

ジャパン・ブランドの確立に向けた取組  
＜国際総合食品見本市「FOODEXPO2018」＞

～香港における日本産コメ・コメ食品PRイベント～

実施報告書



JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY  
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

平成30年9月28日

# 0. 目次

---

1. 実施概要	2
2. ブース運営	8
3. セミナー概要	9
4. 展示・試食・試飲品リスト	11
5. ブース試食試飲アンケート結果	12
6. セミナー受講者アンケート結果	18
7. インフルエンサーによる情報発信 .....	25
8. 製作物：PRチラシ	28
9. 実施記録	29

# 1. 実施概要

## ◆実施概要

### 「FOODEXPO2018 PRブース・ステージセミナー」

実施目的：日本産コメ・コメ加工品の需要拡大

対象品目：コメ・コメ加工品（包装米飯含む）、日本酒、米菓

来場者：51万人以上（2018年度実績）

- ・小売、レストラン関係者
- ・食品輸入卸売業
- ・マスコミ、KOL等

#### 全米輸ブース運営実施概要：

①日時 2018年8月16日（木）～18日（土）  
10：00～18：00  
※18日のみ17：00まで

②場所 香港コンベンション&エキシビジョンセンター【5B-A01】  
JETROパビリオン内

#### 全米輸ステージセミナー実施概要：

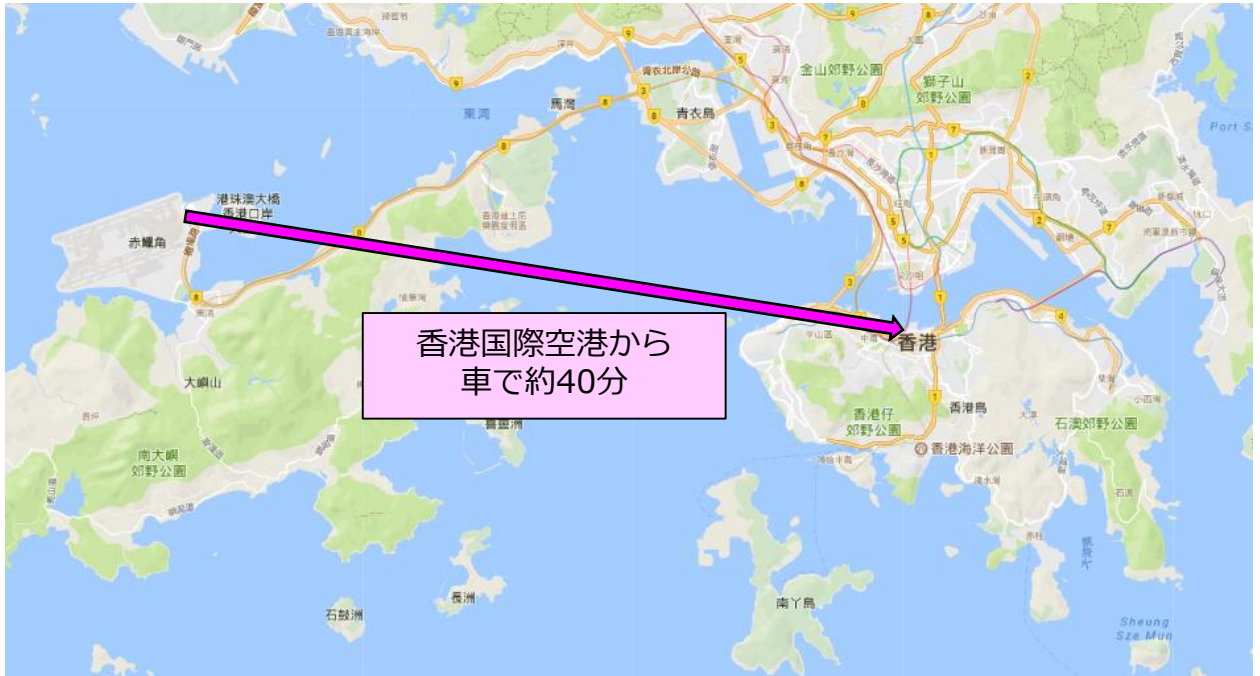
①日時 2018年8月16日（木）  
13：45～15：15

②場所 香港コンベンション&エキシビジョンセンター  
JETROパビリオン内 PRステージ



# 1. 実施概要

## 4. 実施会場：香港コンベンション&エキシビジョンセンター



# 1. 実施概要：実施会場図

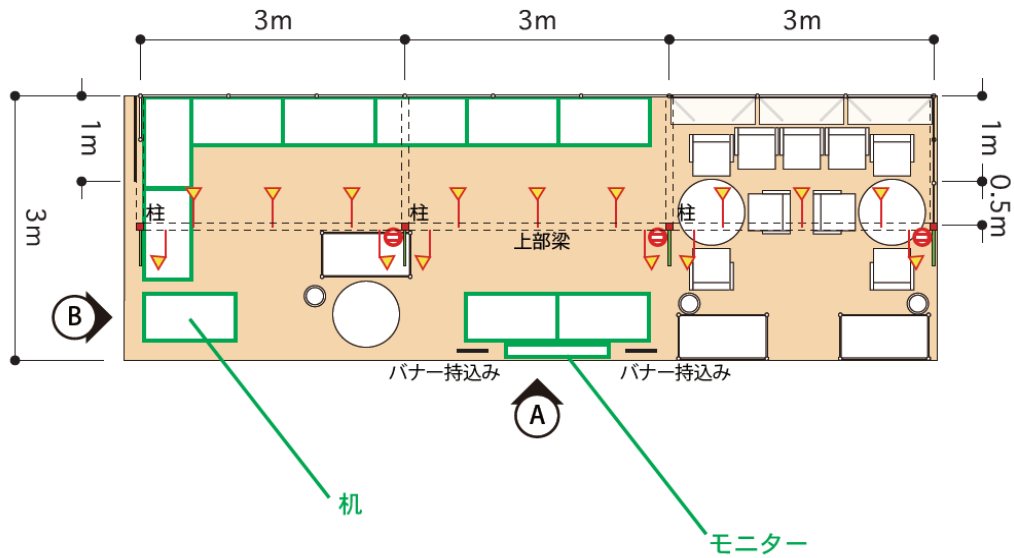
## ◆会場図及び平面図 バナー



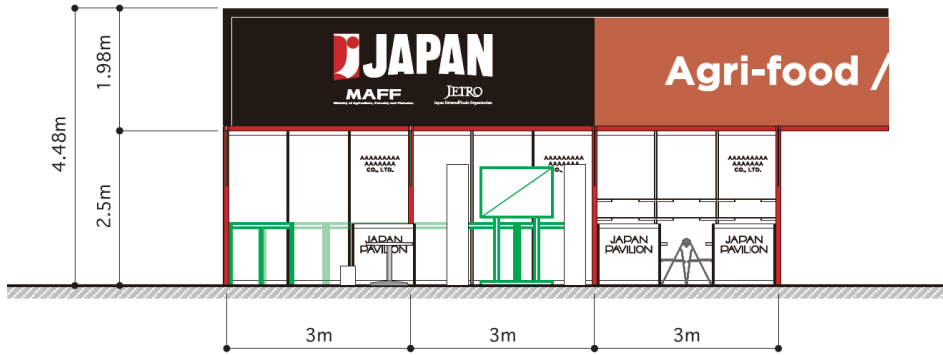
# 1. 実施概要：実施ブース

## ◆会場図及び平面図

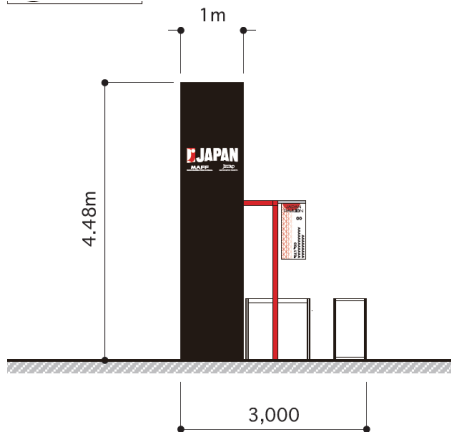
<平面図>



<立面図・正面>



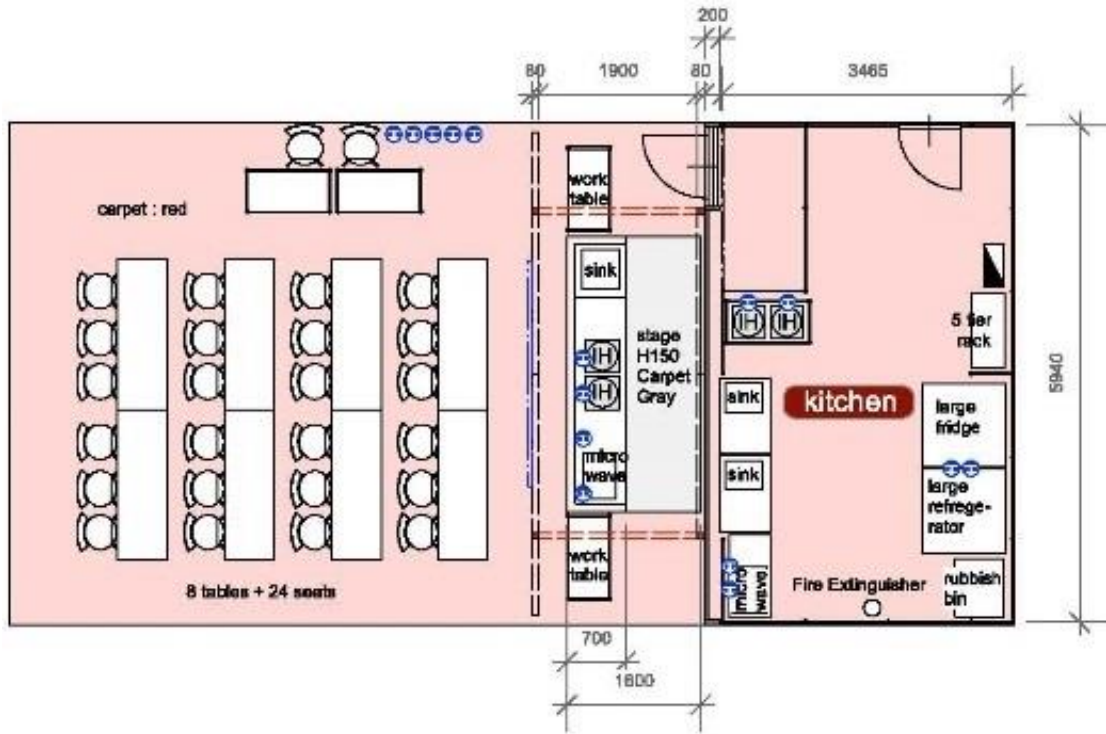
<立面図・横>



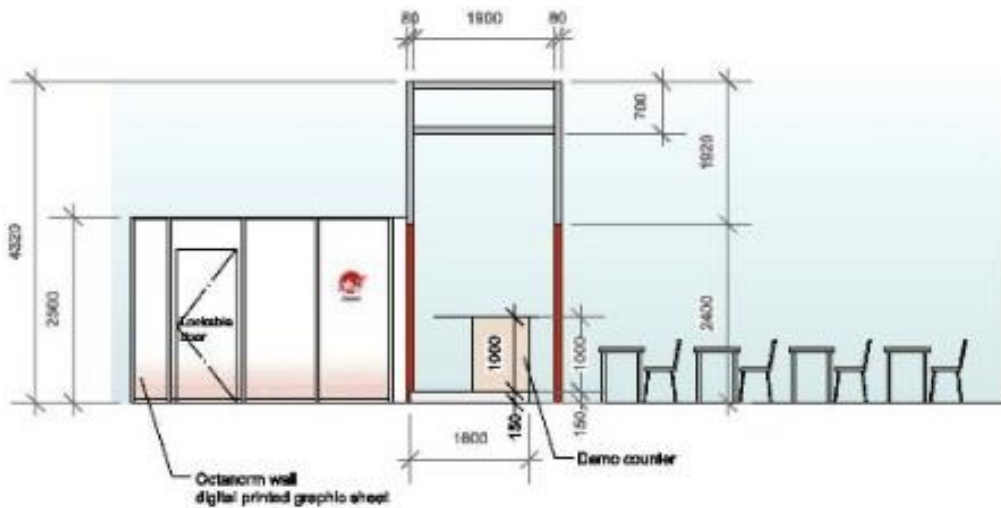
# 1. 実施概要：実施会場セミナーエリア

## ◆会場図及び平面図

<運営図：ステージデザイン図>



<施工図>



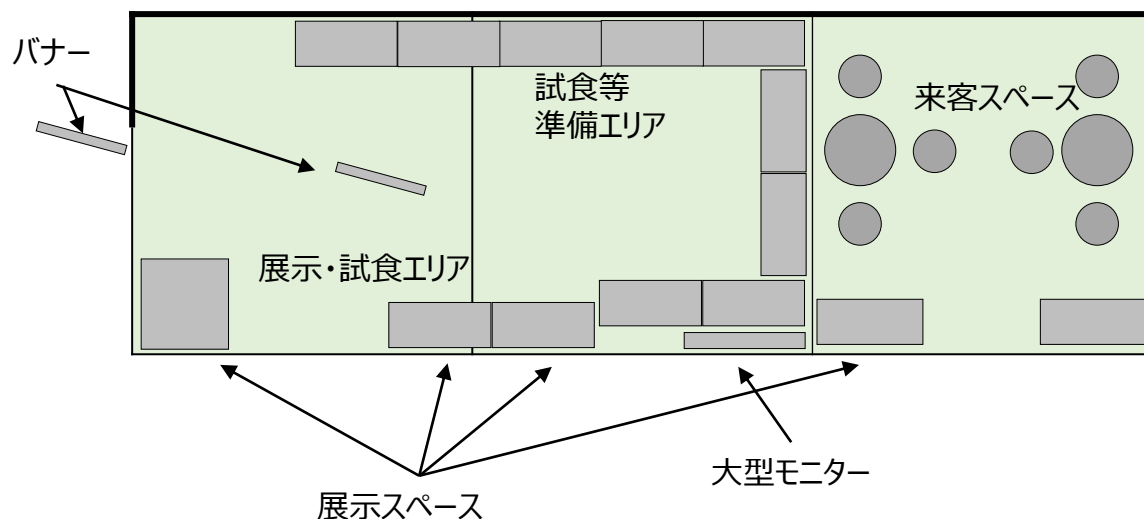
# 1. 実施概要：期間中スケジュール

時刻	8月15日(水)	8月16日(木)	8月17日(金)	8月18日(土)	8月19日(日)		
9:00		ホテルロビー集合	ホテルロビー集合	ホテルロビー集合			
9:15		会場へ移動	会場へ移動	会場へ移動			
9:30							
9:45							
10:00		開場	開場	開場			
10:15		ブースにて販売 プロモーション	ブ ー ス に て 販 売 プ ロ モ ー シ ヨ ン	ブ ー ス に て 販 売 プ ロ モ ー シ ヨ ン			
10:30							
10:45							
11:00							
11:15							
11:30		ジャパンパビリオン オープニング セレモニー @料理デモコーナー					
11:45							
12:00							ホテル発 空港へ移動
12:15		ブースにて販売 プロモーション					
12:30							
12:45							
13:00							
13:15							
13:30							
13:45	香港着 JAL029	全米輸 コメ・日本酒・米菓 セミナー (90分間)					
14:00							
14:15							
14:30							
14:45							
15:00							
15:15		ブースにて販売 プロモーション			香港発 JAL026		
15:30	ホテル到着						
15:45	会場へ移動						
16:00							
16:15	会場視察						
16:30							
16:45				閉場			
17:00							
17:15		ブースにて販売 プロモーション					
17:30							
