

Excellent Japanese

# Seafood

Business Matching

Nov. 8, 2019

Fri. 10:00a.m.~5:00p.m.  
TOKYO KOTSU KAIKAN  
東京交通会館展示会場

日本産水産物  
輸出商談会  
in 東京 2019

開催  
レポート

# 1.開催概要

催 事 名 : 「日本産水産物輸出商談会 in 東京 2019」  
会 期 : 2019年11月8日(金)  
開 催 時 間 : 10:00~17:00  
会 場 : 東京交通会館 ダイアモンドホール  
参 加 社 数 : 出展社数 66社  
海外バイヤー社数 32社  
国内バイヤー社数 103社  
主 催 : 水産物・水産加工品輸出拡大協議会  
運営事務局 : 「シーフードショー」事務局 / エグジビション テクノロジーズ 株式会社  
スケジュール : 9:50~10:00 開会式



水産物・水産加工品輸出拡大協議会  
事務局次長 光富氏



水産庁漁政部加工流通課  
水産物貿易対策室水産物貿易交渉官 成澤氏

10:00~ マッチング商談開始  
12:00~14:00 寿司デモンストレーション・試食会  
~17:00 マッチング商談終了

## 2. 来場者分析

### 1) 総合分析

#### ● 商談件数

|                   |     |     |
|-------------------|-----|-----|
| 海外招聘バイヤー（事前マッチング） | 32社 | 32名 |
| 国内バイヤー（事前マッチング）   | 31社 | 38名 |
| 国内バイヤー（当日フリー来場）   | 72社 | 94名 |

---

|    |      |      |
|----|------|------|
| 合計 | 135社 | 164名 |
|----|------|------|

#### ● 商談件数

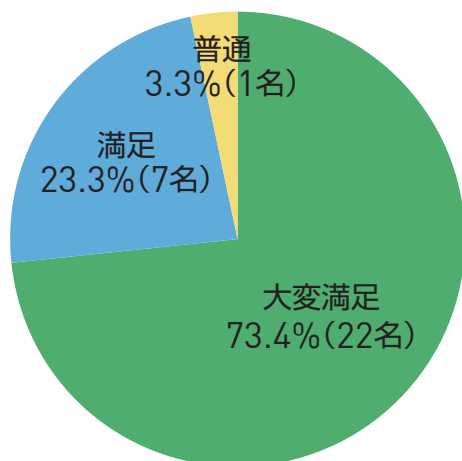
498件

#### ● 成約見込件数

166件

### 2) 海外招聘バイヤー(事前マッチング)分析

#### (1) 商談会に参加した感想

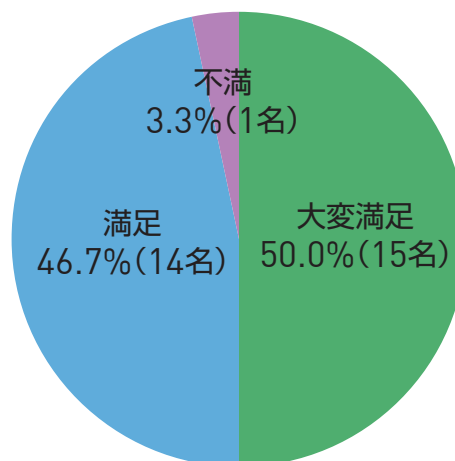


- 「商談させてもらった何社かは、ビジネスになると思う。」
- 「商談相手に選んでもらった出展企業が、まさに探していた商品を持つ企業ばかりで、大変満足しています。」
- 「新しい企業と出会え、何を必要としているか話し合えた。インターネットやE-mailではなく、直接話せて、包装を手にとって見たり、味を試すこともできたのが良かった。」

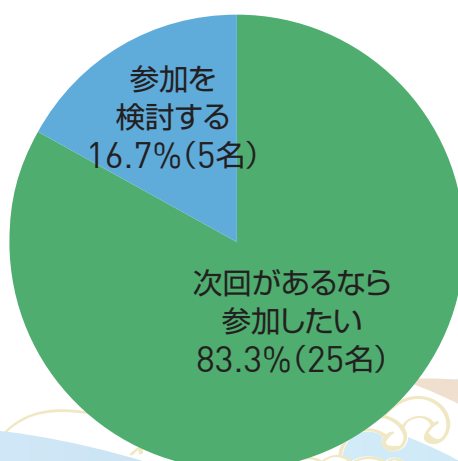
※ アンケート回答者数 30名

#### (2) 商談の成果について

※ アンケート回答者数 30名



#### (3) 次回の輸出商談会について

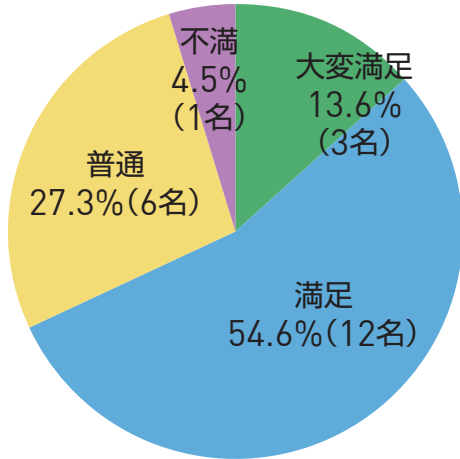


- 「今回は一人で参加したが、次回はもっと会社の人間を連れて参加する。」
- 「今後の商談をスムーズに進めるために、仲介（IMPORTER等）と同席できたら、より良いと思います。」
- 「事前に出展者の資料を送って欲しいです。」
- 「一社当たりの商談時間がもっと欲しい。」
- 「アメリカの主流のスーパーマーケットで売れる、日本独自のアイテムを望む。」

※ アンケート回答者数 30名

## 3) 国内バイヤー(事前マッチング)分析

### (1) 商談会に参加した感想

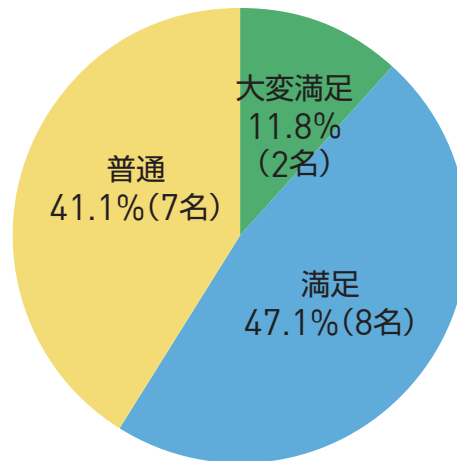


- 「出展者からの価格見積もりが後日となり、成約まではいたらなかったが、探していた商材が見つかったので満足です。」
- 「商談した相手がほとんど中国で施設登録を済ませており、輸出できる企業だったのがよかった。」
- 「価格の変動が少ない養殖業者と話せてよかった。」
- 「シーズン中に都内で商談できたことがよかった。」

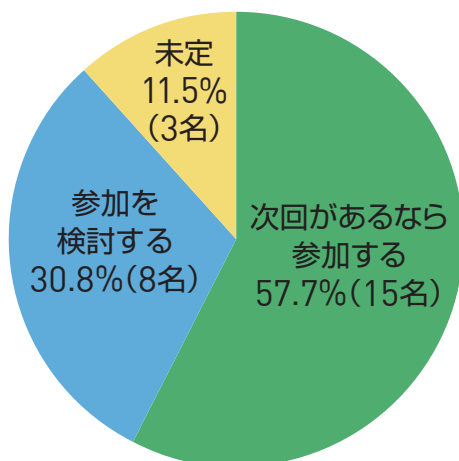
※ アンケート回答者数 22名

### (2) 商談の成果について

※ アンケート回答者数 17名



### (3) 次回の輸出商談会について

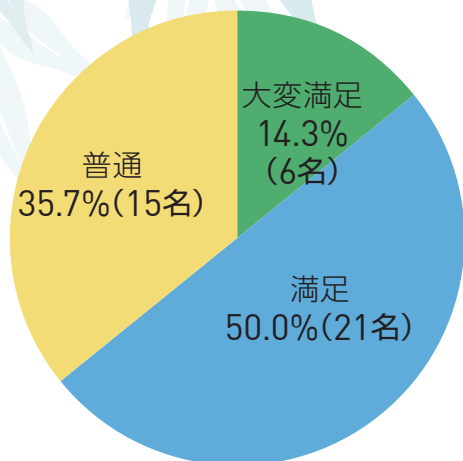


- 「原料を取り扱う会社を増やしてほしい。」
- 「冷凍品をより充実させてほしい。」
- 「その場で見積りがもらえるといい。詳細は後日が多いため。」
- 「もっと多くのサプライヤーと商談したい。また、もっと通信環境をよくしてほしい。」

