

「日本産水産物オンライン産地・産品紹介セミナー」



事業名：「日本産水産物オンライン産地・産品紹介セミナー」

主催者：水産物・水産加工品輸出拡大協議会

受託者：エグジビション テクノロジーズ 株式会社

事業概要

- 事業名：「日本産水産物オンライン産地・産品紹介セミナー」
- 実施期間： 第1回 2023年10月25日(水)～11月25日(土)
第2回 2024年01月08日(金)～01月26日(金)
(オンラインサイトは2023年9月14日～2024年1月26日まで開設公開)
- 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式会社
- 事業目的： 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、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に向けた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する。
成果を創出すべく、主たる対象国を選定し、現地の提携先を通じて対象バイヤーに的確に案内を実施する。
関心ある参加者をサイトに掲載し、商品に関心をいただき、商談につなげる機会とする。
コロナによる各種制限が緩和されていることから、オンライン参加者とオンラインを活用しながら具体的な商談まで実施することで、成約につながる商品説明会とする。



事業概要

- 対象国・魚種：対象魚種、対象国が限定されていることから、その趣旨に則り、事業を実施する。

1) 対象国・地域：

米国、タイ、シンガポール、EU(フランス)、ベトナム、香港、オーストラリア、中国、台湾、マレーシア、UAE、英国
うち、米国、タイ、オーストラリア、マレーシア、UAEについては重点実施

(当初は、中国、台湾、シンガポール、タイ、マレーシア、フランスで重点実施する予定であったが、ALPS 処理水の海洋放出による中国での日本水産物の禁輸措置により、中国及び他の国においても日本産水産物の取り扱いについて支障が生じたことから、タイ、マレーシア、UAE、米国、オーストラリアで重点実施することとした。)

2) 対象魚種：

カツオ、アジ、シマアジ、シイラ、スズキ、サワラ、イサキ、メヒカリ、マダラ、アナゴ、ハモ、タチウオ、サメ、シシャモ、ワカサギ、イセエビ、マダコ、ナマコ、クラゲ、コンブ、ワカメ

- 結果：国内事業者約 12,000 事業者の本セミナーの案内を行うとともに、専用サイトを構築し 2023 年 9 月から国内 33 事業者の産地・産品を同サイトに掲載し、本セミナーについて 2023 年 11 月(第 1 回)と 2024 年 1 月(第 2 回)に 12 か国・地域の海外バイヤーに案内した。

このうち、タイ、マレーシア、UAE、米国、オーストラリアについては重点国として現地代理店を通じ、約 230 社のバイヤー等に対し需要・要望の把握や SNS、架電等による産品紹介等を実施し、これらにより約 1.9 億円の成約見込みが得られた。



事業内容

1. サイト構築

1) 概 要

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

※ 出展者の取り扱い魚種が分かるようにサイト内容を調整する等、以前のものより見やすくシステム化

※ “オマカセ”スタイルの日本食店が世界中で増加傾向にあり、メニュー開発に向けた食材に感心を有することから、その意向を反映したデザインとする。

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先が問い合わせへの対応が滞り、ミスコミュニケーションとならないよう、事務局が管理、把握出来るよう問い合わせを一元化のシステムとする。

翻 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する。

(英語、タイ語、ベトナム語、中国語(簡体文字、繁体文字))

認 証：取得済みの認証が、分かるように表示する。

(HACCP、MSC、MEL 等)



事業内容

1. サイト構築

2) サイトページ (第1回)

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 (第1回)

参加事業者一覧

The screenshot shows the top of a website with the title "日本産水産物オンライン産地・産品紹介セミナー". It includes a search bar, a language selection dropdown, and a navigation menu with "出展者一覧". A large image of a chef preparing food is featured, with a call-to-action button that says "お問い合わせ希望はコチラ！" and "お問い合わせをする". Below the image is a "フリーワード検索" section with a search input field and a "産地から選ぶ" section with a grid of checkboxes for various Japanese prefectures and regions.

検索項目

- ・ 産地
- ・ 魚種（原材料）
- ・ 取得認証
- ・ カテゴリー
- ・ フリーワード

参加事業者詳細

The screenshot shows a detailed product page for "大栄フーズ(株)". It features a product image of "中華くらげ" (Chinese Jellyfish) and a description: "当社はおかげさまで創業50年を迎えました。当社を代表する「中華くらげ」と「とびっ子」は長らくご愛顧頂いております。". Below the image is a "商品情報" section with a table of product details and a "この出展者の商品に問い合わせる" button.

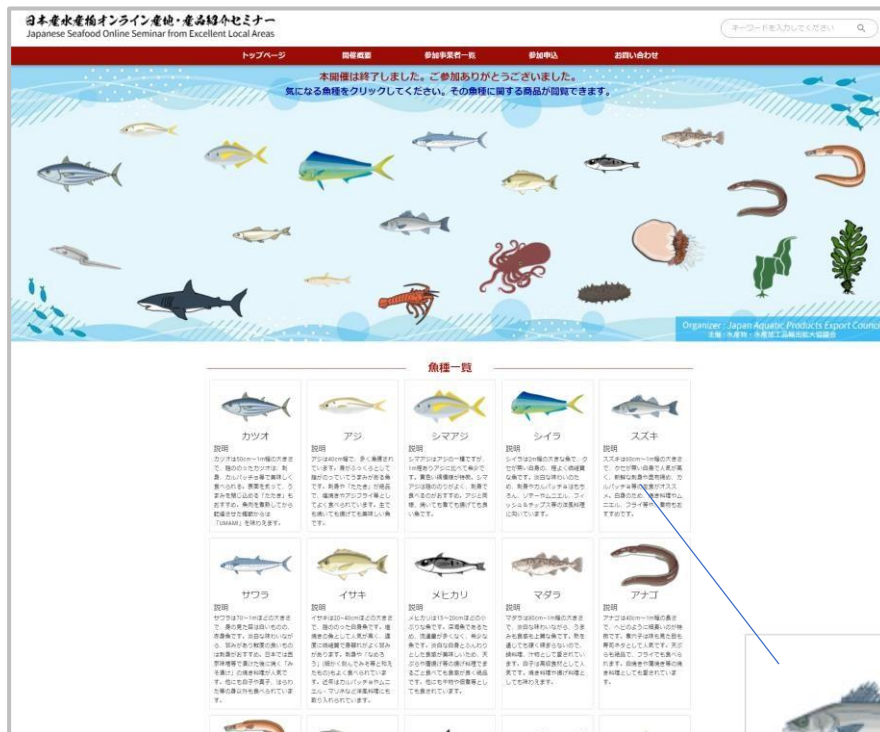
商品情報	中華くらげ
説明	日本ではじめて惣菜として量産化に成功した「中華くらげ」で当社を代表する商品です。中華味以外にも「梅酢」「レモン酢味」など豊富に種類を取り揃えております。
カテゴリ	その他 Others
原材料	クラゲ
産地	神奈川県
取得認証	HACCP

事業内容

1. サイト構築

2) サイトページ (第2回)


トップページ



対象の21魚種に対して

- どのような特徴で
- どういった料理に合うか

をテキストで説明し、まず各魚種に興味を持ってもらえるように展開。



スズキ

説明
スズキは60cm~1m程の大きさで、クセが無い白身で人気が高く、新鮮な刺身や昆布締め、カルパッチョ等の生食がオススメ。白身のため、焼き料理やムニエル、フライ等や、煮物もおすすめです。

開催概要



事業内容

1. サイト構築

2) サイトページ(第2回)

トップページ(魚種一覧①)

 <p>カツオ</p> <p>説明 カツオは50cm~1m程の大きさで、脂ののったカツオは、刺身、カルパッチョ等で美味しく食べられる。表面を炙って、うまみを閉じ込める「たたき」もおすすめ。魚肉を煮熟してから乾燥させた鰹節からは「UMAMI」を味わえます。</p>	 <p>アジ</p> <p>説明 アジは40cm程で、多く漁獲されています。身がふっくらとして脂ののっているうまみがある魚です。刺身や「たたき」が絶品です。塩焼きやアジフライ等としてよく食べられています。生でも焼いても揚げても美味しい魚です。</p>	 <p>シマアジ</p> <p>説明 シマアジはアジの一種ですが、1m程ありアジに比べて希少です。黄色い縞模様が特徴。シマアジは脂ののりがよく、刺身で食べるのがおすすめ。アジと同様、焼いても煮ても揚げても美味しい魚です。</p>	 <p>シイラ</p> <p>説明 シイラは2m程の大きな魚で、クセが無い白身の、程よく繊維質な魚です。淡白な味わいのため、刺身やカルパッチョはもちろん、ソテーやムニエル、フィッシュ&チップス等の洋風料理に向いています。</p>	 <p>スズキ</p> <p>説明 スズキは60cm~1m程の大きさで、クセが無い白身で人気が高く、新鮮な刺身や昆布締め、カルパッチョ等の生食がオススメです。白身のため、焼き料理やムニエル、フライ等や、煮物もおすすめです。</p>
 <p>サワラ</p> <p>説明 サワラは70~1mほどの大きさで、身の見え目は白いものの、赤身魚です。淡白な味わいながら、甘みがあり鮮度の良いものは刺身がおすすめ。日本では西京味噌等で漬けた後に焼く「みそ漬け」の焼き料理が人気です。他にも白子や真子、はらわた等の身以外も食べられています。</p>	 <p>イサキ</p> <p>説明 イサキは20~40cmほどの大きさで、脂ののった白身魚です。塩焼きの魚として人気が高く、適度に繊維質で身離れがよく甘みがあります。刺身や「なめろう」(細かく刻んでみそ等と和えたもの)もよく食べられています。近年はカルパッチョやムニエル・マリネなど洋風料理にも取り入れられています。</p>	 <p>メヒカリ</p> <p>説明 メヒカリは15~20cmほどの小さな魚です。深海魚であるため、流通量が多くなく、希少な魚です。淡白な白身とふんわりとした食感が美味しいため、天ぷらや唐揚げ等の揚げ料理でまると食べても食感が良く絶品です。他にも干物や佃煮等としても食べられています。</p>	 <p>マダラ</p> <p>説明 マダラは80cm~1m程の大きさで、淡白な味わいながら、うまみも食感も上質な魚です。熱を通しても硬く締まらないので、鍋料理、汁物として愛されています。白子は高級食材として人気です。焼き料理や揚げ料理としても味わえます。</p>	 <p>アナゴ</p> <p>説明 アナゴは40cm~1m程の長さで、ヘビのように細長いのが特徴です。煮穴子は味も見た目も寿司ネタとして人気です。天ぷらも絶品で、フライでも食べられます。白焼きや蒲焼き等の焼き料理としても愛されています。</p>



