

# 中国市場での受容拡大に向けた、 中国人「米」体験会・評価調査 報告書

## ～上海版～

2016.11



一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会  
〒103 - 0001 東京都中央区日本橋小伝馬町15-15  
Tel:03-5643-1720 Fax:03-5643-1721  
E-mail:[ljimukyoku@zenbeiyu.or.jp](mailto:ljimukyoku@zenbeiyu.or.jp) HP:<http://zenbeiyu.com/jp/>



株式会社中国市場戦略研究所(China Market Research & Consulting ., Ltd)  
〒103 - 0005 東京都中央区日本橋久松町11番6号日本橋TSビル3階  
Tel:03-5651-8106(8107) Fax:03-5651-8107  
E-mail:[cmrc@cm-rc.com](mailto:cmrc@cm-rc.com) HP:<http://www.cm-rc.com/>  
【中国オフィス】上海伝沐商務諮詢有限公司、上海伝慕商貿有限公司  
〒200062 上海市中山北路3553号伸大厦24階  
Tel:86-21-6082-5523 Fax:86-21-6082-5524

# 目次

I. 実施概要	-----	2
II. 体験の様子(写真)	-----	10
III. ディスカッション結果	-----	24
1. ご飯に対する意識・価値観	.....	25
2. 炊飯器で炊いた「ご飯」の評価より	.....	32
3. 「パックご飯」の評価より	.....	39
4. 「米菓」の評価より	.....	45
5. 「日本酒」の評価より	.....	47
IV. 拡散結果	-----	50
1. 拡散内容の傾向	.....	51
2. 拡散量(推測)	.....	52
3. 拡散結果	.....	53
4. 発信事例 1回目 11/6	.....	56
5. 発信事例 2回目 11/26	.....	64
付. インタビュー時のアンケート他	-----	75

---

# I . 実施概要

# 1. 目的と課題

## 【目的】

- 中国での、日本製のコメとコメ関連食品『米(ご飯)、パックご飯、日本酒、米菓(あられ・せんべい)』の拡販に向けて、上海、北京等主要都市で、ターゲットとなる富裕層クラスを対象に試食体験会を行い、今後のプロモーションの方向性の質的探索と、販売促進のための情報拡散を目的とする。

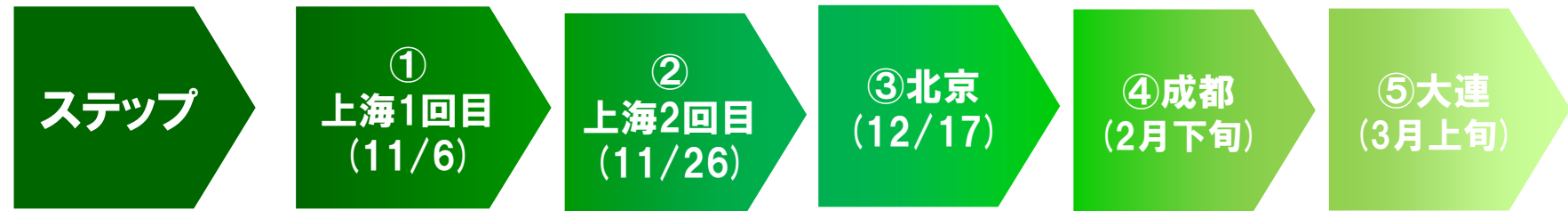
## 【課題】

- 下記を抽出・達成課題とする。

- ① 米(ご飯)、パックご飯、日本酒、米菓の各カテゴリーごとに、**コアとなるターゲット層・利用シーン**等を探る。
- ② 各カテゴリーごとに、**受容性を高める特徴・ベネフィット**を探る。
- ③ // **効果的なプロモーション方法**を探る。
- ④ 加えて、体験者に、自身のSNSを通じて、体験会で感じたコメとコメ関連食品の**魅力を発信**してもらおう。

※ 特に①～③は都市間の差も探る。

## 2. 実施ステップ



### 狙い

- 中国の代表的な消費都市として「上海」、「北京」、「成都」、「大連」の4都市での実施とする。
- 上海は中国での消費最先端都市であり、かつ日本製品に対する許容・関心も高いので、より精度高く探索し、また情報拡散量も多くすることを意図して、2回実施することとする。

初回は、生活者目線での実態・反応の確認に重きを置き、ターゲットである富裕層クラスの一般生活者のみを対象とし、2回目は、情報発信力のあるブロガーも混合で行い、目的としている情報拡散もより広くできるように想定した。
- ②以降の実施内容は、初回の反応を踏まえて、より評価・反応を得やすいよう、必要に応じて「試食方法」や「対象者条件」等を調整する。
- なお、②以降は、貴法人のご担当者の同行はなく、弊社だけでの実施とします。

