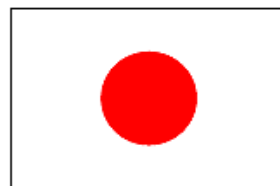


「日本産水産物の美味しさと安心安全を伝える」 試食アンケート調査



2018年11月7日(水)～9日(金)

China Fisheries & Seafood Expo 2018

エグジビション テクノロジーズ 株式会社

2018年12月10日(月)

China Fisheries & Seafood Expo 商談会におけるアンケート概要

・2018年11月に中国・青島で開催されたChina Fisheries & Seafood Expo 2018 において、来場者へ試食メニューを提供、アンケートを525名より集計。

① ブリ: 創作寿司(オリジナルソース)、② ホタテ: 創作寿司(雲丹ソース)、③ 真鯛ホタテ : 創作寿司(ぽん酢ジュレ)、④ シマアジ: 創作寿司(炙り)の4魚種を創作寿司にして創作ソースなどで提供した。

● 中国・青島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、ホタテの名前が挙げられ、年代別では20代で、高い数値を示している。

➢ ブリ、真鯛、シマアジ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。今回試食を行なわなかったマグロの名前が挙がっていることから、今後PRすることで、一層の輸出拡大が見込めると推察される結果となった。

・水産物の調理方法としては“蒸す”と“焼く”がほぼ同等数で、“生食”が3番目に多い。生食に抵抗がない人は、約75%も存在している。

➢ 生食は、3番目だが、数値を見ると、蒸す、焼くに肉薄していることから、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。また、生食に抵抗がない人の数値は、台湾よりも約10%、香港よりも約20%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”、“鮮度”を挙げる回答者が約95%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、高価との意見が約90%以上と、台湾に比べて約25%、香港に比べて約40%多い結果となった。日本の水産物の高価な理由が、美味しさ、鮮度が良いことであることをPRすることが、必要と考えられる。

● 試食メニューへの反応

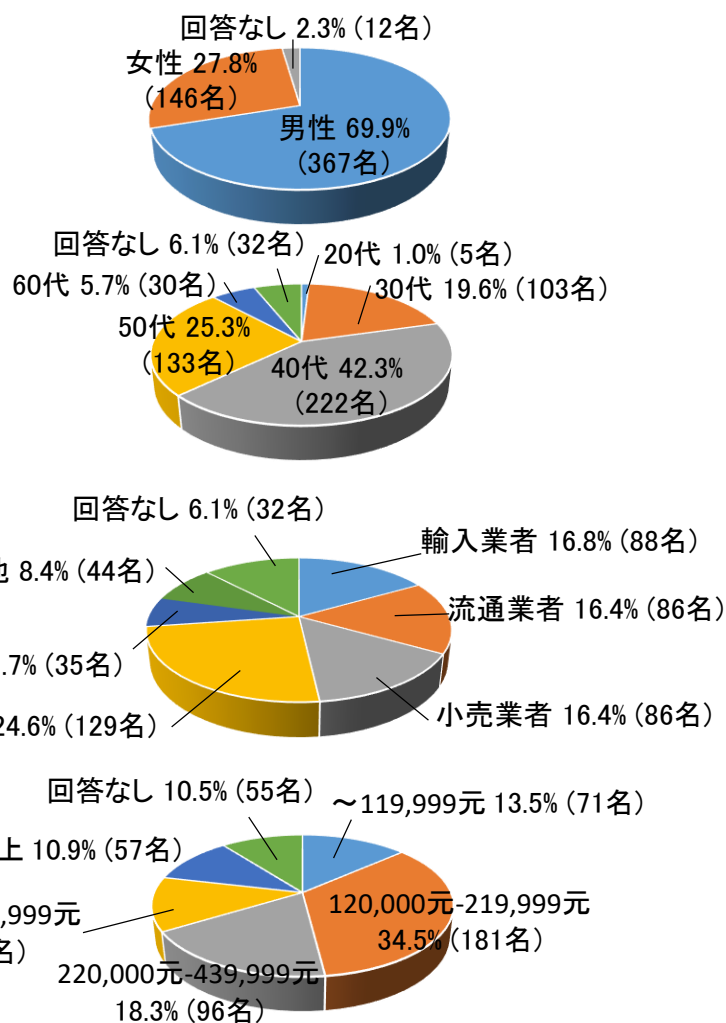
・ブリ、ホタテともに、約70%が“美味しかった”との回答を得た。真鯛、シマアジも約半数は、“美味しかった”と回答している。

➢ 中国には、日本料理店、回転寿司店も多いが、鮮度管理が行なわれた水産物が提供されていないことも、“食感”が、各魚種の高評価の1番であったことの要因の一つと推察される。今後、評価を高めた“食感”と、それを生み出す日本の高い鮮度管理技術を中心としたプロモーションが有効であると推察される。

40代を中心に解答を収集。職業では外食業を中心に小売、輸入、流通業者などのバイヤーが70%以上を占めた。

アンケート回答者内訳(計525名)