事業内容

1. サイト構築


2) サイトページ (第2回)

トップページ(魚種一覧②)




ハモ

説明
ハモは80cm~1m程の長さで、鰻やアナゴと同じく、細長いのが特徴です。蒸し物や照り焼き、蒲焼きや天ぷら、鍋料理など様々な料理で楽しめるのが特徴です。淡白な白身はムニエルやフライにも向いています。湯引きをすると身が白い花のように開くのが特徴です。




タチウオ

説明
タチウオは80cm~1m程の長さで、太刀のような見た目から日本名では"刀"が含まれています。白身で身離れがよく、熱すると速に締まるため、塩焼き等の焼き料理やバターとの相性が良いためソテー、ムニエル等がおすすです。



サメ

説明
サメと言えばフカヒレが最も有名で、日本は世界有数のフカヒレ生産国です、中華料理をはじめとした高級食材として注目されています。フカヒレ以外にも軟骨や切り身も食材として料理に使うことができます。特に軟骨は日本では梅と和えることでお酒のおつまみとして人気があります。



シシャモ

説明
シシャモは15cm前後の小ぶりな魚です。骨が柔らかく頭から尻尾まで丸ごと食べることができます。そのため塩焼きや唐揚げやムニエル等がおすすです。他にもみりん干し等の干し料理としても人気です。



ワカサギ

説明
ワカサギは15cm前後の小ぶりな魚です。ワカサギもシシャモと同じく、骨が柔らかく頭から尻尾まで丸ごと食べることができます。揚げ料理との相性がよく、天ぷらや唐揚げでよく食べられます。素焼きや佃煮としても食されています。



ワカメ

説明
ワカメは海藻の一種です。日本では古くから味噌汁に使われています。他にもワカメは茎の部分も食されており、熱の通し方で食感や味が変わるのも特徴です。味噌汁のほかにも、和え物等としてよく食されています。



イセエビ

説明
イセエビは20cm前後で、日本でとれる大型のエビです。身は弾力に富み甘く、程よく繊維質で口の中でほぐれます。刺身はもちろん、天ぷらやフライ、ムニエル等、様々なエビ料理として人気です。イセエビのミノも旨味が強く好まれています。



マダコ

説明
マダコは最大で60cm前後で、8本の腕は筋肉のもつ食感のよさが特長的です。茹でたマダコは刺身や寿司ネタとしても人気で、他にもマリネやカルパッチョとしても食されています。天ぷらや唐揚げ等の揚げ料理や日本では「たこ焼き」としてもよく食べられています。




ナマコ

説明
ナマコは20~30cm程で、日本のように生で食べる国は珍しい食材です。干したナマコは、中華高級食材として非常に有名です。オイスターソース炒めや煮込みとして調理されることが多いです。柔らかくもちもちした歯ごたえと、ツルツルした滑らかな舌触りが特徴です。



クラゲ

説明
クラゲは様々な種類がありますが、食用クラゲも複数種類があります。歯ごたえと弾力のある食感が特徴です。塩蔵や乾燥させたものが中華料理の食材として多く食べられています。寒天質で旨味や脂はなく、食感を楽しむものとして好まれています。



コンブ

説明
コンブは海藻の仲間です。乾物として取り扱われています。コンブからは非常に濃厚な出汁がとれ、「UMAMI」があります。そのため、乾物でも様々な加工品があります。メイン料理として使うよりも、料理と合わせて使うことで料理を一層美味しくする食材です。



事業内容

1. サイト構築

2) サイトページ (第2回)

参加事業者一覧

検索項目

- ・ 産地
- ・ 魚種 (原材料)
- ・ 取得認証
- ・ カテゴリ
- ・ フリーワード
- ・ 調理 ※ 追加

参加事業者詳細



事業内容

1. サイト構築

2) サイトページ (第2回)

参加事業者一覧(検索項目)

産地から選ぶ -	魚種から選ぶ +	調理から選ぶ +	取得認証から選ぶ +	商品カテゴリから選ぶ +
産地から選ぶ				
北海道	青森県	岩手県	宮城県	秋田県
山形県	福島県	茨城県	栃木県	群馬県
埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県	新潟県
富山県	石川県	福井県	山梨県	長野県
岐阜県	静岡県	愛知県	三重県	滋賀県
京都府	大阪府	兵庫県	奈良県	和歌山県
鳥取県	島根県	岡山県	広島県	山口県
徳島県	香川県	愛媛県	高知県	福岡県
佐賀県	長崎県	熊本県	大分県	宮崎県
鹿児島県	沖縄県			
フリーワード検索				
<input type="text" value="キーワード"/>				
<input type="button" value="リセット"/> <input type="button" value="検索"/>				

- 産地から選ぶ

(登録がある都道府県のみ選択可)

産地から選ぶ +	魚種から選ぶ -	調理から選ぶ +	取得認証から選ぶ +	商品カテゴリから選ぶ +
魚種から選ぶ				
 カツオ	 アジ	 シマアジ	 シイラ	 スズキ
 サワラ	 イサキ	 メヒカリ	 マダラ	 アナゴ
 ハモ	 タチウオ	 サメ	 シシャモ	 ワカサギ
 イセエビ	 マダコ	 ナマコ	 クラゲ	 コブ
 ワカメ	※その他の魚種を希望の方は、「お問い合わせ」より事務局までご連絡ください。			
フリーワード検索				
<input type="text"/>				

- 魚種から選ぶ

(魚種をイメージしやすいイラストを追加)



事業内容

1. サイト構築

2) サイトページ (第2回)

参加事業者一覧 (検索項目②)

産地から選ぶ +	魚種から選ぶ +	調理から選ぶ -	取得認証から選ぶ +	商品カテゴリから選ぶ +
----------	----------	-----------------	------------	--------------

調理から選ぶ

OMAKASE 刺身 焼く 煮る 解凍する (加工品)

その他

フリーワード検索

キーワード

リセット 検索

- 調理から選ぶ

(OMAKASE を含めた各調理工程から検索可)

産地から選ぶ +	魚種から選ぶ +	調理から選ぶ +	取得認証から選ぶ -	商品カテゴリから選ぶ +
----------	----------	----------	-------------------	--------------

取得認証から選ぶ

HACCP EU HACCP MSC ASC ハラル

MEL (マリン・エコラベル・ジャパン) AEL (養殖エコラベル) その他

フリーワード検索

キーワード

リセット 検索

- 取得認証から選ぶ

産地から選ぶ +	魚種から選ぶ +	調理から選ぶ +	取得認証から選ぶ +	商品カテゴリから選ぶ -
----------	----------	----------	------------	---------------------

商品カテゴリから選ぶ

活魚 Live fish	鮮魚 Fresh fish	寿司・寿司ネタ Sashimi / fish for sushi	冷凍水産原料 Frozen seafood	冷凍調理品 Frozen cooked seafood
ねり製品 Surimi products	凍干し・煮干し・塩干品 Dried and Salt-dried products	塩蔵品 Salt-preserved product	燻製品 Smoked seafood products	けずり節・節製品 Dired fish flakes
塩辛類 Salted seafood	清水産物 Marinated seafood	海苔 昆布・海藻 Laver, kelp & Algae seaweed	水産つくだ煮類 Preservable seafood boiled down in soy sauce	缶詰・瓶詰 Canned / bottled food
調味料 Seasoning	その他 Others			

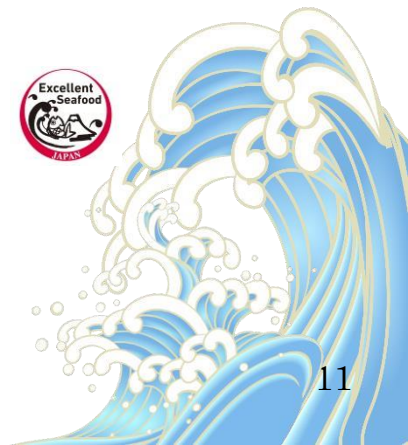
フリーワード検索

キーワード

リセット 検索

- 商品カテゴリから選ぶ

- フリーワード検索



事業内容

2. 現地での商品 PR

1) ア メ リ カ



(1) 調査の趣旨

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、日本産水産物の輸出意向を有する日本各地の漁業者、養殖業者、水産加工業者、商社等と海外バイヤーの皆さまとのオンラインによる商品説明会のイベントに先駆けて、日本水産物のアメリカ市場での需要の調査を行いました。

