

米国ロスアンゼルスでの日本産水産物・水産加工品 PRセミナー & 商談会報告書

主催：水産物・水産加工品輸出拡大協議会
全国漁業協同組合連合会（JF全漁連）

JAPAN MARINE PRODUCT SEMINAR AND BUSINESS MEETING

日本産水産物 PRセミナー & 商談会

Sponsors:

Japan Seafood Export Promotion Association
National Federation of Fisheries Co-Operative
Association (JF-Zengyoren)



2019年 3月 5日

Poseidon Group International Inc

開催概要



■ 日本産水産物・水産高品PRセミナー & 商談会

店舗名 : WADATSUMI BEVERLY HILLS店 (旧SHIKI BEVERLY HILLS)

住所 : 410 N. Canon Drive, Beverly Hills, CA 90210

開催日時 : 2020年2月26日(水) 13:00 ~ 15:30

セミナー13:00~13:50. 試食会・商談会 14:00~15:30

■ 手配業務

米国ロスアンゼルスで開催する海外PRセミナーに係る業務全般

(必要手続、試食水産物輸入業務および管理、会場手配、会場装飾手配、招待者手配、現地宣伝広報、通訳・翻訳業務、現地管理運営等)

同セミナーに係る資料／報告書作成

開催詳細

- 開催日時 : 2020年 2月26日(水) 13:00～15:30
- 開催場所 : SHIKI BEBERLY HILLS
- 主催者 : 水産物・水産加工品輸出拡大協議会
(事務局: 全国漁業協同組合連合会)
- 受託者 : Poseidon Group International Inc.
- 目的 : ロスアンゼルス「和食レストランわだつみ」
にて、レストラン・卸売業者等のバイヤー・ブロガー等40名
を招待し、セミナー&試食会を開催し、購買につなげる為の
商談会を実施するもの。

JAPAN MARINE PRODUCTS SEMINAR 日本産水産物・水産各品PRセミナー



主催者代表挨拶：
JF全漁連 常務理事
内田 珠一 様



セミナー講師

演題：
「日本の生魚をもっと食べよう」

JF全漁連 輸出・直販事業部
輸出課 課長
大澤 達也 様



冒頭挨拶(全漁連 内田常務) 要旨

- 現在、日本においては、急速に拡大している世界の水産物市場に対し、日本産水産物の輸出を拡大することに、国を挙げて取組んでいるところでございます。本日のセミナーもその取組の一環として、特に北米の水産物市場を対象として開催するものです。
- 日本の国土は南北に3,000キロと長く、地域や季節ごとに多種多様な水産物が漁獲され、日本人は約300種類もの魚介類を食べていると言われております。
- 本日は、日本の多種多様な水産物の一部ではございますが、ハマチ・マグロ・タイ・ホタテ・サーモン・リキッド凍結品等を用意させていただきました。
- 今回のセミナーでは、「日本の生魚をもっと食べよう」をテーマとし、魚の価値について理解を深めていただくとともに、是非この機会に日本産水産物のファンになっていただければと願っております。
- また、本日はセミナー後に各商品を使用した試食も用意しておりますので、日本産水産物の美味しさを味わっていただき、今後ご購入いただければと思います。

商流・物流について

商流

| 生産者／輸出者 | 輸入者 | 販売店舗 |
|------------|--|-----------------|
| JF全漁連／海神貿易 | PZ Fine Foods LLC (To Poseidon Group International Inc) | レストラン、量販店 |
| 全国各地区から集荷 | 冷凍コンテナ輸送／空輸 | 和食レストラン、ホールセラー等 |

今回の物流(コンテナ輸送)

| メーカー 各JF等 | JF全漁連 | N A X | 海神貿易 | PZ Fine Foods LLC (To NFS) | わだつみ (旧SHIKI) |
|--------------|--------------------|------------|-------|-------------------------------|------------------|
| 全国各地 から出荷 | 平和島の 冷蔵庫に 集荷 | 輸出通関 業務 | コンテナ船 | 輸入通関後、 冷蔵庫に保管 | 開催会場 |



What do you do for your health?