性別	男性	367名 (69.9%)
	女性	146名 (27.8%)
	回答なし	12名 (2.3%)
年齢別	20代	5名 (1.0%)
	30代	103名 (19.6%)
	40代	222名 (42.3%)
	50代	133名 (25.3%)
	60代以上	30名 (5.7%)
	回答なし	32名 (6.1%)
職業別	輸入業者	88名 (16.8%)
	流通業者	86名 (16.4%)
	小売業者	79名 (15.0%)
	外食業者	129名 (24.6%)
	教師・学生	35名 (6.7%)
	その他	44名 (8.4%)
	回答なし	64名 (12.2%)
収入別	～119,999円	71名 (13.5%)
	120,000円-219,999円	181名 (34.5%)
	220,000円-439,999円	96名 (18.3%)
	440,000円-619,999円	65名 (12.4%)
	620,000円以上	57名 (10.9%)
	回答なし	55名 (10.5%)



特筆事項

男女比では男性の回答者が多かった。

30代で約20%、40代で約40%、50代で約25%と、30～50代を合わせて約85%を占めた。

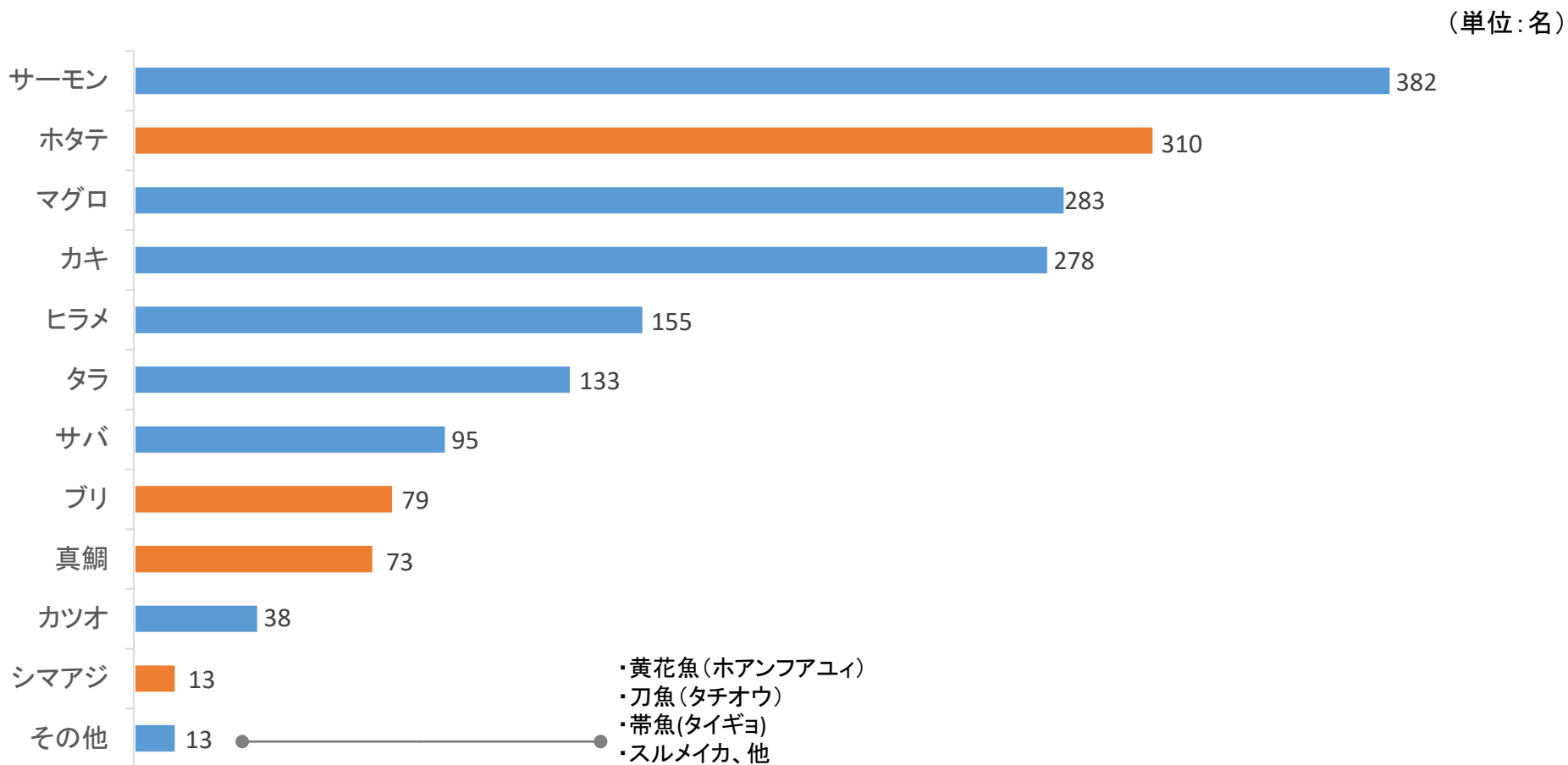
外食業者が最も多く約25%、輸入業者が約17%、小売業者、流通業者が16.4%の回答を得た。