(2) 調査方法

期間：2024 年 1 月 8 日～2024 年 1 月 25 日

方法：インターネットによるアンケート実施と現地での聞き込み調査

対象：ベイエリア周辺(特にサンフランシスコ)の卸売業者、小売業者、レストラン等 計 30 件



事業内容

2. 現地での商品 PR

1) ア メ リ カ



(3) 調査結果概要

主にレストランはサーモン、マグロ、ハマチの3種類と Albacore (White tuna)を中心に仕入れており脂っぼいものを好むアメリカ人の消費者の需要に合わせていました。

今回の調査の中では脂っぼい魚としてシマアジ、アジがあるため、約 6 割が興味を示していました。

さらにウナギのブランド人気はアメリカでも存在しており 7 割ほどが興味を示したという結果になりました。

また光り物・白身魚の需要も少なくはなく、主にアジア人が好んで食べるとのことでした。

タコに関しては卸売業者、小売業者ともに扱っている企業が多くアジア人、ヨーロッパ系の人を含めて一定数需要があることから約 7 割が興味を示してくれました。



事業内容

2. 現地での商品 PR

1) アメリカ



(4) 調査詳細

1. Please select as many Japanese seafood products as you are interested in from list below

(どの水産物が興味があるか、需要があるのかなど)

2. Please tell us about the seafood you often use and where it is produced

3. Please tell us the estimated purchase price for seafood

(1日で魚をどれぐらい仕入れているのかを質問し金額及び数について集計)

4. company/restaurant name

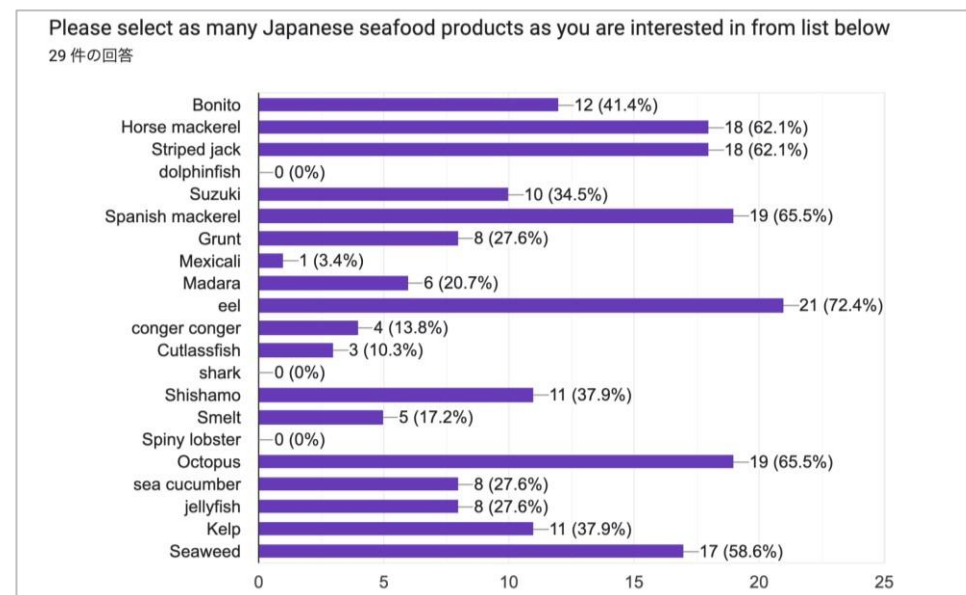
5. company address

6. Price range per person

(\$10~30,\$30~50,\$50~の3つの範囲)

7. Contact information

8. Contact name



事業内容

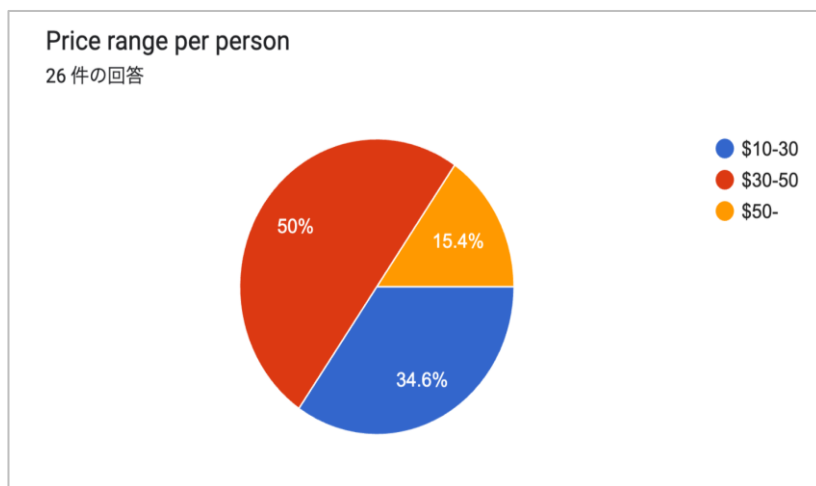
2. 現地での商品 PR

1) アメリカ



(5) 調査結果詳細

今回調査を行なった対象のうち 27 件がレストランであり、それぞれのレストランの価格帯(Google map による調べ)を整理すると以下の割合でした。



またサンフランシスコの寿司レストランオーナーの現状として約 7,8 割は中国人、韓国人であり日本人が経営している寿司レストランは 2 割ほどしかいないとのことでした。



事業内容

2. 現地での商品 PR

1) ア メ リ カ



(6) 調査結果詳細

今回の調査結果では日本の水産物ニーズとしては主に脂が乗っている魚が人気であることがわかりました。多くのレストランに話を伺ってみると今回のアンケートの魚の存在を知らない人が多くいるだろうとのことでした。

アメリカ人が日本に行くとその海産物の味の新鮮さに驚くといいます。日本のインバウンドが増えている状況の今、アメリカ人の水産物に関する知識が増えさらなる日本水産物の需要が増えていくと考えております。

更にアメリカの市場における海産物トレンドの伝播の流れとしては日本>NY>SF の順番であるとのことと多くのレストランは日本でトレンドとなっている魚を仕入れることもあるという現状からアメリカ市場の日本海産物の需要の増減を捉える端緒となると考えます。



事業内容

2. 現地での商品 PR

1) アメリカ



Dear ●●●,

I hope this message finds you well. My name is ●●●●, and I am involved in a special survey targeting restaurant owners and chefs in the Bay Area of the United States. This initiative is part of our efforts to support the Japanese government's goal of increasing exports of domestically produced seafood by the year 2030. Your insights and experiences as a restaurant owner are invaluable to our research. The survey will take approximately 10 minutes to complete and can be done at your convenience. To participate, please click on the following link:
<https://docs.google.com/forms/d/19chFjuQXEI-akMdlHOaUjLokOhE93sBwZehon7bb2jXc/edit>

Rest assured that your responses will be kept confidential and used solely for the purposes of this study. We understand that you are busy, and we greatly appreciate any time you can spare to assist us with this research. If you have any questions or require further information, please do not hesitate to contact me. Thank you for considering our request. We eagerly await your valuable participation. Sincerely, ●●●●



事業内容

2. 現地での商品 PR

1) ア メ リ カ



日本産水産物に関するオンライン商談を開始いたします。

日本産水産物の輸出意向を有する日本各地の漁業者、養殖業者、水産業者、商社等の商品を海外バイヤーの皆さまにオンラインを通じて紹介いたします。

サイトは次の21魚種の情報を掲載しております。
カツオ、アジ、シマアジ、シイラ、スズキ、サワラ、イサキ、メヒカリ、マダラ、アナゴ、ハマ、タチウオ、サメ、シシャモ、ワカサギ、イセエビ、マダコ、ナマコ、クラゲ、コンブ、ワカメ



<https://exportsuisan.com/>
*サイトアクセス後は翻訳ツールをご活用ください。

“特定の魚種は考えていないけど日本産水産物に興味がある”
“魚種は決めているけど加工・調理方法の相談をしたい”
“とあるシチュエーションでおすすめの魚種を紹介してほしい”
などのさまざまなご要望に対して、お答え致します。
お気軽に事務局までお問合せください。



海外交易歓迎
Try! Export

「日本産水産物 オンライン産地・産品紹介セミナー」事務局
エグジビションテクノロジーズ株式会社

TEL: 03-5775-2855 FAX: 03-5775-2856 E-mail: sf@exhibitiontech.com



We will begin online business negotiations regarding Japanese marine products.

We will introduce to overseas buyers online the products of fishermen, aquaculturists, fisheries producers, trading companies, etc. from all over Japan who have the intention of exporting Japanese marine products.

The website contains information on the following 21 fish species.
Bonito, horse mackerel, striped horse mackerel, dolphinfish, perch, Spanish mackerel, grunt, Mexican cod, cod, conger eel, conger eel, Haitail, shark, capelin, smelt, spiny lobster, octopus, sea cucumber, jellyfish, kelp, seaweed



<https://exportsuisan.com/>
*Please use the translation tool after accessing the site.

“I don't have a specific fish species in mind, but I am interested in Japanese marine products.”
“I have decided on the type of fish, but I would like to discuss processing and cooking methods.”
“I would like you to introduce recommended fish species for certain situations.”
We will respond to your various requests.
Please feel free to contact our office.



海外交易歓迎
Try! Export

“Japanese Marine Products Online Production Area/Product Introduction Seminar” Secretariat
Exhibition Technologies Co., Ltd.