あなたは、自分の健康のために何をしますか？

Let's eat more Japanese raw fish

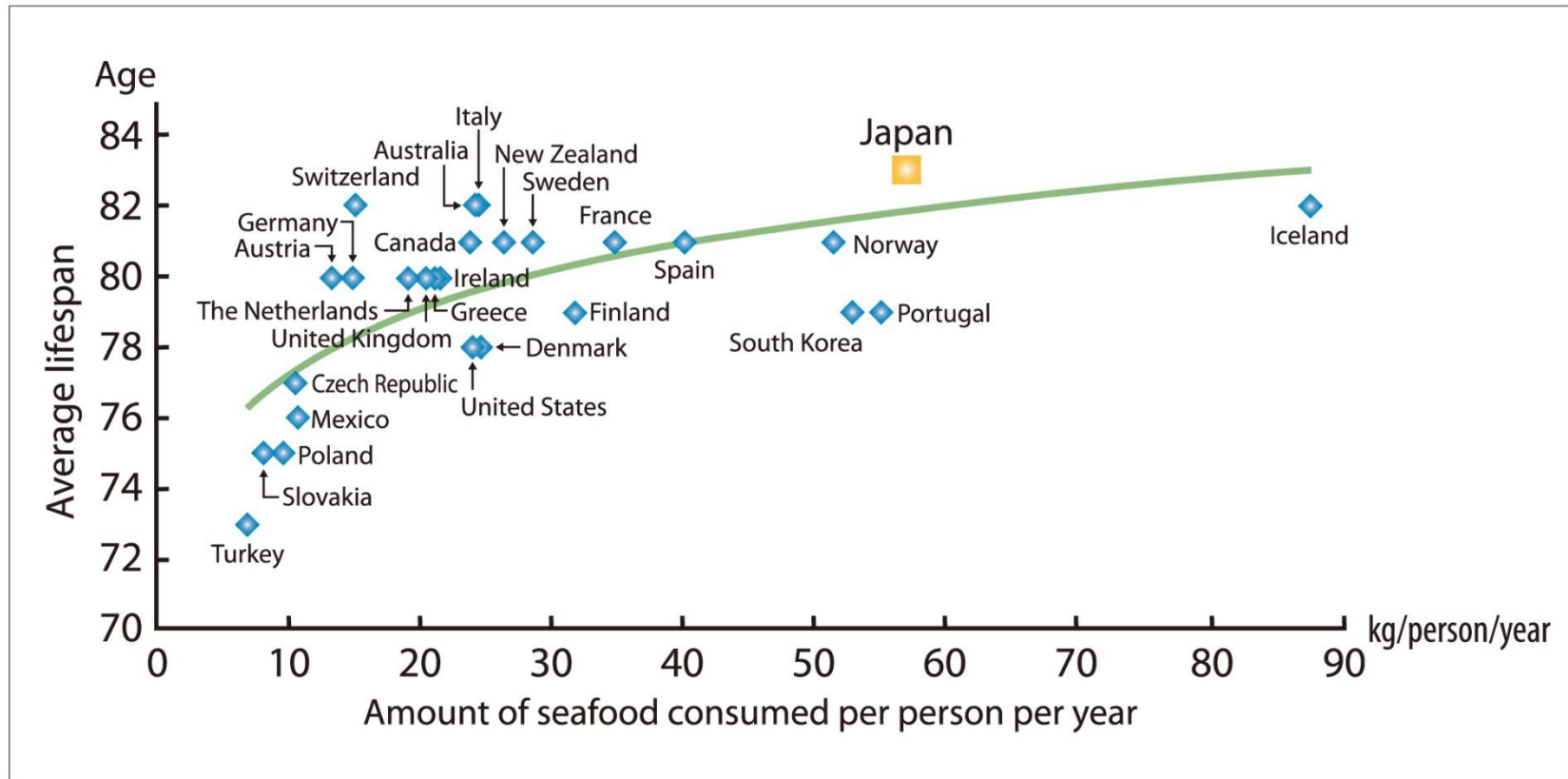
日本の生魚をもっと食べよう

JAPAN AQUATIC PRODUCTS EXPORT COUNCIL

(NATIONAL FEDERATION OF FISHERIES CO-OPERATIVE ASSOCIATIONS)

2020年2月26日

The relationship between seafood consumed per person per year and average life span (2007)



Source: Created by the Fisheries Agency based on FAO, "Food balance sheets" (for countries other than Japan); Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, "Food Supply and Demand Tables"; and WHO, "Statistical Information System (WHOSIS)"

Fatal diseases worldwide

Fatal diseases

- 1 Malignant tumors
- 2 Ischemic heart disease
- 3 Strokes

Eat fish!!

Consumption of fatty acids by Caucasians and Inuit and the risk of cardiovascular disease



Source: WHO Dyerberg J, et al. Lancet 1978;2:117-9
Dyerberg J, et al. Scand J Clin Lab Invest 1982;42 (suppl 161):7-13
Bang H.O, et al. Am J Clin Nutr 1980;33:2657-61

This graph compares the rate of death due to heart attack between Caucasians living in Denmark and Inuit living in Greenland.

The Inuit, who live in a frozen country devoid of vegetation, have few opportunities for eating fresh fruit and vegetables. One might expect that, with a meat-based diet consisting of seal, whale, seabirds, and so on, the Inuit would be overwhelmingly prone to heart disease.