最も多い所得層は、120,000円—219,999円で約35%を占めた。

1. よく食べる魚の種類

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

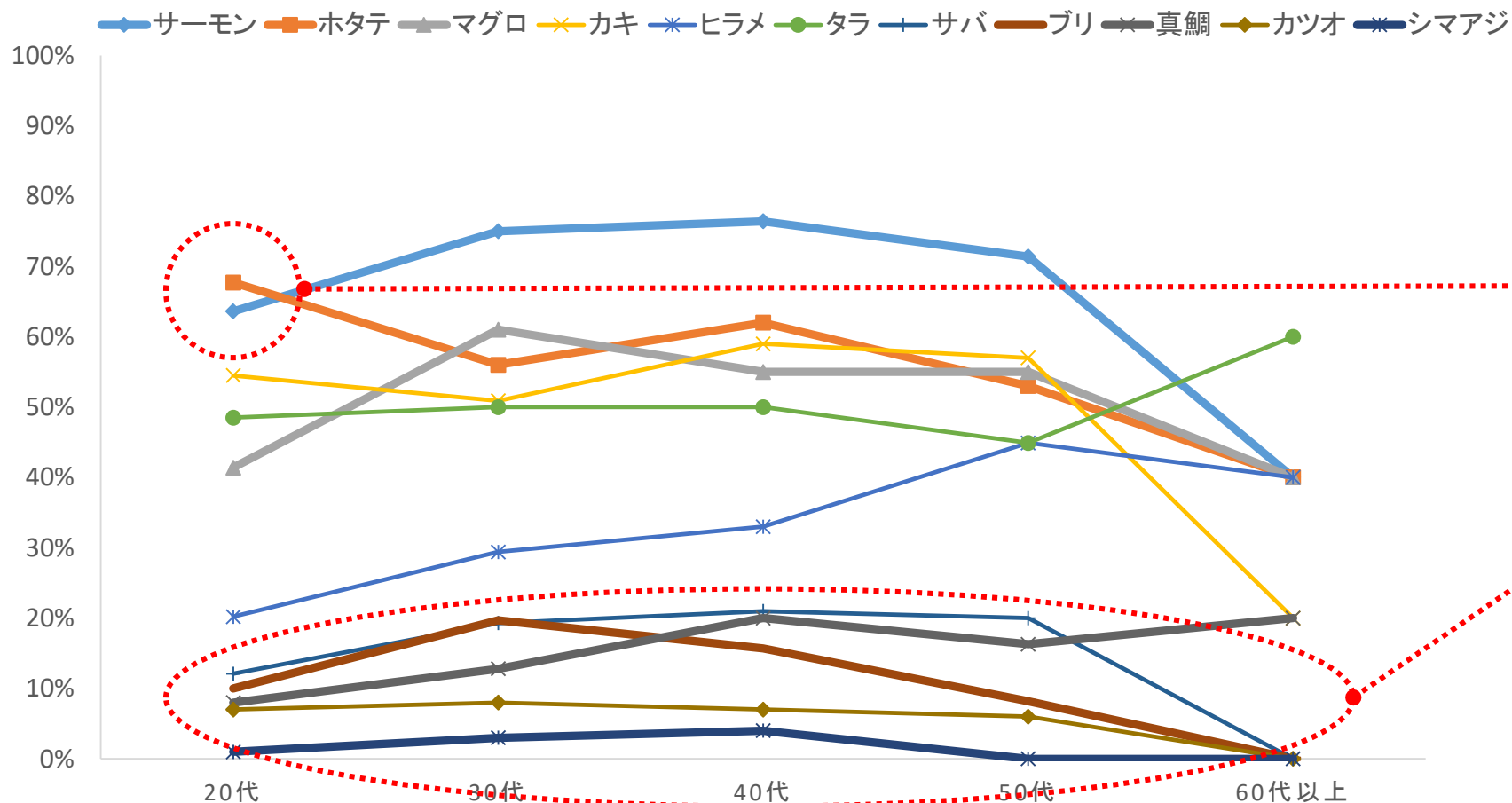
よく食べる魚の種類(複数回答)



2. 年代別のよく食べる魚の種類

サーモンは、20～50代を中心に浸透している。マグロも全年代で約40～60%、ホタテは約40～70%と概ね浸透している。ブリ、真鯛、シマアジは、あまり浸透していない。

年代別のよく食べる魚の種類(複数回答)