17:45			閉場	閉場			
18:00							
18:15							
18:30							



## 2. ブース運営

### <ブース内配置図>



### <展示スペース運営>

会員別にスペースを設け、商品の展示を行う。

### <試食運営>

米・米菓・日本酒それぞれの試食・試飲スペースを設置。

#### ◆日本産米

<b>提供方法</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ブース内で精米を炊き、おにぎり・お寿司などにして提供する</li> <li>・提供する白米は、参加2会員の商品を交互に使用する</li> <li>・おにぎりはラップに包み、提供する</li> <li>・包装米飯はレンジで温め、ラップでおにぎりにして提供する</li> </ul>	<b>出展会員社</b> <b>【精米】</b> 木徳神糧 千田みずほ  <b>【包装米飯】</b> エスペラントシステム	<b>試食提供量</b> <b>【精米】</b> 約20kg 約2400食  <b>【包装米飯】</b> 80パック 約640食
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

#### ◆日本酒

<b>提供方法</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・共有冷蔵庫で、日本酒を未開栓のまま冷やす</li> <li>・ワインクーラーを準備し、ブースでも冷えた状態を維持する</li> <li>・来場者の要望に合わせ適宜、コップに注ぐ</li> </ul>	<b>出展会員社</b> 白鶴酒造	<b>試飲提供量</b> 約1600杯
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	------------------------

#### ◆日本産米菓

<b>提供方法</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・個包装を皿に種類ごとに盛り付ける</li> <li>・来場者に随時お渡りする</li> </ul>	<b>出展会員社</b> 森白製菓	<b>試食提供量</b> 約3600個
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	------------------------

# 3. セミナー概要

## ◆基礎セミナー(15分)

講師：兵藤 道弘 (ひょうどう みちひろ)  
一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会 専務理事

全米輸PR動画(稲作、精米、ご飯、酒、米菓)を用いたセミナー



## ◆日本酒セミナー (20分)

日本酒：白鶴株式会社  
米 菓：森白製菓株式会社

講師：百瀬あゆち(ももせあゆち)



Momose Co., Limited 代表  
(地酒処 吟 SAKE BAR GINN 代表)

2003年アメリカで和食レストラン「酒蔵」の日本酒ソムリエ、2008年からTICレストラングループの専属きき酒師。

2011年に香港にてMomose Company Limited, Sake Bar GINNを設立。

現在、酒バーとともに和食レストラン向けのコンサルティングや日本酒セミナー、きき酒会などもされています。アジアでの日本酒のオピニオンリーダー的な存在。

### <セミナー進行案>

- ① 講師紹介
- ② ウェルカムドリンクの説明
- ③ 日本酒の醸造報法の紹介
- ④ 吟醸酒・純米酒の試飲
- ⑤ 日本酒の作り方の説明
- ⑥ 純米大吟醸の試飲
- ⑦ 温度帯の説明

### <紹介する日本酒>

純米大吟醸山田穂  
純米山田錦  
大吟醸  
純米にごり酒 さゆり  
淡雪スパークリング

### <おつまみ米菓 (候補) >

じゃがバター  
えびマヨネーズ  
こんがりコーン  
柚子塩こうじあられ  
やみつきトムヤムクン  
いかほたてバター焼  
好きっとレモン  
わさびあられ

# 3. セミナー概要

## ◆デモクッキングセミナー(40分)

精米：木徳神糧株式会社、千田みずほ株式会社

講師：杉内馨



KEI SUGIUCHI (KEI SAN)

香港在住35年の経験を活かし広東語を用いて日本文化を紹介する。

香港では「料理研究家」「スターシェフ」などと呼ばれる。香港各メディアから誘いを受け、新聞、雑誌のコラム、TV番組出演、旅行、食べ歩き番組などのホストを務める。また、農林水産省や日本政府機関の「食のイベント」にも数多く出演をする。

