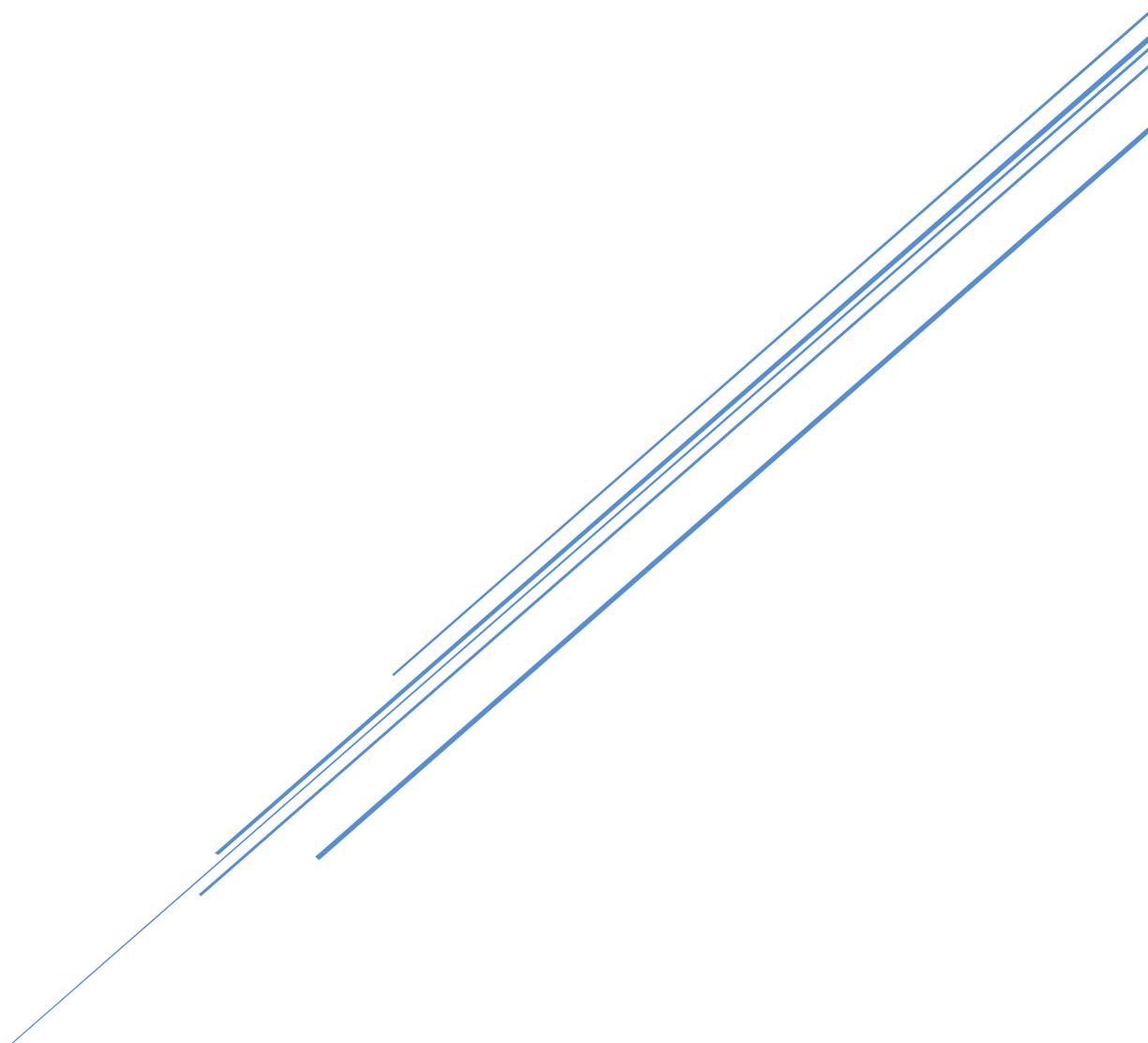


日本産水産食品 PR 商談会 IN 北京 実施報告書



日時：2019年7月11日（木）13時30分～17時

場所：Guang Ming Hotel

42 Liangmaqiao Rd, San Yuan Qiao, Chaoyang Word, Beijing City

実施報告書制作：ジェイシートrendo株式会社

商談会報告書 概要まとめ



開催概要

- タイトル : 日本産水産食品 PR 商談会 IN 北京
- 主催 : 水産物・水産加工品輸出拡大協議会
- 企画および運営 : ジェイシートレンド有限公司
- 開催日 : 2019年7月11日(木) 13:30~17:00(受付 13時開始)
- 開催会場 : Guang Ming Hotel
- 主催、関係者、出展企業 : 6社・団体