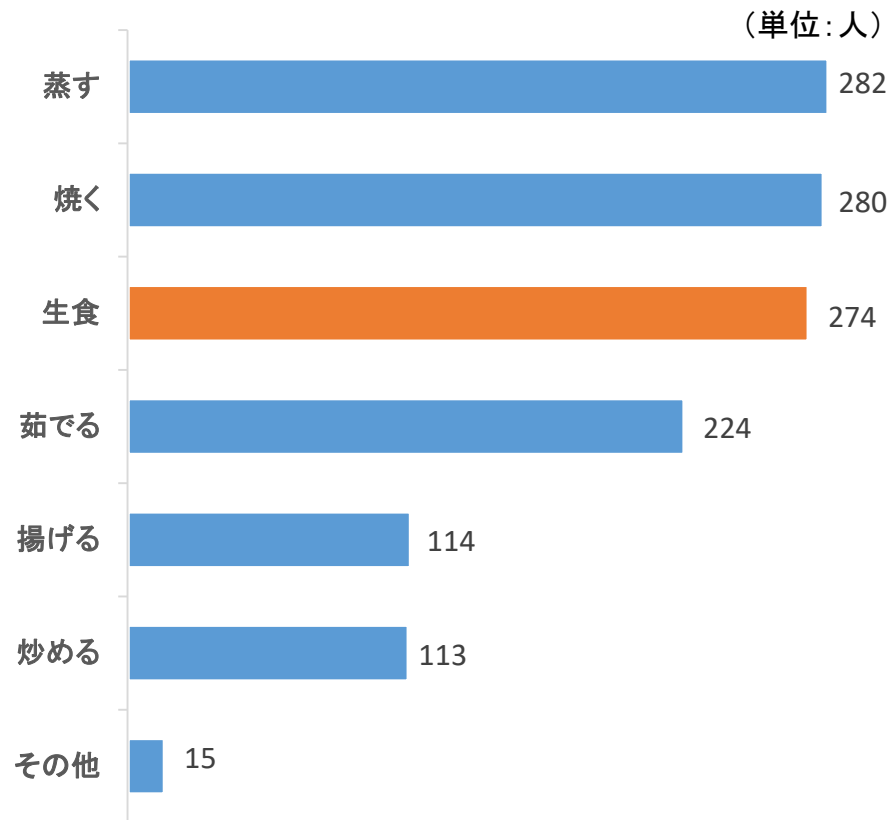
・ホタテ
20代では65%以上と、サーモンを上回る高い数値を示している。

・ブリ、真鯛、シマアジ
全年代にあまり浸透していない。

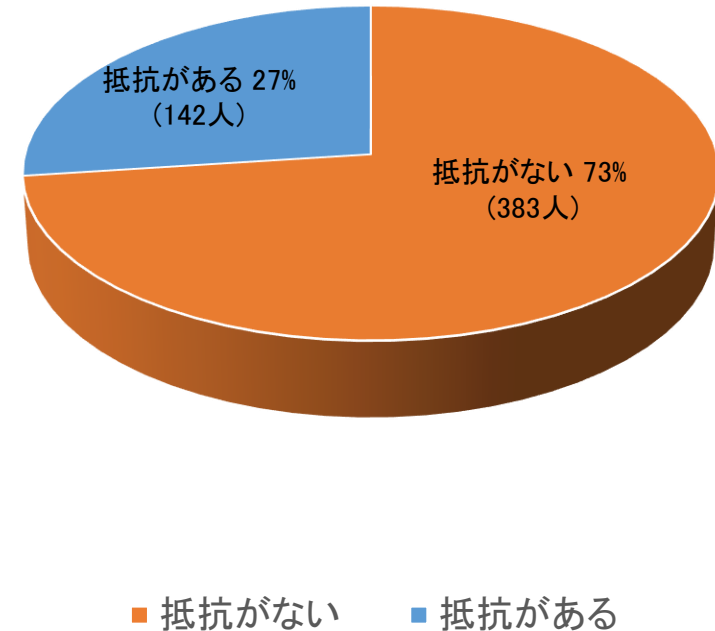
3. 普段の調理方法、および生食の抵抗有無

水産物の調理方法としては“蒸す”が最も多く、次いで“焼く”“生食”が続く。生食に抵抗がない人が、70%以上も存在している。

普段の調理方法(複数回答)