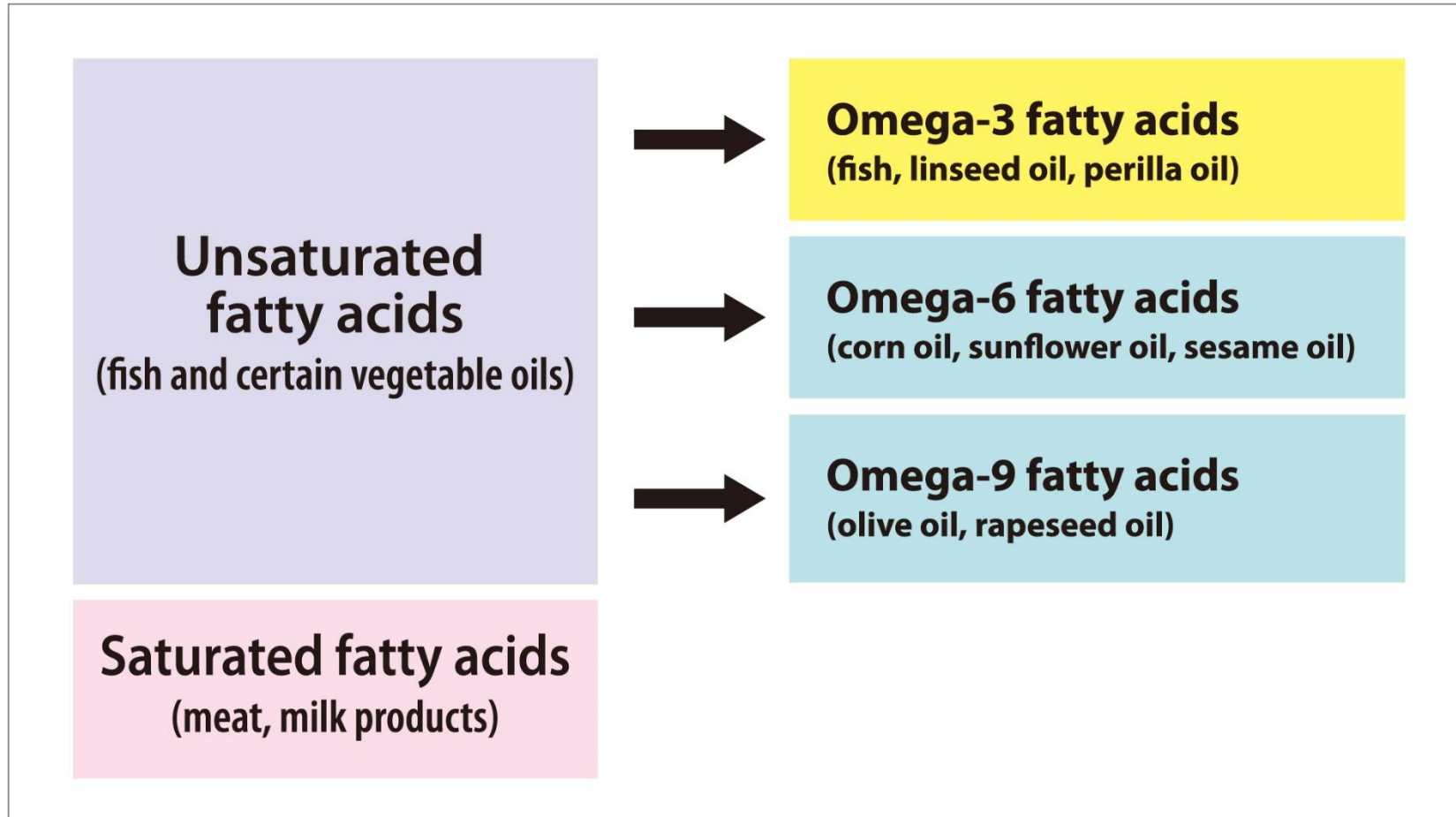
However, that is not at all the case.

As can be seen from the chart, the Danes have had far higher rates of death due to heart disease — 34.7% compared to the Inuit's 5.3%. The difference derives from the consumption of DHA and EPA. The Inuit eat seal and whale as well as sardines and other blueback fish. Thus, their consumption of omega-3 fatty acids such as DHA and EPA is much higher than their consumption of the omega-6 fatty acids found in vegetable oil and other sources.