### 3. 実施仕様

#### 参加人数

各都市1回当たり10人×2ステージ(午前、午後実施) ×5回=100人

※ 総サンプル数100sはアンケート質問を通じて集計結果も算出するが、今回は定性情報の収集を目的としているため、分析上は参考として扱う。

#### 対象者条件

- 「一般生活者」はコメの主たるターゲットと想定される人として、日本食に抵抗がなく(月に一回以上は日本料理のお店に行くか、半年以内に日本に旅行に行ったことがある)、中の上以上の収入のある世帯(上海・北京は1.5万元以上、成都・大連は8千元以上)の、週に2回以上は自宅で料理を作る、20～30代既婚女性で、微博(weibo・ウェイボー)・微信(we chat・ウェイシン)等SNSにほぼ毎日出来事をアップし、登録友人が200人程度いる人。
- 「パワーブロガー(PB)」は、魅力を共感でき、かつ拡散力のある人として、フォロワーが数十万人単位で、発信内容は化粧品など特定のものだけでなく、飲食情報の配信もあり、上記条件と大きくズレてない20～30代女性。

#### 各回の人数配分

	①上海1	②上海2	③北京	④成都	⑤大連
一般生活者	20人	10人	14人	20人	20人
PB	0人	10人	6人	0人	0人

※それぞれの人数は、一般生活者による情報の深い浸透と、PBによる拡がりの両方のバランスとコスト等を踏まえた。なお、成都や大連ではPBという種類の人が数少ないため0人とした。

#### 体験時間

1回当たり2時間

#### 実施都市

上海(2回)と、北京、成都、大連(各1回)

#### 会場

ホテルの貸ルームなど



## 4. 試食・試飲した商品 ①炊飯器での炊き立てご飯



ホクレン  
「ななつぼし」



伊藤園  
「おいお茶」



永谷園  
「一杯でしじみ70  
個分のちから」

ナック  
「クリクラミオ」  
(炊飯、お茶、  
味噌汁、飲料と  
して使用)



- 最初は何もかけずに試食し、その後好きなふりかけで試食



永谷園  
「おとなのふりかけ  
ミニ その2」



## 4. 試食・試飲した商品 ②パックご飯



ウーケ  
「富山県北アルプスの天然水仕立て  
ふんわりごはん」



## 4. 試食・試飲した商品 ③米菓



富山ささら屋  
「しろえびせんべい」



富山ささら屋  
「おかきいろいろ  
歌づくし」



富山ささら屋  
「医王揚げ」



岡山畠山製菓  
「備前焼」



富山ささら屋  
「ざらめせん」



## 4. 試食・試飲した商品 ④日本酒



白鶴酒造  
「上撰 白鶴」



白鶴酒造  
「上撰 白鶴  
淡麗純米」



白鶴酒造  
「超特撰 白鶴  
純米大吟醸  
山田穂」

---

## Ⅱ.体験の様子

---

# 上海1回目(11/6)



## ■会場の様子



## ■会場の様子





# 1. 炊き立てご飯の試食の様子

午前の部「一般生活者」



午後の部「一般生活者」





## 2. パックご飯試食の様子

午前の部「一般生活者」



午後の部「一般生活者」



### 3. 米菓試食の様子

午前の部「一般生活者」



午後の部「一般生活者」





## 4. 日本酒試飲の様子

午前の部「一般生活者」



午後の部「一般生活者」



---

# 上海2回目(11/26)

## ■会場の様子





# 1. 炊き立てご飯の試食の様子

午前の部「一般生活者」



午後の部「パワーブロガー」



## 2. パックご飯試食の様子

午前の部「一般生活者」



午後の部「パワーブロガー」





### 3. 米菓試食の様子

午前の部「一般生活者」



午後の部「パワーブロガー」



## 4. 日本酒試飲の様子

午前の部「一般生活者」



午後の部「パワーブロガー」



## Ⅲ. ディスカッション 結果

- 一般消費者としての反応を中心にまとめ、パワーブロガーのトレンドリーダー視点での反応があった場合は追記した。



# 1. 「ご飯」に対する意識・価値観

## 1) ご飯は主食中の主食。

- 今回対象とした上海、加えて、隣接する浙江省や山東省等の『華東エリア』をはじめ、西の『華西エリア』、及び『華南エリア』では、麺やパン・饅頭などの他の主食を上回り、『ご飯』が主食中の主食と言え、ほぼ日本の感覚に近い。