TEL: +813-5775-2855 E-mail: sf@exhibitiontech.com

事業内容

2. 現地での商品 PR

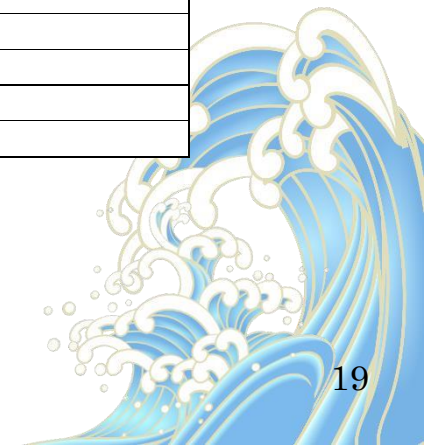
2) タ

イ



※ 1 回目

業態	興味がある魚種	フィードバック
1 サプライヤー	メヒカリ、マダラ	日本産水産物を積極的に取り扱いたい。
2 サプライヤー	無し	—
3 サプライヤー	カツオ、太刀魚、アジ	太刀魚はタイ人になじみがなく調理法などを料理人に訴求できれば面白そう。
4 サプライヤー	メヒカリ、マダラ	水産物の取り扱いが多いので日本の新たな魚種には興味があります。
5 サプライヤー	カツオ、アジ	小売り用の各種水産物を取り揃えている。
6 サプライヤー	アナゴ、マダラ	タラ、シシャモの取り扱いをしたことがあります。
7 サプライヤー	カツオ	カツオはまだ知られていないので面白いかもしれない。
8 サプライヤー	クラゲ、ワカメ	クラゲやワカメなどの海藻類の取り扱いに関心があります。
9 サプライヤー	スズキ、メヒカリ	—
10 サプライヤー	スズキ、メヒカリ	—
11 サプライヤー	スズキ、マダラ	現在は日本産のノリやウニを取扱っています。
12 サプライヤー	ナマコ、クラゲ	まだ取り扱っていない日本産水産物を積極的に取り扱いたい。
13 サプライヤー	スズキ、ナマコ	主にサーモンとウニを取り扱っています。新しい日本の魚種も関心があります。
14 サプライヤー	カツオ、スズキ、メヒカリ	—
15 サプライヤー	無し	—
16 レストラン	マダコ、ワカメ	—
17 レストラン	スズキ	—
18 レストラン	シマアジ	今回の魚種には入っていないがメカジキなどは面白そう。
19 レストラン	カツオ、アジ	カツオは取り扱いを検討したい。
20 レストラン	カツオ、シマアジ	—
21 レストラン	無し	—
22 レストラン	シシャモ	冷凍シシャモは既に取り扱いをしています。
23 レストラン	無し	—
24 レストラン	シシャモ、タラ	冷凍シシャモは既に取り扱いをしています。
25 レストラン	無し	—



事業内容

2. 現地での商品 PR

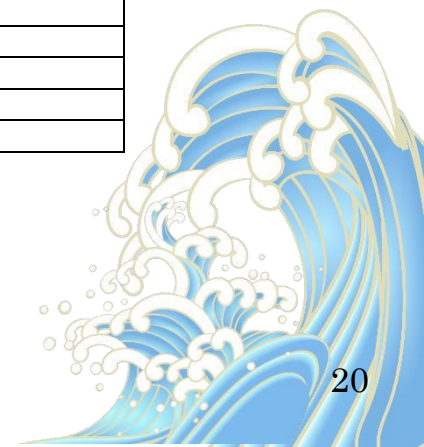
2) タ

イ



※ 1 回目

業態	興味がある魚種	フィードバック
26 レストラン	ワカメ	ワカメは取り扱いを検討したい。
27 レストラン	シマアジ	シマアジは高級魚なのでタイ人も好むと思います。
28 レストラン	カツオ、スズキ	—
29 レストラン	カツオ、スズキ	日本産食材を提供するサプライヤー数社から日本産の水産物を購入しています。サプライヤーから様々な情報を受けられると検討しやすくなります。
30 レストラン	カツオ、スズキ、メヒカリ	日本でも水産物が取りづらくなっているとサプライヤーから聞く機会があります。今後どうなるのか関心があります。
31 レストラン	カツオ、スズキ	—
32 レストラン	シマアジ	店での提供を検討したい。
33 レストラン	メヒカリ	メヒカリやメヒカリの加工品に関心があります。
34 レストラン	無し	—
35 レストラン	シマアジ	シマアジはタイ人に好まれそうだ。
36 レストラン	カツオ、スズキ	—
37 レストラン	シマアジ	—
38 レストラン	カツオ、スズキ	カツオの関心が高い。
39 レストラン	カツオ、スズキ	安価で提供可能な水産物を常に探しています。
40 レストラン	メヒカリ	日本の新しい水産物の情報は随時提供してほしい。
41 レストラン	無し	—
42 レストラン	シシャモ、クラゲ	シシャモやクラゲには関心があります。
43 レストラン	シシャモ	冷凍のシシャモは提供を検討できそうだ。
44 レストラン	アナゴ	—
45 レストラン	カツオ、スズキ	タイにもスズキがいるので提供する機会があります。
46 レストラン	無し	—
47 レストラン	メヒカリ	メヒカリはタイでは知られていない魚なので調理法など確認する必要がある。
48 レストラン	アナゴ	ウナギを提供しているのでアナゴも検討したい。
49 レストラン	カツオ、メヒカリ	マグロと同種のカツオには関心が高い。
50 レストラン	カツオ	冷凍のカツオの取り扱いを検討したい。
51 レストラン	タコ	冷凍のタコは既に取り扱いをしているので、日本産にも関心がある。



事業内容

2. 現地での商品 PR

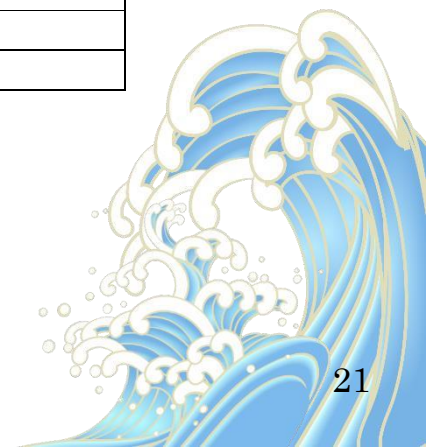
2) タ

イ



※ 2 回目

業態	興味がある魚種	フィードバック
1 サプライヤー	カツオ アジ	フレッシュな鮮魚や貝類などを中心に取り扱いをしている。
2 サプライヤー	ししゃも タラ	現在は冷凍シシャモや冷凍イカなどを中心に販売している。
3 サプライヤー	ナマコ タコ	—
4 サプライヤー	カツオ アジ	鮮魚への関心が高い。
5 サプライヤー	カツオ アジ タチウオ	まだ知らない良い魚種があればどんどん提案してほしい。
6 サプライヤー	タコ タラ	—
7 サプライヤー	ししゃも タラ	—
8 日本食レストラン	クラゲ ワカメ	クラゲやワカメなどヘルシーな食材に注目している。
9 日本食レストラン	真鱈 ハモ	タラ、ハモなど旬のある食材に興味がある。
10 日本食レストラン	カツオ メヒカリ	寿司ネタになる鮮魚への関心が強い。
11 日本食レストラン	カツオ	ブッフェ形態なので比較的安価な食材があれば利用しやすい。
12 日本食レストラン	シマアジ タチウオ	鮮度が高く仕入れられるならよすぎることに越したことはない。
13 日本食レストラン	メヒカリ	以前、日本を訪問した時に食べたが非常においしい魚と感じた。
14 日本食レストラン	アジ タコ	どちらかというとポピュラーな魚種への関心が強い。
15 日本食レストラン	カツオ アジ	カツオは提供できれば喜ばれそうだと感じている。
16 日本食レストラン	メヒカリ アジ	アジやサバ以外に小型の魚種でメヒカリも提供できそう。
17 日本食レストラン	ナマコ メカジキ	ナマコは珍味でタイ人にも味を伝えたい。
18 日本食レストラン	ししゃも メヒカリ	現在、主力で取り扱っている商品はサーモンとウニである。
19 日本食レストラン	ししゃも タラ	ししゃもやタラなど北の魚に関心がある。
20 日本食レストラン	ワカメ クラゲ	提供メニューのバリエーションを増やしたい。
21 バーベキュービュッフェ	シシャモ	ししゃもはバーベキュービュッフェでも活用できそう。



事業内容

2. 現地での商品 PR

2) タ

イ



เรียน ผู้จัดการแผนกจัดซื้อ
เรื่อง ประชาสัมพันธ์และให้คำปรึกษาการนำเข้าอาหารทะเลจากประเทศไทย

สวัสดีครับ ผมสุริยะ เราเป็นที่ปรึกษาด้านการนำเข้าและนำเข้าอาหารญี่ปุ่น ทุกภาคในประเทศไทย
เรามีผลิตภัณฑ์มากมายจากหลากหลายผู้ส่งออก คุณต้องการ หรือยังมองหาสินค้าอยู่ไหม หากสนใจ แจ้งประเภทปลาหรือวัตถุดิบก็ได้ครับ
ปัจจุบัน มีสินค้าอาหารทะเล ที่หายาก 21 รายการ ที่คุณอาจสนใจ และต้องการ ทางเราจะส่งเมลตัวอย่างไปให้คุณพิจารณา หรือเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์ก่อน จากข้อมูลที่เรามี หรือสามารถดูข้อมูลเบื้องต้นได้
ที่ <https://exportsuisan.com/> (เลือกแปลเป็นภาษาไทย) ข้อมูลจะส่งไปที่