※ アンケート回答者数 26名

### 4) 国内バイヤー(当日フリー来場)分析

#### (1) 商談会に参加した感想

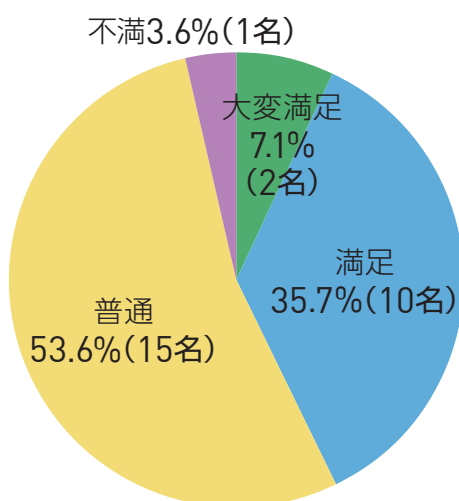


- 「新規仕入先の開発ができた。」
- 「顧客が探している商材をみつけたので、価格次第で成約の可能性があったと感じた。」
- 「EU向けで商談を進めたており、施設登録など長期的な視野で取引を考えることで合意できた。」

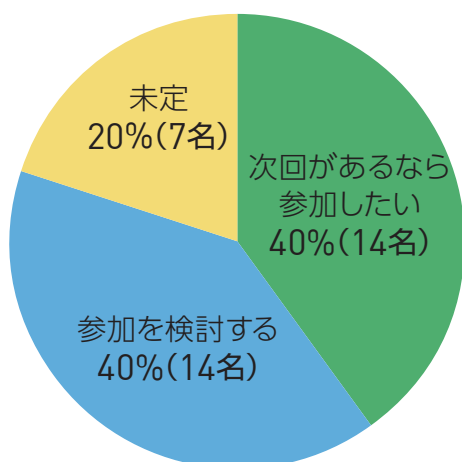
※ アンケート回答者数 42名

#### (2) 商談の成果について

※ アンケート回答者数 28名



#### (3) 次回の輸出商談会について



- 「HACCP含め、米国に輸出できる体制をつくってほしい。」
- 「外国語ラベルの貼り付けや、物流のノウハウなど、輸出に向けた取り組みがもっと向上するといい。」
- 「次回も来場し商談とともに、インバウンド対策のひとつとしても参考にしたい。」

※ アンケート回答者数 35名

# 3.出展者分析

## 1) 出展者一覧 66社

|  |                       |  |                           |
|--|-----------------------|--|---------------------------|
| <b>(株) あげぼの海産</b><br>Akebono Kaisan Co.,Ltd<br>● 殻付牡蠣<br>● 蒸しかき                                  | 兵庫県<br>活<br>凍・H       | <b>(株) 籠清</b><br>KAGOSEI Co., Ltd<br>● 花かまぼこ詰合せ<br>● 小田原おでん大                       | 神奈川県<br>蔵・凍・練<br>蔵・凍・練    |
| <b>(株) 飛鳥フーズ</b><br>Aska Foods Co.,Ltd.<br>● いか小僧 しゃぶしゃぶ用<br>● 塩と肝だけで作ったいか塩辛                     | 新潟県<br>凍・F<br>凍・F     | <b>(株) カネジョウ</b><br>KANEJO CO.,LTD<br>● ガリガリ/玄米ふりかけ<br>● 板前のまかない飯/昆布いわし            | 静岡県<br>常<br>常             |
| <b>(株) アリーヌ・インターナショナル・ジャパン</b><br>ALINE INTERNATIONAL JAPAN CO., LTD<br>● たこ姿唐揚げ<br>● 紋甲イカ姿唐揚げ   | 大阪府<br>凍<br>凍         | <b>(株) カネダイ</b><br>KANEDAI CO.,LTD.<br>● いわし梅肉煮<br>● 野菜たっぶりお魚カツ                    | 宮城県<br>凍・H・E<br>凍・H       |
| <b>(株) 池添蒲鉾店</b><br>ikezoe kamaboko Co.,Ltd<br>● 竹ちくわ<br>● フィッシュカツ                               | 徳島県<br>凍・練<br>凍・練     | <b>カネテツデリカフーズ(株)</b><br>Kanetsu Delica Foods Inc.<br>● ほぼガニ<br>● 塩と肝だけで作ったいか塩辛     | 兵庫県<br>凍・練・H・F<br>凍・練・H・F |
| <b>(株) 出雲国大社食品</b><br>Izumonokuni Taisyasyokuin Co.,Ltd<br>● 串天<br>● こだわりおでんセット                  | 島根県<br>凍・練・F<br>凍・練・F | <b>(株) キタウロコ荒木商店</b><br>Kitauroko Araki Syouten CO.,LTD.<br>● ポイル花咲ガニ<br>● ポイルクリガニ | 北海道<br>凍<br>凍             |
| <b>一正蒲鉾(株)</b><br>Ichimasa kamaboko co.,Ltd<br>● サラダファミリー 焼きホタテ風味<br>● サラダフィッシュ シチリア産レモン         | 新潟県<br>凍・H<br>凍・H     | <b>(株) 極洋</b><br>KYOKUYO CO., LTD.<br>● オーシャンキング〜極〜<br>● スケソウダラ                    | 東京都<br>凍・練<br>凍           |
| <b>井原水産(株)</b><br>Ihara & Company, Ltd.<br>● 健康数の子<br>● 味付け数の子昆布                                 | 北海道<br>蔵・凍<br>凍       | <b>(株) クレイドル</b><br>CRADLE Co., Ltd.<br>● 生うに<br>● 生食用冷凍ウニ                         | 千葉県<br>蔵<br>凍             |
| <b>宇部蒲鉾(株)</b><br>Ube Kamaboko Co.,Ltd.<br>● 魚活白<br>● けずりかまぼこ白                                   | 山口県<br>凍・練<br>常・練     | <b>(株) 高知道水</b><br>KOCHI DOHSUI Co., Ltd.<br>● 黒潮本まぐろサク<br>● プリフィーレ                | 高知県<br>凍<br>チ             |
| <b>王子サーモン(株)</b><br>OJI Salmon Co.,Ltd<br>● スモークサーモントラウト   | 東京都<br>チ              | <b>さくら食品(株)</b><br>SAKURA SHOKUHIN CO.,LTD.<br>● 玉子ガニ<br>● 黒ごまいわしせんべい              | 愛媛県<br>常<br>常             |
| <b>大分県漁業協同組合中津支店</b><br>Oita Prefecture Fishery Cooperative Nakatsu Branch<br>● ひがた美人<br>● ひがた美人 | 大分県<br>活<br>凍         | <b>(株) シーライフ</b><br>SeaLife Co.,Ltd<br>● のどぐろ干物<br>● のどぐろ丸                         | 島根県<br>凍<br>凍             |
| <b>尾鷲物産(株)</b><br>OWASEBUSSAN Co., LTD.<br>● 生鮮養殖ブリトロ<br>● 生鮮養殖ブリ                                | 三重県<br>チ・蔵<br>凍・F     | <b>ジェイシートレンド(有)</b><br>JC TRAND CO., LTD<br>● 北海道産ホタテと鮮魚                           | 東京都<br>凍                  |