### <セミナー進行案>

- ① 講師紹介
- ② 米のとぎ方の実演
- ③ 焼き鮭の混ぜご飯の実演・試食
- ④ 海南鶏飯の実演・試食
- ⑤ 締めコメント

※アンケートを実施

## ◆ウェルカムドリンク+米菓サーブ

日本酒：白鶴酒造株式会社

米菓：森白製菓株式会社

※基礎セミナー準備の際にサーブ



純米にごり酒  
さゆり



淡雪  
スパークリング



米菓

### <メニュー案>

#### 1) 焼鮭といくらの混ぜご飯



材料：炊立てのご飯（日本米）丼一杯分（約200g）、サーモンステーキ用切り身 1/2、イクラ 大匙1、白胡麻 小匙2/3、刻み塩昆布 小匙1、紫蘇千切り 1と1/2枚分、たくあん 2枚、刻み海苔 適量、サーモン用の塩 適量、

1. サーモンステーキは塩を振り、10分おき水分を拭き取る。紫蘇は千切りに、たくあんは薄切りにする。
2. フライパンに油をしき、中火で熱する。1のサーモンステーキを両面約2分間焼き取り出す。
3. 2の骨と皮を取り除き、フォークなどで解して置く。
4. ボールにご飯を入れ、3のサーモン、白胡麻、刻み塩昆布を加えて混ぜ合わせる。
5. 4を丼に盛り、紫蘇、刻み海苔、イクラを飾り、たくあんを添えて完成。

#### 2) 海南鶏飯



材料：鶏腿肉 350g、日本米 2合(300g)、長葱の青い部分 1本分、  
A 酒 大匙1、塩・黒胡椒 各適量、水400ml、ナンブラー大匙1  
B 胡麻油 大匙1、擦りおろしニンニク 小匙1/2、擦りおろし生姜 小匙1/2、鶏ガラスープの素 小匙1

タレ：長葱(白い部分)5cm、醤油 大匙1、オイスターソース 大匙1、水 大匙1、ナンブラー 大匙1/2、酢 小匙1、砂糖 小匙1、味噌 小匙1、擦りおろし生姜 小匙1/2

1. 鶏腿肉にフォークで数箇所穴を開け、Aをかけて10分おきます。
2. 炊飯器に洗った米、長葱の青い部分、1、B、水400ml、ナンブラー大匙1を入れて通常通り炊飯ボタンで炊きます。
3. 長葱をみじん切りにします。タレの材料と混ぜます。
4. 2が炊けたら、鶏腿肉を食べやすい大きさに切り、ご飯と一緒に皿に盛り、コリアンダーを飾り、3のタレを添えて完成。

## 4. 展示・試食・試飲品リスト

### ◆展示・試食用商品

品目	社名	商品名	数量	重量・容量等
コメ ▶展示 ▶調理	木徳神糧(株)	米屋の特選米	3	5kg
	千田みずほ(株)	無洗米新潟県産コシヒカリ	4	2kg
		無洗米秋田県産あきたこまち	4	2kg
		栃木県産ゆうだい21	4	2kg
包装米飯 ▶展示 ▶試食	(株)エスペラントシステム	日の本の恵み 玄米ご飯	120	160g
米菓 ▶展示 ▶試食	(株) 森白製菓	じゃがバター	試食分 1250g×8種  陳列・試供品 13袋×8種	
		えびマヨネーズ		
		こんがりコーン		
		柚子塩こうじあられ		
		やみつきトムヤムクン		
		いかほたてバター焼		
		好きっとレモン		
		わさびあられ		
日本酒 ▶展示 ▶試飲	白鶴酒造(株)	純米大吟醸山田穂	8	720ml
		純米山田錦	18	720ml
		大吟醸	24	720ml
		大吟醸	24	300ml
		純米にごり酒 さゆり	48	300ml
		淡雪スパークリング	48	300ml

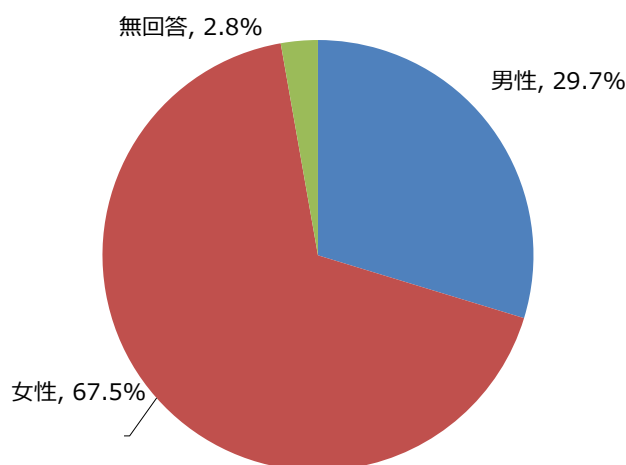


## 5. ブース試食試飲アンケート結果

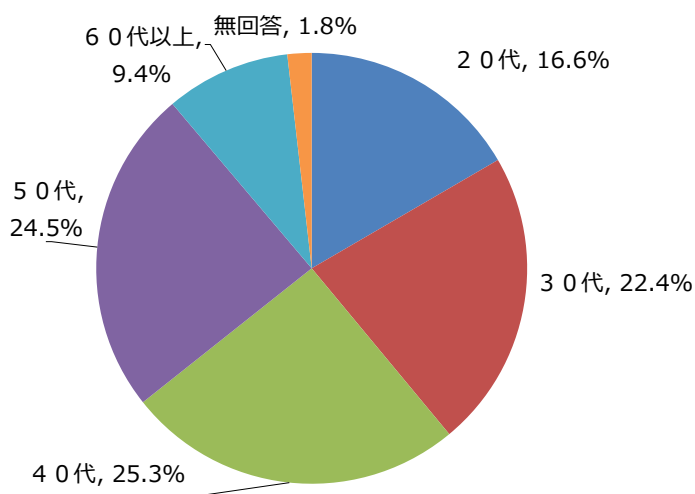
### ◆調査結果概要

- ・ 日本産米・日本産米菓・日本酒共に約95%の回答者から「大変おいしかった」「おいしかった」との回答が得られ、ブースでの試食・試飲は非常に好評であった。
- ・ また、再度の喫食・喫飲意向も全ての品目で9割程度となるなど、日本産コメ・コメ加工品への興味を高めることができた。