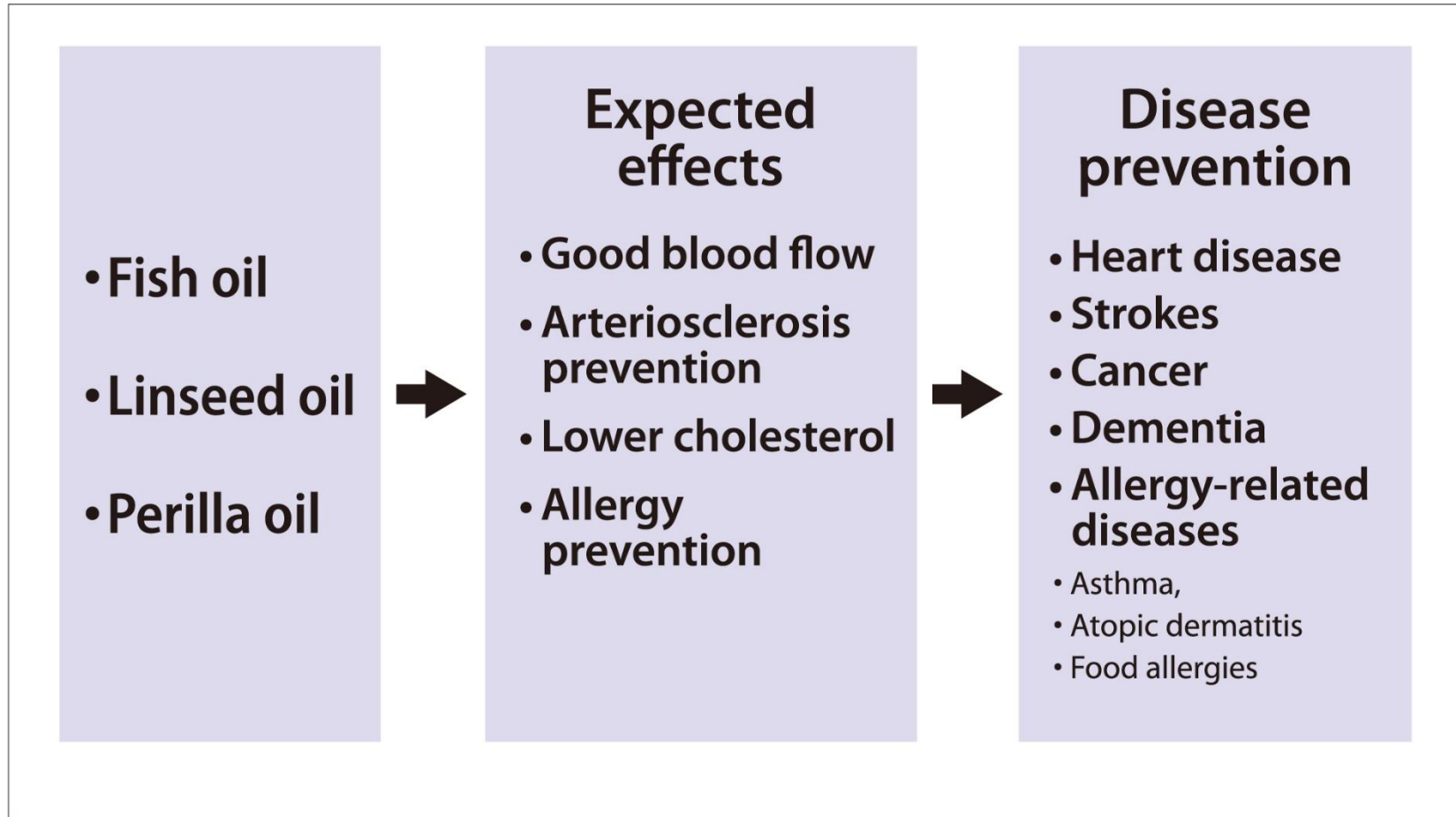
Nutrients found in fish

| Nutrient | Effect |
|----------|---|
| EPA | Antithrombotic action (improves blood flow and prevents arterial hardening) Lowers glycerides Prevents allergic reactions (anti-inflammatory) Expected to suppress cancer growth |
| DHA | Prevents dementia Prevents allergic reactions (anti-inflammatory) Expected to suppress cancer growth |
| Protein | Basic building block of the body Maintains internal metabolic functions |
| Taurine | Improves liver function and prevents fatty livers |
| Calcium | Forms bones and teeth |
| Collagen | Prevents locomotive syndrome Anti-aging |