ข้อมูลความร่วมมือและข้อมูลการติดต่อ
ตำแหน่งผู้จัดการ: ผู้จัดการฝ่ายคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล
แผนก : บริษัท เอ็กซ์ปอร์ต สวิส จำกัด ฝ่ายกิจการทั่วไป
ติดต่อ: เบอร์โทรศัพท์ 03-5775-2855 (japan)

ขอขอบคุณครับ



事業内容

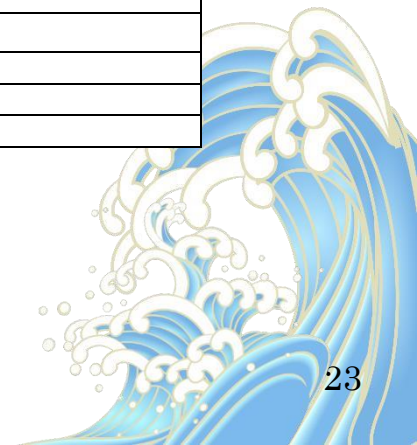
2. 現地での商品 PR

3) マレーシア



※ 1 回目

業態	興味がある魚種	フィードバック
1 サプライヤー	シシャモ・タコ	冷凍ししゃも(カナダ産)・冷凍煮タコの取り扱いあり。価格競争が厳しく、品質より価格重視。
2 サプライヤー	真鱈・シシャモ・クラゲ・ワカメ	冷凍タラ・冷凍ししゃも・中華クラゲ・中華ワカメの取り扱いあり。冷凍サバ(フィレ)・冷凍ハマチ(フィレ)の需要が高い。
3 サプライヤー	真鱈・タコ	冷凍タラ(フィレ)・冷凍煮タコの取り扱いあり。
4 サプライヤー	シシャモ・タコ	冷凍シシャモ・冷凍煮タコの取り扱いあり。
5 サプライヤー	無し	ホタテ・牡蠣以外はヨーロッパ・アメリカから輸入。
6 サプライヤー	無し	—
7 サプライヤー	無し	—
8 サプライヤー	タコ	冷凍中華いりだこ・冷凍煮タコの取り扱いあり。サバ・ウナギ(フィレ)の需要大。
9 サプライヤー	無し	ウニ・冷凍ホタテ・冷凍北寄貝・冷凍牡蠣・冷凍マグロ(柵)の取り扱い。
10 サプライヤー	ハモ・タコ・シシャモ	冷凍骨切りハモ・冷凍中華いりだこ・冷凍蒸しだこ・冷凍シシャモの取り扱いあり。居酒屋向け商品の取り扱いがメイン。
11 サプライヤー	タコ・ワカメ	冷凍タコスライス・冷凍中華ワカメの取り扱いあり。
12 サプライヤー	タコ・ワカメ	冷凍中華いりだこ・冷凍中華ワカメの取り扱いあり。
13 サプライヤー	無し	—
14 サプライヤー	無し	—
15 サプライヤー	ワカメ・クラゲ	冷凍中華ワカメ・冷凍中華クラゲの取り扱いあり。サーモン・ウニがメイン商品。
16 サプライヤー	無し	—
17 サプライヤー	タコ・ししゃも・クラゲ・ワカメ	冷凍煮タコ・冷凍ししゃも・冷凍中華クラゲ・冷凍中華ワカメの取り扱いあり。ノルウェー産サーモンがメイン商品。
18 サプライヤー	ししゃも・クラゲ	冷凍ししゃも・冷凍中華クラゲの取り扱いあり。
19 サプライヤー	無し	—
20 サプライヤー	シマアジ・タコ・シシャモ	シマアジ・冷凍煮タコ・冷凍シシャモの取り扱いあり。
21 レストラン	鮮魚:カツオ・シマアジ・イサキ・ハモ・タチウオ	左記記載のものは寿司屋(ローカルシェフ)で使用。サプライヤー経由で週 2 回鮮魚を輸入。
22 レストラン	鮮魚:カツオ・シマアジ	左記記載のものは居酒屋(ローカルシェフ)で使用。サプライヤー経由で週 2 回鮮魚を輸入。
23 レストラン	鮮魚:シマアジ・イサキ・タチウオ・ハモ	左記記載のものは懐石料理(日本人シェフ)で使用。サプライヤー経由で週 2 回鮮魚を輸入。
24 レストラン	鮮魚:シマアジ・イサキ・ハモ・タチウオ	左記記載のものは寿司屋(日本人シェフ)で使用。サプライヤー経由で週 2 回鮮魚を輸入。
25 レストラン	鮮魚:アジ・シマアジ・イサキ・ハモ・タチウオ	左記記載のものは寿司屋(日本人シェフ)で使用。サプライヤー経由で週 2 回鮮魚を輸入。
26 レストラン	鮮魚:カツオ・シマアジ・ハモ	左記記載のものは寿司屋(日本人シェフ)で使用。サプライヤー経由で週 2 回鮮魚を輸入。
27 レストラン	鮮魚:カツオ・アジ	左記記載のものは居酒屋(ローカルシェフ)で使用。サプライヤー経由で週 2 回鮮魚を輸入。
28-30 レストラン	無し	—



事業内容

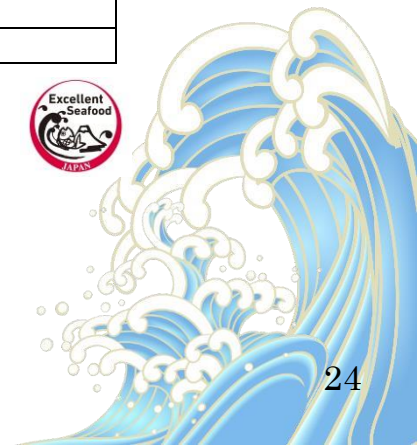
2. 現地での商品 PR

3) マレーシア



※ 2 回目

業態	興味がある魚種	フィードバック
1 サプライヤー	タコ	中華いいたこの取り扱いあり。国産・海外の商品を販売。 中華料理でも需要のあるタコに興味あり。
2 サプライヤー	ハモ	ウナギのかば焼き・サバの照り焼き等の加工品の取り扱いあり。冷凍の切り身がメイン商品。 調理が不要な加工品は、取り扱い可能。
3 サプライヤー	ワカメ・タコ	中華ワカメ・中華イダコの取り扱いあり。国産・海外の商品を販売。
4 サプライヤー	無し	現時点で日本産の商品は取扱い無し。日本の食材は興味なし。
5 サプライヤー	タコ・クラゲ・ワカメ	中華イダコ・ウナギのかば焼きの取り扱いあり。 調理が不要な加工品は、取り扱い可能。
6 サプライヤー	タコ	中華イダコ・タコの取り扱いあり。フローズンメイン。
7 サプライヤー	タコ・シシャモ	中華イダコ・タコの取り扱いあり。マグロ柵・てんぷら用エビ・アサリを日本から輸入。
8 サプライヤー	アジ・シマアジ・ハモ	ウナギかば焼き・サバ照り焼き・牡蠣など、居酒屋向け商品の取り扱いあり。
9 サプライヤー	シシャモ・タコ	冷凍シシャモ・冷凍煮タコの取り扱いあり。
10 サプライヤー	無し	冷凍中華ワカメ・冷凍中華クラゲの取り扱いあり。サーモンがメイン商品。日本の食材に興味無し。
11 サプライヤー	シシャモ・タコ	冷凍シシャモ・冷凍煮タコの取り扱いあり。
12 サプライヤー	タコ・ししゃも・クラゲ・ワカメ	中華クラゲ・中華ワカメの取り扱いあり。居酒屋向け商品に興味あり。
13 サプライヤー	カツオ・アジ	カツオ・アジの取り扱いあり。顧客からの要望次第。
14 サプライヤー	シシャモ・タコ	ウナギかば焼き・サバ照り焼きなど、居酒屋向け商品の取り扱いあり。
15 サプライヤー	無し	中華ワカメ・中華イダコの取り扱いあり。日本の食材に興味無し。
16 サプライヤー	シシャモ・ハモ	ウナギかば焼き・シシャモの取り扱いあり。
17 サプライヤー	無し	ウナギかば焼き・シシャモの取り扱いあり。日本の食材に興味無し。
18 サプライヤー	シシャモ・タコ	冷凍シシャモ・冷凍煮タコの取り扱いあり。
19 リテール	タコ・ししゃも・クラゲ・ワカメ	中華いいたこの取り扱いあり。国産・海外の商品を販売。
20 リテール	シシャモ・タコ	冷凍シシャモ・冷凍煮タコの取り扱いあり。



事業内容

2. 現地での商品 PR

3) マレーシア



Dear Sir/Madam

My name is Fujii from Ooi Yamamoto & Co., Ltd.

We are in charge of researching the Japanese seafood market potential on behalf of Japan Aquatic Products Export Council.

Thank you for supplying Japanese seafood in Malaysia.

We know that many kinds of seafood like tuna and scallop are handled in Malaysia.

There are many other kinds of delicious seafood in Japan.

We would like to introduce you to 21 popular raw materials and processed foods.

Please take some time to browse and let us know which items you're interested in.

Please check the following site for your information.

<https://exportsuisan.com/?locale=en>

This website is available in 7 languages including English and Chinese.

Please look at the bottom left of the website to choose your language.

If you select the raw materials and search them, you can get detailed information.

If you find the raw materials you are interested in, please give us your feedback, for example,

we are interested in Octopus, we want to supply it of 100kg per month, we want to know a recipe, etc.