#### ●回答者の性別（n = 939）



#### ●回答者の年齢（n = 939）



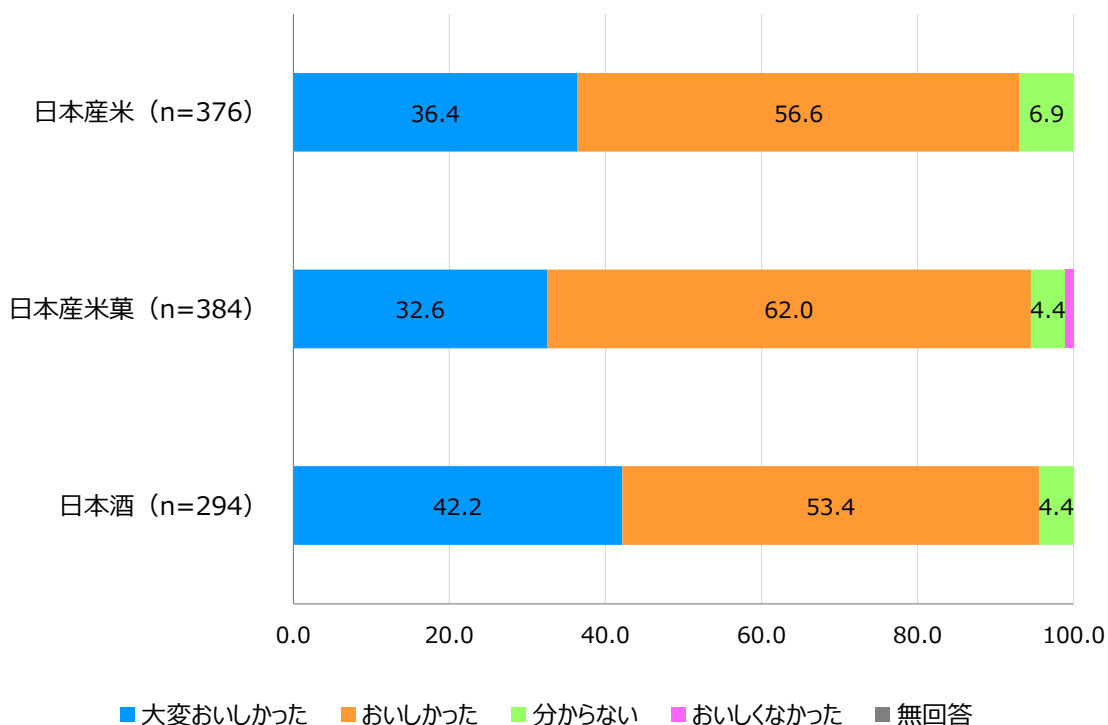
## 5. ブース試食試飲アンケート結果

### Q1. 日本産コメ・コメ加工品を試食した感想

日本産米・日本産米菓・日本酒、全ての項目で「大変おいしかった」「おいしかった」と回答された割合が9割を超えた。

「大変おいしかった」との回答が最も多かったのは日本酒であり、42.2%より回答があった。

「おいしくなかった」との回答は日本産米菓のみで見られた。回答者のコメントメモを見ると、試食された米菓のフレーバーの一部が口に合わなかったようである。

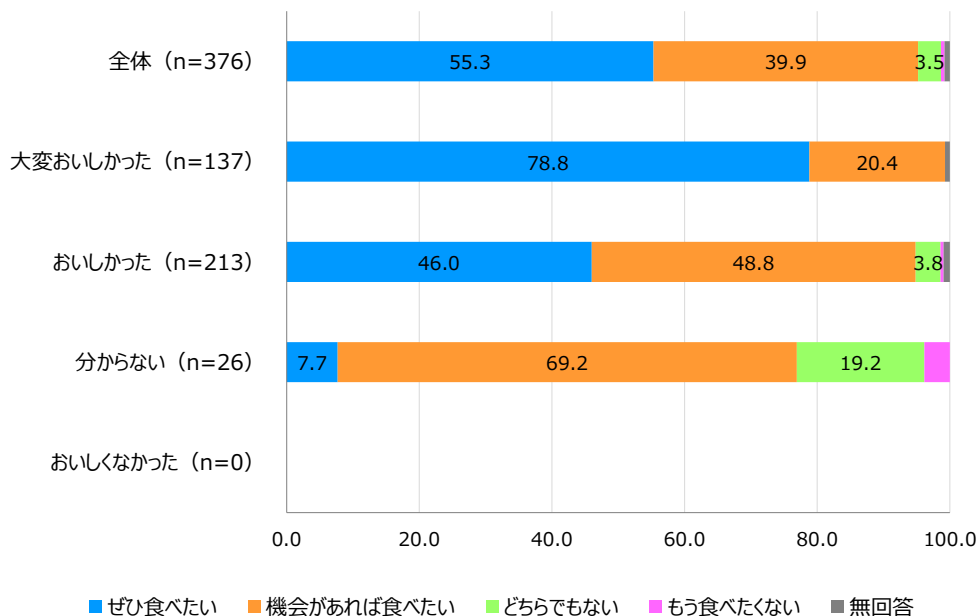


品目	問1回答内容	コメントメモ
日本産米	大変おいしかった	シソがおいしい
日本産米	おいしかった	ゆうだい21：みずみずしく、粘りがあり、口当たりがいい。 特薦米：さっぱりしているのがいい。
日本産米	おいしかった	日本米：もち米とお米の間の感じ。玄米：粘りがあっておいしい。
日本産米	おいしかった	米が甘くてよい。
日本産米	分からない	固かった
日本産米	分からない	玄米を食べた
日本産米菓	おいしかった	わさびは美味しかった。レモンはそうでもない。
日本産米菓	おいしかった	おいしさの評価は味による
日本産米菓	おいしくなかった	レモンがすっぱすぎる。食べ過ぎるとのどがやられる。海老マヨ味は美味しかった。
日本産米菓	おいしくなかった	固くはないが、トムヤムの味は違和感を感じた。
日本産米菓	おいしくなかった	固かった
日本酒	大変おいしかった	淡雪が非常においしかった
日本酒	大変おいしかった	さゆりは香りがいい
日本酒	おいしかった	さゆりがすき

## 5. ブース試食試飲アンケート結果

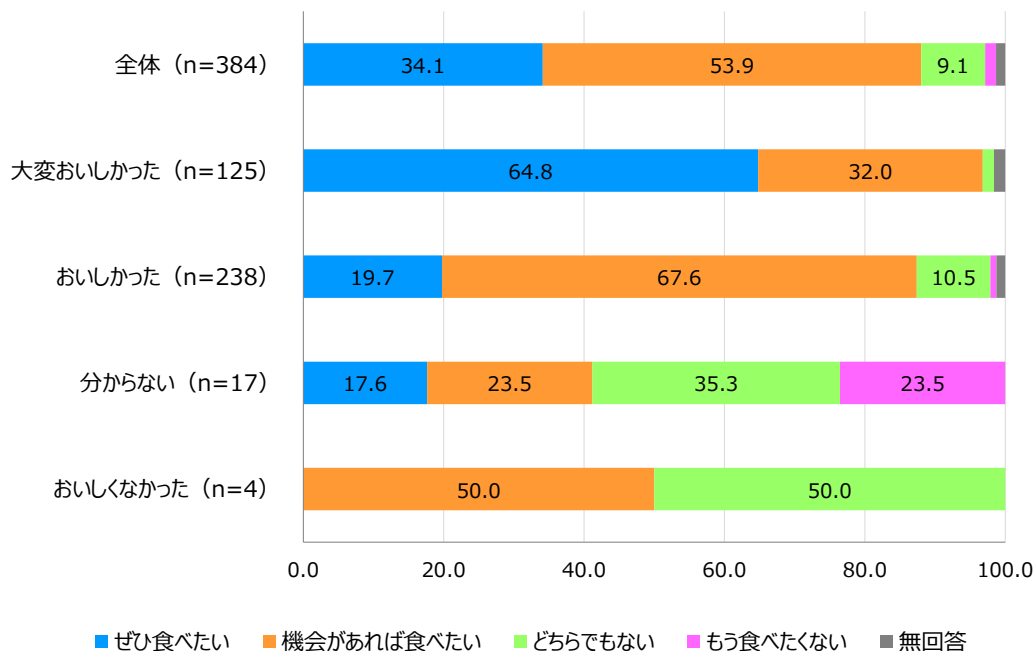
### Q2-1. 日本産米の再度喫食意向

日本産米を「ぜひ食べたい」と回答した割合は55.3%と半数を超えた。  
「機会があれば食べたい」も39.9%であり、「また食べたい」ものの割合は約95%となった。



### Q2-2. 日本産米菓の再度喫食意向

日本産米菓を「ぜひ食べたい」と回答した割合は34.1%であり、「機会があれば食べたい」53.9%と併せると、9割近い回答者から「また食べたい」との回答が得られた。

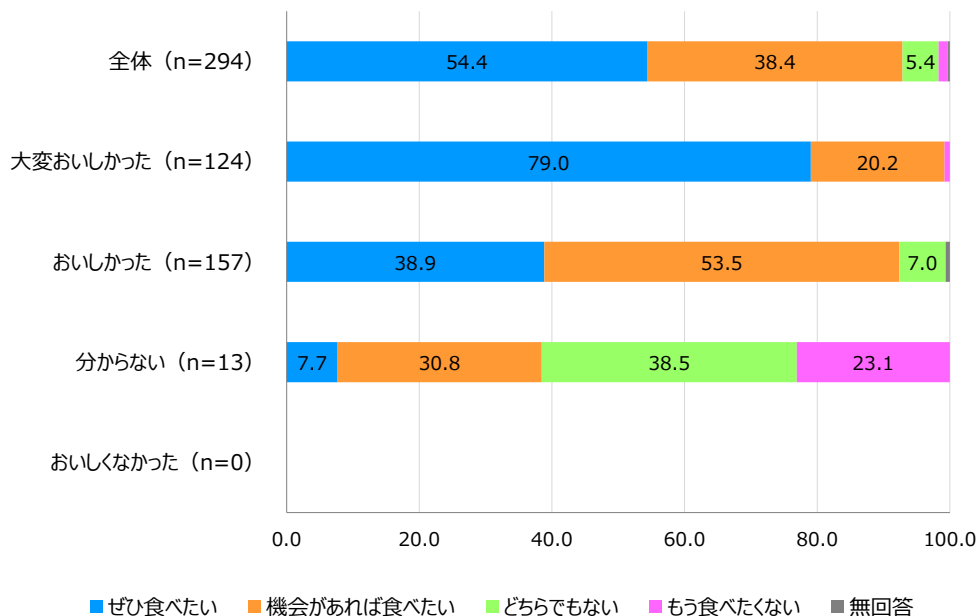




## 5. ブース試食試飲アンケート結果

### Q2-3. 日本酒の再度喫飲意向

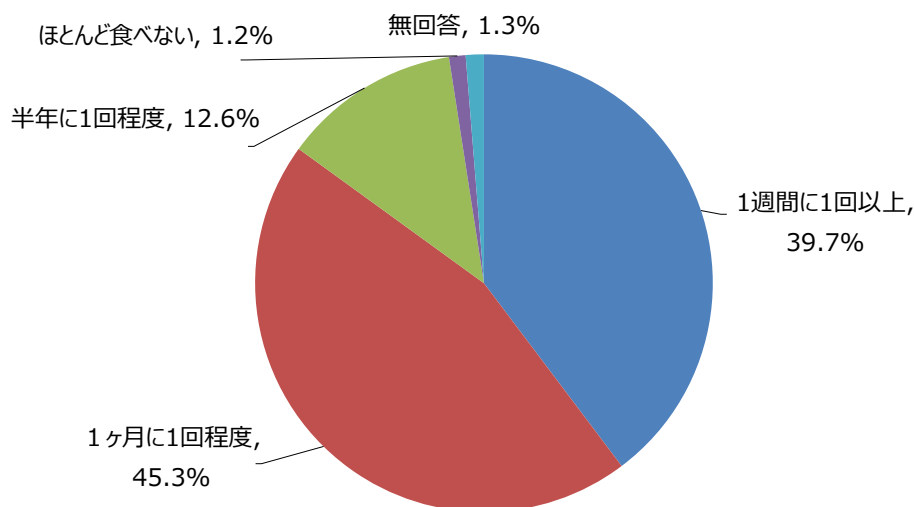
日本酒を「ぜひ飲みたい」と回答した割合は54.4%と半数を超えた。  
「機会があれば飲みたい」の38.4%と併せると、「また飲みたい」ものの割合は9割を超えた。



## 5. ブース試食試飲アンケート結果

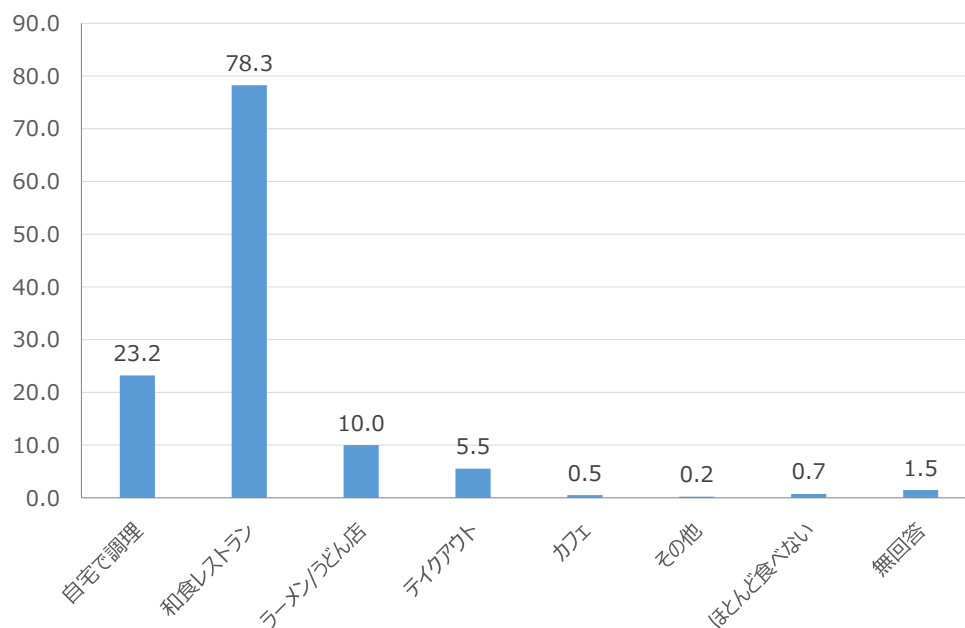
### Q3. 日本食を食べる頻度 (n = 939)