Fatty acid categories



The effects and benefits of omega-3 fatty acids



Correlation between fish consumption and Alzheimer's disease/dementia

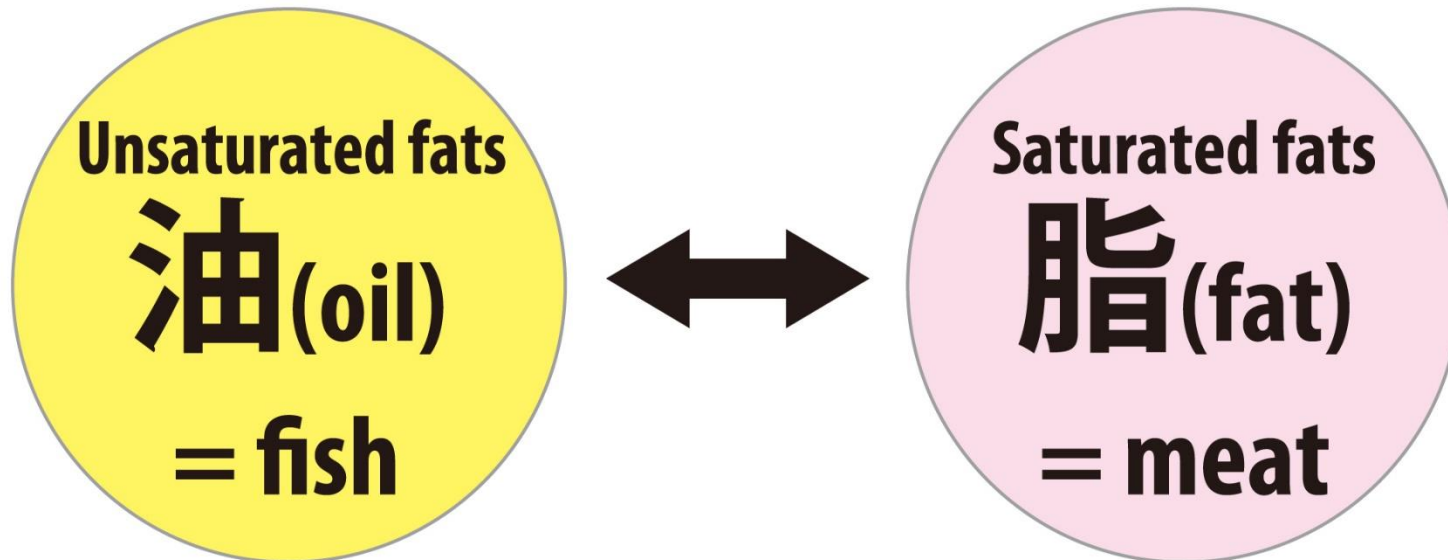
Rate of incidence

| Frequency of fish consumption | Rate of Alzheimer's disease occurrence | Rate of dementia occurrence |
|-------------------------------|--|-----------------------------|
| Once per day | 1 | 1 |
| Once per 2 weeks | 2.9 | 2.2 |
| None | 6.6 | 5.3 |

Source: Barberger 2002 report

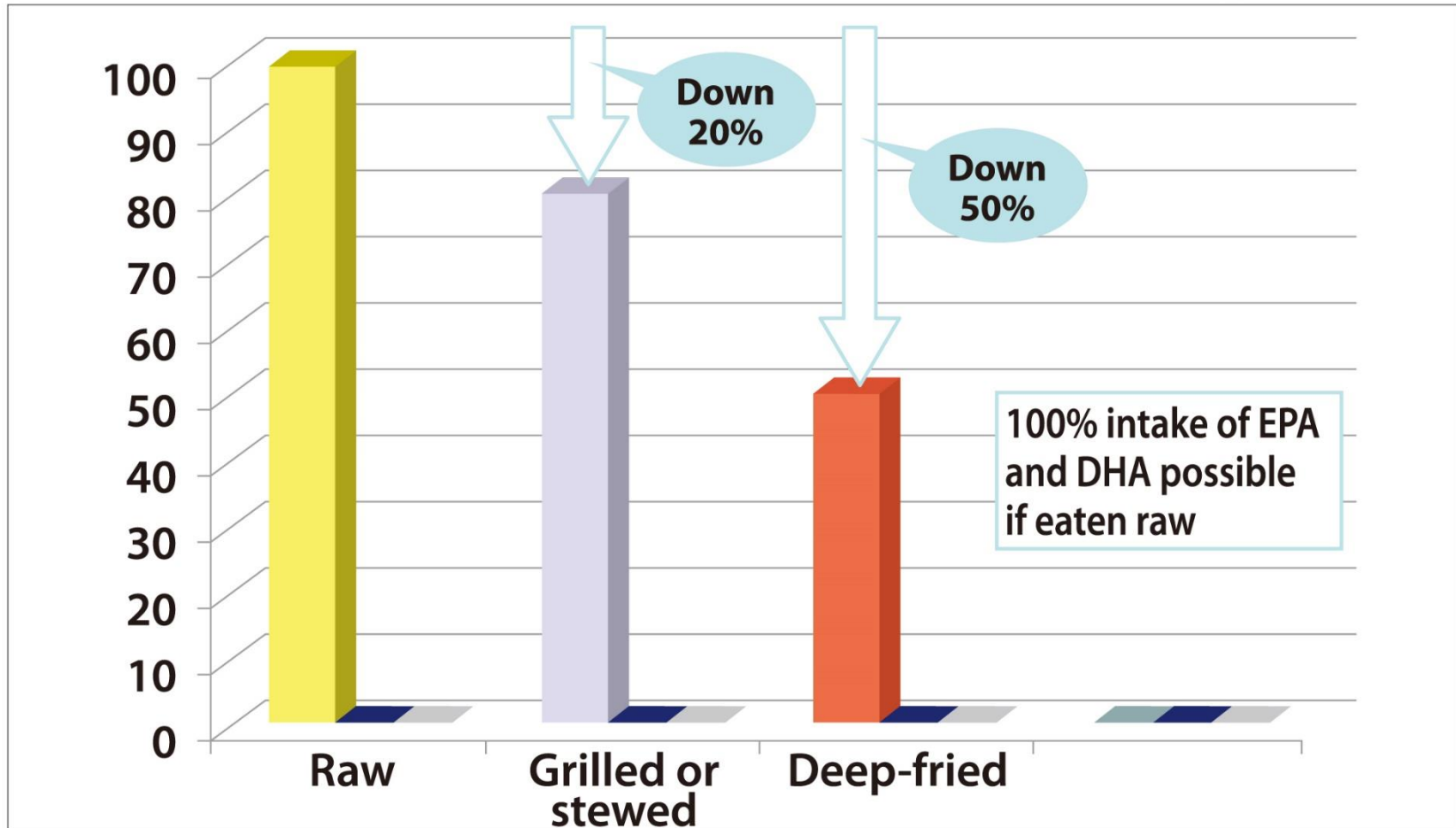
The difference between unsaturated fats and saturated fats

