

「日本産水産物輸出オンライン商品説明会 2022」



事業名：「日本産水産物輸出オンライン商品説明会 2022」

主催者：水産物・水産加工品輸出拡大協議会

事務局：エグジビション テクノロジーズ（株）

事業概要

- 事業名：「日本産水産物輸出オンライン商品説明会2022」
- 実施期間：2022年2月7日（月）～25日（金）
- 主催者：水産物・水産加工品輸出拡大協議会
- 事務局：エグジビションテクノロジーズ（株）
- 受託業務：日本政府が掲げる2030年の国産水産物輸出目標額1.2兆円の達成に向け、マグロ、ブリ、ホタテを中心に輸出意向を有する日本の漁業者、養殖業者、水産加工業者、商社等と海外バイヤーとのオンライン商品説明会を開催し、オールジャパンで水産物の輸出拡大に取り組む機会とします。取り組み内容は、基礎サイト構築、バイヤーへの取引意向確認の事前ヒアリング、参加者の誘致、サイトへの参加者掲載、参加者の商品紹介、商談調整、アンケート回収、報告書の作成、等。
※ 一昨年度に開催し、1日で約13億円の成約見込みを実現した「日本産水産物輸出商談会」に代わる商品PRサイトをベースに、サポート体制を付加し、輸出拡大に資する商品PRに取り組むものとする。
- 事業目的：海外バイヤーに日本産水産物・水産加工品を広く紹介するとともに、コロナ禍で情報収集、情報交換、宣伝活動及び商談が滞っている海外バイヤー、日本国内の関係事業者等に対し、ヒアリング、商品説明、商談仲介等のサポートを実施し、輸出拡大に貢献する。
- 事業内容：1) 主たる対象国を選定し、現地の提携先と共に、事前にバイヤーの意向を把握、その情報を国内の関係事業者等に広く通知し、関心ある事業者等をサイトに掲載し、商品説明を実施する。
2) 掲載された事業者等の情報をバイヤーに通知し、商品宣伝を実施、商品照会、商談を得るものとする。
3) 商品に関心をいただいた先には、商談の進行を電話、メール等でサポートし、商談成果へと結び付けるものとする。
- 成果：前年度比の約1.5倍となる91社をサイトに掲載、中国、タイ、フランス、スペイン他計7ヶ国のバイヤー約5,000社に案内し、約5億円の成約を見込める成果を得ることが出来た。

事業内容

1. サイト構築

1) 概 要

掲載項目：社名、会社概要、商品情報

掲 載 者：輸出意向を有する日本の漁業者、養殖業者、水産加工業者、商社、等
※ 過去の水産物輸出商談会、オンライン商品説明会、海外の輸出商談会の参加者、
「シーフードショー」出展者で輸出意向を有する事業者、等

掲載方法：希望者から掲載情報を得て、事務局、ホームページ会社で協力して掲載した。
※ 事務局が、輸出意向者のデータを保有している事業者も有り、データ使用の許可を得て、掲載代行を実施した。
※ 掲載を依頼した場合、写真の掲載等に掲載作業に時間を要する 경우가多々あることから、掲載作業を全て事務局が代行した。

掲載先数：91社

商談機能：商品の照会があっても、言語の問題等で対応不可な事業者が問い合わせへの対応を怠り、ミスコミュニケーションとならないよう、事務局が管理、把握出来るように様々な問い合わせを事務局にて一元化のシステムした。

通 訳：多くの国々を対象とすべく、言語が異なる先々にも対応すべく、マルチ翻訳機能をサイトに付し、様々な国からの問い合わせに対応可能とした。

事業内容

- 1. サイト構築
- 2) サイトページの紹介
トップページ

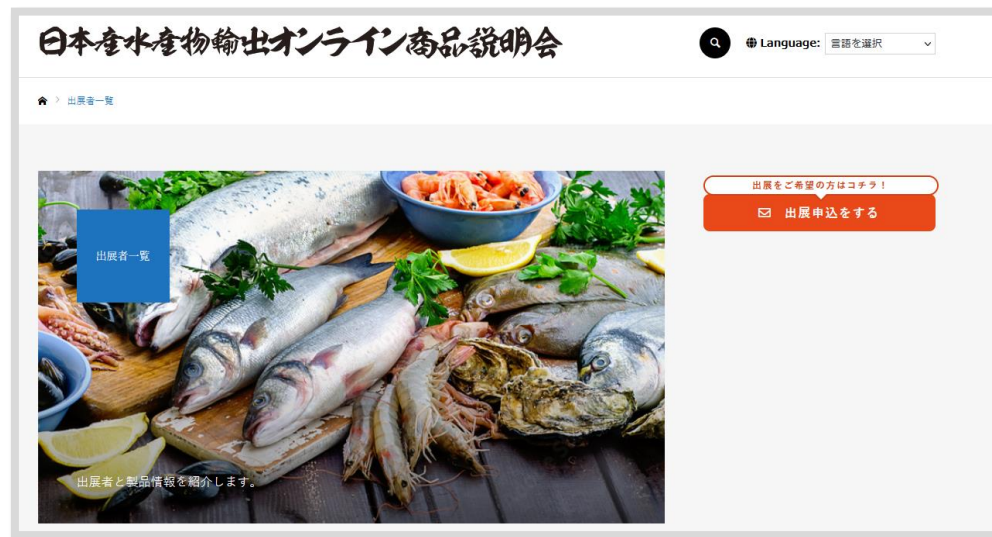


開催概要



事業内容

- 1. サイト構築
 - 2) サイトページの紹介
- 出展者一覧



ヤマモト食品 (株)



ねぶた漬 250g

創業80余年、水産加工品メーカーとして厳選された数の子と新鮮な各種原料を独自の製法により各種製品を作り上げてきました。主力のご飯のお供の『ねぶた漬』をはじめとした各種製品は、青森県は勿論、県外のお客様からも広くご指示を頂いております。特に『特撰ねぶた漬』（ねぶた漬の2倍の数の子入り）は、2017年日本ギフト大賞（青森賞）受賞。厳選された素材で丹念に漬け込まれた風味豊かな青森の味をご提供致します

[詳細を見る](#)

(株) ヤマナカ



オイスターパテ

世界三大漁場と言われる三陸の海と、豊かな自然の恩恵を蓄えた肥沃な大地を持つ宮城県で志高い生産者によって作られた食材を使い水産加工品を製造販売しています。

[詳細を見る](#)

今中物産 (株)



まろやか酢こんぶ 80g

私たち今中物産は昭和23年創業、昆布加工一筋のメーカーです。日本人にとって身近で大切な昆布という食材を、もっと手軽に食べてもらいたい、もっと便利に使ってもらいたいという想いをもって、商品開発に取り組んでいます。こだわりの原料を使用した、おいしい酢こんぶ、おしよぶりこんぶ、とろろこんぶをご案内させていただきます。

[詳細を見る](#)

※一部紹介

事業内容

2. 商品PR運営

1) 事前ヒアリング

的確な商品PRの機会とすべく、主要な対象国のバイヤーには、事前に日本産水産物への需要、要望等のヒアリングを実施した。

※ タイは100バイヤー、スペイン、フランスは、約50バイヤーからヒアリングを実施した。

※ 中国は、春節休暇、北京オリンピックの開催直前で、事前ヒアリングは実施出来ませんでした。

2) ヒアリング内容の配信

ヒアリング結果（一部抜粋）を日本国内の約10,000の対象企業にメール、FAX等で配信し、輸出、海外企業との取引に関心を有する事業者をサイトに追加掲載し、バイヤーにも通知した。

※ コミュニケーションに際し、言葉への不安を多数いただいたが、事務局が代行、サポートすることを伝えると、安心して掲載希望をいただいた。

※ コロナ禍で商品PRが停滞しており、如何なる機会でもサポートをいただくことはありがたいとの言葉をいただいた。

3) 主要国選定の背景

(1) 中国

- ① 「日本産水産物輸出商談会」への参加を契機に、中国漁業協会内に国際貿易分科会として、輸出入の促進による交流発展に取り組む部署が設立された。中国漁業協会国際貿易分科会との関係構築は、水産物輸出拡大、日中間の水産物取引に於ける良好な関係構築に資するものと考えます。
- ② 中国国民の生活レベルが向上しており、食への関心も高まっています。斯様な消費者に高品質な水産物を提供すべく、日本の水産物の取り扱い：「日式」による販売手法が中国国内で広がると共に、日本産水産物への関心が広がっています。
- ③ RCEPに中国も署名、国をあげて貿易拡大を望む雰囲気があり、中国全土に於ける富の均一化構想から、地方人民の所得の増加、香港に代わる貿易港（関税免除）・金融都市構想等から、新たな地方都市の開発が進んでいます。