日本食を食べる頻度は、「1ヶ月に1回程度」が45.3%で最多であった。  
「1週間に1回以上」の割合も39.7%であり、回答者の多くが日常的に日本食を食べていた。



### Q4. 日本食を食べる場所 (n = 939)

日本食を食べる場所は「和食レストラン」が78.3%で最多であった。「ラーメン店/うどん店」も10.0%から回答があった。  
また、「自宅で調理」の割合も23.2%の回答があった。



# 6. セミナー受講者アンケート結果

## ◆ 調査概要

### 1. 調査対象

「2018 おいしい！和食の世界～日本の酒、米菓、米、魚を楽しむ体験セミナー～」  
参加者

### 2. 調査回収数

35票

### 3. 調査実施日

8月16日

## ◆ 調査票

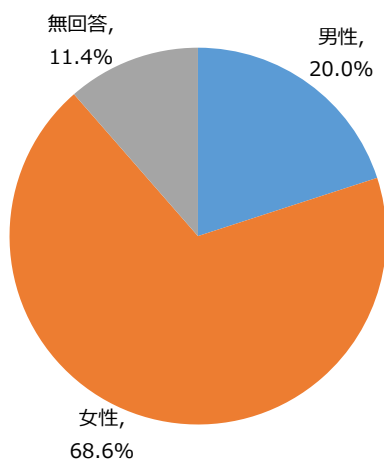
<p style="text-align: center;"><b>FOOD EXPO Hong Kong 2018 「Japanese cuisine Seminar」 調査問卷</b></p> <p>感謝您今天來到 JRE 研討會。研討會結束後，我們希望您能夠就日本料理以及今天的活動參加一個簡短的調查。當您完成後請將調查問卷交給我們的工作人員。</p> <p>Q1. 妳喜歡日本料理嗎？ 1. 喜歡      2. 不喜歡      3. 不知道      4. 沒有味道日本料理</p> <p>Q2. 妳是否經常吃日本料理？ ① 1 週一次以上      ② 1 個月 1 次左右      ③ 半年一次左右      ④ 幾乎不食用</p> <p>Q3. 妳通常在哪裡吃的日本料理？ ① 在家自己烹調      ② 叫外賣      ③ 日式料理餐廳      ④ 拉麵店/身籠麵店      ⑤ 咖啡廳 ⑥ 其它 ( )      ⑦ 幾乎不吃</p> <p>Q4. 妳通常在哪裡買日本食品？ 1. 超市      2. 亞洲食品店      3. 日式食品店      4. 網購      5. 從來沒有買過 6. 其它 ( )</p> <p>Q5. ① 標識妳認識的日本食品/產品 ② 標識其中妳曾經吃過的日本食品 ③ 以及，標識妳有興趣的日本食品/產品 ( ①②③ 都可多項選擇 )</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th></th> <th>① 我知道</th> <th>② 我有吃過</th> <th>③ 我有興趣</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>壽司/生魚片</td> <td>①</td> <td>②</td> <td>③</td> </tr> <tr> <td>天婦羅</td> <td>①</td> <td>②</td> <td>③</td> </tr> <tr> <td>日本清酒</td> <td>①</td> <td>②</td> <td>③</td> </tr> <tr> <td>飯糰</td> <td>①</td> <td>②</td> <td>③</td> </tr> <tr> <td>便當</td> <td>①</td> <td>②</td> <td>③</td> </tr> <tr> <td>包裝米飯</td> <td>①</td> <td>②</td> <td>③</td> </tr> <tr> <td>日本米菓 (壽餅-仙貝等)</td> <td>①</td> <td>②</td> <td>③</td> </tr> <tr> <td>其他 ( )</td> <td>①</td> <td>②</td> <td>③</td> </tr> </tbody> </table>		① 我知道	② 我有吃過	③ 我有興趣	壽司/生魚片	①	②	③	天婦羅	①	②	③	日本清酒	①	②	③	飯糰	①	②	③	便當	①	②	③	包裝米飯	①	②	③	日本米菓 (壽餅-仙貝等)	①	②	③	其他 ( )	①	②	③	<p>Q6. 妳對於今天的研討會有何感想。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th></th> <th>1. 有興趣</th> <th>2. 想瞭解更多</th> <th>3. 不是很清楚</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>大米的說明</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>日本料理的說明</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>日本清酒的說明</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>米菓的說明</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Q7. 妳覺得今天的研討會上的試吃中好喝的？ (可多項選擇) 1. 最開始上的日本清酒      2. 其他的日本清酒      3. 米菓      4. 料理 1      5. 料理 2</p> <p>Q8. 參加瞭今天的研討會，對於日本產的大米，日本清酒，日本米菓有沒有興趣想購買？ (對於左列產品的感想請在①~⑤中選擇)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th></th> <th>1. 非常有興趣</th> <th>2. 有些許興趣</th> <th>3. 不是很清楚</th> <th>4. 不怎麼有興趣</th> <th>5. 完全沒有興趣</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>日本產的大米</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>日本清酒</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>米菓</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Q9. 妳對於日本料理或者食品的印象如何 (可多項選擇)</p> <p>1. 美味      2. 健康      3. 安全      4. 外形美觀      5. 需要時再去料理 6. 不知道在哪裡可以買到      7. 價格偏高      8. 不懂得如何食用 9. 標識上的食品成分聽起來很模糊/只有什麼成分很詳細      10. 不知道如何在餐廳點餐 11. 味道較淡      12. 有獨特的口感/味道      13. 不太適口/聞素食者 14. 其它 ( )</p> <p>Q10. 妳通常如何獲得有關日本料理的資訊？ (可多項選擇)</p> <p>1. 上網      2. 電視/廣播      3. 報紙      4. 雜誌/書籍      5. 雜誌指南      6. 朋友推薦      7. 日本餐廳 8. 超市百貨店      9. 食品專門店      10. 其它 ( )</p> <p>☆ 妳的性別是    1. 男性      2. 女性 ☆ 妳的年齡是    1. 2 0 歲層    2. 3 0 歲層    3. 4 0 歲層    4. 5 0 歲層    5. 6 0 歲以上 ☆ 妳的職業是？ 1. 公司職員    2. 流通相關工作者    3. 飲食店相關工作者      4. 媒體相關工作者 5. 輸的      6. 相關工作者個體經營    7. 主婦      8. 學生      9. 其它 ( )</p> <p style="text-align: center;">感謝您的回答</p> <p style="text-align: center;">Japanese Rice and Rice Industry Export Promotion Association (JRE)</p>		1. 有興趣	2. 想瞭解更多	3. 不是很清楚	大米的說明	1	2	3	日本料理的說明	1	2	3	日本清酒的說明	1	2	3	米菓的說明	1	2	3		1. 非常有興趣	2. 有些許興趣	3. 不是很清楚	4. 不怎麼有興趣	5. 完全沒有興趣	日本產的大米	1	2	3	4	5	日本清酒	1	2	3	4	5	米菓	1	2	3	4	5
	① 我知道	② 我有吃過	③ 我有興趣																																																																														
壽司/生魚片	①	②	③																																																																														
天婦羅	①	②	③																																																																														
日本清酒	①	②	③																																																																														
飯糰	①	②	③																																																																														
便當	①	②	③																																																																														
包裝米飯	①	②	③																																																																														
日本米菓 (壽餅-仙貝等)	①	②	③																																																																														
其他 ( )	①	②	③																																																																														
	1. 有興趣	2. 想瞭解更多	3. 不是很清楚																																																																														
大米的說明	1	2	3																																																																														
日本料理的說明	1	2	3																																																																														
日本清酒的說明	1	2	3																																																																														
米菓的說明	1	2	3																																																																														
	1. 非常有興趣	2. 有些許興趣	3. 不是很清楚	4. 不怎麼有興趣	5. 完全沒有興趣																																																																												
日本產的大米	1	2	3	4	5																																																																												
日本清酒	1	2	3	4	5																																																																												
米菓	1	2	3	4	5																																																																												

## 6. セミナー受講者アンケート結果

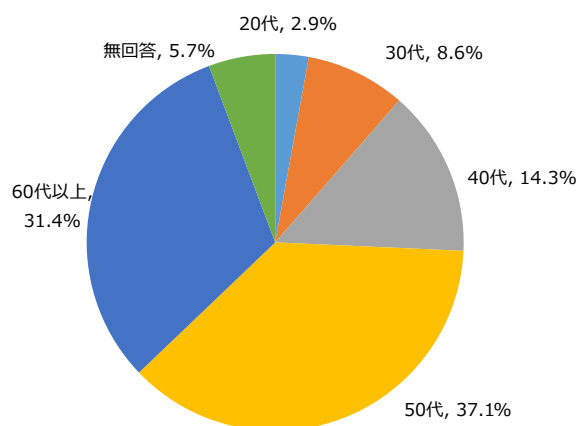
### ◆調査結果概要

- ・ セミナー参加者全員から「日本食がすき」との回答が得られた。
- ・ また、日本食を食べる頻度も「1週間に1回以上」が22.9%、「1ヶ月に1回程度」が71.4%と、日本食に日頃から親しまれている方がセミナーに参加された。
- ・ セミナー後の関心の変化を見ると米・料理・日本酒・米菓、全ての項目で「興味・関心を持った」が半数を超えた。
- ・ また、セミナー後の購入意向の変化をみても、「大変高まった」「やや高まった」の合計が日本産米・日本酒で約90%、米菓で約80%と、セミナーで受講者の興味・購入意向を高めることができた。