In Japan, these are distinguished from each other using different Chinese characters.



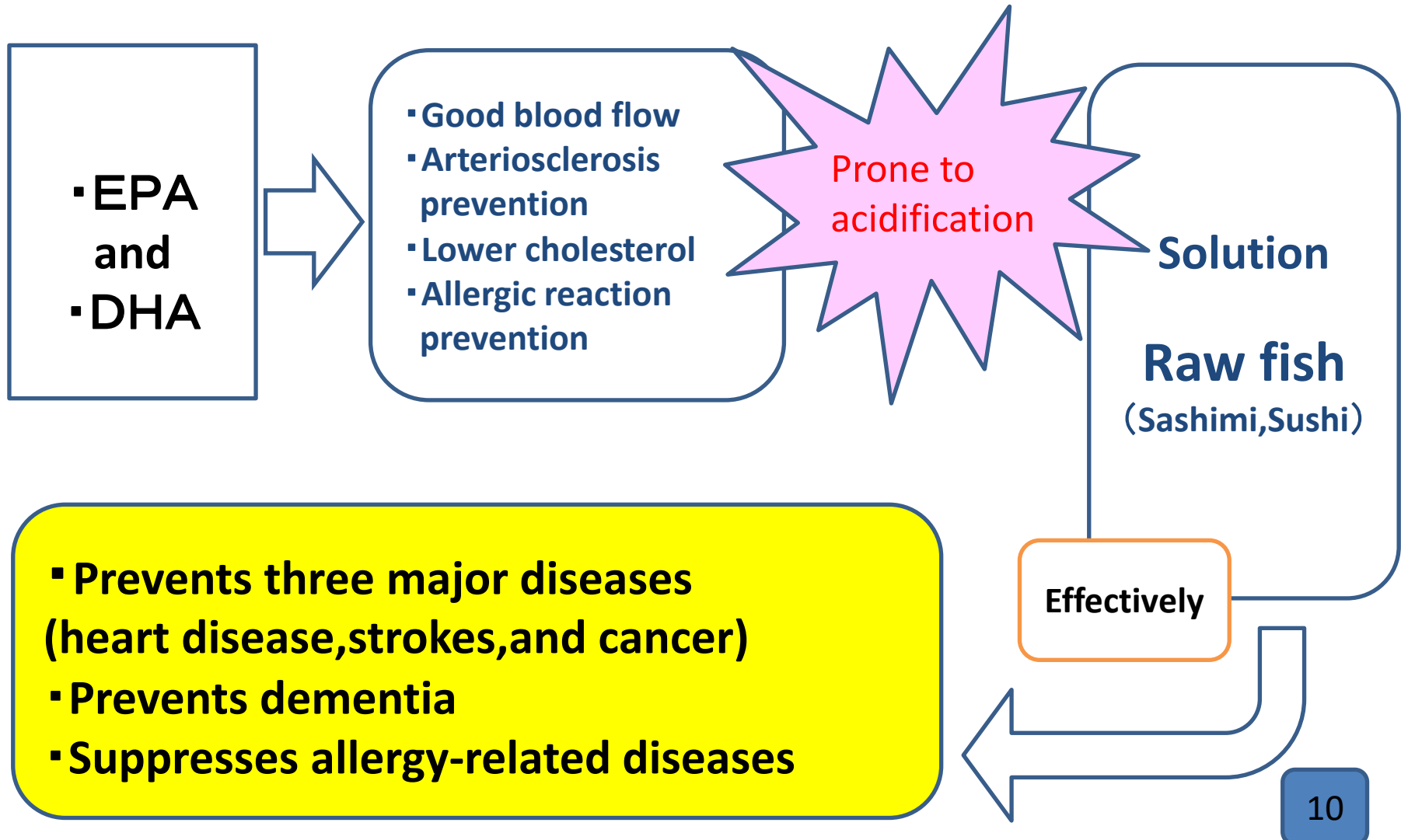
In Japanese, the word "abura" can mean either "oil" or "fat," and two different Chinese characters are used depending on which is meant. Fat is solid at room temperature and found in meat, while oil such as vegetable oil and fish oil is liquid at room temperature.