事業内容

2. 商品PR運営

3) 主要国選定の背景

(2) タイ

- ① 日本産レストラン数は4,000店と世界最高で、日本産水産物への需要は旺盛ながら、「情報が無い」、「欲しい商品が少ない」、「北海道の水産物を仕入れたい」、「他店とは異なる魚が仕入れたい」、「オーストラリア等とは異なる魚の提案が欲しい」、「深海魚等の珍しい魚が欲しい」等、様々な需要がある。
- ② 現地の日本食レストラン（約4,000店）では、手軽な寿司店と高級日本料理店との2極化が進んでいる。店舗数の伸び率は低下しているが、未だ店舗数は伸び続けており、重要な市場と考えられる。
- ③ コロナ禍で観光産業の割合の高いタイの経済は厳しい状況であるが、コロナ発生前の数年間には日本への観光意欲は非常に高く、タイ人観光客は年々拡大していた。日本へ旅行に行きたいという思いはコロナ禍の現在、日に日に高まっており、日本産品（食品）への関心も依然高い。
- ④ タイ国内の日本食店舗は、フランチャイズ展開を進める寿司店舗等の拡大によりコロナウィルスの影響を強く受けた2020年度も前年比12.4%増加し、過去最高となっている。

事業内容

2. 商品PR運営

3) 主要国選定の背景

(3) フランス

- ① パリでは2024年に「パリオリンピック・パラリンピック」を控え、訪問客増加によるレストラン需要の増加が見込めるだけでなく、パリをハブにして欧州、及び世界中の人々に日本の水産物を理解いただける最大の機会となります。2年後の開催に向けて、今から日本の水産物をより多く輸出できる体制を整え、日本の水産業にとって重要なビジネスチャンスとなる地と考えます。
- ② 誇り高いシェフ、バイヤーが多く、メニュー提案より、品質の提案が好まれる傾向にあります。特に日本産水産物の重点品目（ホタテ・ブリ・マダイ）については、すでに現地市場で欧州やカナダ、オーストラリアから安価な魚が出回っているため、差別化を図るためにも日本の水産物の品質の高さを訴求することが重要だと考えています。
- ③ 日本食・日本食材の愛好家が、徐々に増えており、斯様な人脈を大切にしながら、着実に広めていくことが、フランスの食市場には、適していると考えられます。
※ 食材の仕入れに困っておらず、商談にはアジアよりも長い時間を要する傾向があります。

(4) スペイン

- ① スペインは、欧州最大の水産物市場の一つであり、1人当り水産物消費量も欧州で最も多い国の一つです。
- ② スペイン市場の水産物価格は他欧州諸国と対比して低い水準ではあるが、消費者の水産物への理解度は高く、裕福な人々はより鮮度が高く味の良い水産物には喜んで多くを支払う傾向にあり、これら良質の水産物を供給する専門の小売業者も存在するため、スペインにおいても日本の水産物の品質の高さを訴求することが重要と考えています。
- ③ 日本食レストランが、スペインでも着実に拡大しており、水産物の需要も伴って拡大していくと思われれます。

事業内容

2. 商品PR運営

4) 事前ヒアリング結果

(1)  タイ

Customer name	業態	現在利用している魚種	新たな仕入れを希望している魚種	住所
A A 店	すし	サーモン(冷凍)うなぎ	はまち、ぶり (冷凍)	Bangkok
A B 店	すし	サーモン(冷凍)	カツオ(冷凍)	Saraburi
A C 店	すし	サーモン(ノルウェー)	記載なし	Chang Wat Chachoengsao
A D 店	ビュッフェレストラン	サーモン、はまち	さんま、マダイ、クロダイ	Mueang Chonburi
A E 店	すし	うに、まぐろ	うなぎ	Muang Nakhon Pathom
A F 店	すし	サーモン、うなぎ、さば	うに、ほたて、まぐろ、いか	Bangkok
A G 店	日本食レストラン	サーモン、まぐろ、さば	さんま、クロダイ、シマアジ	Bangkok
A H 店	すし	サーモン、マグロ、さば、うなぎ	きんき、牡蠣	Bangkok
A I 店	すし	マグロ、ハマチ	ヒラメ、キンキ、イカ	Bangkok
A J 店	ビュッフェレストラン	うに、うなぎ	トビウオ(冷凍)	Samutprakarn
A K 店	ビュッフェレストラン	サーモン	タコ、うなぎ	Bangkok
A L 店	日本食レストラン	サーモン、マグロ大トロ	熟成魚、はまち	Bangkok
A M 店	日本食レストラン	サーモン、マグロ、スズキ	トビウオ、ヤガラ	Nonthaburi
A N 店	ビュッフェレストラン	サーモン、マグロ	キンメダイ	Chonburi
A O 店	日本食レストラン	サーモン、マグロ、カツオ、ウナギ	マダイ、シマアジ	Bangkok
A P 店	日本食レストラン	サーモン	はまち、いくら、うに	Bangkok
A Q 店	日本食レストラン	キンメダイ	うなぎ(活)	Chonburi
A R 店	日本食レストラン	うなぎ、はまち、まぐろ、サーモン、イカ	カツオ	Nonthaburi

事業内容

2. 商品PR運営

4) 事前ヒアリング結果

(1) タイ

Customer name	業態	現在利用している魚種	新たな仕入れを希望している魚種	住所
A S 店	日本食レストラン	サーモン、マグロ、ウナギ	マグロ(赤身)上質なもの	Bangkapi
A T 店	ビュッフェレストラン	サーモン、マグロ、ウナギ、サバ	明太子、いくら、甘えび、牡蠣	Paw
A U 店	日本食レストラン	マグロ、サーモン	ヒラメ、うなぎ	Chang Wat Chon Buri
A V 店	日本食レストラン		マグロ(冷凍)	Bangkok
A W 店	日本食レストラン	マグロ、ハマチ、サーモン	赤座エビ	Bangkok
A X 店	日本食レストラン	サーモン、マグロ、うなぎ	ウナギ	Bangkok
A Y 店	supplier	様々な魚種を扱っています	マグロ	Bangkok
A Z 店	すし	サーモン、ハマチ	さらに質の高いサーモン	Bangkok
B A 店	すし	サーモン(ノルウェー)うなぎ	マグロ(冷凍)	Samut Sakhon
B B 店	すし	サーモン、マグロ		Bangkok
B C 店	すし	サーモン	さらに質の高いサーモン(冷凍)	Kaengkoy Saraburi
B D 店	すし	サーモン、マグロ	ハマチ(冷凍)	Pathum Thani
B E 店	すし	サーモン、マグロ	クロマグロ(冷凍)	Bangkok
B F 店	ビュッフェレストラン	サーモン、マグロ、ホタテ	マグロ(冷凍)	Bangkok
B G 店	日本食レストラン	サーモン、マグロ、ハマチ	甘えび	Bangkok
B H 店	supplier	サーモン、マグロ	きんき、旬の魚	Bangkok
B I 店	supplier	サーモン、サバ、ヒラメ、マグロ、ハマチ	マダイ(冷凍)	SamutPrakarn
B J 店	supplier	サーモン、サバ、マグロ	ハマチ、シマアジ	Bangkok

事業内容

2. 商品PR運営

4) 事前ヒアリング結果

(1) タイ

Customer name	業態	現在利用している魚種	新たな仕入れを希望している魚種	住所
B K 店	supplier	サーモン、サバ、ヒラメ、タラ	カツオ	Bangkok
B L 店	supplier	クロマグロ(やまゆき)黒瀬ブリ、かんぱち、殻付きホタテ、冷凍タラバ	小鯛、さんま、しまあじ	Bangkok
B M 店	supplier	サーモン、マグロ、イカ	小鯛、さんま	Bangkok
B N 店	supplier	マグロ、ホタルイカ(冷凍)、エンガワ、サバ	トビウオ、ヤガラ	Bangkok
B O 店	supplier		マグロ(冷凍)	Bangkok
B P 店	supplier	マグロ さく“AA”, (白魚) SIZE 5-8cm, ノルウェーサーモン、サバ	カツオ	Bangkok
B Q 店	supplier	マグロ、ハマチ、サーモン	さんま、しまあじ	Pathum Thani
B R 店	supplier	サーモン、サバ、タコ	マグロ	Pathum Thani
B S 店	supplier	毛ガニ、タラバガニ	マグロ(冷凍)	Bangkok
B T 店	すし	サーモン、サバ、マダイ	さんま(冷凍)	Sadao
B U 店	すし	KINKI ,SANMA,	各種鮮魚	Bangkok
B V 店	すし	サーモン、マグロ、ハマチ		Bangkok
B W 店	すし	甘えび、ブリ、サーモン	ホウボウ	Bangkok
B X 店	すし	あなご、大トロ		Bangkok
B Y 店	すし	サーモン、マグロ、小鯛	キンキ	Bangkok
B Z 店	すし	マグロ、カツオ、サンマ、シンコ、シマアジ	のどぐろ	Gaysorn Villag
C A 店	すし	大トロ、イワシ、あん肝、ホタテ、ハチビキ	小鯛	Bangkok
C B 店	すし	マグロ、アワビ、キンメダイ、小鯛	サバ	Khet Bangrak