For the purpose of getting ideas, the feedback from you aim to help fishermen, fish farmers, seafood processors, trading companies, etc. from all over Japan who are interested in exporting Japanese seafood to overseas.

We hope that you will consider purchasing these items in the future.

Your precious ideas might change the direction of the Japanese government.

We are looking forward to hearing from you.

Best regards,

事業内容

2. 現地での商品 PR

3) マレーシア



Request for information regarding 21 popular raw materials and processed foods

返信

全員に返信

転送

...

2023/12/29 (金) 13:38

We are in charge of researching the Japanese seafood market potential on behalf of Japan Aquatic Products Export Council.

Thank you for supplying Japanese seafood in Malaysia.

We know that many kinds of seafood like tuna and scallop are handled in Malaysia.

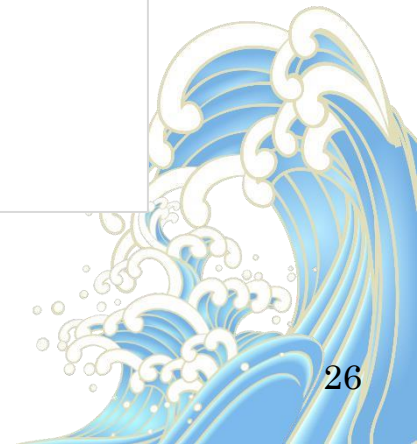
There are many other kinds of delicious seafood in Japan.

We would like to introduce you to 21 popular raw materials and processed foods.

Please take some time to browse and let us know which items you're interested in.

Please check the following site for your information.

<https://exportsuisan.com/?locale=en>



事業内容

2. 現地での商品 PR

4) オーストラリア



(1) 調査の趣旨

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、日本産水産物の輸出意向を有する日本各地の漁業者、養殖業者、水産加工業者、商社等と海外バイヤーの皆さまとのオンラインによる商品説明会のイベントに先駆けて、日本水産物のアメリカ市場での需要の調査を行いました。

(2) 調査方法

期間：2024 年 1 月 8 日～2024 年 1 月 25 日

方法：メール等によるアンケート実施と電話でのヒアリング聞き込み調査

対象：オーストラリア主要都市のサプライヤー、リテール、レストラン等約 150 件へのコンタクトのうち、計 30 件の回答

(3) 調査結果概要と今後の展望



事業内容

2. 現地での商品 PR

4) オーストラリア



「オーストラリアは水産資源に恵まれているため、鮮度の落ちる輸入品をあえて選択する理由が見当たらない」という意見を多く耳にしました。特にオーストラリアは地元産にこだわりが強い消費者層が多いです。

一方で、日本の水産物は脂が乗っていて、身質や使い勝手良い加工品が高品質であることも知っている方も散見されました。

活けじめ、神経締めして血抜きを丁寧にして、特殊冷凍技術でドリップなど出ないようにするといった鮮度の低下を少なくする技術・ストーリーの見える化や、脂乗りや身質・使い勝手など「鮮度」以外のメリットを如何に現物と共に訴求することが大切になります。

水揚げ直後の鮮度感を感じるコリコリ食感の刺し身を好むならばともかく、どちらかという脂乗りや熟成して旨味が出る魚で訴求する水産物の流通が向いていると考えます。



事業内容

2. 現地での商品 PR

4) オーストラリア



(3) 調査結果概要と今後の展望

水産物の種類の中に、処理水に係る地域の水産物があることと、オーストラリアに輸入できないと思われるものがたくさんあり、輸入できないものを取り寄せたいかどうかを聞くのはナンセンスであると、やはり事前の調査不足を指摘する声があがっております。

また、オーストラリアでは、特に環境問題に関わる部分の事象に敏感なお客様が多いため、斯様な課題をもつ地域との取引を好みません。

さらに、オーストラリアはサービスに対して適切な対価を支払う文化が根付いており、アンケートやヒアリング調査依頼は具体的なサンプルやメリットが提供できないと回答に難色を示すような発言も何度かあり、今後のニーズを把握するにあたってはオンラインではなく、リアルな場での双方にメリットのある企画にならないと真のニーズをつかむ声の回収率に影響を及ぼすと考えられます。



事業内容

2. 現地での商品 PR

4) オーストラリア



(3) 調査結果概要と今後の展望

オーストラリアでは魚＝高級というイメージがあります(実際高いです。普通の養殖サーモンの切り身でさえ一切れ 500 円以上します)。

外食産業で魚を取り入れているところは、Fish And Chips(冷凍の白身魚)以外では高級レストラン、和食、中華系(生簀で泳いでいる)とかになります。

海外から輸入してまで使う、しかも高級魚となると、そもそも対象となるレストランが顧客単価 5 万円前後のレストランがターゲットになるであろうとの声がありました。

そのような事業者は特に、こだわりが強く、現物見ながら粘り強く継続的定期的にコンタクトしないと真の声や商談につながっていかない状況です。

もしくは、いわゆるチェーン展開している日本ブランドのお店や回転寿司系へのコンタクトが確度は高まると思いますが、そのルートは、各店舗のニーズというよりは輸出入事業者の意向が強く影響され、新規提案は難しい状況となっているとのことです。



事業内容

2. 現地での商品 PR

4) オーストラリア



業態	興味がある魚種	フィードバック
1 サプライヤー	興味なし	興味のある魚がないので商談にも興味がありません。 海外から輸入してまで使う、しかも高級魚となると、そもそも対象となる取引先・レストランが絞られてくる。
2 サプライヤー	興味なし	もうすでに現地で漁獲されている。もしくは輸入している。またマーケット自体興味がない。もう少しマーケティングしてからのほうがよいのでは？加工場を増やしてほしい。
3 サプライヤー	サーモン・マグロ等	現在、日本のシーフードは扱っていません。日本産水産物には特に興味がありません。展開できるとして新鮮な状態で輸入できることが第一条件。
4 サプライヤー	ホタテとトビコ	ホタテは必ず北海道産のものを使用。お客さんからの人気 No.1 はトビコを使った料理。日本の水産物には良い印象を持っています。
5 サプライヤー	興味なし	リストの日本産水産物には興味なし。オーストラリアの地域によっても需要が違うと思うけれど、水産物が豊富なエリアなので輸入品には興味がありません。脂がのって新鮮な状態で輸入できることを示してほしい。
6 サプライヤー	興味なし	オーストラリアにおいてリストの魚類、水産物を輸入して販売できる現実性がまったくない。 Air での料金が高すぎてこちらの鮮魚の最低でも優に 3 倍以上の価格になってしまう。また検疫などの時間を考えると鮮度はかなり落ちてしまい価値がどんどん下がってしまう。もし、販売する場合は、こちらの市場価格の 20% プラスまでなら売れると思います。 日本産は質、扱いの鮮度共に世界 No1 だと思います。ただ、鮮魚をそのままオーストラリアに持ち込んで販売しても、継続性が無いと思います。日本のイチゴと同じだと思います。美味しい美味しいと AIR で輸入してメディアで取り上げていかに日本のイチゴが素晴らしいかを謳ってもその後継続しないし政府関係者の自己満足で終わってしまっているのがほとんどでは？ 日本国内で販売されている水産加工品のほとんどが原料の原産地、また加工地が日本ではありません。鮮魚に限って日本産水産物と言う点が行き詰まりを感じます。面白い加工品での展開に期待します。
7 サプライヤー	興味なし	日本産水産物に興味なし。新鮮な状態での輸入条件クリアか、魅力的な加工品になってからの検討。
8 サプライヤー	興味なし	日本産水産物に興味なし。有名な和食店などに限られると思う。
9 サプライヤー	サーモン	興味がある魚はオーストラリア産のサーモンです。地元以上のクオリティーあるサーモンなど脂ののった魚で安値で手に入るもの出ないと難しい。
10 サプライヤー	ホタテ	外食産業で魚を取り入れているところは、Fish And Chips(冷凍の白身魚)以外では高級レストラン、和食、中華系(生簀で泳いでいる)とかです。海外から輸入してまで使う、しかも高級魚となると、そもそも対象となるレストランが絞られてくるので、そこにフォーカスして(もっと予算をつけて)個別にヒアリングした方が望まれた結果が得られる。
11 サプライヤー	興味なし	新鮮な状態での脂ののった魚が輸入条件をクリアしてから検討。
12 サプライヤー	興味なし	新鮮な状態での脂ののった魚が輸入条件をクリアしてから検討。
13 サプライヤー	サワラ、シシャモ	日本産は品質は間違いなく良いが、AUS の regulation 上取り扱いが難しい(冷凍になる)。日本側にはないが、AUS 側には他のアジアの地域同様、空輸などでフレッシュのまま到着できればなお良い。
14 サプライヤー	オイスターや刺身として提供できるもの	商談の可能性有、鮮度良い状態で輸入できるのが疑問。
15 サプライヤー	イカ・ホタテ	興味のある水産物はイカとホタテですが、日本産にはこだわりません。
16 リテール	全般	一般的に日本の水産物に興味は持っている。
17 リテール	ホタテ	汚染水の処理問題について敏感なお客さんが多い。日本産と知ったら高くてもオーストラリア産のものを選ぶと言う意見が増えた。 刺身は人気がない。フライなどの調理したものか、寿司ロール。
18 リテール	天然もの	最近ではこのような天然に絞った魚と肉のサブスク商品への人気がある。