Rate of EPA and DHA intake according to cooking method



By eating fish raw, you can take in 100% of the EPA and DHA. Grilling or stewing it results in 80% intake; deep-frying it reduces that to 50%.

Effects and disease prevention related to fish



EPA & DHA Content of Japanese Farmed Fish

Unit : milligrams per 100 grams of fish

| | Farmed Yellowtail | Farmed Bream | Sea |
|------------------|-------------------|--------------|-----|
| EPA | 940 | 600 | |
| DHA | 1,700 | 890 | |
| The Total | 2,640 | 1,490 | |

EPA & DHA required quantity per day
Male:2200mg Female:1800mg

What do you do for your health?

あなたは、自分の健康のために何をしますか？

That's right! It is important for our health to eat Japanese fresh raw fish!!

講義(あなたは健康のために何をしますか？日本の生魚をもっと食べよう) 要旨

<1ページ>

○このグラフは、世界各国の平均寿命と魚介類の摂取量との関係を示したものです。魚介類摂取量の多い国の人々の平均寿命が長い傾向が読み取れます。日本と米国の皆様についての平均寿命は、この表の通りです。

<2ページ目>

○また、世界の病気による死亡原因を見ますと、1位がガン、2位が心筋梗塞、3位が脳卒中となっています。2位と3位の心筋梗塞と脳卒中は、血管が詰まることが原因で起こる病気です。

<3ページ目>

○この絵は、デンマークの方を例に挙げて申し訳ありませんが、イヌイットの方と心筋梗塞などの心臓病による死亡率を示したものです。

○デンマーク人は34.7%の人が心臓病で亡くなりますが、イヌイット人は5.3%です。両者には大きな開きがあり、まさに驚きです。

○イヌイットの方は、毎日の様に魚を食べており、 $\omega 3/\omega 6$ の比率が大変高いことが、心筋梗塞などの心臓病にはあまりかからない理由とされています。

<4ページ目>

○この表は、魚に含まれる栄養成分を表したものです。魚には、EPAやDHAなどの不飽和脂肪酸が多く含まれています。

<5ページ>

○近年注目されているオメガ3系脂肪酸は、魚油などに多く含まれていて医薬品や健康補助食品として多く製品化されています。

<6ページ>

○オメガ3系脂肪酸は、血液をサラサラにし、動脈硬化を予防し心筋梗塞・脳卒中を防ぎます。また活性酸素を抑制しガン予防にも効果があるとされています。

○つまり、オメガ3系脂肪酸は先ほどの世界の三大死亡疾病(ガン・心筋梗塞・脳卒中)すべての予防に関与しているのです。

<7ページ>

○次に、魚の摂取頻度と認知症・アルツハイマー症との関係を見ますと、魚を全く食べない人は、毎日食べる人より5~6倍も認知症やアルツハイマー症になりやすいことが分かります。

○つまり、オメガ3系脂肪酸は先ほどの世界の三大死亡疾病(ガン・心筋梗塞・脳卒中)すべての予防に関与するだけでなく、認知症やアルツハイマー症の予防にも効果があるのです。

<8ページ>

○日本では、古来より魚の「油」(不飽和脂肪酸)と肉の「脂」(飽和脂肪酸)を漢字で区別し、摂取するバランスを考えてきたのです。

<9ページ>

○このグラフは、魚の油が調理法によって、体内へどれくらい摂取されるかを示したものです。

○刺身・寿司などの生食で食べる時を100としますと、焼き物や煮物にすると80%、揚げ物にすると50%まで摂取率が減少します。

○これまでの話で、魚に含まれるEPA・DHAの効果はお分かりいただけたと思いますが、EPA・DHAは酸化しやすく鮮度や調理方法によって摂取量が大きく変化することです。よって、鮮度の良い物を刺身、寿司、カルパッチョなど、生で食べることが重要となってきます。

<10ページ>

○つまり、魚を生でたべることで三大死亡疾病や認知症・アルツハイマー症に対して最大限の効果をもたらすのです。

<11ページ>

○また、養殖ハマチや養殖ダイ、マグロやイワシなどの青魚もEPA・DHAをたくさん含んでいます。

○例えば、養殖ハマチや養殖タイを100～150g程度の摂取することで、1日に必要なEPAとDHAをまかなうことが出来るのです。

○最後に、日本産の高鮮度の水産物をできれば生で、たくさん食べていただき、健康で幸せな日々を過ごしていただくことを祈念し、また今回紹介させていただく各商品の購入をぜひともお願いしたいと思います。