事業内容

2. 商品PR運営

4) 事前ヒアリング結果

(1)  タイ

Customer name	業態	現在利用している魚種	新たな仕入れを希望している魚種	住所
C C 店	すし	マダイ、キンメダイ	各種鮮魚	Bangkok
C D 店	すし	アナゴ、ギンダラ、ホタテ、中トロ、サヨリ、炙りカツオ	キンキ	Bangkok
C E 店	supplier		カニ	Talat
C F 店	supplier	サーモン、マグロ	小鯛、さんま	Samutsakhon
C G 店	supplier	タラ(切り身)、サバ(切り身)	サバ(より品質の良いもの)	Bangkok
C H 店	supplier	ししゃも、さんま、エンガワ	カツオ、ヒラメ	Bangkok
C I 店	supplier	メカジキ、マグロ	カツオ(冷凍)	Phuket
C J 店	Fooddelivery	サーモン、マグロ	キンメダイ、ヤガラ	Bangkok
C K 店	supplier	サーモン、マグロ	アジ	Bangkok
C L 店	supplier	サーモン、マグロ	各種エビ(冷凍)	Bangkok
C M 店	すし	サーモン、マグロ、アサリ		Bangkok
C N 店	ビュッフェレストラン	サーモン、マグロ	ハマチ	Bangkok
C O 店	すし	サバ、マグロ、サーモン、うなぎ	キンキ	Bangkok
C P 店	supplier	サーモン、マグロ、サバ、タラ	マグロ	Bangkok
C Q 店	supplier	ホタテ(刺身グレード)、タコ、サーモン	マグロ	Petchkasem Road
C R 店	すし	サーモン、マグロ		Bangkok
C S 店	supplier	ズワイガニ、ハマチ	サバ	Bangkok
C T 店	supplier	マグロ AA,サンマ (M),タラ、ハマチ		Tumbol Laksi

事業内容

2. 商品PR運営

4) 事前ヒアリング結果

(1)  タイ

Customer name	業態	現在利用している魚種	新たな仕入れを希望している魚種	住所
C U 店	supplier	サバ、サーモン、マグロ	ししやも	Pathum Thani
C V 店	supplier	ハマチ、ししやも。マグロ	キンメダイ、ヤガラ	Chiang Mai
C W 店	supplier	サバ、サーモン		Pathum Thani
C X 店	supplier	マグロ、タコ	サンマ	Wat Klang Khlong Si
C Y 店	supplier	サーモン	カツオ	Pathum Thani
C Z 店	supplier	サーモン、うなぎ	はまち	Tambol Phalling
D A 店	supplier	サーモン、サバ、うなぎ	マグロ	Surin
D B 店	supplier	サーモン、なまず	はまち、ししやも、まぐろ	Tumbol
D C 店	supplier	しまほっけ、さんま、はまち	はまち、さんま、あじ	Surin Province
D D 店	supplier	サーモン	ししやも	
D E 店	supplier	サバ、サーモン		Bangkok
D F 店	supplier	サーモン、イカ、ヒラメ	マグロ	The One Village Bangna
D G 店	supplier	サーモン	マグロ(カット)、ヒラメ、ハマチ	Pathum Thani
D H 店	supplier	サーモン	マグロ、さんま	Bangkok
D I 店	日本食レストラン	マグロ、サーモン、キンキ	旬の鮮魚	Bangkok
D J 店	日本食レストラン	アカザエビ、マグロ、プレミアムサーモン、ゴマサバ	ウナギ	Bangkok
D K 店	日本食レストラン	大間マグロ、さんま、キンメダイ	のどぐろ、ヒラメ	Bangkok
D L 店	日本食レストラン	マグロ、サーモン	ヒラメ、とびっこ	Bangkok

事業内容

2. 商品PR運営

4) 事前ヒアリング結果

(1)  タイ

Customer name	業態	現在利用している魚種	新たな仕入れを希望している魚種	住所
D M 店	日本食レストラン	マダイ、アジ		Bangkok
D N 店	日本食レストラン	牡蠣、キンキ、ほっけ	イワシ	Bangkok
D O 店	日本食レストラン	サーモン、ハマチ、アジ、マグロ	カンパチ	Bangkok
D P 店	日本食レストラン	マグロ、サーモン	ヒラメ	Bangkok
D Q 店	日本食レストラン	大トロ、ボタンエビ、タラバガニ	サヨリ、セイコガニ	EmQuartier
D R 店	日本食レストラン	ウニ、ホタテ、タイ、ブリ	数の子	Bangkok
D S 店	日本食レストラン	マグロ、ハマチ、サーモン、ホウボウ		Bangkok
D T 店	日本食レストラン	マグロ、サーモン、アワビ	ナマコ(フレッシュ)	Bangkok
D U 店	日本食レストラン	マグロ、サーモン、カニ	キンキ	Bangkok
D V 店	日本食レストラン	太刀魚、サンマ、あん肝、キンメダイ	ブリ	Bangkok
D W 店	日本食レストラン	サバ、マグロ、うなぎ、サーモン	メカジキ	Bangkok

事業内容

2. 商品PR運営

4) 事前ヒアリング結果

(2)  フランス

NAME	業態	取扱魚種	日本産水産物で関心のある魚種等	CITY
A A 店	寿司レストラン	サーモン、キハダマグロ、オーストラリア産冷凍ハマチ、マダイ、すり身	高価格のため関心なし	AIX EN PROVENCE
A B 店	ケータリング	マグロ、日本ハマチ	生マダイ、生ウニ、カツオ	LE PECQ
A C 店	ビストロ	マグロ、日本ハマチ、マテガイ、ヒラメ、海老、牡蠣、イカ、ムール貝、活ホタテ、タコ、イシガニ、マトウダイ、ウニ	マダイ、サザエ、生ウニ (その他魚種についてもリスト次第で検討)	PARIS
A D 店	高級フレンチレストラン	まぐろ、ひらめ、赤むつ、日本ハマチ、うなぎ、牡蠣、活ほたて、あわび、活伊勢海老	生マダイ、生ウニ、サイズの大きい鮮魚、カツオ	PARIS
A E 店		マグロ、日本ハマチ、地魚	生うに+鮮魚または活魚(貝類も含む)を検討する	NICE
A F 店	寿司レストラン	サーモン、まぐろ、うなぎ、マダイ、いわし、ひらめ、活ほたて、活うに、あじ、さば	生マダイ、生穴子、生ウニ	PARIS
A G 店	寿司レストラン	サーモン、キハダ、天然まぐろ(低価格)、活ほたて、活うに、たこ、かつお、あじ、さば、ひらまさ	生マダイ、生アナゴ・ウナギ、シマアジ	PARIS
A H 店	寿司レストラン	まぐろ、鮭、あじ、いか、赤ぼたん海老、活うに、鯛、たこ、かつお、ひらめ、さば、活ほたて、いわし、うなぎ切り身	生うに+鮮魚または活魚(貝類も含む)を検討する	PARIS
A I 店	鉄板焼きレストラン	日本ハマチ、ブルーロブスター、マグロ、シーバス、活ほたて、マダイ、ひらめ	金目鯛、シマアジ、マダイ、ウニ	ISSY-LES-MOULINEAUX
A J 店	オフィス併設レストラン	活ほたて、ヒラメ、鯛、鮭、マグロ、海老	ウニ、ハマチ、鯛	ARGENTEUIL
A K 店	ビストロ	マトウダイ、ハタハタ、天然カンパチ、ハマチ、ブリ、ウニ、タコ、ヒラメ、ヒラメ、シタビラメ、カニ、ヨーロッパカザエビ、アサリ、サーモン、カキ	日本産のあらゆる魚介類を検討	PARIS
A L 店	ビストロ	黒タラ、キャビア、チリアンシーバス、サーモン、タラバガニ、キハダマグロ、冷凍ハマチ	ハマチ、マダイ、ウニなどを価格次第で検討	PARIS

事業内容

2. 商品PR運営

4) 事前ヒアリング結果

(2)  フランス

NAME	業態	取扱魚種	日本産水産物で関心のある魚種等	CITY
A M 店	高級フレンチ	ヨーロッパアカザエビ、キャビア、シタピラメ、スズキ	検討する	COURBAN
A N 店	高級フレンチ	ハマチ、マグロ、ウナギ、サーモン、エビ、シーバス、スズキ、サバ	マダイ、シマアジ、ウニ、コハダ	SAINT TROPEZ
A O 店	フュージョン料理	サーモン、ハマチ、マグロ、冷凍エビ、ウナギ、活ホタテ	リストと価格を確認後、検討する	CHAMONIX
A P 店	フュージョン料理	サーモン、活ほたて、うに、キャビア、牡蠣、さば、うなぎの燻製	日本産のあらゆる魚介類を検討	PARIS
A Q 店	居酒屋	イクラ、エビ、マグロ、イカ、トビッコ、サーモン、アジ、スズキ	ウニ、ハマチ、生タラバガニ	PARIS
A R 店	居酒屋	マグロ、ウナギ、ハマチ、タコ、サーモン、スズキ、鯛、マダイ	日本産のあらゆる魚介類を検討する	BEAUNES
A S 店	居酒屋	カラスミ、マグロ、サーモン、カキ、活ほたて、鯛、さば、ひらまさ	海ぶどう、うに	PARIS
A T 店	日本食	マグロ、サーモン、銀ダラ、活ほたて、タコ、いわし	マダイ、シマアジ、ハマチ	PARIS
A U 店	日本食	鮭、コルピナ、ひらめ、活ほたて、うに、まぐろ、鯛、すずき、さば、鱈	値段によって、ウニ、マダイ、ハマチを検討	PARIS
A V 店	日本食	まぐろ、サーモン、鯛、いか、トビッコ	ハマチ、マダイ、ウニなど価格により異なる	ANDREZIEUX-BOUTHEON
A W 店	日本食	サーモン、キハダ、鯛、活ほたて、イクラ、タコ、エビ、タラバガニ、サバ	ブリ、マダイ、ウニ、金目鯛、海苔	LE CANNET
A X 店	日本食	マグロ、ウナギ、サーモン、鯛、スズキ、コルピナ、ウニ、活ほたて、サバ、イクラ、キャビア、黒タラ、チリアンシーバス、ハマチ	金目鯛、ウニ、マダイ、シマアジ、その他日本産の新鮮な魚介類	PARIS