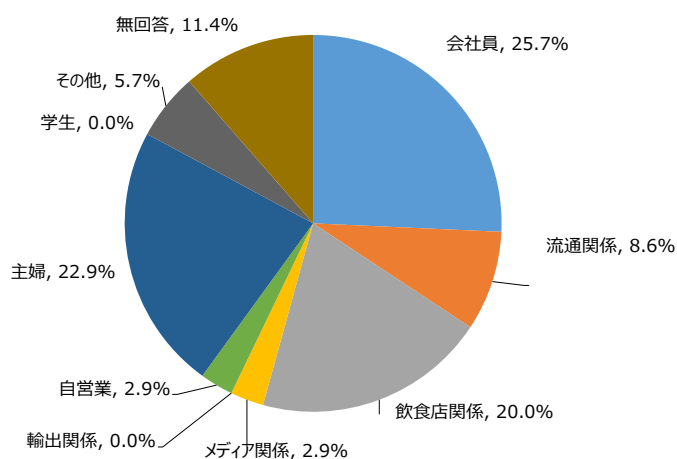
#### ●回答者の性別 (n = 35)



#### ●回答者の年齢 (n = 35)



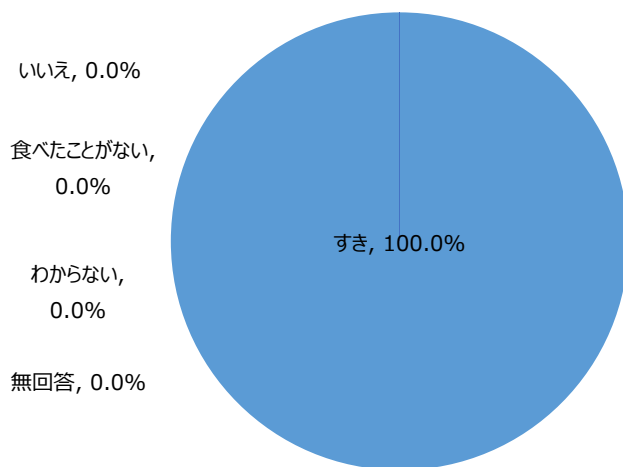
#### ●回答者の職業 (n = 35)



## 6. セミナー受講者アンケート結果

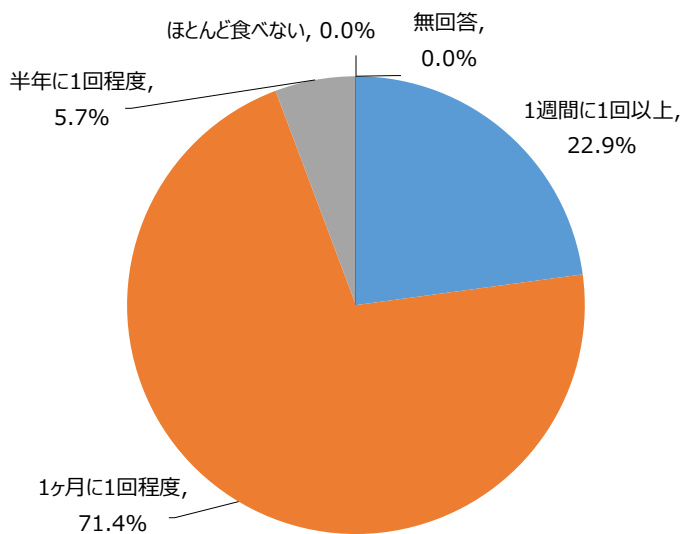
### Q1. 日本食が好きか (n = 35)

全回答者が、日本食が「好き」と回答した。



### Q2. 日本食を食べる頻度 (n = 35)

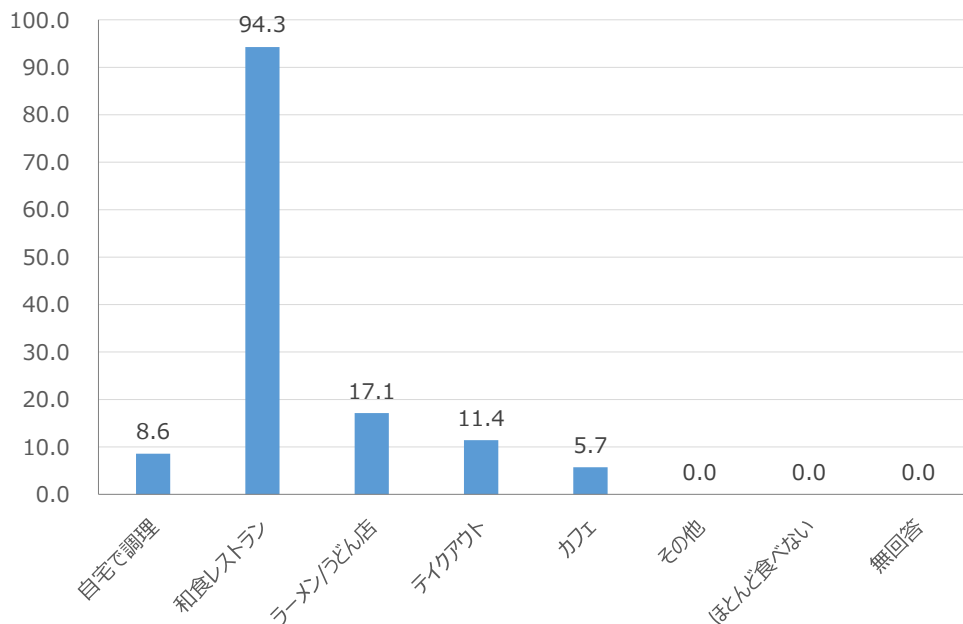
日本食を食べる場所は「1ヶ月に1回程度」が71.4%で最多であった。「1週間に1回以上」の割合も22.9%であり、回答者の多くが日常的に日本食を食べていた。



## 6. セミナー受講者アンケート結果

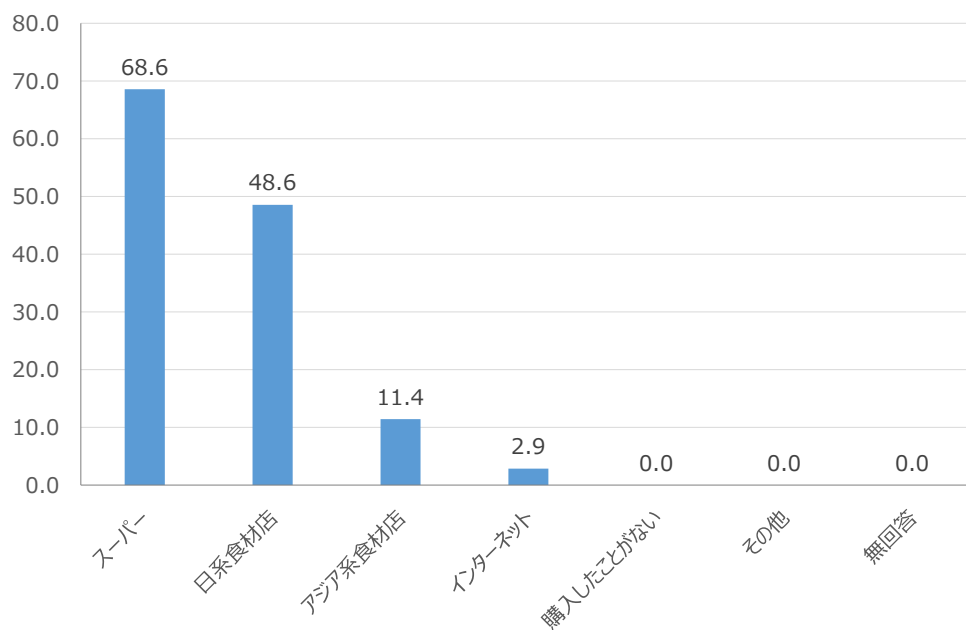
### Q3. 日本食を食べる場所（n = 35）

日本食を食べる場所は、「和食レストラン」が94.3%であり、最多であった。続いて、「ラーメン/うどん店」17.1%、「テイクアウト」11.4%となった。「自宅で調理」は8.6%であった。