事業内容

2. 現地での商品 PR

4) オーストラリア



業態	興味がある魚種	フィードバック
19 リテール 食品製造	カツオ、アジ、シマアジ、スズキ、サワラ、メヒカリ、マダラ、アナゴ、タチウオ、シシャモ、ワカサギ、イセエビ、マダコ、昆布、ワカメ	日本の海産物はやはり脂がのっているものが多く、大変興味はあります。ただ値段が高くなると思いますのでそこが1番の懸念材料です。カツオ、アジ、シマアジ、アナゴ、シシャモ、マダコ昆布、ワカメの取り扱い経験あり。今のところ商談には積極的ではありませんが、日本の海産物には大変興味があります。どのように、何日くらいで手元に届くのかなど賞味期限のことが気になります。それとやはり価格の問題です。
20 レストラン	カツオ、サワラ、アジ、イサキ、メヒカリ、マダラ、ハモ、タチウオ、シシャモ、ナマコ、昆布、ワカメ	日本の水産物は高品質なので商談に興味あり。季節感のある物希望。カツオ、アジ、サワラ、アナゴ、タチウオ、マダコ、昆布はお店で取り扱い経験あり。
21 レストラン	興味なし	30年以上、生の魚を使っていてそれぞれ産地にもこだわりがある。保存方法も冷凍はせず、フレッシュさをキープ。日本産の魚は手に入る時の状態と値段が釣り合わないため、冷凍のむきエビとホタテのみ使用。「日本産」にこだわって状態のあまり良くないものを提供するの日本人としてのプライドが許せない(本当はもっと美味しいことを知っているから)。
22 レストラン	サーモン・カンパチ・マグロ・ウニ)	お刺身・煮魚・焼き魚など色々な調理法の商品を提供しているが、仕入れはすべて冷凍でローカルのものを使用。いまの業者さんとの繋がりもあるため、今後日本産のもの使うかは不明。現地では、サーモン、カンパチ、マグロが人気。ウニも意外と人気。
23 レストラン	ホタテ	顧客単価 5万円前後のレストランがターゲットになる。
23 レストラン	ホタテ	顧客単価 5万円前後のレストランがターゲットになる。
24 レストラン	サーモン	お店ではサーモンが人気です。
25 レストラン	カツオ、サワラ、アナゴ、昆布 (オーストラリアでの需要、また近い将来における需要の増加の可能性で選択しました)	興味のある魚はオーストラリアでの需要、また近い将来における需要の増加の可能性で選択しました。実は世界トップ。ブランディング力もある。ただ値段との兼ね合いなどで、現地で調達できる魚に負けてしまう。また、オーストラリア人は、日本人ほど魚に対する細かい種類分けや、見識知識、また需要がない。品質は充分だと思しますので、輸送コストまた輸送の仕方などによって、コストが抑えられ、広くオーストラリアの人たちにも日本の魚を食べていただけるような形になれば嬉しいです。
26 レストラン	ホタテ等	顧客単価 5万円前後のレストランがターゲットになる。日本産には興味があるが、地元で海鮮丼や寿司のネタが手に入ってしまう。
27 レストラン	寿司ネタとして使えるもの	現状、国内で新鮮なネタが入手出来てしまう。日本にしかない変わった魚を新鮮な状態で入手できるのか。
28 レストラン	カツオ、イサキ、メヒカリ、マダラ、シシャモ、ワカサギ、マダコ、ナマコ、昆布	商談に興味があります。処理や包装等を含めて海産物を輸出する準備ができており、私たちの要求や要件を満たす条件が整っていることを提示して頂きたいです。 日本産水産物に対する印象: オーストラリア産よりも種類が豊富で、適切に処理されている。 日本産水産物に対する要望: 日本の水産物を生産している人たちは、それがオーストラリアでどのように売れ、どのようにベストプライスで提供されるかを潜在的なバイヤーにアピールし、提案する必要がある。
29 レストラン	マグロ、トロ(冷凍でないもの)、アマダイ、天然ワカメなどリストの中では、カツオ、アジ、シマアジ、サワラ、イサキ、マダラ、アナゴ、タチウオ、シシャモ、イセエビ、マダコ、昆布	日本の魚が手に入れられやすいので商談に興味があります。シマアジ、マグロ、トロ(冷凍でないもの)、アマダイ、天然わかめなど。日本産は美味しいのは当たり前、下準備も味も全然違う。新鮮な魚を求めています。以前は養殖ブリが手に入り好評でしたが、途中でクオリティが下がり取引を中止しました。



事業内容

2. 現地での商品 PR

4) オーストラリア



Dear XXX,

Hello. I just discussed with XXX on the phone and sending this email.

Thank you for accepting our survey.

I have been commissioned by a marketing consulting firm to convey the message that supports regional revitalization in Japan.

They are conducting a survey to understand the demand for Japanese seafood in Australia.

The survey will ask about demand for Japanese seafood in Australia and your interest.

The results of this survey will help us to better understand the demand for Japanese seafood in Australia.

This information will be used to support the marketing of Japanese seafood in Australia.

If you are an importer, retailer, or restaurant buyer in Australia, we encourage you to participate in this survey.

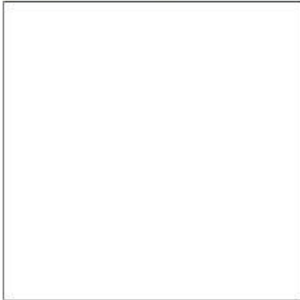
Your participation will help us to better understand the demand for Japanese seafood in Australia.

[How to Participate]

To participate in the survey, please click the link below. The survey will take approximately 10 minutes to complete.

[Click start to Survey \(Google Form\)](#)

<https://forms.gle/yNzbHrHGxFuV5WGi7>



[Survey of Demand for Japanese Seafood](#)

This information will be used to support the marketing of Japanese seafood in Australia.

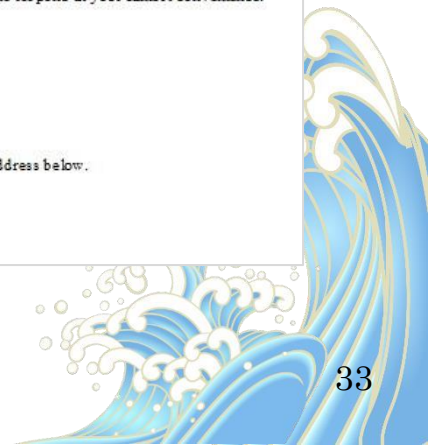
Your participation will help us to better understand the demand for Japanese seafood in Australia. Thank you for your time.

The survey is open until January 28th. We would appreciate it if you could take the time to respond at your earliest convenience.

Thank you for your time and consideration.

Should you have any questions or concerns, please feel free to contact me at the email address below.

Kind regards,



事業内容

2. 現地での商品 PR

5) U A E



※ 1 回目

業態	興味がある魚種	フィードバック
1 サプライヤー	シシャモ	冷凍ししゃものサイズが大きいものを希望
2 サプライヤー	タコ・シマアジ・アジ	冷凍ししゃも・冷凍いくらなどの取り扱いあり。冷凍サバ(フィレ)が人気だが、小さいサイズのものがより需要がある。
3 サプライヤー	タコ	冷凍煮タコの取り扱いあり。
4 サプライヤー	タコ	冷凍タコスライス需要あり。
5 サプライヤー	無し	日本商材については現在は敬遠したい。
6 サプライヤー	タコ	Baby Octopus で食感が固くないものを探している。
7 サプライヤー	特になし	冷凍サバ(Short Body Mackerel)に需要あり。現在中国から仕入れている。
8 サプライヤー	タコ	冷凍サバ・ウナギ(フィレ)の需要あり。イダコが徐々に人気高し。
9 サプライヤー	シーフード全般	今後取り扱い商材を増やしていきたいと思っている。需要に応じて徐々に増やしたい。
10 サプライヤー	鮮魚全般	ホテルへの商材として、鮮魚に興味あり。
11 サプライヤー	シシャモ・ワカメなど	普段はエビがメイン商材。今後その他の商品も取り扱いたい。
12 サプライヤー	ワカメ・クラゲ	他社があまり取り扱っていない商材なので気になっている。
13 サプライヤー	鮮魚	鮮魚はこれまでほとんど取り扱っていないのでビジネス拡大の意味からも興味がある。
14 サプライヤー	鮮魚・冷凍シシャモなど	お客様の需要があれば、鮮魚などの取り扱いも検討。現在は日本から冷凍商材を輸入している。
15 サプライヤー	ワカメ・クラゲ	主としてドライ商品を扱っているが、最近は冷凍ふかひれなども取り扱うようになった。日本からも良い品があればぜひのこと考えているが、まずはマーケティングをしてみたい。
16 飲食店	無し	—
17 飲食店	タコ・アジ・シマアジ	冷凍タコ・冷凍サーモンなどの取り扱いあり。寿司のメニューをもっと充実させたい。
18 飲食店	シマアジ	丸々と太ったシマアジが良い。3 kg級のサイズ。
19 飲食店	無し	運び屋さんとお付き合いがあるので、商品選定なども任せています。
20 飲食店	クラゲ・ワカメなど	軽食で面白いものを作りたいと考えているので、何か良い食材があればぜひ検討したいです。
21 飲食店	真鱈・カツオ・シマアジ	この3種はまだ取り扱ったことがないので興味あります。
22 飲食店	21種全部に興味あります	新しくオープンするレストランなので、お客様の嗜好もモニターしながらいろんな食材を試してみたい。
23 飲食店	タコ・ワカメ・アジ	記載した3種はこれまでも使用しているが、あまり良質なものにまだ出会えていないので、何とかしたい食材。
24 飲食店	鮮魚、カツオ・タチウオ	鮮魚はローカルのものを中心に仕入れているが、季節ものなどは今後輸入を検討したい。
25 飲食店	鮮魚、アジ・シマアジ・イサキ・ハモ・タチウオ・タコ	鮮魚はしっかりしたものを途切れないように使用したい。ハンドキャリー業者経由で週1~2回鮮魚を輸入。
26 飲食店	鮮魚全般	コストを抑えるため、輸入品は限定したもののみ。ハンドキャリー業者経由で週1回鮮魚を輸入。
27 飲食店	鮮魚、カツオ・ハモ	鮮度の良いカツオをたたきで提供したい。鱧は逆にこちらからおすすめメニューで提供を検討したい。
28 飲食店	鮮魚、アジ・シマアジ・イサキ	サプライヤー経由で週3回鮮魚を輸入。ドバイで一番の寿司を提供したい。
29 飲食店	鮮魚全般	活魚を提供することを求める利用客が増えてきている。
30 飲食店	鮮魚全般	本物の食材を求めている。