### 【背景・結果要因】

- 同エリアの多くの方は、ほぼ毎日、毎食、ご飯を主食とした食事をしている。

特に「夫や息子はご飯が大好きなため、食事にご飯がないと満足感はかなり低い」と、欠かせないものと言える。

- また、「炒飯」はもちろん、「菜飯」、「泡飯」、等、ご飯を主とした料理は生活に定着していることから、日本人と同程度に、ご飯が食事の中心的なものであることがうかがえる。

- さらに、母の手料理として定番の「魚香肉絲(イーシャンロースー)」や、「回鍋肉」、「麻婆豆腐」といったご飯にのっけて丼ぶり風に食べるもの、「豚の角煮」、「スペアリブの甘酢煮」、「卵・トマト炒め」、「じゃがいもとピーマン・ナス炒め」等の白いご飯に合う中国料理が好きなものとしてあげられており、ご飯と相性のよいおかずの人気は高い。



## 豆豆知識① 「菜飯(ツァイファン)」、「泡飯(パオファン)」

◆ **菜飯(菜飯ツァイファン)**は、上海の家庭料理で、青菜の炊き込みごはん。青菜は、チンゲン菜、小松菜等。青菜以外に火腿(中国ハム)の薄切りを加えたものも好まれる。肉料理と一緒に食べるには、青菜だけのほうがあっさりとして合うとのこと。

◆ **泡飯(泡飯パオファン)**は、同様に、上海の家庭の食べ物。白ごはんに水を入れて、沸かすだけのおかゆ的なもの。味付けは特にせず、大根やキュウリ等の漬物と食べると一層美味しいとのこと。

なお、レストランで注文すると、さすがに白いごはんだけでは料金設定が難しいのか下記のような具入りのものとなるようだ。



レストランの泡飯

## 豆豆知識② 白いご飯に合うとあげられた代表的な家庭のおかず

### 魚香肉絲(魚香肉丝ユーシャンロースー)

- ◆ 中国の大衆食堂や学食で人気の定番料理。ピリ辛の四川料理が発祥。魚ではなく、豚肉を細切りにしているが、魚を漬け込んで作った中国の唐辛子ラーチャオを使っているのがこのような名前となっている。ご飯によくあうので、中国ではどんぶりのようにして、ご飯の上にかけて食べる人が多い。



### スペアリブの甘酢煮

#### (糖醋排骨タンツーパイグー)

- ◆ 上海人の定番中国料理。蜂蜜のこってりした甘さと酢のさっぱり感のバランスが決め手とのこと。ご飯にもおつまみにも、子供から大人まで人気の料理。





# 1. 「ご飯」に対する意識・価値観

## 2) 白いご飯そのものを味わう食習慣はない。

- 中には「卵かけご飯」を食べという人もいるが、既述したような食べ方であることから推測すると、概ね、ご飯そのものを味わうというよりは、少し濃い目の味付けのおかずと一緒に味わうという食べ方が基本と言える。

### 【背景・結果要因】

- 生卵を食べる習慣はほぼ中国ではなく、かつ安全性に対する不安は大きい。「日本に旅行した時に食べた」、「アニメで見た」程度で多数派とは言えない。
- 好きなご飯料理として広東風の炊き込みご飯(土鍋ご飯)も人気。



- また、ご飯＝高カロリー＝太る、との印象を持っている人もおり、ご飯は好きでもネガティブなイメージを持っている人も存在。



# 1. 「ご飯」に対する意識・価値観

## 3) ただし、ご飯の位置づけ、意識・関心はそもそも高い。

- 既述したように、ご飯を中心とした家庭料理が多いという実態をはじめ、「大晦日の最後の締めにはご飯を食べる」、「大切なお客様に食事をだす必要がある時は高価な日本米を買う」、「子供には健康や安全を考えて日本の米を食べさせている」等、味うんぬん以前に、中心的な食材であると言える。

### 【背景・結果要因】

- 加えて、最近では「ふりかけ、納豆、お茶漬け、カレーライス、牛丼、天丼、うな重、寿司・・・」といった日本のご飯もの料理・素材を、日本に旅行した際に食べたり、おみやげでもらったり、話を聞くことが増えており、存在感は引き続き高いよう。

また、上海の高級百貨店「久光百貨店」や、「シティスーパー」、「シティショップ」といった輸入物中心のスーパーや、最近では越境EC等、現地にいながらにしてこれらの材料を入手できる方法が増えたこともあって、日本のご飯ものの料理が浸透しつつあるようだ。