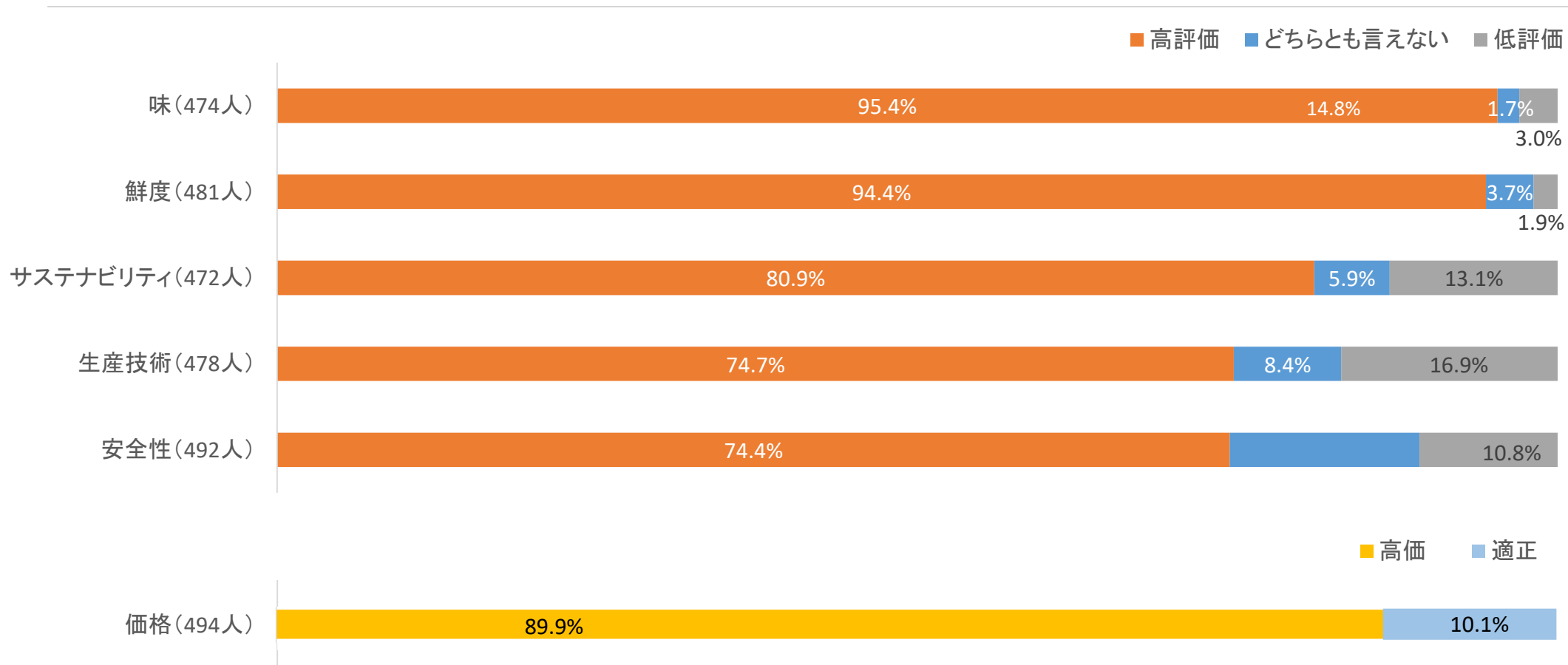
生食について



4. 日本の水産物のイメージ

日本の水産物に於ける“味”、“鮮度”に対し、約95%が高評価との評価を得た。

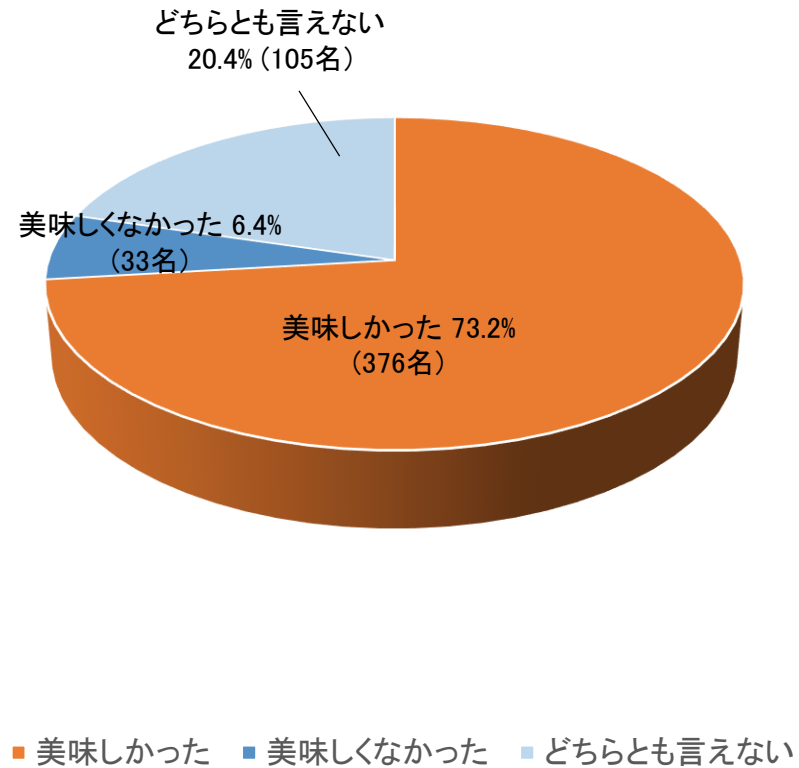
日本の水産物のイメージ(複数回答)