### Q4. 日本食を購入する場所（n = 35）

日本食を購入する場所は「スーパー」が68.6%で最多であった。続いて、「日系食材店」48.6%、「アジア系食材店」11.4%の順であった。

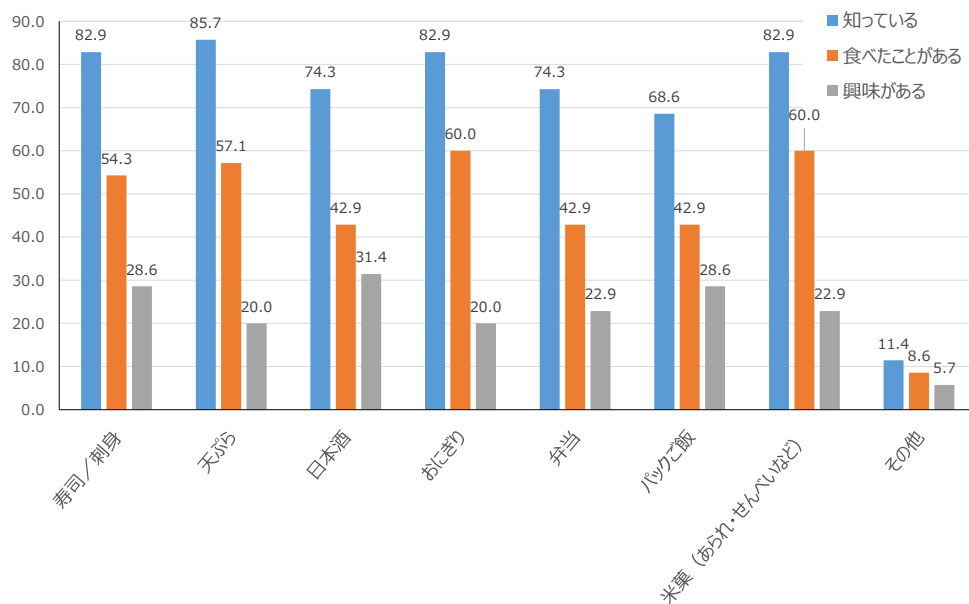


## 6. セミナー受講者アンケート結果

### Q5. 日本食品・日本食の興味 (n = 35)

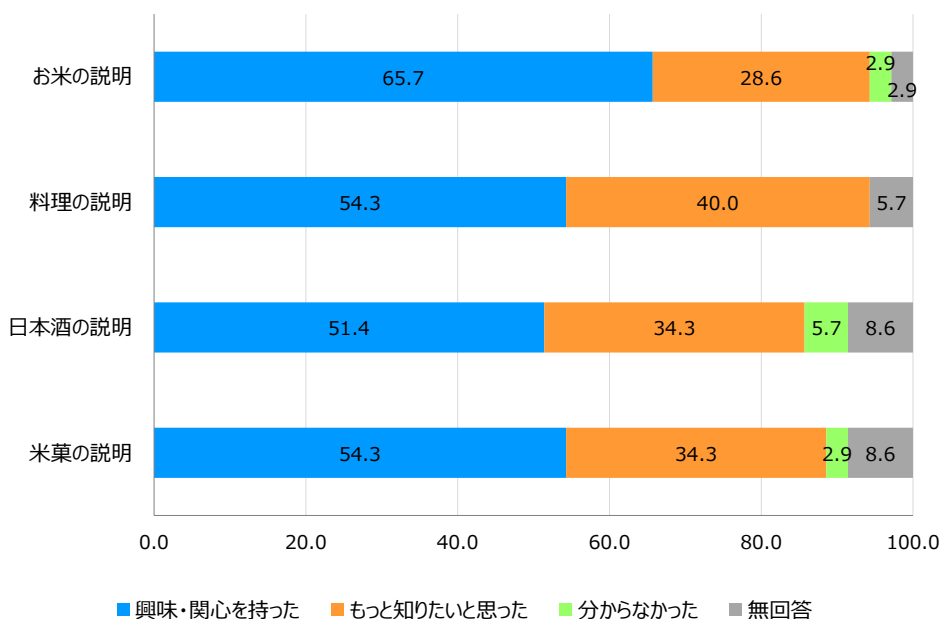
食べたことがある日本食品・日本食は「おにぎり」「米菓」が60.0%で最多であり、続けて「天ぷら」57.1%、「寿司/刺身」54.3%であった。

また、興味がある日本食品・日本食は「日本酒」が31.4%で最多であり、続けて、「パックご飯」「寿司/刺身」がともに28.6%であった。



### Q6. セミナー後の関心の変化 (n = 35)

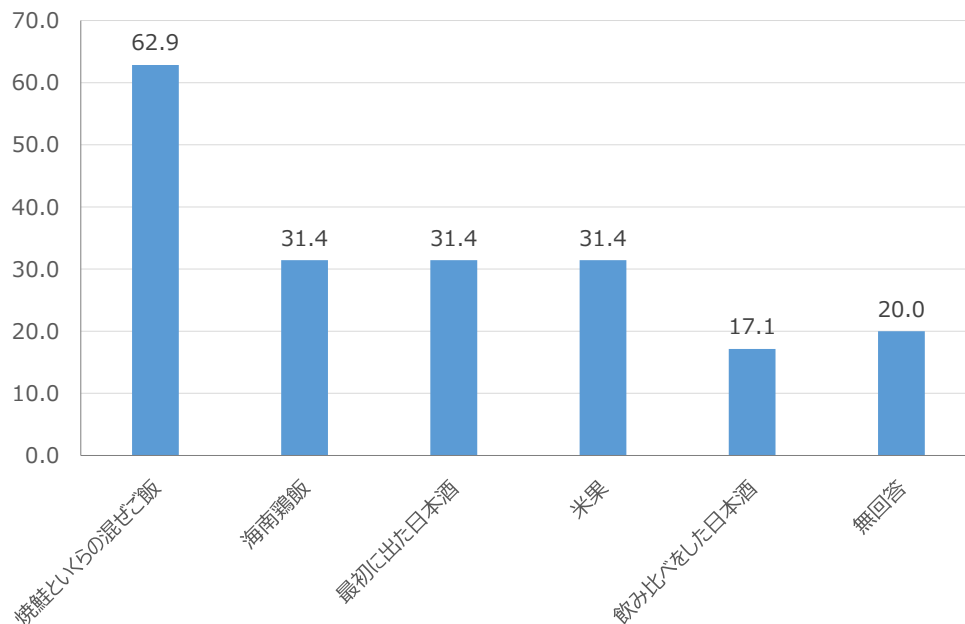
全ての項目で「興味・関心を持った」が半数を超えた。特に、「お米の説明」で「興味・関心を持った」の割合が多くなっている。



## 6. セミナー受講者アンケート結果

### Q7. 試食・試飲でおいしかったもの（n = 35）

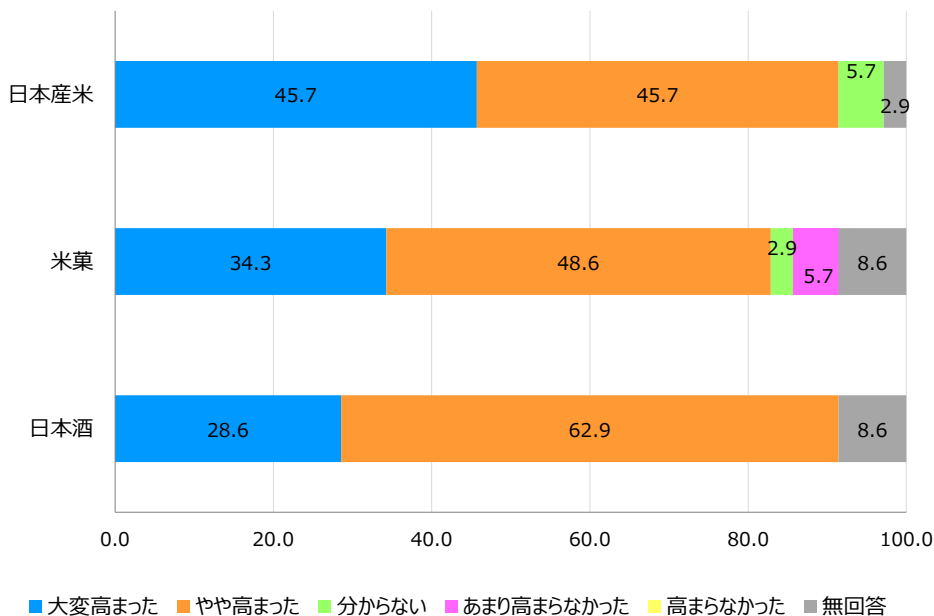
「焼き酒とイクラの混ぜご飯」が62.9%で最多であり、続けて「海南鶏飯」「最初に出た日本酒」「米菓」がそれぞれ31.4%であった。