# 3.出展者分析(つづき)

## 1) 出展者一覧

|  |                        |   |                     |
|--|------------------------|---|---------------------|
| <p><b>(株) ショクリュー</b><br/>Shokuryu Co., Ltd.<br/>● 魚介類各種<br/>● サバの照り焼き</p>                  | 東京都<br>凍<br>凍          | <p><b>千葉県漁業協同組合連合会</b><br/>Chiba Prefectural Federation of Fisheries Co-operative Association<br/>● マサバ<br/>● メヒカリ唐揚げ</p> | 千葉県<br>凍<br>凍       |
| <p><b>(株) すぐる</b><br/>SUGURU CO.,LTD.<br/>● のりスナック わさび味<br/>● SDビッグカツ</p>                  | 広島県<br>常<br>常          | <p><b>銚子鮮冷(株)</b><br/>CHOSHI SENREI CORPORATION<br/>● サバ<br/>● マイワシ</p>   | 千葉県<br>凍<br>凍       |
| <p><b>セブンシーズ(株)</b><br/>Seven Seas Co., Ltd.<br/>● 殻付き牡蠣<br/>● ホタテ</p>                     | 東京都<br>凍<br>凍          | <p><b>(株) TA西村</b><br/>Ta Nishimura Co., Ltd.<br/>● 活メ凍眠冷凍伊勢海老<br/>● 活牡蠣</p>  | 三重県<br>凍<br>活       |
| <p><b>双日九州(双日ツナファーム鷹島)</b><br/>Sojitz Kyushu Corporation<br/>● 鷹島 本マグロ<br/>● シマアジ フィーレ</p> | 福岡県<br>蔵・F<br>蔵・凍・H・A  | <p><b>(株) 東平商会</b><br/>TOHEI TRADING CO., LTD<br/>● イトウナゲット<br/>● 伊豆半島さば缶</p>   | 静岡県<br>凍<br>常       |
| <p><b>(株) SOL JAPAN</b><br/>SOL JAPAN Co.,Ltd<br/>● のどぐるセミドレス<br/>● サザエ刺身用</p>             | 島根県<br>凍<br>凍          | <p><b>ニチモウ(株)</b><br/>NICHIMO CO.,LTD.<br/>● ホタテ貝<br/>● すり身</p>   | 東京都<br>凍<br>凍・ハ     |
| <p><b>(株) 大貴</b><br/>DAIKI CO.,LTD.<br/>● プリファイル<br/>● 天然魚</p>                             | 福岡県<br>蔵・凍・H・E<br>蔵・H  | <p><b>日中商会(株)</b><br/>China-Japan Corporation<br/>● 真タコ丸ボイル「次世代タコ」<br/>● ボイルタコ 棒足</p>                                     | 東京都<br>凍・H<br>凍・H   |
| <p><b>(株) ダイニチ</b><br/>Dainichi Corporation<br/>● ハマチ<br/>● ハマチフィーレ</p>                    | 和歌山県<br>蔵・H・E<br>凍・H・E | <p><b>にほん海洋牧場(株)</b><br/>JAPAN OCEAN FARM Co.,Ltd<br/>● 銀鮭トリムE<br/>● 銀鮭荒ほぐし</p>   | 宮城県<br>凍<br>常       |
| <p><b>(株) 高橋商店</b><br/>Takahashisyouten Co., Ltd.<br/>● 鰹スキンス<br/>● 炭焼き鰹たたき血合取り</p>        | 静岡県<br>凍・ME<br>凍・ME    | <p><b>(株) 博水</b><br/>HAKUSUI Co., Ltd.<br/>● 博多玄海いかしゅうまい<br/>● エビメンチカツ</p>  | 福岡県<br>凍<br>凍       |
| <p><b>(有) タカハシ食品</b><br/>Takahashi Food Industry Co.,Ltd.<br/>● さらだ昆布<br/>● にしん甘露煮</p>     | 東京都<br>凍<br>凍・H        | <p><b>(株) ハケタ水産</b><br/>Haketa Suisan Co., Ltd.<br/>● 青森産ベビー帆立<br/>● 帆立片貝</p>   | 青森県<br>蔵・凍・H<br>チ・凍 |
| <p><b>(株) 竹田食品</b><br/>TAKEDA SHOKUHIN CO.,LTD.<br/>● かみみそ<br/>● 工場直送いか塩辛</p>              | 東京都<br>常<br>凍・H        | <p><b>(株) 八葉水産</b><br/>HACHIYO SUISAN CO., LTD.<br/>● わかめサラダ胡麻ラー油大辛<br/>● めかぶサラダ胡麻ラー油</p>                                 | 宮城県<br>凍・H<br>凍     |
| <p><b>(有) 田向商店</b><br/>TAMUKAI SYOTEN LTD<br/>● アブラツノザメ切り身<br/>● アブラツノザメ煮つけ</p>            | 青森県<br>凍・H・F<br>凍・H・ME | <p><b>合同会社ハッピーオーシャン</b><br/>HAPPYOCEAN,.LLC<br/>● 宮城県三陸産干し真あなご<br/>● 宮城県金華山沖酒蒸し鮑</p>                                      | 宮城県<br>凍<br>凍       |

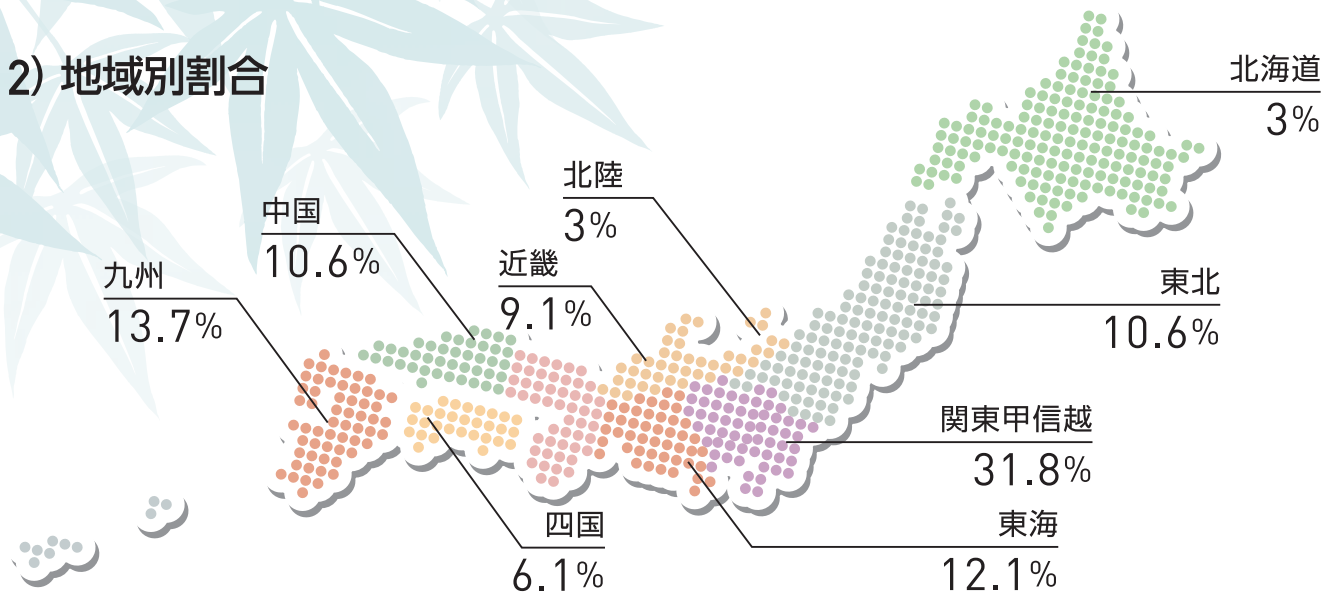
# Exhibitor analysis

|  |                           |   |                           |
|--|---------------------------|---|---------------------------|
| <b>(有) 播磨海洋牧場</b><br>Harima Ocean Farm LTD,<br>● ハーフシェルオイスター<br>● 燻製牡蠣         | 兵庫県<br>凍<br>凍             | <b>明治水産(株)</b><br>Meiji Suisan Co., Ltd.<br>● なまこ                             | 東京都<br>凍・常                |
| <b>広島魚市場(株)</b><br>HIROSHIMA UOICHIBA Co., LTD<br>● 広島かきIQF<br>● 瀬戸内海産まなかつお    | 広島県<br>凍・H<br>凍・F         | <b>(株) 八起屋</b><br>Yaokiya Co.Ltd.<br>● さつま揚げ特上天<br>● さつま揚げレッドカレー天             | 鹿児島県<br>凍・練<br>凍・練        |
| <b>フィード・ワン(株)</b><br>FEED ONE CO.,LTD.<br>● 完全養殖クロマグロつなぐ<br>● 生姜真鯛             | 神奈川県<br>チ<br>チ・H          | <b>(有) 安岡蒲鉾店</b><br>YASUOKAKAMABOKO<br>● じゃこ天<br>● 板かまぼこ                      | 愛媛県<br>凍・練<br>凍・練         |
| <b>(株) 福岡魚市場</b><br>Fukuoka Uoichiba CO.,LTD<br>● マダイ<br>● レンコダイ(キダイ)          | 福岡県<br>凍<br>凍             | <b>柳川冷凍食品(株)</b><br>Yanagawa Frozen Foods Co.,Ltd<br>● スリミサラダ<br>● 真鯛のコンフィ    | 福岡県<br>凍・練<br>凍・練         |
| <b>ふく太郎本部</b><br>FUKUTAROUHONBU CO.,LTD<br>● ふぐフィレ<br>● トラフグみがき1尾              | 福岡県<br>凍・H<br>蔵・凍・H       | <b>(株) 山小三</b><br>Yamakosa Co.,Ltd.<br>● 生食用殻付き牡蠣                             | 東京都<br>活・凍                |
| <b>フジミツ(株)</b><br>Fujimitsu Corporation<br>● かに風味かまぼこ<br>● チーズ入りかまぼこ           | 山口県<br>凍・練<br>凍・練・F       | <b>ヤマサ蒲鉾(株)</b><br>YAMASA KAMABOKO CO.,LTD<br>● 花咲しぐれ<br>● つまみ揚げ              | 兵庫県<br>凍・練・H・E<br>凍・練・H・E |
| <b>松田産業(株)</b><br>MATSUDA SANGYO CO.,LTD.<br>● 北海道産ホタテ貝柱<br>● 北海道産冷凍スケソウすり身    | 東京都<br>凍・H<br>凍・H         | <b>(有) 山藤</b><br>Yamatou Co.,Ltd<br>● 焼き串ひもの<br>● 海鮮魚串                        | 三重県<br>常<br>凍             |
| <b>マルハニチロ(株)</b><br>Maruha-Nichiro CORPORATION<br>● 完全養殖本鮪<br>● 養殖ぶり           | 東京都<br>チ・蔵・E<br>凍・E       | <b>(株) ヤマヘイ-ミカコーポレーション</b><br>YAMAHEI-MICA CORPORATION Co.Ltd<br>● 無添加おだしカクテル | 静岡県<br>常                  |
| <b>(株) 三崎恵水産</b><br>MISAKI MEGUMI SUISAN CO.,LTD<br>● 横浜市場鮮魚<br>● 超低温 畜養本マグロ腹  | 神奈川県<br>チ<br>凍            | <b>(株) やま幸</b><br>YAMAYUKI CO., LTD.<br>● 本マグロ                                | 東京都<br>蔵                  |
| <b>(株) 南食品</b><br>MINAMI SHOKUHIN CO.,LTD.<br>● 一本釣りがつおたたき<br>● 一本釣りびんちょう鮪スキンス | 静岡県<br>凍・ME・MS<br>凍・ME・MS | <b>(株) ヨシムラ/福水商事(株)</b><br>YOSHIMURA SHOTEN CO., LTD.<br>● あじあん餃子             | 佐賀県<br>凍・H・ハ              |
| <b>みらいマルシェ(株)</b><br>Mirai-marche Inc.<br>● 日本中の漁港からの産直鮮魚                      | 東京都<br>チ・蔵                | <b>(株) 冷水</b><br>Reisui.co.,ltd<br>● ボイル本ずわいかにか<br>● ボイルとげずわいかにか              | 宮城県<br>凍・H・E<br>凍・H・E     |