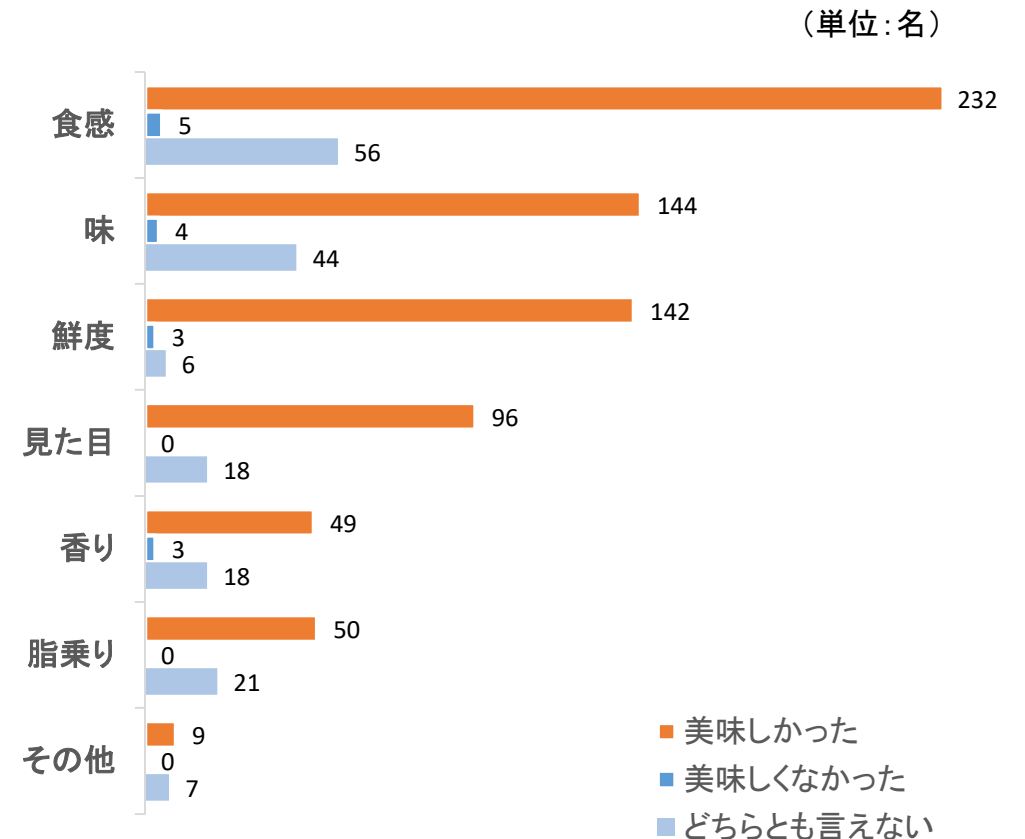
5. 試食したブリの評価、および評価に影響を与えた要素

“美味しかった”との回答者が70%以上の評価を得た。その理由として、“食感”、次いで“味”、“鮮度”を挙げる声が多い。

試食したブリはどうでしたか



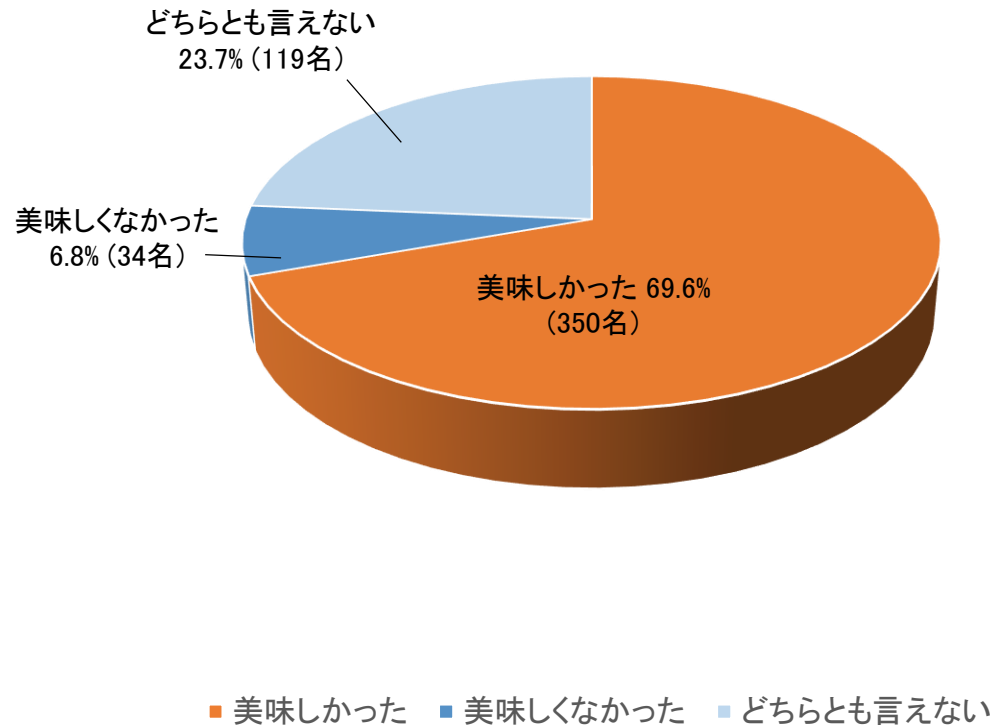
評価に影響を与えた要素(複数回答)