### Q8. セミナー後の日本産コメ・コメ加工品の購入意向の変化（n = 35）

購入意向が「大変高まった」「やや高まった」の合計を見ると、日本産米・日本酒で約90%、米菓で約80%となり、セミナーにより受講者の購入意向を高めることが出来た。

特に「大変高まった」の割合が最も多いのは「日本産米」であった。

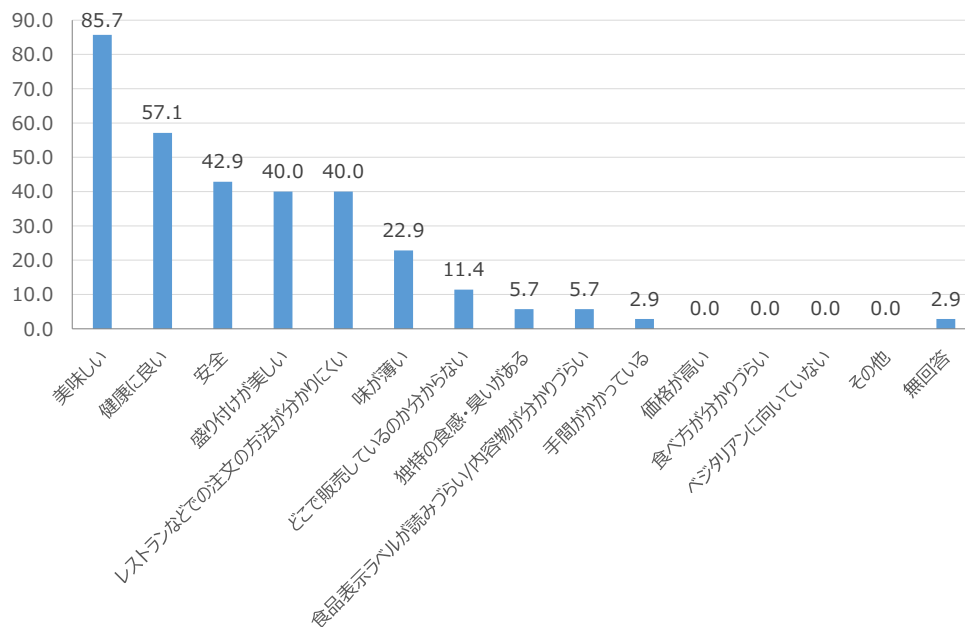




## 6. セミナー受講者アンケート結果

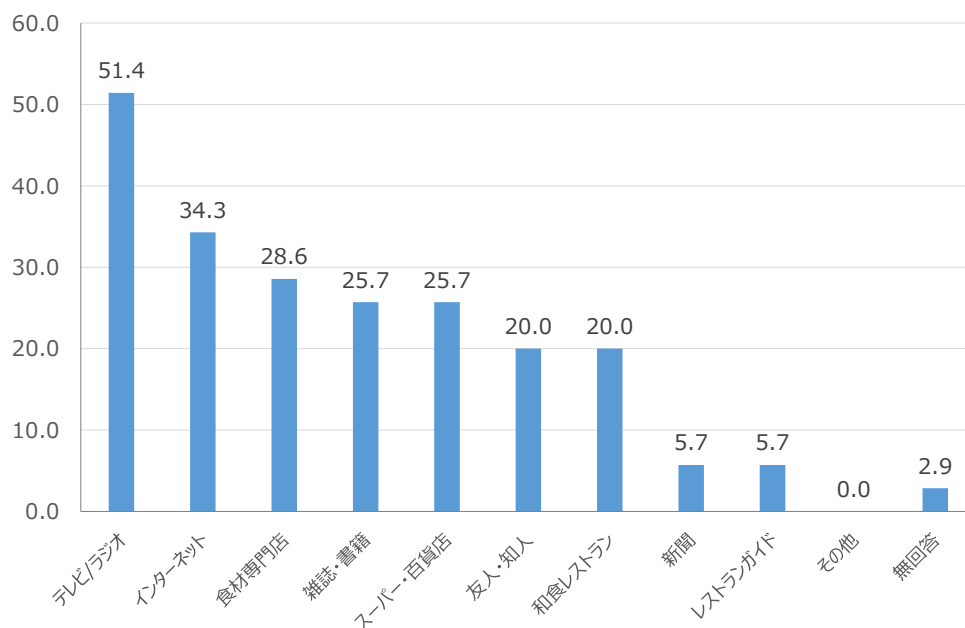
### Q9. 日本食品・日本食のイメージ (n = 35)

日本食品・日本食のイメージは、「美味しい」が85.7%で最多であり、続けて「健康に良い」57.1%、「安全」42.9%であった。



### Q10. 日頃の日本食品・日本食に関する情報の入手経路 (n = 35)

情報の入手経路は、「テレビ/ラジオ」が51.4%で最多であり、続けて「インターネット」34.3%、「食材専門店」28.6%であった。



# 7. インフルエンサーによる情報発信

## ◆Moanna Shum

グルメインフルエンサー。  
インスタグラムのフォロワー数は5.6万人。  
自身のグルメ情報サイトも運営しており、地元メディア  
(明周文化・ELLE)でも取り上げられている。

ブース取材日時：8月16日15時30分～16時00分

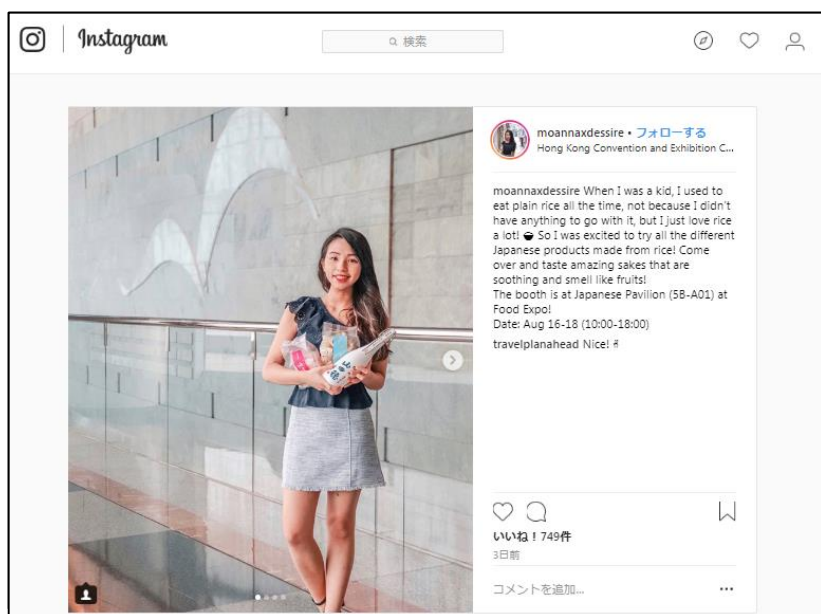
情報発信：8月17日

いいね数(9月28日時点)：1,028件

URL：<https://www.instagram.com/p/BmkjNbSnjrY/>



### 【発信内容】



### 【記事要約】

子供のころから白米を食べていました。米はとても大好きです。

日本の米で作られた様々な製品を試食・試飲できせたことに、とても興奮しました。是非ここに来て、フルーツのような味わいや香りのする素晴らしい酒を試してください。

ブースは、フードエキスポのジャパンパビリオン(5B-A01)にあります。



J.R.E

Japan Rice & Rice Industry Export Promotion Association



J.R.E

Japan Rice & Rice Industry Export Promotion Association

# 7. インフルエンサーによる情報発信

## ◆Emi Wong

グルメや旅行情報を中心としたインフルエンサー。  
ダイエットなどの健康情報も発信。  
Instagramのフォロワー数は15.8万人。



ブース取材日時：8月17日15時00分～15時30分

情報発信：8月18日

いいね数（9月28日時点）：4,887件

URL：<https://www.instagram.com/p/Bmmfh1QHUTc/?hl=ja>

### 【発信内容】



### 【記事要約】

初めてのフードエキスポ。食べ物が沢山あって、日本産米のために働くことに興奮しています。

健康的な日本産米・米菓・日本酒を様々試せたことで、素晴らしい午後のひと時を過ごせました。



# 7. インフルエンサーによる情報発信

## ◆YUKI LEUNG

グルメを中心にインスタグラムで情報発信。  
インスタグラムのフォロワー数は4.6万人。

ブース取材日時：8月18日11時00分～11時30分

情報発信：8月18日

いいね数（9月28日時点）：1,182件

URL:<https://www.instagram.com/p/BmplTjRn2hZ/?hl=ja>



### 【発信内容】



### 【記事要約】

日本に行く前に、フードエキスポの日本ブースに行ってきました。

日本産の米製品を試す機会をいただけて本当に感謝しています。

特に、スパークリング日本酒は驚くべきおいしさでした。他にも、大吟醸・純米大吟醸・日本酒・白米・米菓があります。

ぜひ、試してください。





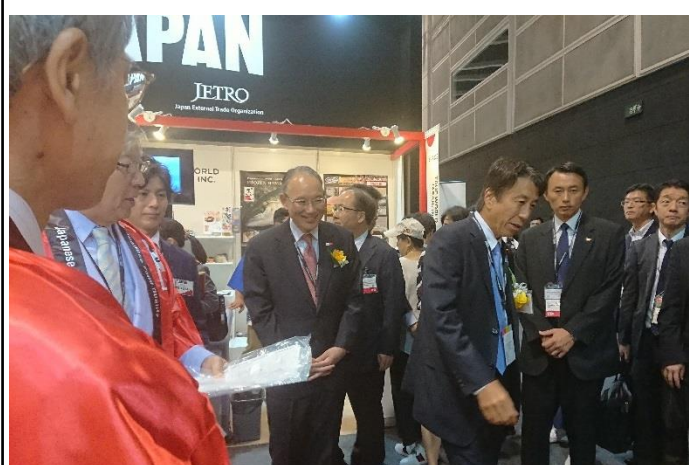
# 9. 実施記録



ジャパンパビリオンオープニング



齋藤農林水産省大臣ブース来訪①



齋藤農林水産省大臣ブース来訪②



会場入口



ジャパンパビリオン



ジャパンパビリオン広告

# 9. 実施記録



全米輸ブース



日本産米試食提供



日本酒試飲提供①



日本酒試飲提供②

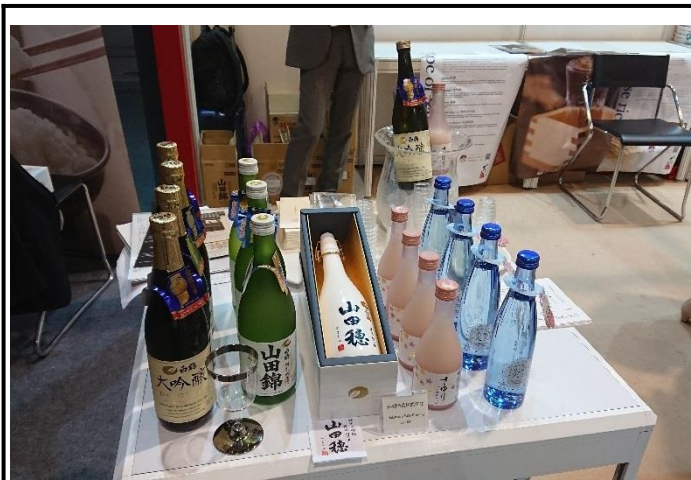


日本産米菓試食提供



来場者アンケートの実施

# 9. 実施記録



日本酒展示



日本産米展示①



日本産米展示②



日本産米展示③



日本産米菓展示



コンシェルジュスペース展示



# 9. 実施記録



木村代表理事挨拶



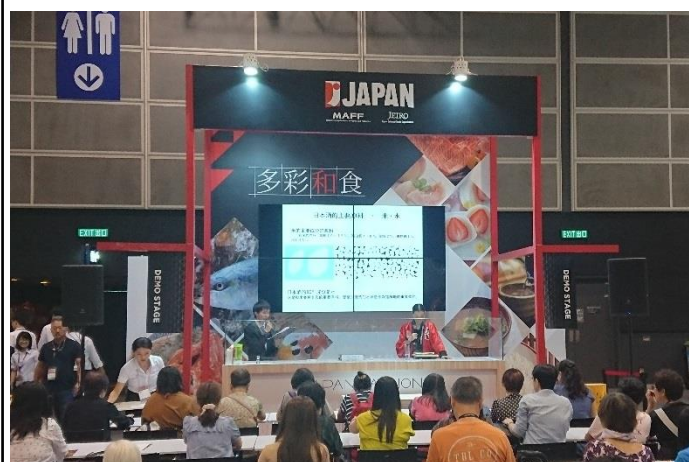
会員社紹介



受講者の様子



基礎セミナー



日本酒セミナー



調理デモセミナー