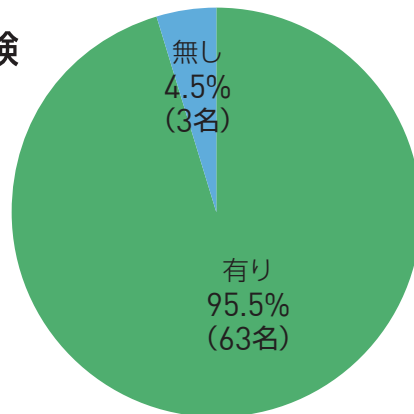
# 3.出展者分析(つづき)

## 2) 地域別割合



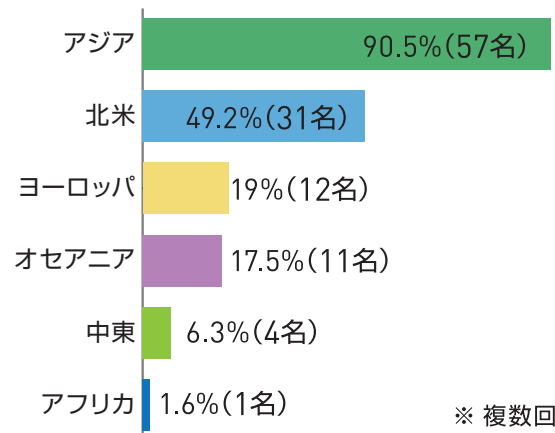
## 3) 輸出

### (1) 輸出経験



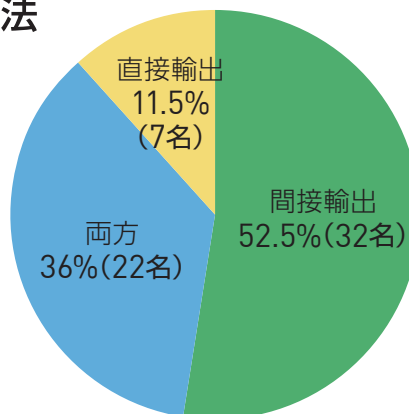
※ アンケート回答者数 66名

### (2) 輸出地域割合



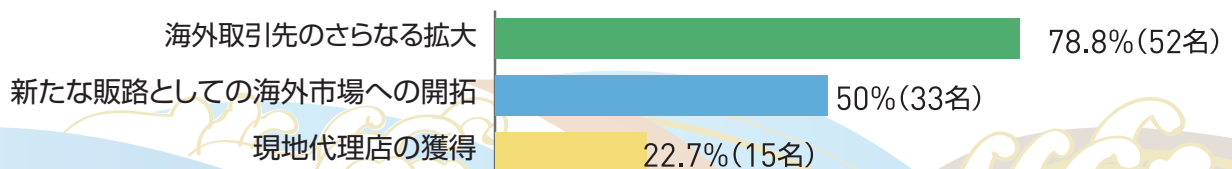
※ 複数回答

### (3) 輸出方法



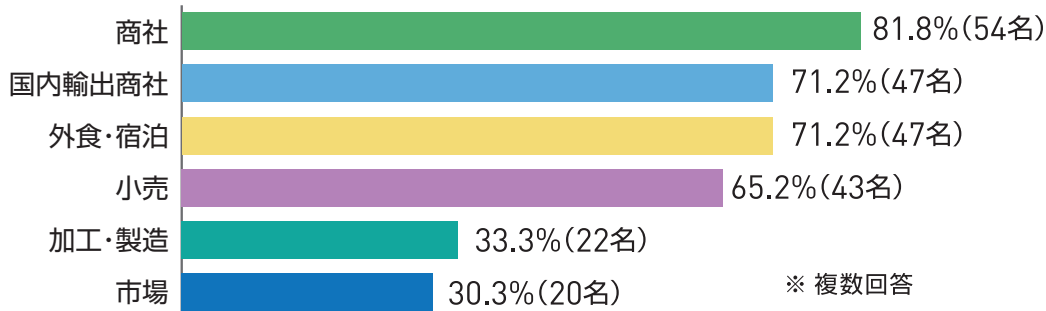
※ アンケート回答者数 61名

## 4) 参加目的



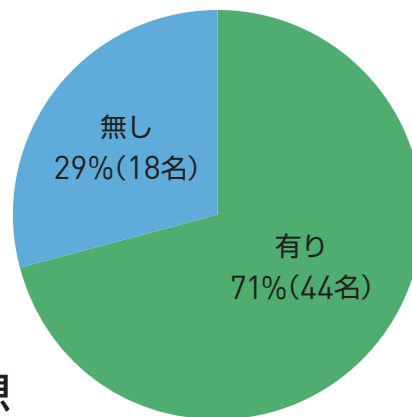
※ 複数回答

## 5) 商談希望先



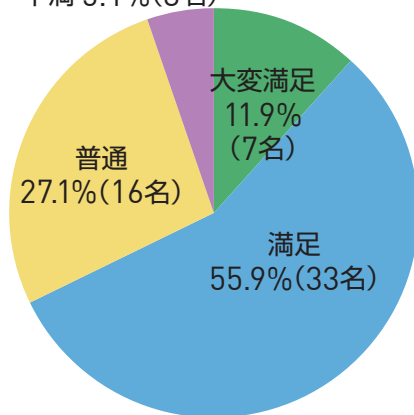
## 6) 通訳手配希望

※ アンケート回答者数 62名



## 7) 商談会に参加した感想

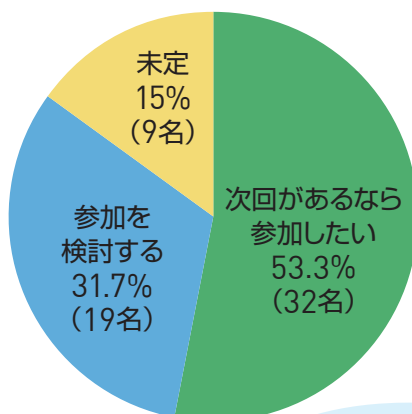
不満 5.1%(3名)



- 「香港、タイ、シンガポール、アメリカ向けなど、多くの先と商談する機会が持てた。」
- 「展示会とは違い、マッチング式の商談会の為、各バイヤーが当社商品に直接興味を持ってブースに来られ、時間割も決められていたので、無駄が無く良かった。」
- 「想定より来訪者が多い、海外から積極的な問い合わせがあり、勉強になった。」
- 「寿司デモや通訳の手配により、海外バイヤーとの商談がスムーズに進んだ。ブースの広さもちょうどよく、様々な国のバイヤーの目に留まり、足を止めてもらえた。」
- 「ブースでじっくり話げできたことがよかった。」

※ アンケート回答者数 59名

## 8) 次回の輸出商談会について



- 「今後継続して開催いただいでバイヤー参加者が増える事を期待する。」
- 「再度同じ機会があれば出席したい。」
- 「準備も含めて1日で完結できると地方の企業が参加しやすいと思う。」
- 「東南アジア(タイ、シンガポール、ベトナム)のバイヤーをもっと呼んでもらえると嬉しいです。試食コーナーにかなり人が集まっていたので、もっとブースとの連動があるといいと思う。」

