

日本産水産物の輸出拡大 PR in 上海 報告書

一般社団法人 全国養殖魚輸出振興協議会

上海には日本と同じくはっきりした四季があります。今回は「四季折々に美しい風景、栄養豊富なおいしい旬の味」をテーマに日本産水産物の PR 活動をしました。

中国習政権が 3 年間固持したゼロコロナ政策により、大規模イベントの開催を断念せざるを得ませんでした。しかしながら、現地の日本食材業者である上海百峰食品有限公司のご協力を得て、試食イベントの回数を増やすことで、より多数のバイヤーや中国消費者に「試食」を通して日本水産物の良さを実感してもらい、輸出拡大に向けた PR 活動を実施しました。

【第 1 回】

1. 日時：2022 年 12 月 20 日（火）～21 日（水）14:00～16:30（2 日間に渡り実施）
2. 場所：筑紫（上海市長寧区新虹橋商厦 3 階）
3. 主催：水産物・水産加工品輸出拡大協議会
4. 協力者：上海百峰食品有限公司、食在食代コンサルティング、筑紫
上海百峰食品有限公司社員 5 名
食在食代コンサルティング 3 名
筑紫のシェフ 3 名 店員 4 名
5. 招待客：外食、スーパー、ネット通販等の関係者約 100 名
*（一社）全国養殖魚輸出振興協議会から参加予定であったが VISA、隔離期間の為に合わず現地協力会社のみで開催。
6. 進行概要
 - （1）12 月 20 日
 - 13:30～14:15
来賓入場（受付、誘導、商品紹介：百峰 5 人）
 - 13:55
始まる前の挨拶（司会：食在食代 沈様）
 - 14:00
スタート
 - 14:00（5 分）
お客様へのご挨拶（百峰方副社長）

■14:05～15:40

日本の四季と旬の魚、産地を紹介。天然、養殖とも日本の丁寧な取り扱い、豊かな海で育てた水産物をアピール。シーズンの真鱈を解体実演し、白子ポン酢とちり鍋の試食。

(説明：百峰方副社長 食在食代 沈様 料理：筑紫 趙料理長)

■15:40～16:30

ヒアリング調査等、商談

料理展示と試食終了後に、魚の食感、甘さ、香り、脂質、変色、新鮮、包装等アンケートを行い、フィードバックを聞き取る。

(担当：百峰)

(2) 12月21日

進行内容は20日と同様

7. 成果・所見

約5億円の受注見込が得られました。代表的な料理等を紹介しましたが、レシピ等を求める来場者が多くいました。今後は多様な調理方法、和風及び中華風のレシピも用意する必要があると感じました。コロナ禍の影響もあり、原材料としての販売だけではなく、加工したお惣菜やデリバリー販売用の魚介類も急速に伸長していることに加え、現地加工品よりも日本での加工済商品が喜ばれるので、ある程度加工した魚介類製品も考えてゆきたいと思えます。

【第2回】

1. 日時：2023年1月4日(水)～5日(木) 14:00～16:30 (2日間に渡り実施)
2. 場所：筑紫(上海市長寧区新虹橋商厦3階)
3. 主催：水産物・水産加工品輸出拡大協議会
4. 協力者：上海百峰食品有限公司、食在食代コンサルティング、筑紫
上海百峰食品有限公司社員5名
食在食代コンサルティング3名
筑紫のシェフ3名 店員4名
5. 招待客：外食、スーパー、ネット通販等の関係者約100名
6. 進行概要

(1) 1月4日

■13:30～14:15

来賓入場 (受付、誘導、商品紹介：百峰5人)

■13:55

始まる前の挨拶（司会：食在食代 沈様）

■14:00

スタート

■14:00（5分）

お客様へのご挨拶（百峰方副社長）

■14:05～15:40

日本の四季と旬の魚、産地を紹介。天然、養殖とも日本の丁寧な取り扱い、豊かな海で育てた水産物をアピール。シーズンの真鱈を解体実演し、白子ポン酢とちり鍋の試食。

（説明：百峰方副社長 食在食代 沈様 料理：筑紫 趙料理長）

■15:40～16:30

ヒアリング調査等、商談

料理展示と試食終了後に、魚の食感、甘さ、香り、脂質、変色、新鮮、包装等アンケートを行い、フィードバックを聞き取る。

（担当：百峰）

（2）1月5日

進行内容は4日と同様。

7. 成果・所見

サンプルを多量に提供し、多数のディストリビューター・バイヤー等と今まで以上に精力的にPR活動を行った結果、前回の受注額と合わせ合計7億円の受注見込が得られました。日本サイドからの航空便が少なく運賃等も高くなっていますが、今後経済活動も再開されてそれらの問題も解消されると、輸出額のより大幅な伸びが見込まれます。これからの課題として、上海に限らず中国各地で滞っていたセミナー、PR活動、試食会の開催が必要であると強く感じました。

【写真】

第1回(2022年12月20日~12月21日)



1回目 22/12/20~12/21 日本産水産物の展示



上海百峰食品有限公司の方副社長
による日本水産物の説明



参加者へ試食提供



参加者の様子



会場の様子



会場の様子：参加者への質疑応答



会場の様子：北海道産真鱈



会場の様子：北海道産真鱈白子



会場の様子：北海道産真鱈白子ポン酢



展示サンプルの様子



展示サンプルの様子



展示サンプルの様子：サバ



展示サンプルの様子：真鱈



展示サンプルの様子：金目鯛



展示サンプルの様子：かき



展示サンプルの様子：こはだ



展示サンプルの様子：サバ

第2回(2023年1月4日~1月5日)



日本水産物実演しながらのセミナー



真鱈の解体



真鱈の解体：白子



試食用料理の様子



ヒラマサの刺身



サンプル展示の様子



サンプル展示の様子：サバ



ヒラマサの解体：刺身