事業内容

2. 現地での商品 PR

5) U A E



※ 2 回目

業態	興味がある魚種	フィードバック
1 サプライヤー	シマアジ・カツオ・イサキ・アジ	いろいろな魚種を取り扱う中で、取り扱い経験のない魚種に興味がある。
2 サプライヤー	タコ・ワカメ	加工品をメインにしているので、自社でも加工しやすいものが良い。
3 サプライヤー	ワカメ	現在、日本食材の取り扱いはないが、機会があればチャレンジしてみたい。
4 サプライヤー	無し	日本食材には現在興味がありません。
5 サプライヤー	クラゲ・ワカメ	冷凍日本食材は取り扱いがあるが、未経験の食材、特にサラダなどに加工できるもの。
6 サプライヤー	無し	サーモンやいくらには興味があるが、今回の魚種には興味はない。
7 サプライヤー	タコ・シマアジ・カツオ・イサキ・アジ	冷凍日本食材は相当数取り扱いがあるが、未経験の食材に興味がある。
8 サプライヤー	無し	興味がありません。
9 サプライヤー	無し	加工品に興味はあるが、原料そのものの輸入は検討していない。
10 サプライヤー	カツオ・アジ	タイ、マグロ、牡蠣などの販売実績あり。
11 サプライヤー	シマアジ	大きいサイズが安定供給あれば、3-4キロサイズ。
12 サプライヤー	タチウオ、アジ	真新しいものに興味がある。
13 サプライヤー	カツオ	冷凍になったときに鮮度がどうなるのか懸念はある。
14 サプライヤー	シマアジ	試したことがないので試してみたい。
15 サプライヤー	カツオ・アジ	顧客が食べたことのなさそうなものを選んだ。
16 サプライヤー	シマアジ・カツオ・イサキ・タチウオ・アジ	日本産ということで興味があるのはこれまで取り扱っていないもの。
17 サプライヤー	無し	加工品が主なので、今回の魚種、特に原料の輸入は考えていない。
18 サプライヤー	無し	—
19 サプライヤー	タコ・ワカメ	地震の地域のものでないのであれば興味はあります。
20 サプライヤー	無し	加工品でないのなら興味はありません。



事業内容

2. 現地での商品 PR

5) U A E



Dear Sirs/Madams,

كل عام و أنيم بخير

We are so sorry to bother your time by this email.

We are OCI YAMAMOTO from Japan, who is supporting Japan Governments to assist worldwide survey for the seafood in Japan.

Now we are sending you this email because we have got offers from Japan for researching the Japanese seafood market potential on behalf of Japan Aquatic Products Export Council.

We know that many kinds of seafood like tuna and scallop are handled nationwide.

There are many other kinds of delicious seafood from Japan.

Japan Aquatic Products Export Council would like to introduce you 21 popular raw materials and processed foods.

Please take your precious time to browse and let us know which items you're interested in.

Please check the following site for your information.

<https://exportsuisan.com/?locale=en>

**This website has multi languages. You may change the used languages at the left-bottom side as following photo.

If you select the raw materials and search them, you can get detailed information.

If you find the raw materials you are interested in, please give us your feedback.

For example,

we are interested in Striped Horse Mackerel, we want to supply it of 100kg per month, we want to know a recipe, etc.

For the purpose of getting ideas from you, your valued feedback and comment aim to help fishermen, fish farmers, seafood processors, trading companies, etc. from all over Japan who are interested in exporting Japanese seafood to overseas.

We hope that you will consider purchasing these items in the future.

In this meantime, this survey is not required and/or guaranteed that your purchases yet. Please do not worry for that.

Your precious ideas might change the direction of the Japanese government.

We are looking forward to hearing from you.

Best regards,

事業内容

2. 現地での商品 PR

5) U A E



Survey for Japan Marine Products (from OOI YAMAMOTO & CO.LT...



2024/01/5

Dear Sirs/Madams,

كل عام و أنيم بخير

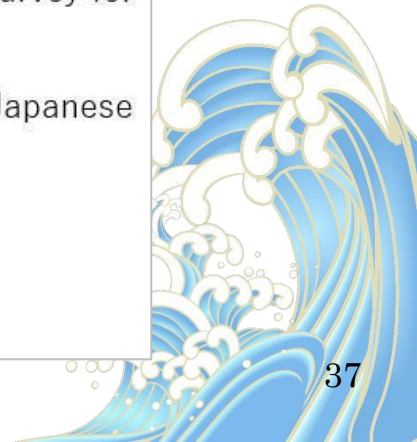
We are so sorry to bother your time by this email.

We are OOI YAMAMOTO from Japan, who is supporting Japan Governments to assist worldwide survey for the seafood in Japan.

Now we are sending you this email because we have got offers from Japan for researching the Japanese seafood market potential on behalf of Japan Aquatic Products Export Council.

We know that many kinds of seafood like tuna and scallop are handled nationwide.

There are many other kinds of delicious seafood from Japan.



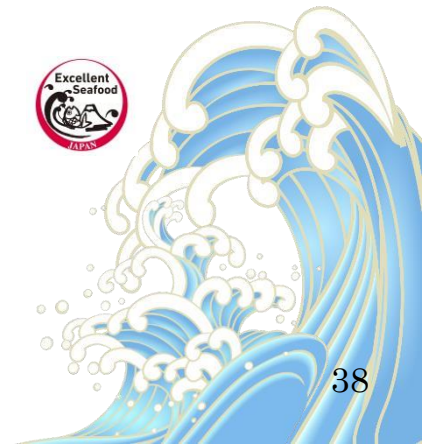
事業内容

3. 事業総括

1) 総括

この度の「日本産水産物オンライン商品説明会」では、対象魚種、対象国が限定された上での実施となったが、ALPS 処理水の海洋放出に端を発した中国に於ける日本産水産物の輸入規制から、新たな魚種の発掘、新たな輸出先を開拓する意義ある事業となった。

事業実施背景として、コロナ禍が世界的に明けたことにより、バイヤーは、リアル商談などの日常・通常へ回帰し、オンラインを活用した商品開拓、商談意欲は低下傾向にある。通信手段の高度化・一般化から、メールよりも SNS を活用した情報収集、交流の割合が高くなっている。斯様な背景を鑑み、メールとホームページ、オンラインを活用した商品紹介では、効果が期待値を下回ると考え、対象国へ広くメールによる案内は実施しながらも、プロモーション重点国を定め、現地の事情、バイヤーに精通したパートナーと協力し、対象国に適した商品説明(プロモーション)を実施した。



事業内容

3. 事業総括

1) 総括

日本国内からのサプライヤーは、魚種、対象国が限定されていることから参加者数は減少したが、対象魚種を取り扱っている国内サプライヤーからは、「海外バイヤーは、日本の水産物の一部しか未だ知らない。国内事情で限定されているというのではなく、世界でももっとも食用の魚種が豊富な国としてアピールしてほしい。」、「調理次第では、マイナーな魚がメジャーになる可能性がある。そのような機会として、継続的にプロモーションを実施して欲しい。」等の歓迎のご意見をいただいた。基本的には、サプライヤーは、自社で英文サイトを設定しているだけで、旺盛で成長性を有する海外バイヤーへアプローチすることが出来ていないため、有益な機会としてご評価をいただいた。

バイヤーへ商談・購買意欲を喚起させるためには、一度のプロモーションでは理解・関心が高まらないことから、継続的なプロモーションが有効と考え、また購買意欲が高まると考えられるクリスマス前、旧正月前の2回に実施した。



事業内容

3. 事業総括

2) 結果

国内事業者約 12,000 事業者に本セミナーの案内を行うとともに、専用サイトを構築し 2023 年 9 月から国内 33 事業者の産地・産品を同サイトに掲載し、本セミナーについて 2023 年 11 月(第 1 回)と 2024 年 1 月(第 2 回)に 12 か国・地域の海外バイヤーに案内した。このうち、タイ、マレーシア、UAE、米国、オーストラリアについては、重点国として現地代理店を通じ、約 230 社のバイヤー等に対し需要・要望の把握や SNS、架電等による産品紹介等を実施し、これらにより約 1.9 億円の成約見込みが得られた。

商談金額は、旧正月の影響もあり前回を下回ったが、商品照会件数は、2 倍以上となった。本事業は、オンラインを活用した事業であるが、コロナ収束に伴い、リアルな交流を求められていることを背景に、オンラインによるプロモーションに加え、サンプルの送付などのリアルな交流を加味していくべきと考えられる。そして、対象国を限定し、同国に適したメニュー提案も実施すれば、結果は大いに拡大するものと考えられる。