※ アンケート回答者数 60名

## 4.出展製品試食会

### 1) 寿司デモンストレーション

#### (1) 概要

日本産水産物の美味しさと素晴らしさへの理解を深めていただき、本商談会の目的である成約を促進すべく、日本の代表的な食文化である寿司を通じて出展者の商材を提供した。

提供を希望する出展者の魚・水産物をネタに使用し、日本食普及親善大使・風戸氏らが調理を行った。使用商材と共に商材プレート(英語併記)も設置し、商材を紹介した。

開催時間 12:00～14:00

参加企業数 24社

#### (2) 調理人紹介

一般社団法人 国際すし知識認証協会  
代表理事 風戸 正義 氏

1969年に北海道にて寿司の修行を始め、その後各地で修行を重ね、1976年の独立以降、寿司調理技術の伝授、後進の育成、世界40カ国で寿司の講演や技術披露に取り組んでいる。2011年にシンガポールで「すし知識海外認証制度試験」を初開催。魚を生で食す文化のなかった諸外国のシェフ等へ向けた寿司調理の衛生指導と知識の講習試験を制度化、実施することで、世界のSUSHI調理の衛生面の向上を目指し、活動している。2013年に国際すし知識認証協会を設立し、世界各地のSUSHIシェフによる、寿司の正しい調理と衛生技術を競う「WORLD SUSHI CUP JAPAN」の大会会長を務めている。2015年には農林水産省より、「日本食普及の親善大使」に任命される。



## (3) 提供製品一覧

| No. | 出展者名             | 出品商品  |
|-----|------------------|---|
| 1   | (株) あけぼの海産       | 珠せいろ 瀬戸内海産蒸しかき 15-20g<br>'TAMA SEIRO' Steamed oysters made in Inland Sea of Seto 15-20g     |
| 2   | (株) 飛鳥フーズ        | いかのおさしみとうに<br>Sashimi squid with sea urchin   |
| 3   | (株) 池添蒲鉾店        | フィッシュカツ<br>Fish cuttret   |
| 4   | 宇部蒲鉾(株)          | けずりかまぼこ赤<br>Kezuri kamaboko red   |
| 5   | 王子サーモン(株)        | スモークサーモントラウト<br>Smoke Salmon Trout  |
| 6   | 尾鷲物産(株)          | 生鮮養殖ブリトロ<br>Fresh Farmed Yellowtail Belly   |
| 7   | (株) カネダイ         | まるずわいがに棒肉<br>DEEPSEA RED CRAB LEG MEAT  |
| 8   | カネテツデリカフーズ(株)    | ほぼカニ<br>HoboKani (Imitaitaion Crab Meat)  |
| 9   | (株) クレイドル        | 生うに<br>Fresh Processed Sea Urchin   |
| 10  | (株) 高知道水         | 黒潮本マグロ(クロマグロ)大トロ<br>Kuroshio Bluefin Tuna O-TORO  |
| 11  | 双日九州(双日ツナファーム鷹島) | 鷹島 本マグロ<br>Takashima fresh bluefin tuna   |
| 12  | (有) 田向商店         | アブラツノザメ蒲焼<br>Spiny Dogfish Kabayaki   |
| 13  | 日中商会(株)          | ポイルタコ棒足<br>Boiled Octopus Leg   |
| 14  | にほん海洋牧場(株)       | 銀鮭冷凍トリムE<br>Coho salmon Frozen Trim E   |
| 15  | (株) 八葉水産         | わかめサラダ胡麻ラー油大辛(大辛)<br>Wakame Salad flavored with sesame oil and spicy hot oil (Non-coloring) |
| 16  | 合同会社ハッピーオーシャン    | 宮城県三陸産煮真あなご一尾つくり<br>Ni Ma-anago itibitukuri   |
| 17  | 広島魚市場(株)         | 日本産、(瀬戸内海産)真鯛寿司種<br>Sushitane of Red sea bream in SETO inland sea                           |
| 18  | ふく太郎本部           | ふぐ炙り 寿司<br>Roasted FUGU Sushi   |
| 19  | 松田産業(株)          | 北海道産冷凍ホタテ貝柱<br>FROZEN SCALLOP MEAT FROM HOKKAIDO  |
| 20  | マルハニチロ(株)        | 養殖本まぐろ 100%<br>Sustainable farmed Bluefin Tuna  |
| 21  | (株) 南食品          | MSC-MEL認証 一本釣りかつおたたき<br>MSC・MEL Certified Handliner Soft Grilled Skipjack                   |
| 22  | 柳川冷凍食品(株)        | スリミサラダ<br>Surimi Salad  |
| 23  | ヤマサ蒲鉾(株)         | 花咲しぐれ<br>Hanasaki-shigure   |
| 24  | (株) 冷水           | 冷トグズワイ棒肉開き<br>FROZEN BOILED TRIANGLE TANNER CRAB SUSHI ITEM                                 |

## 2) 試食コーナー

### (1) 概要

ブースでは手間を要して提供しづらい様な日本産水産物の商談を促進するべく、調理から盛り付けまでを行って提供する「試食コーナー」で出展者の商材を提供した。

提供を希望する出展者の水産加工品を調理し、使用商材と共に商材プレート(英語併記)も設置し、商材を紹介した。

開催時間 12:00~14:00

参加企業数 11社

### (2) 提供製品一覧

| No. | 出展者名            | 出品商品  |
|-----|-----------------|---|
| 1   | 井原水産(株)         | 塩抜き数の子<br>Ready to eat Kazunoko (Herring Roe)   |
| 2   | 大分県漁業協同組合中津支店   | 日本初!干潟で作られた牡蠣「ひがた美人」<br>Higata Bijin (for eating fresh,with shell)  |
| 3   | (株)籠清           | おでんセット<br>ODEN-SET  |
| 4   | (株)カネジョウ        | ガリガリノ玄米ふりかけ<br>Brown rice Furikake  |
| 5   | (株)SOL JAPAN    | 山陰沖産 サザエ刺身用 プロトン凍結(殻、蓋、肝付き)<br>Frozen whole SAZAE (turban shell) for Sashimi use, sliced body meat in a shell with seaweed, San-in origin frozen by proton Freezer. |
| 6   | (有)タカハシ食品       | サラダ昆布<br>Salad kelp   |
| 7   | (株)TA西村         | 凍眠伊勢まだい生ハム<br>Frozen Ise Red Sea Bream Ham  |
| 8   | (株)博水           | すり身<br>surimi   |
| 9   | (株)八起屋          | さつま揚げ<br>Satuma-age   |
| 10  | (有)安岡蒲鉾店        | じゃこ天<br>JAKOTEN   |
| 11  | (株)ヨシムラ/福水商事(株) | ブリ切身みりん<br>BURI MIRIN   |

## 1)出展者誘致、バイヤー招致などについて

### (1)出展者誘致

#### ① 誘致に向けた作成物、制作物

- a.開催概要を記載したパンフレット
- b.開催日時を記載したポスター
- c.「日本産水産物輸出商談会」ホームページ  
ページ内容：開催趣旨、日時、会場、出展条件、商談形式、予定来場者内容、出展希望フォーム、等

#### ② 誘致方法

- a.第21回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」の活用
  - ① 出展している国内企業(日本産水産物を取り扱う企業のみ)約300社へパンフレットを配布
  - ② 来場者受付に於いて、来場者へパンフレットを配布
  - ③ 会場内にポスターを掲示
- b.誘致対象者への広範な案内  
事務局が所有・管理している国内企業一覧から出展対象と思われる約8,000社へ、パンフレットのダイレクトメール、及びパンフレットの内容を要約し「日本産水産物輸出商談会」HPのURLを記載した電子メールを配信
- c.第21回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」会場内にポスターを掲載
- d.「シーフードショー」の過去出展者約5,000者と、ポテンシャルの有る国内企業約3,000者へ、パンフレットのダイレクトメールと、パンフレットの内容を要約し「日本産水産物輸出商談会」HPのURLを記載した電子メールの配信

#### ③ 出展申込方法

「日本産水産物輸出商談会」HPの出展希望フォームに入力された内容を、事務局が日本産水産物・水産加工品を扱う企業であることを確認した後、出展エントリーシートを希望者へ送信し、必要事項が記入され事務局へ返送された時点で、出展確定

### (2)バイヤー招致

#### ① 招聘に向けた作成物、制作物

- a.開催日程、出展製品内容を記載したパンフレット(英文)
- b.「日本産水産物輸出商談会」ホームページ(英文)  
ページ内容：出展者確定後、出展者名や出展製品を記載した出展者一覧(魚種と商品形態での出展者検索機能あり)

## 5. 運営業務行程(つづき)

### ② 海外バイヤー招聘、誘致方法

- a. ヨーロッパ、アジア、北米、中東、オセアニアに於ける有力なバイヤー約20,000先をピックアップし、パンフレット、出展者一覧のURLを記載した電子メールを送信
- b. 誘致対象国の協会、協力先等に本開催に相応しいバイヤーの紹介を依頼