区分	団体・企業名
主催	水産物・水産加工品輸出拡大協議会
実施企画運営	ジェイシートレンド有限公司
セミナー・商談	全国水産加工業協同組合連合会
セミナー・商談	一般社団法人 全国海水養魚協会
セミナー・商談	日本水産缶詰輸出水産業組合
商談	勝木食品工業株式会社

- 来場社 : 63社
- 出展商品 : 合計 19 アイテム

商談会報告書 セミナーについて

代表挨拶



- 挨拶：
本商談会の参加者を代表し、全国水産加工業協同組合連合会より相馬氏が挨拶。日本の水産多様性について述べた。その後、本日の出展企業および出展商品の紹介を行い、各企業・団体の水産商品品質の高さや多様なニーズに応えられる旨を強調した。
また、今回のセミナー・商談会を通して、円滑なビジネスが行われることを期待したいと述べ、各団体セミナーへ移った。

各団体セミナー

- ～日本産養殖ぶりについて～

講師：一般社団法人 全国海水養魚協会 専務理事 中平 博史



日本を代表する養殖魚である「ぶり」に焦点を当ててPRを行った。

まず、日本産養殖ぶりは、日本近海の暖流と寒流が混ざる環境で育ち、生育時に栄養学に基づいた餌を与えて育てるため、質の高い脂を体に蓄えるという特徴を説明した。

その後、活け処理等の高度な鮮度管理技術を実際の写真を用いて説明し、刺身や寿司など生の状態でも美味しく食べられることを述べた。

最後に、上記の理由から日本産ぶりは世界的に高評価を受けており、中国でも多くのぶりが消費されていることから、北京における今後の消費拡大に期待したいと結んだ。

● ～北京の皆様へ 缶詰製品でお手軽に和食をどうぞ～

講師：日本水産缶詰輸出水産業組合 参事 小磯 一枝



日本産水産缶詰と水産食品の食べ方について、和食との関わりを含めてPRを行った。

まず、「一汁三菜」に触れて和食と水産食品の関わりを説明した。和食は健康バランスが良く、水産食品も重要な構成成分であることを述べた。

次に、日本産水産缶詰・水産食品を用いると、和食を手軽に楽しむことが出来て、簡単に健康バランスを整えることが可能であることを述べた。

最後に、缶詰は保存料が全く入っておらず安心であることを強調し、日本産の高品質な水産缶詰製品の北京での消費拡大を訴えた。

● ～日本産水産加工品のご紹介～

講師：全国水産加工業協同組合連合会 業務部長 相馬 英人

商談会にて提案を行う水産加工品に触れて、多種多様な日本産水産加工品の説明を行った。

特に、最新の冷凍技術を用いて、生の刺身と変わらない食感・味を楽しめる「ほたて玉冷」の商品説明時には、多くの関心を集めていた。

日本には、水産加工品を製造する様々な技術があり、北京の皆さんにも日本産ならではの良質な味と品質を味わってほしい旨説明し、PRセミナーを結んだ。



商談会報告書 試食商談会について

- 試食商談会概況

セミナー後、同会場内で試食商談会を開催した。試食会では、セミナーで紹介した商品を調理し、19品の料理が並んだ。各ブースに中国語対応の通訳を1人配置し、試食および商品紹介を実施したため、各社スムーズに商談が行われた。

提案商品はブリやカツオの刺身、寿司、塩干品、練り物製品、水産缶詰、佃煮製品、フライ等の惣菜製品等、バラエティに富んだ構成となった。来場者からは、「様々な日本産水産食品に触れ、すぐに商談ができる。」と好評であった。

今回の試食商談会を通して、北京においても他の中国国内都市と同様に、フライ等の惣菜製品について特に問い合わせが多いように感じた。また、前回開催した成都と比較して、日本食料理店が多いため、塩干品や刺身商材への関心も高かった。参加各社・各団体において、今後の北京向け提案商品につき、更なる検討が行われることに期待したい。

