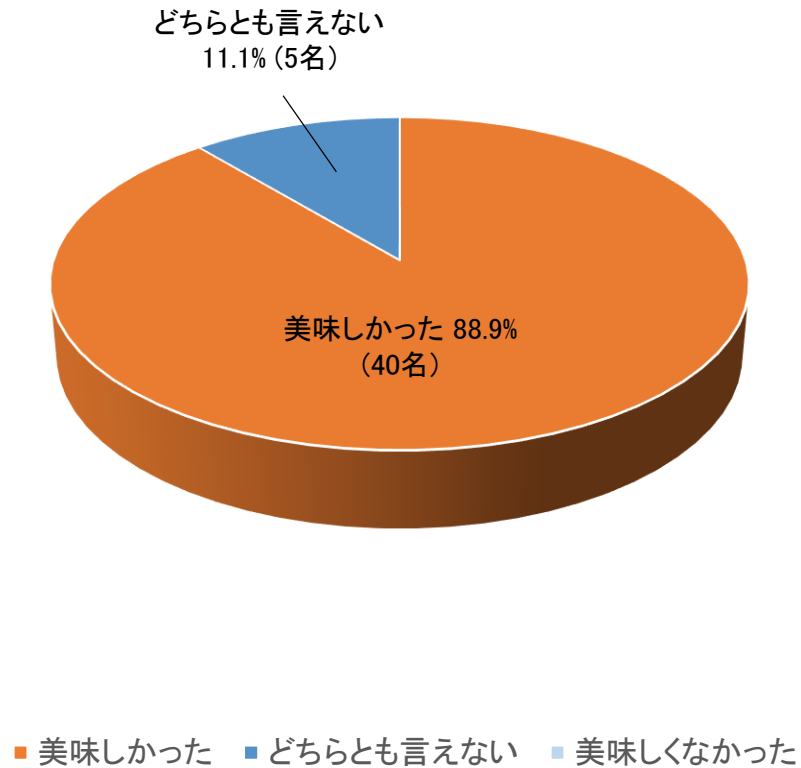
### 評価に影響を与えた要素(複数回答)



## 8. 試食したマダイの評価、および評価に影響を与えた要素

“美味しかった”との回答者が約90%で、その要素として、“味”、“食感”、次いで“鮮度”を挙げる声が多数となった。

### 試食したマダイはどうでしたか



### 評価に影響を与えた要素(複数回答)