### ③ 招聘確認作業

- a. 架電、メール等を通じ、日本産水産物の取引への関心を確認
- b. 台湾、中国、シンガポールの誘致候補先を訪問、関心のレベル、取引希望内容、現在の取引の課題等を確認
- c. 招聘決定に於いて調整・留意した事項
  - ① 海外招聘バイヤーの商談意欲を高めるため、出展者及び出展品目を決定した後、その内容をもとに海外バイヤーの招聘を実施
  - ② 日本産水産物の取り扱いの有無、希望の有無、課題内容、等をヒアリングし、招聘に適しているか否かの確認を徹底した。
  - ③ 商談当日のキャンセル等のトラブルが発生することがないように、事前確認、商談内容のヒアリングを徹底

### ④ 国内バイヤー招聘、誘致方法

これまでの「シーフードショー」参加者リスト等を活用し、国内に於ける有力、輸出に相応しいと思われるバイヤー約7,500先をピックアップし、パンフレット、出展者一覧のURLを記載した電子メールを送信

## (3) 商談設定

- ① バイヤー、出展者に商談希望先の提出を依頼
- ② バイヤー、出展者の双方に輸出入の現状、課題、商談希望内容、対象国、業種、魚種、製品種類等のヒアリングを徹底
- ③ 出展者には、希望バイヤーを提案し、了承確認の後、商談を設定
- ④ バイヤーからの商談希望が少なかった出展者については、出展者・商品内容・ストロングポイントを詳細に説明し、バイヤーからの関心を得たうえで、商談を設定

## (4) 商談サポート

英語25名、中国語10名、タイ語4名の通訳を配置し、海外招聘バイヤーと出展者の商談、アンケート記入の補佐を実施

## (5) アンケート

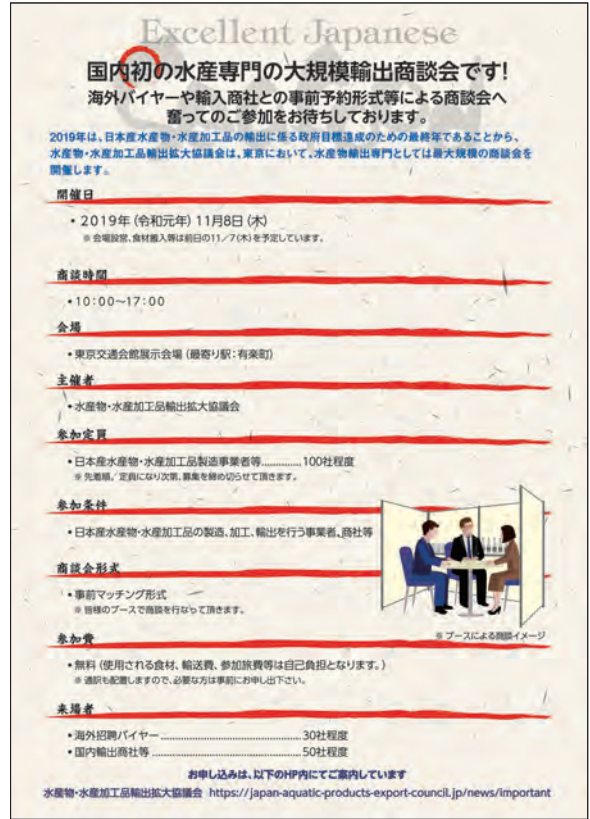
マッチングに参加したバイヤーには、会場でアンケートを行っているが、不明点などについては、会期後にメールや電話でのヒアリングを実施

## 2) 印刷物・ホームページ

### 出展募集パンフレットA4表面



### 出展募集パンフレットA4裏面



### ホームページ出展希望フォーム

日本産水産物輸出商談会 in 東京 2019

会期：2019年11月8日(金)  
主催：水産物・水産加工品輸出拡大協議会  
会場：東京交通会館

▼参加にあたり▼  
・必要事項をご記入いただき、送付ください。  
・参加費は無料(使用される食材費、輸送費、参加費等は自己負担となります。)  
・事務局にて連絡後、ご参加の有無をご連絡します。  
・参加決定後に、企業・商品情報のご提出をお願いします。  
・最終終了後は、契約状況等のアンケートを提出頂きます。

メールアドレス\*  
お知らせメールアドレス  
このフォームでは回答者のメールアドレスを収集しています。設定を変更

申込年月日\*  
年月日

出展者名\*  
記述式テキスト (宛文面画)

部署・役職\*  
記述式テキスト (宛文面画)

担当者名\*  
記述式テキスト (宛文面画)

### 出展者エントリーシート

「日本産水産物輸出会 in 東京 2019」エントリーシート

参加者情報

|              |           |
|--------------|-----------|
| 会社名 (日本語)    |           |
| 会社名 (英語)     |           |
| 代表者職 / 氏名    |           |
| 担当役員 / 氏名    | 担当者e-mail |
| 住所           | 〒         |
| TEL          | FAX       |
| ホームページ (日本語) |           |

参加目的 (当てはまるものにチェック)  
 新たな販路としての海外市場への参入  
 海外貿易の拡大  
 販路拡大の確保

輸出経験の有り無のみ記入  
 輸出経験あり  
 輸出経験なし

輸出希望先  
 小売店  
 卸売店  
 百貨店・百貨店  
 食品店・食品店  
 食品店  
 その他

輸出希望の商標  
 希望する (資料として添付)  
 希望しない

商品情報

| 品名     | 規格                       | 包装                       | 冷凍                       | 冷蔵                       | 常温                       |
|--------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 商品画像貼付 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 規格     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



# 5. 運営業務行程(つづき)

## 開催告知B2ポスター

Excellent Japanese  
**Seafood**  
Business Matching  
Nov. 8, 2019  
Fri. 10:00a.m.~5:00p.m.  
TOKYO KOTSU KAIKAN  
東京交通会館展示会場

日本産水産物  
輸出商談会  
in 東京 2019

Sushi  
Demonstration  
by Chef Kazato Masayoshi  
Chairman of World Sushi Skills Institute

主催：水産物・水産加工品輸出拡大協議会  
Endorser: Japan Aquatic Products Export Council

## 海外バイヤー誘致パンフレットA4表面

Excellent Japanese  
**Seafood**  
Business Matching  
Nov. 8, 2019  
Fri. 10:00a.m.~5:00p.m.  
TOKYO KOTSU KAIKAN  
東京交通会館展示会場

日本産水産物  
輸出商談会  
in 東京 2019

Sushi  
Demonstration  
by Chef Kazato Masayoshi  
Chairman of World Sushi Skills Institute

主催：水産物・水産加工品輸出拡大協議会  
Endorser: Japan Aquatic Products Export Council

## 国内バイヤー誘致原稿

※ご案内は、「シーフードショー」へ参加希望頂きました皆様へお送りしております。

### 日本産水産物輸出商談会 In 東京 2019 開催のご案内

**日本産の  
美味しい  
魚・水産食材**

日 時：2019年11月8日(金)  
時 間：10:00~17:00  
場 所：東京交通会館展示会場  
ダイヤモンドホール  
主 催：水産物・水産加工品輸出拡大協議会

**開催趣旨**

増え続ける世界の食消費に向け、日本の水産物を輸出されているバイヤーの皆様へ、美味しい日本産の魚・水産物を持つ水産物・水産加工品製造事業者など約70社との、水産物専門としては過去最大規模の商談会を開催いたします。

当日は、有名寿司職人による寿司料理のデモ・試食も予定しております。日本産水産物の輸出に関わるバイヤーの皆様のご商談参加を心よりお待ちしております。

**出展製品**

アブラツノサメ、穴子、アワビ、イカ、伊勢海老、いわしせんべい、うに、エビ、海苔類、牡蠣、数の子、カツオ、カニ、カニカマ、かまぼこ、カンパチ、鰯鮓、サーモン、サザエ、サバ、シマアジ、スケツクダラ、タコ、のどぐろ、ハマチ、干物、ヒラメ、ぶりかけ、ブリ、ホタテ、ホタルイカ、マゴロ、真鯛、メヒカリ、にしん、わかめ、等の天然・養殖魚、練り製品、フライ・佃煮、甘藷煮、▼出展者一覧はこちら▼

**商談形式・会場方法**

原則、事前マッチング形式での商談会です。しかしながら、先ずは来場して商品を見てからとお考えの皆様は、下記に記載の上、ご返信くださいますよう、よろしくお問い合わせいたします。

▼来場希望はこちらから▼

|      |      |         |
|------|------|---------|
| 貴社名： | 部署   | 氏 名：    |
| 住 居： | 〒    |         |
| 電 話： | FAX： | E-mail： |

〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1 日本産水産物輸出拡大協議会(東京2019)事務局/エグジビションテクノロジー(株) FAX: 03-5775-2856  
TEL: 03-5775-2855 E-mail: [info@exhibitiontech.com](mailto:info@exhibitiontech.com)  
 電子メール返信を希望  今後FAXは不要

## 海外バイヤー誘致パンフレットA4裏面

Japan's first-ever large-scale export business matching specialized in fisheries products!