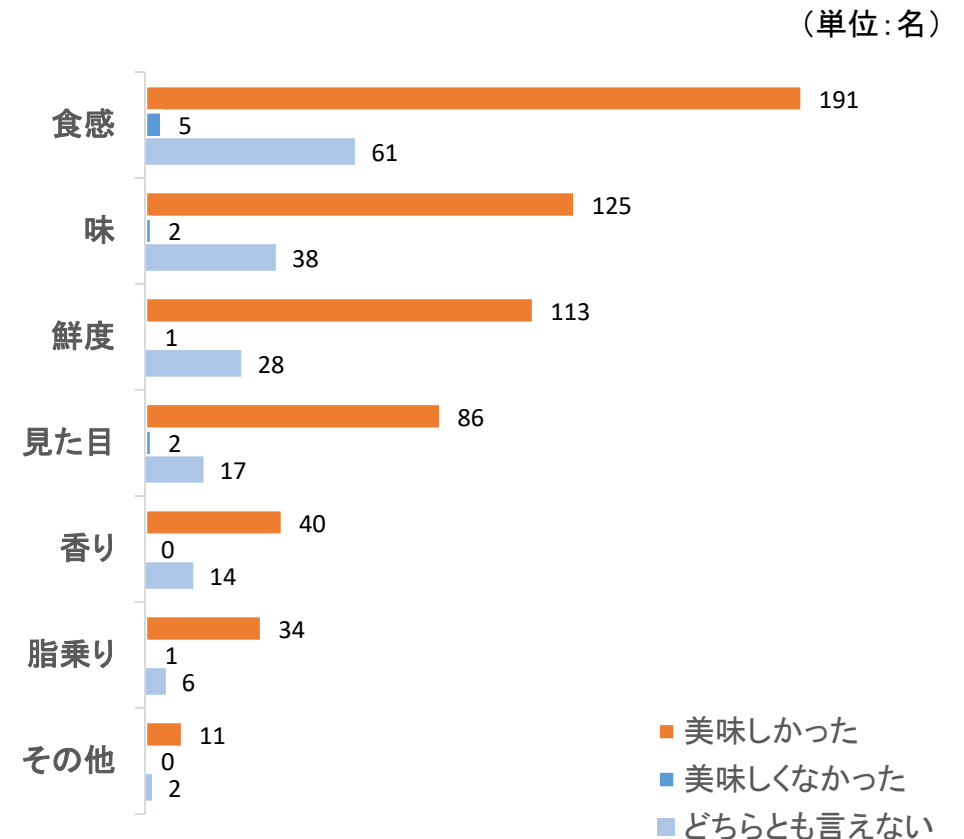
6. 試食したホタテの評価、および評価に影響を与えた要素

“美味しかった”との回答者が約70%の評価を得た。その理由として、“食感”、次いで“味”、“鮮度”を挙げる声が多い。

試食したホタテはどうでしたか



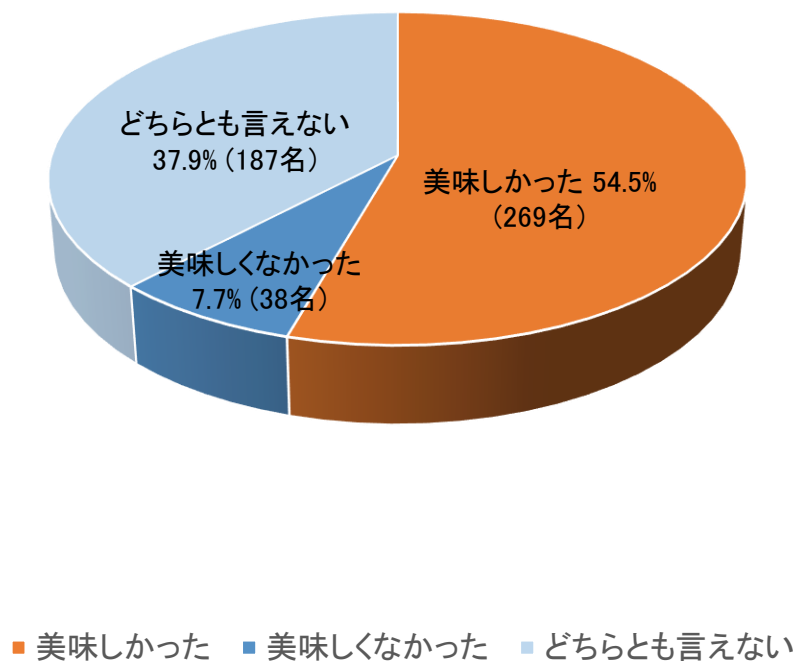
評価に影響を与えた要素(複数回答)