- 全国水産加工業協同組合連合会



- 一般社団法人 全国海水養魚協会



- 日本水産缶詰輸出水産業組合



- 勝木食品工業株式会社



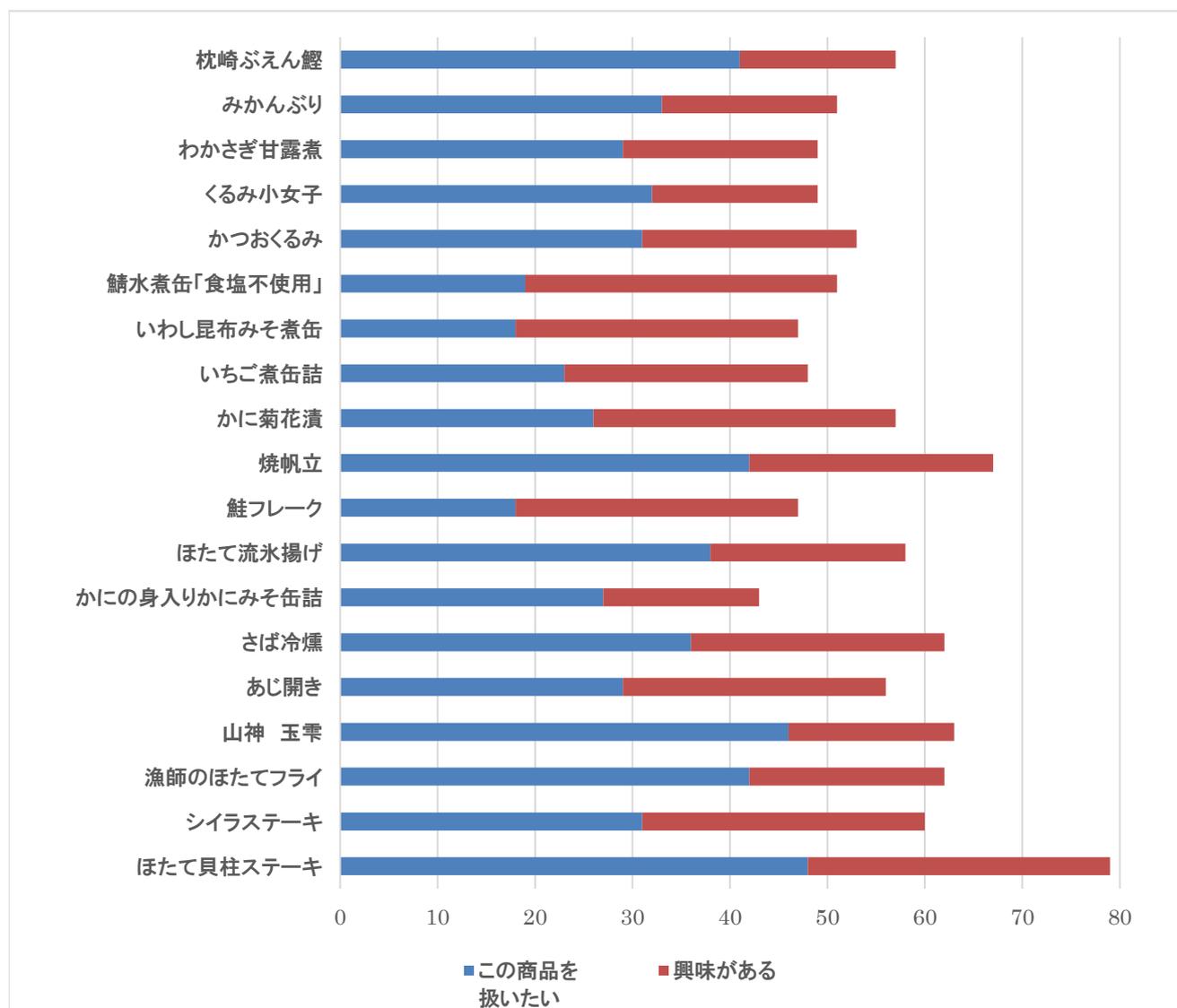
商談会報告書 来場者・アンケート・考察について

来場社数 63 社 81 名

アンケート有効回答数：79 枚

出展された計 19 品目について、各々、「この商品を扱いたい」「興味がある」「興味がない」の三段階評価を実施した。集計の結果、今回の出展商品に対して「この商品を扱いたい」または「興味がある」と答えた人の割合は、以下の通りである。

アンケート結果



- アンケート結果に対する考察

全体的に日本産水産物・水産加工品に対する興味が高く、軒並み好評であった。特に下記製品に対する関心が高かったので、焦点を当てていきたい。

- ① ほたて製品

「ほたて貝柱ステーキ」・「焼帆立」・「ほたてフライ」を中心に高評価であった。特に、ほたての端材を固めた「ほたて貝柱ステーキ」や照り焼き風味で味付けし、解凍しただけで食べることができる「焼帆立」は、試食時に商談希望者が多く集まっており、中国市場でのほたて人気を改めて表す結果となった。

- ② シイラスステーキ

シイラを筒切りにカットして冷凍したもので、今回初出展であった。シイラの特徴である脂がのっていて淡白な点が、ソースととても合ったようで、こちらも商談問い合わせが多かった。

- ③ ぶえん鯉

ぶえん鯉の、速やかな活き処理による、歯ごたえの良さや吸い付くような食感が、北京市場においても大変好評であった。生臭みも少ないため、普段生魚に接しないバイヤー等からも好評を集めたようである。