セミナー／試食会



試食会／商談会



商談会



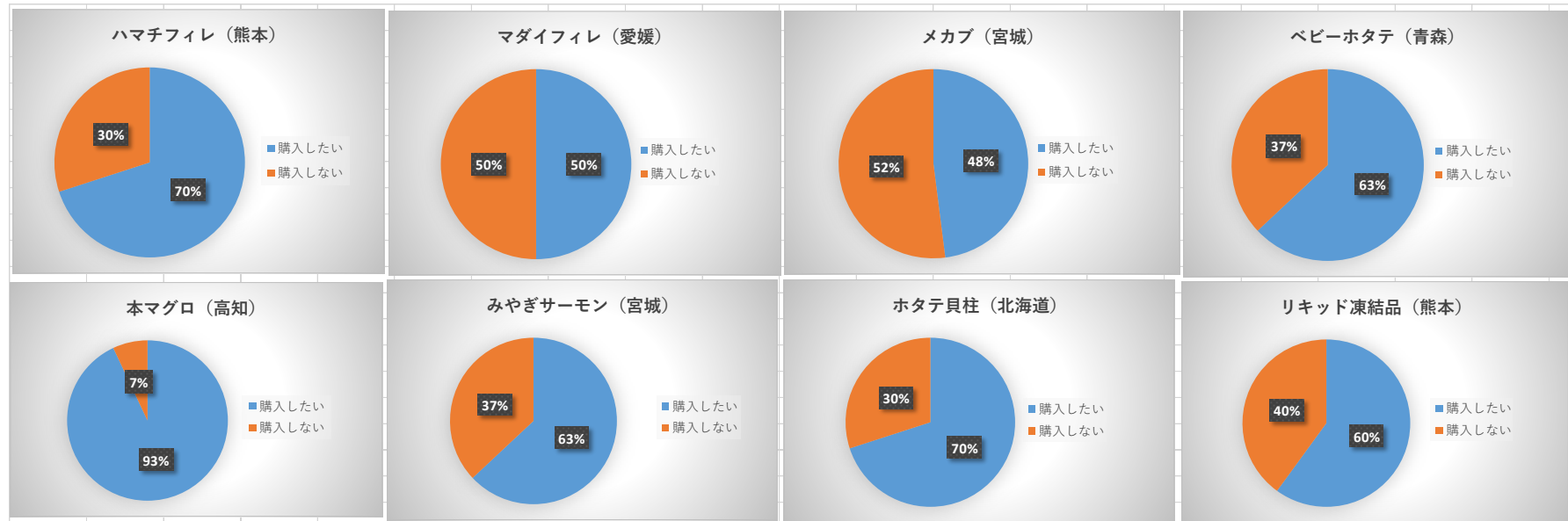
開催目的、及びアンケート結果

<開催の目的>

2019年3月16日に同じくロスアンゼルスで行ったセミナー&商談会では、現地の卸売業者、量販店、料理店のバイヤー等44名を招集し、日本産水産物・水産加工品(マグロ、ハマチ、ホタテ貝柱、タコ等)のPRを行ない、高い評価を得るとともに同日行ったアンケートや商談会を通じて、品質面や健康面、商品のストーリー性を理解してもらえれば、更なる購入に結び付くこと、また今後も需要が増えていくとの認識を来場者の皆が持っているという結果が得られ、日本産水産物のPR活動を継続していくことの大切さを感じたものとなった。

このため、今回は健康面に訴求したセミナーを実施しつつ、米国向け輸出の定番商品であり、昨年のアンケートにおいても来場者が購入を希望した商品(マグロ・ホタテ・ベビーホタテ・ハマチ)に加え、マダイ・みやぎサーモン・メカブ・リキッド凍結品(イサキ、アジ、キビナゴ等)をラインナップして、輸出拡大のための試食&商談会を実施するとともに効果測定のためにアンケートを実施した。

<アンケート結果:各商品の購入の意思について>



アンケート結果に対する考察、および商談結果（総評）

<アンケート結果に対する考察>

今回は、各商品の購入の意思について、アンケート調査を行なったが、全体的に高い評価を受けて、来場者の多くが購入の意思を示している。米国向け輸出の定番商品であるハマチフィレ・ホタテ貝柱に対する評価は高く、来場者の70%、本マグロについては実に93%が購入の意思を示し、事前の予想以上の結果となった。

また、みやぎサーモンについても、生食の場合、身割れ等の課題はあるが、63%が購入の意思を示した。

現地卸売業者の話では、現地で出回る外国産のサーモンとは別物と認識している販売店もあり、脂質というよりも色目が重視されているためとの話があり、新しい発見であった。

メカブについては、欧米人は海藻類を消化する酵素を持たないこともあり、あまり食べないという認識があったが、48%と半分近くの来場者が購入の意思を示したことも意外な結果であった。

リキッド凍結品については、アジ・イサキを焼き魚、キビナゴを揚げ物で試食メニューとして提供したが、揚げ物の方が好まれるようであった。評価としては、60%が購入の意思を示しており、まずまずの結果が得られた。

一方で、マダイについては、海藻であるメカブを除くと全商品の中で最も低い50%であり、やはり脂質の少なさが現地の嗜好に合いづらかったためか、商品自体の品質によるものと思慮される。