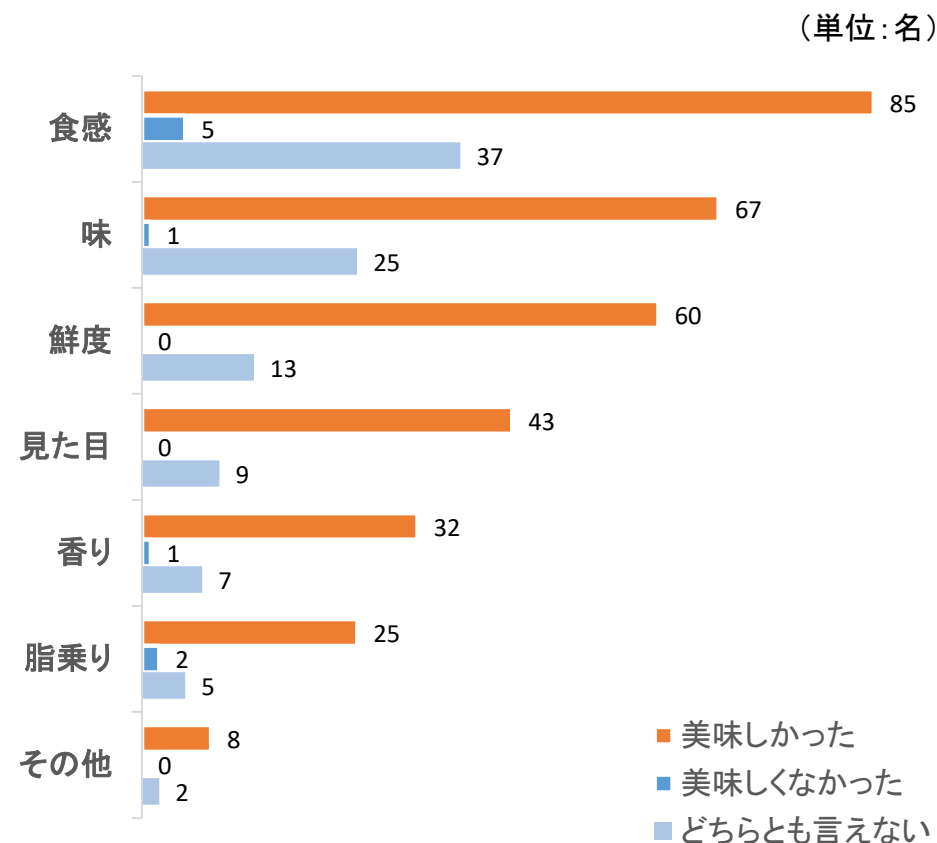
7. 試食したマダイの評価、および評価に影響を与えた要素

“美味しかった”との回答者が約55%の数値を得た。その理由として、“食感”、次いで“味”、“鮮度”を挙げる声が多い。

試食したマダイはどうでしたか



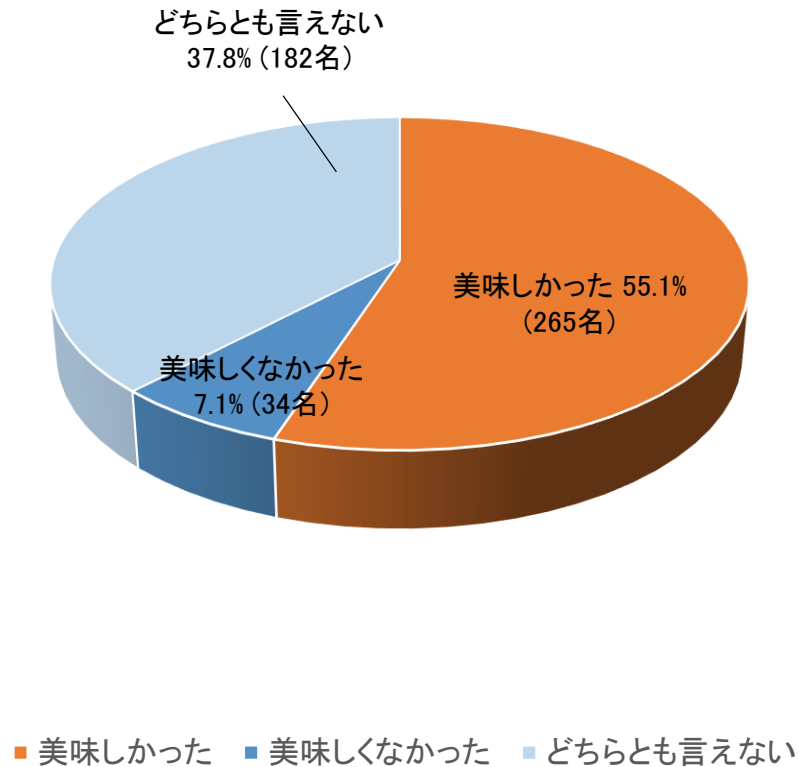
評価に影響を与えた要素(複数回答)



8. 試食したシマアジの評価、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55%の数値を得た。その理由として、“食感”、次いで“味”、“鮮度”を挙げる声が多数。

試食したシマアジはどうでしたか



評価に影響を与えた要素(複数回答)