**Purpose of the event**

Japanese seafood and processed fishery products have been made available in various parts of the world, by using high freshness keeping techniques and processing technologies to export and supply quality, tasty and wide varieties of Japan Processed Seafood, that have received a high evaluation by many overseas markets and consumers. This time, in facing the increasing demand for seafood products of Japan, as a seafood council, we managed to secure the largest ever exhibitors to hold a business matching that would meet the needs of the buyers. At the event, there will also be a famous sushi chef doing a sushi demonstration and offering food tasting. We look forward to the active participation of seafood products buyers around the world in this business matching.

**Venue**

"Tokyo Kotsu Kaikan" Exhibition Hall (Nearest station: Yurakucho)

**Date and time**

November 8 (Fri), 2019. 10:00 - 17:00

**Organizer**

Japan Aquatic Products Export Council

**Exhibitors and Products**

About 100 Japanese seafood and processed seafood products companies carrying Tuna, Abalone, Squid, Oysters, Bonito, Crab, Buri (yellowtail), Mackerel, Saury, Scallops, Shellfish, dried products, Seaweed, Surimi products, pre-packaged seafood, canned food, etc.  
\*Exhibitor information will be made available to all applicants.

**Participation**

The organizer will provide invitees with a round-trip E-ticket to Japan, and lodging accommodations. Applications are accepted on a first-come, first-served basis. Please send it at your earliest convenience.

**Forms of Meeting**

Pre-matched (Business meeting at the exhibitor booth in the venue. Interpreter available)

**Recruitment of buyers, etc.**

**Overseas Buyers**  
Buying decision-makers from seafood and food importers, Japanese food distributors, retailers, catering services, restaurants, and restaurant-related personnel (owners, buyers, and chefs), markets, food processing, and manufacturers, etc.  
**Domestic Export Buyers**  
Fisheries food trading company, food trading company, etc.  
**Others**  
Domestic and international media, etc.

**Others**

After the business matching, you will be requested to fill out a questionnaire on the status of any closed deals or negotiations.

**How to apply**

Please access to <https://japan-aquatic-products-export-council.jp/eng/ejsbm2019/>, select the exhibitors from the "exhibitors list" whom you would like to have business matching with, and apply accordingly.

**Enquiry**

"Excellent Japanese Seafood Business Matching in Tokyo 2019" management office  
Exhibition Technologies, Inc.  
Shin-Aoyama West bldg 8F-1-1-1 Minami Aoyama, Minato-ku, Tokyo, 107-0062, Japan  
EMAIL: [info@exhibitiontech.com](mailto:info@exhibitiontech.com) TEL: +81-3-5775-2855

## ホームページ商談希望フォーム (日本語／英語)

### 商談希望 Request for Business Meeting

商談を希望する企業が複数ある場合は、すべてご記載ください。  
If you have more than one company that you would like to have a business meeting with, please write down all the companies' names.

メールアドレス\*  
有効なメールアドレス

このフォームでは送信者のメールアドレスを取扱しています。 [設定を変更](#)

企業名 Company name\*  
記述式テキスト (短文簡語)

部署 Department\*  
記述式テキスト (短文簡語)

氏名 Name\*  
記述式テキスト (短文簡語)

電話番号 TEL\*  
記述式テキスト (短文簡語)

住所 Address\*  
記述式テキスト (長文簡語)

## 国内バイヤーマッチング申込書

### 「日本産水産物商談会in東京2019」個別商談参加申込書

個別商談（ビジネスマッチング）に申し出ただけの場合は、下記欄をご記入の上、事務局までメール（[st@whbbsn.co.jp](mailto:st@whbbsn.co.jp)）または、FAX（03-5775-2856）にてお送りください。申込書を頂戴した後、事務局より出展者に連絡をし、商談をセッティングします。後日、事務局よりマッチングスケジュール等についてご連絡させていただきます。

■ ご担当者様情報

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 氏名                                 | 役職名  |
| 参加者名                               |  |
| 参加人数                               | <input type="checkbox"/> 同じ欄での商談希望 <input type="checkbox"/> 別欄での商談希望<br><small>※ 複数人数で参加したく場合、いずれかに☑をお選びします。</small> |
| 住所                                 |  |
| TEL                                | FAX  |
| 電話番号<br><small>※ 当日ご入力ください</small> | E-MAIL   |

■ 商談可能期間

ご希望期間

■ 商談希望企業

|   |    |
|---|----|
| 1 | 6  |
| 2 | 7  |
| 3 | 8  |
| 4 | 9  |
| 5 | 10 |

希望魚種

|                               |                               |                               |                              |                              |                              |
|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> アジ   | <input type="checkbox"/> アナゴ  | <input type="checkbox"/> アワビ  | <input type="checkbox"/> イカ  | <input type="checkbox"/> イワシ | <input type="checkbox"/> ウナギ |
| <input type="checkbox"/> ウニ   | <input type="checkbox"/> エビ   | <input type="checkbox"/> カキ   | <input type="checkbox"/> カツオ | <input type="checkbox"/> カニ  | <input type="checkbox"/> カレイ |
| <input type="checkbox"/> カンパチ | <input type="checkbox"/> サーモン | <input type="checkbox"/> サバ   | <input type="checkbox"/> サンマ | <input type="checkbox"/> スズキ |                              |
| <input type="checkbox"/> タイ   | <input type="checkbox"/> タコ   | <input type="checkbox"/> タチウオ | <input type="checkbox"/> タラ  | <input type="checkbox"/> ハモ  | <input type="checkbox"/> ヒラメ |
| <input type="checkbox"/> フグ   | <input type="checkbox"/> プリ   | <input type="checkbox"/> ホタテ  | <input type="checkbox"/> ホッケ | <input type="checkbox"/> マダロ | <input type="checkbox"/> 海藻類 |

商品形態  活  テルド  冷蔵品  冷凍品  常温品  練り製品

※ 希望する出展者が見つからない場合は、事務局よりご希望に近い出展者と紹介させていただきます

お問い合わせ先  
「日本産水産物商談会in東京2019」事務局/エグゼクティブチーム事務局（株）  
兼販、伊豆、鹿代、津田、新井、安藤  
〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西側副館  
TEL.03-5775-2855 FAX.03-5775-2856 E-mail:st@whbbsn.co.jp

## ホームページ (魚種／商品形態からの検索ページ)

Japan Asiatic Products Export Council

About us / Our values / News / Contact us

出展者一覧 Exhibitor List

魚種から探す Search by species of fish

|  |   |   |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■アジ / Horse mackerel</li> <li>■イカ / Squid</li> <li>■ウニ / Sea Urchin</li> <li>■ホタテ / Scallop</li> <li>■カンパチ / Greater Amberjack (Kampachi)</li> <li>■マダロ / Mackerel</li> <li>■タイ / Red Snapper</li> <li>■イシ / Pike Conger (Hamo)</li> <li>■アジ / Yellowtail</li> <li>■マダロ / Tuna</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■アナゴ / Anago</li> <li>■イワシ / Sardines</li> <li>■エビ / Shrimps</li> <li>■カニ / Crab</li> <li>■サーモン / Salmon</li> <li>■ワサビ / Wasabi</li> <li>■タコ / Octopus</li> <li>■ヒラメ / Flounder</li> <li>■ホッケ / Sculpin</li> <li>■海苔類 / Seaweed</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■アワビ / Abalone</li> <li>■ウナギ / Eel</li> <li>■オysters</li> <li>■カレイ / Karel (Flounder)</li> <li>■サバ / Japanese Salmon</li> <li>■スズキ / Suzuki</li> <li>■タラ / Cod</li> <li>■フグ / Puffer</li> <li>■ホッケ / Akita Mackerel (Hokke)</li> <li>■その他 / Other</li> </ul> |
|--|---|---|

商品形態から探す Search by product type

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■活 / Live</li> <li>■チルド / Chilled</li> <li>■冷蔵品 / Refrigerated products</li> <li>■冷凍品 / Frozen products</li> <li>■常温品 / Room temperature products</li> </ul> |
|---|

Japan Asiatic Export Promoter Association  
Japan Asiatic Products Export Council

〒107-0062 Tokyo 107-0062 Japan  
PHONE: 03-5775-2855 FAX: 03-5775-2856

■ JPMC ■ Our values ■ News ■ Contact us  
■ About us ■ Variety ■ Quality ■ Safety ■ Sustainability

www.JapanAsiaticExportCouncil.com  
JAPAN ASIATIC EXPORT PROMOTER ASSOCIATION  
JAPAN ASIATIC PRODUCTS EXPORT COUNCIL  
JAPAN ASIATIC EXPORT PROMOTER ASSOCIATION  
JAPAN ASIATIC PRODUCTS EXPORT COUNCIL  
JAPAN ASIATIC EXPORT PROMOTER ASSOCIATION  
JAPAN ASIATIC PRODUCTS EXPORT COUNCIL