事業内容

2. 商品PR運営

4) 事前ヒアリング結果

(2)  フランス

NAME	業態	取扱魚種	日本産水産物で関心のある魚種等	CITY
A Y 店	日本食	鮭、まぐろ、冷凍海老、活ほたて、さば、はまち、鯛、甘海老、鰻	カツオ、サバ、サワラ	PARIS
A Z 店	懐石料理	まぐろ、うなぎ、ひらめ、いか、活ほたて、鯛、すずき、海老、ひらまさ	ウニ、マダイ、シマアジ + その他入手可能な商品の一覧を希望	AIX EN PROVENCE
B A 店	懐石料理	まぐろ、活ほたて、鯛、ひらめ、うに、いか、鮭、ひらまさ、うなぎ、たこ、海老、さば	価格と配送期間によってあらゆる商品を検討	PARIS
B B 店	そば・寿司	まぐろ、鯛、活ほたて、うなぎ、うに、いか、金目鯛、ひらまさ	ハマチ、マダイ、シマアジなど、日本産の安価な魚介類	PARIS
B C 店	寿司	鮭、いか、あじ、さば、鯛、すずき、ひらまさ、まぐろ、イクラ	価格や種類によって検討	PARIS
B D 店	寿司	マグロ、タコ、サーモン、コルピナ	ハマチ、ウニ、マダイ その他商品一覧を希望	PERPIGNAN
B E 店	寿司	マグロ、ヒラマサ、イカ、サバ、キンメダイ、ウニ、アカムツ、タコ、鯛、キャビア	ウニ、その他日本産天然魚介類	PARIS
B F 店	寿司	まぐろ、いか、さば、活ほたて、イクラ、鯛、スズキ、赤むつ、ひらめ、鰻	ウニ、コハダ、シマアジ、その他新鮮で活きのいい魚介類	PARIS
B G 店	寿司	鮭、まぐろ、鯛、冷凍海老、イクラ、すり身	価格次第でハマチを検討	PARIS
B H 店	寿司	活ほたて、うに、鮭、まぐろ、さば	金目鯛、ドグロ、サワラ、コハダ、ハマチ	NEUILLY SUR SEINE
B I 店	寿司	アカザエビ、キャビア、マグロ、活ほたて、牡蠣、活うに、サーモン、鰻、鯛、スズキ、マダイ	ブリ、あらゆる天然水産物を検討する	PARIS
B J 店	日本食	イカ、サバ、鮭、マグロ、鯛、ズワイガニ、ウナギ、エビ	ハマチ	PARIS
B K 店	寿司	鮭、まぐろ、鰻、鯖、シーバス、うなぎ、鯛、海老	価格と入手可能な水産物のリストによって検討する	PARIS

事業内容

2. 商品PR運営

4) 事前ヒアリング結果

(2)  フランス

NAME	業態	取扱魚種	日本産水産物で関心のある魚種等	CITY
B L 店	居酒屋	鮭、うなぎ、まぐろ、鯛、ほたて、冷凍ほっき貝、うに、甘えび、あじ、イクラ、たこ	ハマチとマダイを価格によって検討	PARIS
B M 店	寿司	鰯、鯖、伊勢海老、アカザエビ、マグロ、コルピナ、鯛、シーバス、青柳、牡蠣、キャビア	天然で生きのいい水産物のみを検討	PARIS
B N 店	居酒屋	ヒラマサ、サーモン、マグロ、イクラ、明太子	入手可能な水産物のリストによって検討する	PARIS
B O 店	日本食	ほたて、うに、甘えび、うなぎ、鮭、青柳、あじ、さば、鯛、スズキ、ずわい蟹、イクラ、海老、ひらまさ、ひらめ	ハマチ、フグ、マダイを価格によって検討	PARIS
B P 店	日本食	海老、まぐろ、鮭、ぶり、鯛、ほたて、キャビア 鰯、たらば蟹、甘海老、ひらめ、イクラ、銀ダラ	ハマチ、マダイ、その他の水産物を入手可能な水産物のリストによって検討する	PARIS
B Q 店	寿司	イクラ、ヒラマサ、鯛、マグロ、鮭、ほたて、うに、うなぎ、ひらめ、いか、たこ、牡蠣、スズキ	天然、養殖の水産物を価格によって検討する	PARIS
B R 店	フランス風日本料理	キャビア、タコ、カツオ、マグロ、ウニ、エビ、カキ、ハマグリ、ウナギ	箱入りウニ、天然の日本産水産物、フグ、アワビ、クジラ、ハマグリ	PARIS
B S 店	フュージョン料理	イクラ、ハマチ、マグロ、銀ダラ、鮭、イカ、エビ	箱入りウニ、あらゆる日本の水産物を検討する	CANNES
B T 店	日本食	鮭、マグロ、エビ、冷凍ハマチ、鰯、鯛、スズキ、ウニ、イカ	入手可能な水産物のリストによって検討する	PARIS
B U 店	日本食	ヒラマサ、キャビア、鮭、マグロ、鯛、ひらめ、タラバガニ、ほたて、ロブスター、甘海老	あらゆる日本産の水産物を検討する	MARSEILLE
B V 店	フランス風日本料理	主に地元の旬の魚介類、あじ、さば、鯛、まぐろ、いか、赤むつ、たこ、うなぎ、キャビア、ロブスター	価格と入手可能な水産物のリストによって検討する	MARSEILLE
B W 店	寿司	マダイ、ハマチ、マグロ、ウニ、鯛、金目鯛、鮭、ホタテ	あらゆる日本産の水産物を検討する	PARIS

(2)  フランス

NAME	業態	取扱魚種	日本産水産物で関心のある魚種等	CITY
B Y 店	居酒屋	鮭、うなぎ、まぐろ、鯛、ほたて、冷凍ほっき貝、うに、甘えび、あじ、イクラ、たこ	ハマチとマダイを価格によって検討	PARIS
B Z 店	寿司	鰯、鯖、伊勢海老、アカザエビ、マグロ、コルピナ、鯛、シーバス、青柳、牡蠣、キャビア	天然で生きのいい水産物のみを検討	PARIS
C A 店	居酒屋	ヒラマサ、サーモン、マグロ、イクラ、明太子	入手可能な水産物のリストによって検討する	PARIS
C B 店	日本食	ほたて、うに、甘えび、うなぎ、鮭、青柳、あじ、さば、鯛、スズキ、ずわい蟹、イクラ、海老、ひらまさ、ひらめ	ハマチ、フグ、マダイを価格によって検討	PARIS
C C 店	日本食	海老、まぐろ、鮭、ぶり、鯛、ほたて、キャビア 鰯、たらば蟹、甘海老、ひらめ、イクラ、銀ダラ	ハマチ、マダイ、その他の水産物を入手可能な水産物のリストによって検討する	PARIS
C D 店	寿司	イクラ、ヒラマサ、鯛、マグロ、鮭、ほたて、うに、うなぎ、ひらめ、いか、たこ、牡蠣、スズキ	天然、養殖の水産物を価格によって検討する	PARIS
C E 店	フランス風日本料理	キャビア、タコ、カツオ、マグロ、ウニ、エビ、カキ、ハマグリ、ウナギ	箱入りウニ、天然の日本産水産物、フグ、アワビ、クジラ、ハマグリ	PARIS
C F 店	フュージョン料理	イクラ、ハマチ、マグロ、銀ダラ、鮭、イカ、エビ	箱入りウニ、あらゆる日本の水産物を検討する	CANNES
C G 店	日本食	鮭、マグロ、エビ、冷凍ハマチ、鰯、鯛、スズキ、ウニ、イカ	入手可能な水産物のリストによって検討する	PARIS
C H 店	日本食	ヒラマサ、キャビア、鮭、マグロ、鯛、ひらめ、タラバガニ、ほたて、ロブスター、甘海老	あらゆる日本産の水産物を検討する	MARSEILLE
C I 店	フランス風日本料理	主に地元の旬の魚介類、あじ、さば、鯛、まぐろ、いか、赤むつ、たこ、うなぎ、キャビア、ロブスター	価格と入手可能な水産物のリストによって検討する	MARSEILLE
C J 店	寿司	マダイ、ハマチ、マグロ、ウニ、鯛、金目鯛、鮭、ホタテ	あらゆる日本産の水産物を検討する	PARIS
C K 店	フランス風日本料理	キャビア、マダイ、金目鯛、ほたて、ウニ、あわび、ひらめ、マトウダイ、ロブスター、アカザエビ	あらゆる日本産の水産物を検討する	PARIS