## ホームページ(出展者一覧)

会社名 / Company Name  
株式会社 池部産研所 / ikezo kee kamaboko Co., Ltd  
<https://www.rakuten.ne.jp/gold/ikeezo>

■ 商品名 / Product Name  
「竹ちくお」 TAKE CHIKUWA

■ 魚種 (主要原料の魚) / Fish species (Main species of main ingredients)  
その魚 / Other (イトダテ、サバそうだら)

■ 商品形態 / Product form  
常温品 / Normal temperature products,  
水産練り製品 / Surimi seafood

■ 商品の魅力 / Features of the product  
「竹ちくお」は揚げたあかつとも中心に旨み残っている、スモークな  
香りをしている魚類の冷凍品である。独特の「竹ちくお」は創業明治4  
3年の伝統を受け継ぎ熟練の職人がその日の気候・湿度などにも  
気も配りながら1本1本手造りしております。また、竹ちくおは  
常温品であるため、製造日から消費期限まで、豊富な商品の需  
要がある中、「竹ちくお」は大きな可能性をもった商品であ  
る。

■ 商品名 / Product Name  
「アイスカマ」 FISH KATSU

■ 魚種 (主要原料の魚) / Fish species (Main species of main ingredients)  
その魚 / Other (イトダテ、サバそうだら)

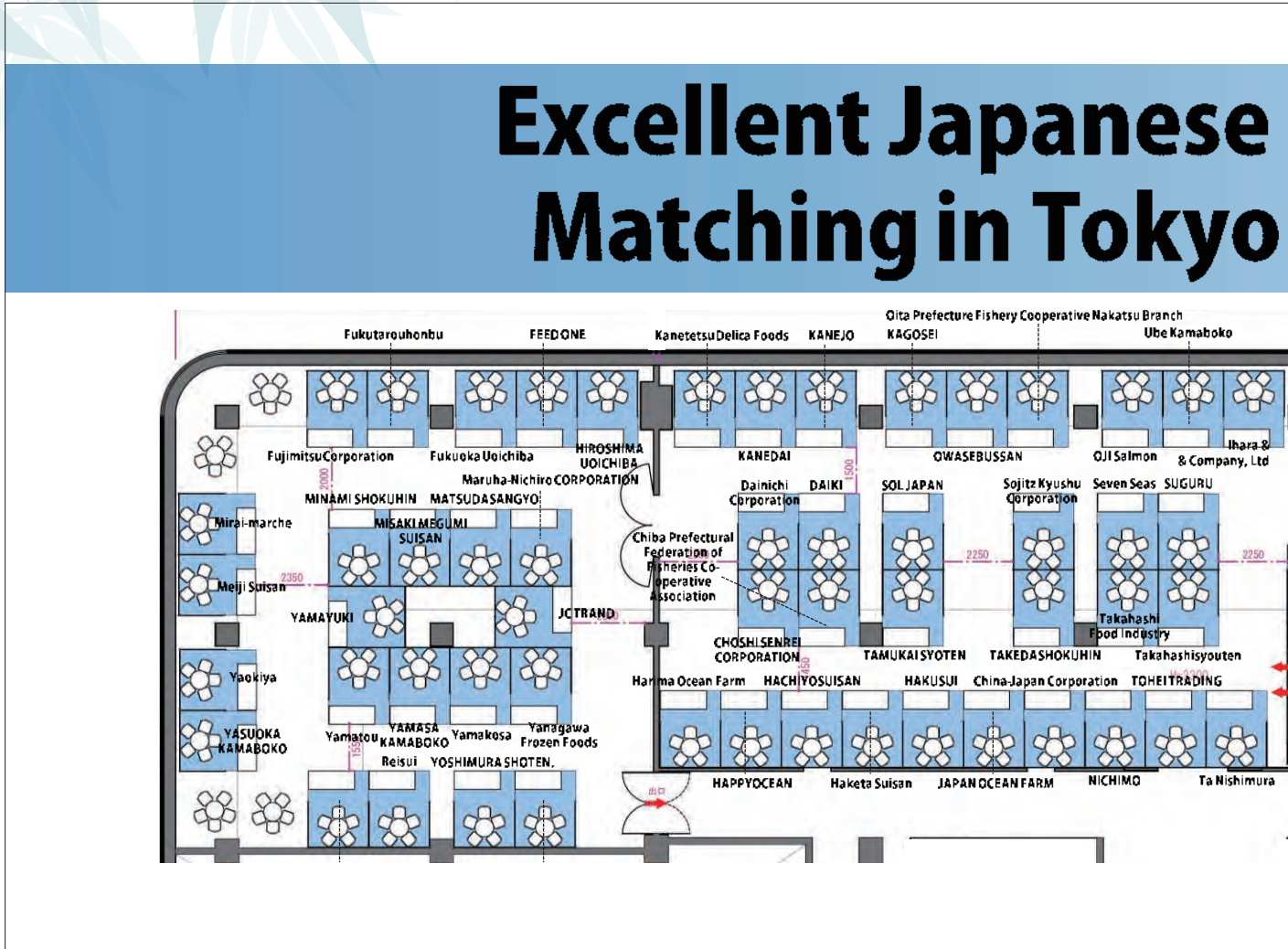
■ 商品形態 / Product form  
常温品 / Normal temperature products,  
水産練り製品 / Surimi seafood

■ 商品の魅力 / Features of the product  
魚のすり身にホレー粉や他の調味料を加えパン粉をまぶした  
魚のカマである。そのままだと大食いには、アイスカマが  
ホレー粉やホレー粉やホレー粉やホレー粉やホレー粉など  
色々な材料との相性も抜群である。子供のおやつやお酒のおつ  
まみまで幅広く使われている商品である。又、「アイスカマ」  
その「カマ」から縁起のよい商品としても知られ、受験、試  
合、慶弔、ハレの日に使用されている。

商談希望 Request for Business Meeting

# 5. 運營業務行程(つづき)

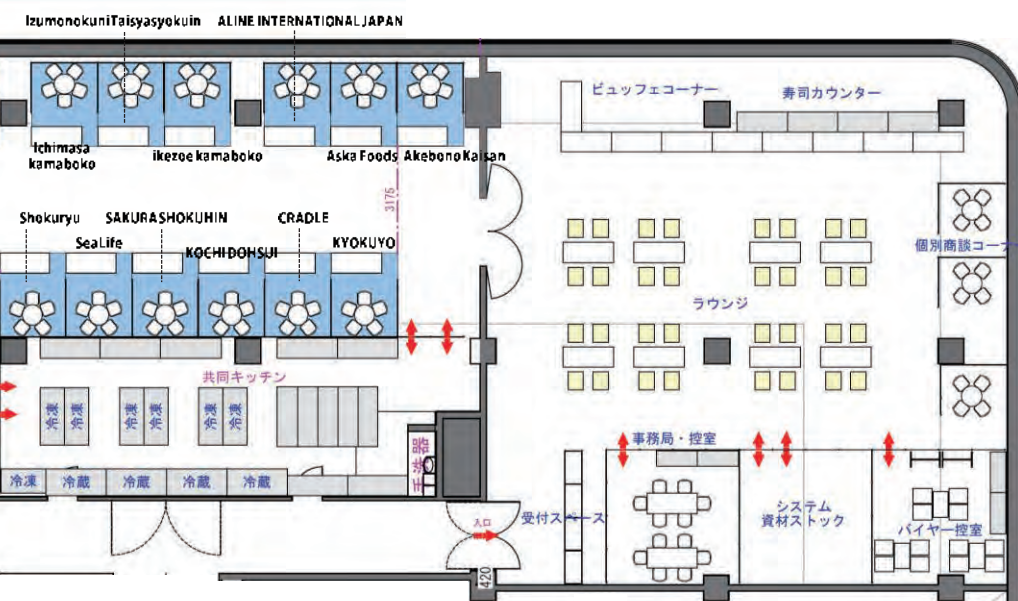
## 会場マップ



## バッチ



# Seafood Business 2019 Floor MAP



## 寿司デモンストレーション・試食コーナー商材プレート

● 'TAMA SEIRO' Steamed oysters  
made in Inland Sea of Seto 15-20g  
珠せいろ 瀬戸内海産蒸しかき 15-20g

**Akebono Kaisen Co.,Ltd**  
株式会社 あけぼの海産

● Sashimi squid with sea urchin  
いかのおさしみとうに

**Aska Foods Co.,Ltd.**  
株式会社 飛鳥フーズ

● Fish cuttret  
フィッシュカツ

**ikezoe kamaboko Co.,Ltd**  
株式会社 池添蒲鉾店

# 6.開催風景

## 開会式



## 寿司デモンストレーション・試食会



## 商談ブース