事業内容

2. 商品PR運営

4) 事前ヒアリング結果

(2)  スペイン

NAME	業態	取扱魚種	日本産水産物で関心のある魚種等	CITY
A A 店	スペイン魚介料理レストラン	天然まぐろ、たこ、赤えび、いか、カタクチイワシ、カラフトエビ、インギンチャク、揚げ物用小魚、あさり、ひらめ、Red mullet(ヒメジ)、シーバス、まぐろの卵	日本産水産物については良く知らないため、現時点では関心なし	BARBATE
A B 店	スペイン魚介料理レストラン	牡蠣、鮫鱈、Carabineros(海老の一種)、Dover sole、メルルーサ、真鯛、ヒラメ、アメリカンロブスター、クルマエビ、フジツボ、アサリ、タカアシガニ、スモークサーモン、アンチョビ、マグロ、ザルガイ	ウニ (その他魚種については、価格次第で検討)	MADRID
A C 店	タパスレストラン	ベビーイカ、アンチョビ、タラ、ロブスター、シロエビ、タコ、イカ、ムール貝、ザルガイ、アサリ、マグロ、アナゴ、ホタテ、アカエビ、アカボタンエビ、インギンチャク	関心なし	BARCELONA
A D 店	寿司レストラン	日本産冷凍ほたて、サーモン、まぐろ、冷凍寿司用海老、あじ、イクラ、活うに、さば、スズキ、うなぎ、ツナ缶、いか、かつお、めんたいこ	ハマチ、マダイ (価格次第)	BARCELONA
A E 店	寿司レストラン	熟成サーモン、熟成ひらめ、熟成まぐろ、鯛、Carabineros(海老の一種)、たこ、あじ、金目鯛、キャビア、いわし	熟成魚 (価格次第)	VIGO
A F 店	寿司レストラン	鮭、まぐろ、冷凍ほたて、鯛、スズキ、たこ、さば、いか、うに、日本ハマチ、Langoustine(アカザ海老)、Red mullet(ヒメジ)、金目鯛、うなぎ、イクラ、ひらめ、車えび、ホウボウ	価格と鮮度次第で検討する	MADRID
A G 店	寿司レストラン	活ウニ、金目鯛、キャビア、マグロ、マテガイ、赤ボンタン海老、ウナギ、鮎、鯖、イワシ、イカ、真鯛、シーバス、フジツボ、ザルガイ、カツオ	生うに+鮮魚または活魚(貝類も含む)を検討する	BARCELONA
A H 店	日本食	あじ、まぐろ、いくら、シーバス、うに、さば、ほたて、いか、なまこ、ムール貝、はまち、かつお、いわし、いぼうだい	ウニ、バグロ、サワラ、コハダ、その他あらゆる商品を検討	MADRID
A I 店	日本食	鮭、冷凍海老、ほたて、コルピナ、マグロ、イボダイ、カラビナ海老、うなぎ、トビッコ、ソフトシェルカニ	ハマチ	MADRID
A J 店	日本食	ほたて、まぐろ、わかめ、えび、はまち、鮭、イクラ、うなぎ、甘えび	検討する	VALENCIA

事業内容

2. 商品PR運営

4) 事前ヒアリング結果

(2)  スペイン

NAME	業態	取扱魚種	日本産水産物で関心のある魚種等	CITY
A M 店	日本食	タコ、カキ、アサリ、サーモン、マグロ、サバ、ホタテ、鯛、鮓、イカ、ハマチ、イワシ、イボダイ	ウニ、マダイ、シマアジ、その他入手可能な商品のリストを希望	MADRID
A N 店	日本食	ひらめ、鮭、まぐろ、ほたて、鯛、海老、かに、伊勢海老、コルピナ	入手可能な商品のリストを希望	VALENCIA
A O 店	日本食	ハマチ、マグロ、牡蠣、シーバス、サーモン、エビ、イボダイ、カツオ、タコ、ムール貝	ウニ、入手可能な商品のリストと価格を希望	MADRID
A P 店	日本食	鯛、マグロ、ウニ、ザルガイ、サバ、ウナギ、赤鯛、赤エビ、イボダイ、ヒラマサ、イカ	検討する	VALENCIA
A Q 店	日本食	ハマチ、ホタテ、マグロ、サーモン、鯛、イクラ、カキ	真鯛	VALENCIA
A R 店	日本食	鮭、トビッコ、ハマチ、マグロ、ホタテ、カラピナ、ヒラマサ	日本産の新鮮で生きのいい商品のリストを希望	MADRID
A S 店	日本食	かに、えび、ぶり、サーモン、うなぎ、トビッコ、冷凍えび、ハマチ、あじ、鯛	箱入りウニ、入手可能な商品のリストと価格を希望	BARCELONA
A T 店	日本食	鮭、冷凍海老、まぐろ、シーバス、鯛、トビッコ、イボダイ	入手可能な商品のリストを希望	MADRID
A U 店	日本食	エビ、カタクチイワシ、サーモン、イボダイ、キハダ、鯛、サバ、アジ、タコ、イカ	検討する	VALENCIA
A V 店	日本食	まぐろ、とびっこ、鮭、わかめ、シーバス、牡蠣、いか、さば、いわし、いぼだい、テナガエビ、えび、うなぎ	あらゆる商品を検討。入手可能な商品のリストと価格を希望	MADRID
A W 店	日本食	銀ダラ、マグロ、サーモン、シーバス、イカ、ヨーロッパアカザエビ、エビ、チリアンシーバス、ハマチ、イクラ、キャビア、タイ、サバ、イワシ	あらゆる商品を検討	MADRID
A X 店	日本食	伊勢エビ、マグロ、サーモン、ハマチ、銀ダラ、アカザエビ、ソフトシェルカニ、ウナギ	あらゆる商品を検討。入手可能な商品のリストと価格を希望	BARCELONA
A Y 店	日本食	エビ、マグロ、銀ダラ、ブルーロブスター、サーモン、トビッコ、ソフトシェルカニ、ハマチ、冷凍ほたて、イボダイ、コルピナ、甘エビ	あらゆる商品を検討	MADRID

事業内容

2. 商品PR運営

4) 事前ヒアリング結果

(2)  スペイン

NAME	業態	取扱魚種	日本産水産物で関心のある魚種等	CITY
ISSE JAPAN	販売者	まぐろ、いか、うなぎ、きんめだい、しまあじ、かんぱち、うに、はまち、まだい、くろまえび、はた、もずく、わかめ、昆布、海ぶどう、活くろまえび	日本産の天然、養殖、活魚、貝類、甲殻類すべてを検討	BARCELONA
ARZABAL	スペイン海鮮料理	穴子、まぐろ、赤海老、とり貝、海老、鮫鱈、シーバス、コルピナ	検討する	MADRID
TUNATECA BALFEGO	スペイン海鮮料理	マグロ	検討する	BARCELONA
KAIDO SUSHI	寿司	金目鯛、鰹、まぐろ、うに、赤海老、いか、牡蠣、イクラ、サーモン、キャビア、うなぎ、タラバガニ	コハダ、ボグロ、箱入りウニ、その他入手可能な商品のリストを希望	VALENCIA
KAPPO	寿司	キャビア、まぐろ、いか、あじ、たい、すずき、たこ、いせえび、うに、うなぎ、金目鯛、赤海老、しゃこ	あらゆる商品を検討	MADRID
KOMAI	寿司	イクラ、サーモン、キハダ、真鯛、イカ、冷凍寿司用エビ	検討する	BARCELONA
NAMI	寿司	イボダイ、鯛、マグロ、サーモン、冷凍エビ	検討する	BARCELONA
SUN TAKA	寿司	赤海老、うに、いか、サーモン、まぐろ、牡蠣、さば、いわし	ハマチ、その他あらゆる商品を検討	BARCELONA
SUSHI CRU	寿司	すり身、冷凍エビ、サーモン、マグロ、ウナギ	検討する	VALENCIA
NOZOMI	寿司	鯛、赤海老、鮭、まぐろ、うに、さば、あじ、ほたて、海老、牡蠣、はまち、キャビア、赤むつ	ウニ、天然で新鮮なその他の商品を検討	VALENCIA
SENSATO	寿司	マテガイ、ウニ、マグロ、赤エビ、ウナギ、イクラ、マグロ、アカムツ、ホタテ、牡蠣、シーバス、キンメダイ	入手可能な商品のリストを希望	BARCELONA
TA-KUMI	寿司	赤海老、牡蠣、マグロ、銀ダラ、鯛、サバ、鱒、海老、鮭、イクラ、トビッコ、カニ、ソフトシェルカニ、イボダイ、イカ、ヒラメ、ヒラマサ	天然の活メの商品を検討	MALAGA
55 PASOS	スペイン海鮮料理	ウニ、シーバス、マグロの腹身、アンチョビ、カニ、青柳、牡蠣、マトウダイ、アカムツ、イワシ、サバ、ハタ	入手可能な水産物のリストと価格から検討する	A CORUÑA

事業内容

2. 商品PR運営

4) 事前ヒアリング結果

(2)  スペイン

NAME	業態	取扱魚種	日本産水産物で関心のある魚種等	CITY
A Z 店	スペイン(タパス)料理	イカ、赤エビ、ロブスター、車エビ、シーバス、カツオ、ムール貝、カラビナ	箱入りウニ、あらゆる天然水産物を検討	BARCELONA
B A 店	寿司	うなぎ、まぐろ、ひらまさ、鮭、イクラ、トビッコ、ほたて、うに	入手可能な水産物のリストから検討する	MADRID
B B 店	スペイン風日本料理	キャビア、イカ、シーバス、ウナギ、カラビナ、アカエビ、ナマコ、ベニダコ、マグロ、アンチョビ、イソギンチャク、イクラ、サバ	箱入りウニ、あらゆる水産物を検討	BARCELONA
B C 店	日本食	鮭、鯛、わかめ、まぐろ、海老、牡蠣、ほたて、うなぎ、すり身、トビッコ	入手可能な水産物のリストと価格から検討する	MÁLAGA
B D 店	居酒屋	海老、ムール貝、まぐろ、うなぎ、ほたて、鯛、シーバス、鮭	ハマチを検討	BARCELONA
B E 店	居酒屋	キハダマグロ、サーモン、トビッコ、冷凍エビ、わかめ、イボダイ、ホタテ、ウナギ	入手可能な水産物のリストから検討する	MURCIA
B F 店	寿司	ナマコ、イカ、トビッコ、ホタテ、マグロ、サーモン、タコ、イクラ、ウナギ、ハタ、赤エビ、カラビナエビ、鯛、ヒラメ、シーバス	箱入りウニ、あらゆる水産物を検討	MADRID
B G 店	寿司	鯛、カラビナ、うなぎ、イクラ、ほたて、まぐろ、ロブスター、車海老、アカエビ、鮭、まぐろ、ひらめ、ソフトシェルクラブ、牡蠣、うに	箱入りウニ、あらゆる水産物を検討	VALENCIA
B H 店	寿司	あわび、あなご、うなぎ、はまち、きんめだい、さけ、あじ、さば、まぐろ、アンチョビ、いか、うに、たこ、黒むつ、ほたて、いわし、赤えび	箱入りウニ、あらゆる活〆の水産物を検討	LOGROÑO
B I 店	寿司	アカムツ、ハタ、ウニ、キンメダイ、オコゼ、アカエビ、クルマエビ、アジ、マグロ、ホタテ、鮭、ウナギ、鯛	あらゆる水産物を検討	VIGO
B J 店	寿司	ハタハタ オコゼ アカエビ、まぐろ、鮭、青柳、ロブスター、シーバス、ひらめ、金目鯛、赤むつ、キャビア、まぐろ、うなぎ、うに、マトウダイ、ヨーロッパマダイ、いか	あらゆる水産物を検討	BILBAO

事業内容

2. 商品PR運営

4) 事前ヒアリング結果

(2)  スペイン

NAME	業態	取扱魚種	日本産水産物で関心のある魚種等	CITY
B K 店	寿司	鮭、キハダ、海老、甘海老、トビッコ、鯛、イカ、タコ、ワカメ、タラバガニ	入手可能な水産物のリストと価格から検討する	BARCELONA
B L 店	寿司	まぐろ、うなぎ、シーバス、鯛、あんこう、うに、赤海老、イクラ、青柳、あじ、かつお、きんめだい、サーモン	箱入りウニ、あらゆる活〆の水産物を検討	MARBELLA
B M 店	寿司	エビ、トビッコ、サーモン、マグロ、シーバス、サバ、ウニ、イボダイ、ウナギ	価格によって検討	TARRAGONA
B N 店	寿司	ロブスター、トビッコ、鮭、マグロ、鯛、いか、ほたて、あじ、かつお、イクラ、かに、牡蠣	入手可能な水産物のリストから検討する	A CORUÑA
B O 店	寿司	ソフトシェルクラブ、鮭、マグロ、赤エビ、イクラ、イボダイ、ホタテ、ハマチ、青柳、タラバガニ、わかめ、ウナギ	あらゆる水産物を検討	MADRID

事業内容

2. 商品PR運営

5) 参加者誘致

- 過去の参加者、「シーフードショー」で海外輸出意向と伺っている先、全国の水産業者等の約10,000先に架電、メール、FAX等を通じて誘致を実施した。

参加者致：91先 ※ 前年度比約1.5倍

6) 現地での商品PR

(1) SNS発信の実施項目一覧

① 中国

- ・ Wechat、協会内のメール等を通じて、約2,000先に商品宣伝を実施した。

② タイ

- ・ 現地のSNSを通じて、現地のバイヤー約100先に商品宣伝を実施した。

③ フランス

- ・ Poissonnier De FranceのFacebookページにて、約8,700フォロワー向けに発信
- ・ Association AJIのFacebookページにて、約2,000フォロワー向けに発信
- ・ ISSE JapanのInstagramアカウントにて、約1,500フォロワー向けに発信
- ・ JapanistaのFacebookページにて、約4,800フォロワー向けに発信

④ スペイン

- ・ ISSE JapanのInstagramアカウントにて、約1,500フォロワー向けに発信
- ・ JapanistaのFacebookページにて、約4,800フォロワー向けに発信

事業内容

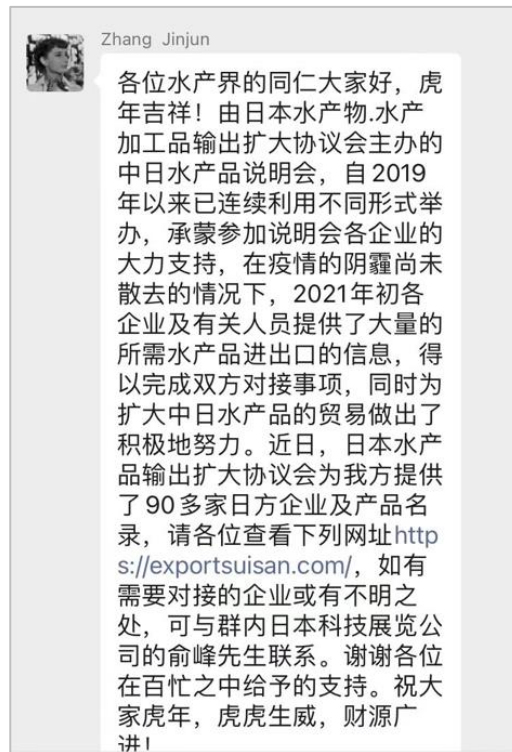
2. 商品PR運営

6) 現地での商品PR

(2) 各国に於けるSNS発信の様子

① 中国

Wechat



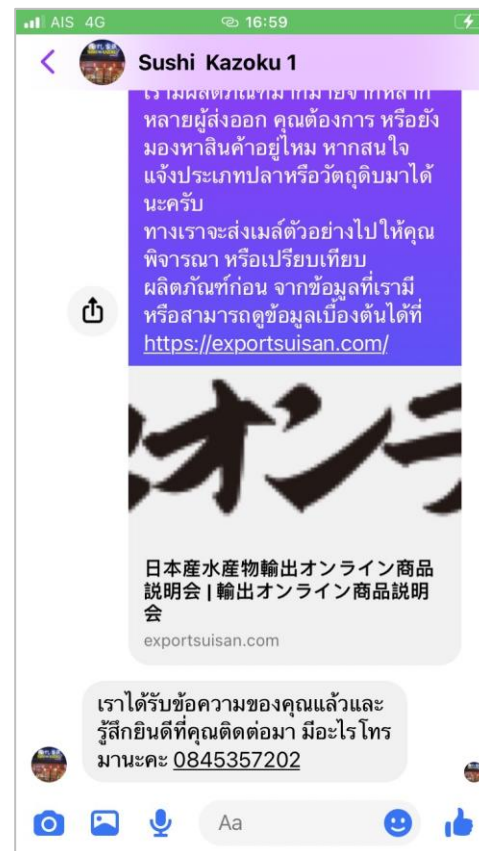
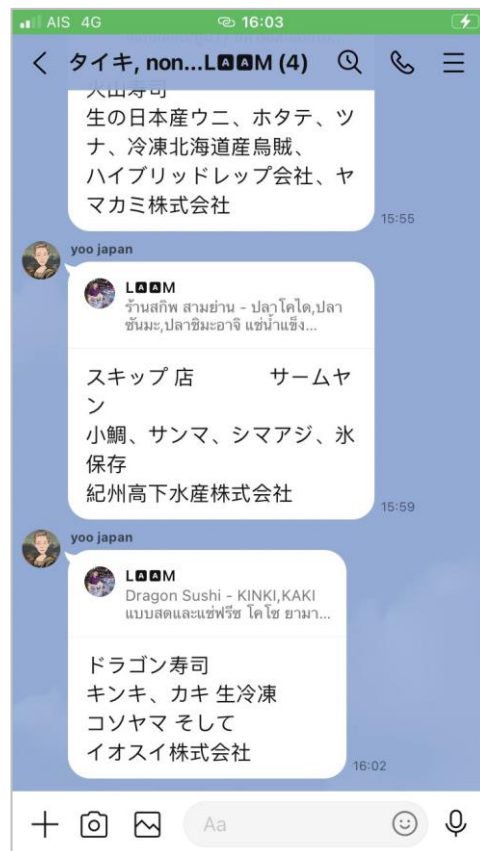
事業内容

2. 商品PR運営

6) 現地での商品PR

(2) 各国に於けるSNS発信の様子

② タイ



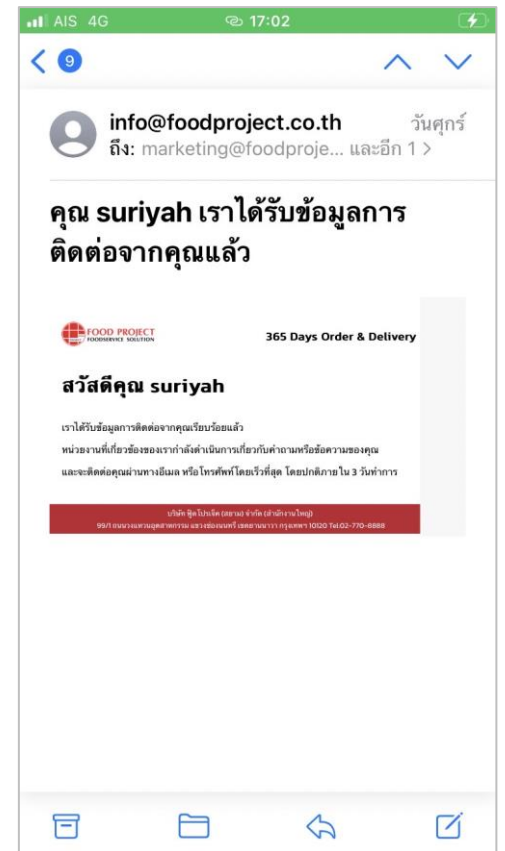
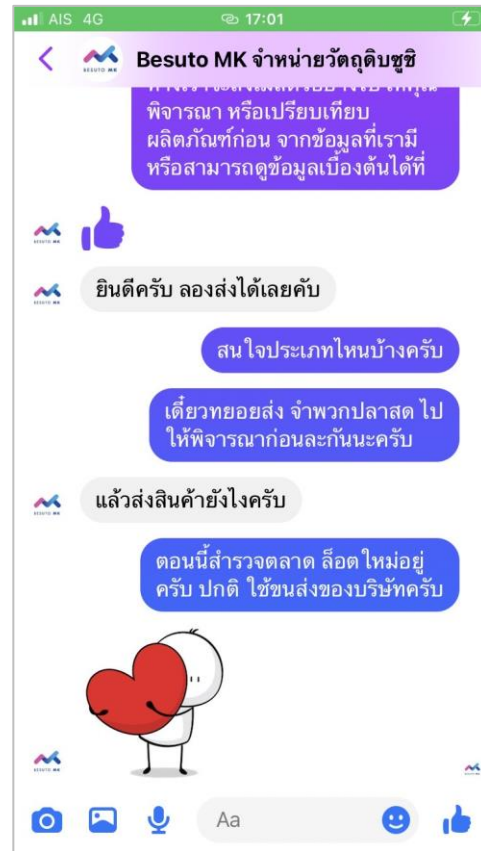
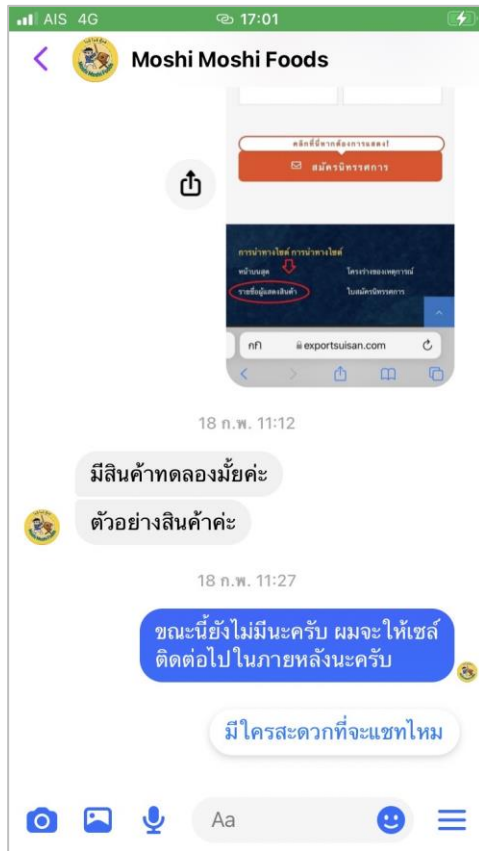
事業内容

2. 商品PR運営

6) 現地での商品PR

(2) 各国に於けるSNS発信の様子

② タイ



事業内容

2. 商品PR運営

6) 現地での商品PR

(2) 各国に於けるSNS発信の様子

③ フランス

Poissonnier De France



- ・ フランスの魚屋、仕出し屋等の魚に関するあらゆる業種が所属する協会。
- ・ SNSのフォロワーは約8,700人。

Association AJI



- ・ AJI協会は、日本料理と食材を大切にする会として、フランスにおける日本の味を尊重する独立したレストラン経営者が集まっている。
- ・ SNSのフォロワーは約2,000人。

事業内容

2. 商品PR運営

6) 現地での商品PR

(2) 各国に於けるSNS発信の様子

③ フランス

ISSE Japan



- 25年以上前に設立し、厳選した日本の水産物を欧州市場（主にフランス、スペイン）に輸入する事業を手掛けるインポーター。
- SNSのフォロワーは約1,500人で、その多くはフランス、スペインのバイヤー（レストラン、ケータリング会社等）。

Japanista



- 2011年に開設された、日本の食・文化を愛するヨーロッパのコミュニティ。
- SNSのフォロワーは約4,800人で、フランス、スペインのバイヤーも多く所属する。

事業内容

2. 商品PR運営

6) 現地での商品PR

(2) 各国に於けるSNS発信の様子

④ スペイン

ISSE Japan



- 25年以上前に設立し、厳選した日本の水産物を欧州市場（主にフランス、スペイン）に輸入する事業を手掛けるインポーター。
- SNSのフォロワーは約1,500人で、その多くはフランス、スペインのバイヤー（レストラン、ケータリング会社等）。

Japanista



- 2011年に開設された、日本の食・文化を愛するヨーロッパのコミュニティ。
- SNSのフォロワーは約4,800人で、フランス、スペインのバイヤーも多く所属する。

事業統括

3. 事業総括

1) 商品PRプロモーション結果

(1) 国別反応

① 中国

- 北京オリンピック・パラリンピック期間中（2月4日～3月13日）は、春節とも重なり、輸入手続きのみならず、国内の様々な点で規制が厳しく、商品に関心を有しても商談へ進めることが難しい状況であった。しかしながら、北京オリンピック・パラリンピック閉幕後、コロナ感染状況が伴えば、大きな反動需要があると多くの中国のバイヤーが考えており、日本水産商材のPRを受け、閉幕後には商品への関心が商談になるよう、交流を具体化したいとのことであった。
- 新たに中国国内で設立されている水産市場は、中国国内での差別化を図るべく、周辺地域のバイヤーの来訪を促すべく、日本産水産物を取り扱いたいとの希望が強く有している。日本側も輸出を含めた物流面の負担軽減も期待されることから、中国の水産市場への有効なPR先であると考えられる。
- 日本水産物への信頼が高く、オンラインによる商品PRであっても、取引に問題ないとのことであった。この2年間の渡航制限でオンライン商談になれており、国内ではライブコマースの普及から、日常生活でもオンラインでの購買システムを活用し、支障はないとのことであった。出来れば、チャット機能を付し、問い合わせに適切に対応をいただければ、時差も少なく、取引が活発化するとの声をいただいた。

※商談の簡素化、適正化を理由に、日中間に特化した水産物のオンライン商品PRサイトの設立を望む声が、中国漁業協会、中国水産流通加工協会から寄せられました。

- サンプル送付等の迅速な対応、中国語への柔軟な対応等、商品PRの後の商談、物流に係る点が、今後の中国バイヤーへの商品PRには、特に重要とのことでした。商品への関心から決定への判断が早いことから、日本のサプライヤー側が、輸出準備を整えておくことが、PRに際し特に重要な国と考えられます。

※中国へのオンライン商品PRには、代理店名、輸出手続きに関する記載をより詳細にすべきと感じました。

事業統括

3. 事業総括

1) 商品PRプロモーション結果

(1) 国別反応

② タイ

- コロナ禍の後を見据え、ヘルシー志向の高まりを背景に、日本水産物への関心が多数寄せられた。世界一の日本食レストラン数を誇るタイであるが、コロナ収束後は、より一層高まることが予想され、日本水産物の有力な市場となることが今後も見込まれる。現地の新たな市場を開拓すべく、ローカルのディストリビューターへのヒアリング、案内を拡大した。結果、ローカルのディストリビューターから、多くの商品PR、商談希望が寄せられた。しかしながら、日本のサプライヤーからは、「既に日系の商社と提携している」、「タイ語での取引となる可能性があるとしたら、対応が出来ない」等により、多くの商品照会を商談へと結びつけることが出来なかった。日本のサプライヤーに現地の事情を理解していただき、日系のディストリビューターとローカルのディストリビューターとの間で取引先への選別が出来れば、ローカルな店舗（日本人ではなく、現地の方々が経営しているすし店、日本食料理店、等）へも販路開拓が進み、輸出拡大が可能になると考えられる。
- 日本への関心が高いタイでは、旅行機会の減少から、現地の日本食料理店が人気となっている。同様に、廉価なイートアウト形式のすし店も人気となっており、コロナ収束後は、店舗の本格的な営業再開に伴い、需要拡大が期待される。
- タイでは、外食が日常でもありながら、エンターテイメントの機会でもある。日常のメニューとしての採用もあるが、食べたことがない、余り流通していない水産物への関心が高いことが感じられた。
- タイ国内の高級店では、日本産の品質の高い水産物への需要が高まっている。急速にタイ全土に広がっているイートイン形式の寿司店では他店との差別化を図るために、日本産の水産物を仕入れたいという要望が高まっている。
- タイではコロナ禍となった2020年以降も日本食料理店は増加しており、日本、及び日本食への関心は未だ非常に高い。今年の半ば以降、日本への渡航が可能となった際には、タイ人の多くが日本を訪問したいとしており、新たな日本食のビジネスチャンスが生まれる可能性も高い。
- タイのバイヤーによる日本の食材への関心は非常に高いものの、情報提供の機会は少なく、この度のプロモーションにも高い関心が寄せられた。日本産水産物を継続してPRする取り組みが構築できれば、タイへの輸出拡大がより促進されると考える。

事業統括

3. 事業総括

1) 商品PRプロモーション結果

(1) 国別反応

② タイ

- タイではコロナ禍となった2020年以降も日本食料理店は増加しており、日本、及び日本食への関心は未だ非常に高い。今年の半ば以降、日本への渡航が可能となった際には、タイ人の多くが日本を訪問したいとしており、新たな日本食のビジネスチャンスが生まれる可能性も高い。
- タイのバイヤーによる日本の食材への関心は非常に高いものの、情報提供の機会は少なく、この度のプロモーションにも高い関心が寄せられた。日本産水産物を継続してPRする取り組みが構築できれば、タイへの輸出拡大がより促進されると考える。

③ フランス

- 食に伝統と誇りを持ち、食材選定に保守的な国であるが、「パリオリンピック・パラリンピック」開催を控え、世界中からの来訪者に備え、様々な食材に関心を有しており、商品PRには適した時期であり、今後も継続的な商品PRが重要と感じた。
- 日本と比較するとディストリビューターの数少なく、ディストリビューター各社との関係が深く、信頼関係がある。ディストリビューターへのPRがレストランシェフへのPRと同等なくらいに重要と感じた。
- 鮮度の良い水産物が欧州各国から入手可能なため、日本から水産物を流通させるためには、鮮度の維持管理、高品質な食材が市場性を有すると感じた。※ 活き締め、最新の冷凍冷蔵技術を併せてPRすべきであると感じられた。
- 多数の商品照会をいただいたが、商品照会が寄せられた掲載者が、EU HACCPを取得していないとして、商談に進むことが出来なかった。問い合わせが寄せられた先には、欧州市場の可能性を感じていただいたことから、今後、取得に向けて取り組む機会としていただきたい。

事業統括

3. 事業総括

1) 商品PRプロモーション結果

(1) 国別反応

③ フランス

※ 現地サプライヤーからのコメント

- フランスは、日本の若手シェフが腕を振るう国として、世界でも有名な国です。その理由は、お菓子をはじめ、世界的に有名なフランス料理があるからです。フランス料理と日本料理は同じような哲学を持ち、過去35年間、お互いに非常に大きな影響を与え合ってきました。しかし、フランスの魚介類は、日本の魚介類に比べると非常に限られています。
- この5年間、多くの日本人シェフがフランスにやってきました。彼らは大きく3つのグループに分けられます。
 - # 典型的なフランスのガストロノミーレストラン。
 - # おまかせレストラン。
 - # フランスでフランス人シェフのもとで経験を積んだ後、和とフレンチの技術を融合させた独自のレストラン。
- これらのシェフは、地元の新鮮な魚介類や生きた魚介類のみを使用します。日本の魚介類は輸入されていないため、輸入されている養殖のブリやマダイを除いては、使うことができません。日本のシェフの中には、日本の養殖魚は使いたくないが、日本の天然魚は買いたいという人もいます。フランスのシェフは、養殖と天然をあまり気にしません。
- ここ4~5年、外国人が、おまかせ料理や居酒屋を開業するケースが増えています。日本の魚介類の潜在的な買い手と思えます。しかしながら、デンマーク、オランダ、スペインで養殖されたヒラマサやオーストラリア産の水産物との競争が激しくなっています。
- 多くのシェフは、築地市場で見た新鮮な魚介類を買いたいと考えていることに変わりはありません。

事業統括

3. 事業総括

1) 商品PRプロモーション結果

(1) 国別反応

④ スペイン

- 地中海やアフリカ諸国から比較的容易に水産物が入手可能な為、水産物への関心が低いと思われがちであるが、寿司が現地でもブームであり、特にヘルシー志向が高い高所得層が訪れる観光地（カナリア諸島、等）では、寿司、もしくは寿司風の料理が欠かせなくなっている。伴って、日本産水産物への関心も自然と高まっている。寿司を切り口にプロモーションを展開すれば、日本産水産物の輸出拡大は可能と考えられる。
- フランスと同様に、多数の商品照会をいただいたが、全ての掲載者が、EU HACCPを取得していないとして、商談に進むことが出来なかった。問い合わせが寄せられた先には、欧州市場の可能性を感じていただいたことから、今後、取得に向けて取り組む機会としていただきたい。

※ 現地サプライヤーからのコメント

- スペインは、食文化や地元で生産される食材の多様性という点では、日本に最も近い国だと思われれます。スペインは、以下のような食材において、日本と同じような食文化を持っています。
※マグロ、エビ、うなぎ、米、豚肉、熟成脂肪牛肉、寿司カウンターや居酒屋のようなタパススタイル。
- スペインは、他の欧州の国々よりも魚介類の食文化がしっかりとあります。第二次世界大戦中、独裁者フランコが政権獲得に貢献したドイツ人に感謝するために、スペインの肉を全てドイツに送ったことが理由ともいわれています。この間、タンパク質の食事は、魚介類が中心だったそうです。
- スペインは、日本の魚介類の浸透という点では、フランスよりも遅れている。地元の魚介類への信頼が強いため、外国産の魚介類が入りにくい市場です。
- しかしながら、フランス等と同様に、ここ3年で高級な寿司や日本食が広がってきています。伴って、日本の水産物に対する需要は、今後ますます高まると予想されています。

事業統括

3. 事業総括

1) 結果

(1) PR件数

- 海外の5,000件のバイヤーにPRサイトを等を通じてメール、FAX等で告知した。

※ 重点国には、現地の代理店を通じて、架電も含めて商品PRを実施した。

※ 内、中国2,000件、タイ100件、フランス50件、スペイン51件

(2) 商品照会・商談件数

- 合計：182件

※ 内、中国14件、タイ51件、フランス51件、スペイン66件

※ 成約見込み金額：5億円

事業統括

3. 事業総括

2) 総括

この度の「日本産水産物オンライン商品説明会」に参加した日本の漁業・養殖業者、加工業者、商社数は、合計91社と昨年比1.5倍となり、輸出商談意欲を有する企業が、年々増加していることが感じられる結果となった。併せて、コロナウィルス感染拡大の影響で、商品PRや商談機会の少ない日本のサプライヤーの皆さまには、有益な機会として評価をいただいた。

オンライン商品PRが、サプライヤー側からの一方的な発信とならず、双方による情報交換による商談に結び付くような機会とすべく、事前にバイヤーへヒアリングを実施したが（春節前の中国を除く）、バイヤーからの具体的な要望を多数いただき、コロナ禍ながらも、日本産水産物への関心の高さを伺える結果となった。

中国は、現地の水産市場からも大きな取引の問い合わせがあり、北京オリンピック・パラリンピックの終了後に様々なコロナ対策に係る厳しい輸入規制が緩和されれば、輸出の再拡大が感じられた。事業実施期間中と北京オリンピック・パラリンピック、春節休暇が重なったことから商品照会件数は前年度に及ばなかったが、潜在的な需要は大きく、北京オリンピック・パラリンピックの閉幕後、コロナ感染の収束後は、商品説明PRを機会に大きな成果を有していると考えられる。

タイは、前回は大幅に上回る51件もの商品照会が寄せられ、関心の高まりを感じる結果となった。コロナが収束した際は、ヘルシー需要が高まること、外食需要が高まると見込まれていること等が、関心の背景とのことであった。日系だけではなく、現地のサプライヤーからの問い合わせが増えていることから、日本食の浸透、輸出拡大の可能性を強く感じられる結果となった。

初めて対象国としたフランス、スペインでは、117件もの商品照会が得られた。EU HACCPを取得すれば、大きな成果が得られると思われるため、EU HACCPの取得を進めることが輸出拡大に重要と考えられる。

日本の参加者からは、昨年と同様、本サイト運営の実施に多くの賛同を得ることが出来た。自社でサイトを設定しているだけでは需要を感じられることもなく、輸出への課題も理解することも出来ず、何よりバイヤーへのアプローチすることが出来ないため、本当にありがたい機会としてご評価をいただいた。水産業者の皆さまにとっては、言語も異なる未知の市場に挑戦することは容易ではなく、サポート体制を付した本サイトが年間を通じて実施されることを強く、かつ数多く望まれ、継続的に運営されることへの強い要望を多数いただいた。

結果として、合計182件の商品照会・商談を得て、5億円の商談を見込める結果となった。商談金額は、旧正月の影響もあり前回は下回ったが、商品照会件数は、2倍以上となった。本事業は、リアル商談会の開催の代替事業であるが、今後、コロナ収束に伴い、リアル開催の商談会と共にオンラインも実施されれば、恒常的な輸出拡大に寄与できるものと感じる結果となった。