久光百貨店

### 豆豆知識③ お皿やお弁当を彩るご飯の食べ方

#### パンダカレーからキャラ弁(卡通便当)

- ◆ 数年前にカレーライスの普及の過程で、俵型おにぎりをパンダのように海苔で飾り付けた「パンダカレー」が一部で流行した。

その後、日本が好きな中国人の中で、日本同様、キャラ弁がちょっとしたブームになり、今回の参加者からも発言があったが、自分用にしたり、子供達に持たせることもあるようだ。

- ◆ ちなみに、中国では小学校は基本的には給食。中学、高校になるとお弁当の学校もあるようだ。



# 1. 「ご飯」に対する意識・価値観

## 4) 普段は東北米を食べる人が多いよう。

- 毎日、毎食、夫や子供達の食べる量を考えると、味と価格のバランスから「東北米」が人気のよう。

上海で収穫する「崇明」も一定程度人気はあるが、中国米に対しては安全性の面でやや不安を感じているよう。

- ばらつきはあるが、5～10kgのものを、配達してもらえるネットやスーパーで買っており、1kgあたり10～12元程度の価格とのこと。

### 【背景・結果要因】

- 久光百貨店のような地元の高級デパートでなら中国産でも安心だが価格はその分高いので、結局はネットやスーパーで購入する人が多いよう。

### 【天猫(Tmall) 東北米 人気トップ3】※ジャポニカ米のもの

「盘锦米」  
5キロ29.9元  
累計販売数：  
91,677個

「長粒香米」  
5キロ45元  
累計販売数：  
45,960個

「秋田小町」  
5キロ45元  
累計販売数：  
14,820個

## 2. 炊飯器で炊いた「ご飯」の評価より

### 1) 見た目・香り・味とも高く評価。普段食べているご飯との違いは明確。

- 「みずみずしく、つやのあるふっくらしたご飯粒の見た目」、「自然の稲穂のようなやさしく、しっかりした香り」、「一粒一粒のもちもちした適度な噛みごたえ」、「米本来の甘い味わい」など、普段食べているご飯との差が感じられている。

普段はご飯だけを食べるということはほとんどないようだが、「これならご飯だけでも美味しいと感じられる」との声も多くあげられた。

#### 【詳細・背景ポイント】

- 特に、ご飯全体の塊としての味・香りの良さに留まらず、**「米粒1つ1つ」に対する、「つやつや、ふっくらした美味しそうな見た目」、「べたべたではなく、歯にくっつかないくらいの適度な粘性・柔らかさのもちもちした歯ごたえ」**には普段食べているご飯にはない違いが感じられている。「土鍋で作ったご飯」、「母の味」と感じた人もいた。
- また、粒の大きさがそろっていることも、見た目や噛み心地が高く評価。他にも「おかゆにした時に粒がしっかりと残っていそうでよい」といった粒がしっかりしていることの評価や、「寿司を食べるなら日本の米がよい」とのこと。  
一部で「少し固い」、「子供には固いかも」との意見もあった。
- 食べるとともに食欲も増すようで、試食の「完食」、「おかわり希望」が多く、高い満足感が得られたよう。
- また、日本米に対しては、「産地によって味や価格が違う」、「北海道や新潟のものがいいらしい」等の知識もある。

## 豆豆知識④ 中国でも人気の「深夜食堂」

### 「深愛食堂」という番組がある

- ◆ 今回の試食を通じて、日本のテレビドラマ「深夜食堂」を連想する人が何人かいた。これは中国人の中でも人気のよう。今回提供したご飯と味噌汁のシンプルなメニューと、ドラマの雰囲気マッチしたようだ。
- ◆ この番組そのものが中国のテレビで放送されているわけではないが、中国の動画サイト(中国のユーチューブと言われている「优酷」や「土豆」、中国のニコニコ動画「哔哩哔哩」等が有名)、では多くの日本のテレビ番組が、人気具合によるが、ほぼ翌日くらいには字幕入りでアップされており、ネットで見られているよう。
- ◆ なお、中国オリジナル番組として、類似の「深愛食堂」がある。

## 2. 炊飯器で炊いた「ご飯」の評価より

### 2) 美味しいご飯の基準は日本とほぼ同じ

- 「米独特の甘み」、「もちもちした歯ごたえ(中国では『Q弾(キュータン)』という)」、「粒がそれぞれ独立」、「つやつやした見た目」、「みずみずしさ」、「豊潤な香り」といった、味だけでなく、**触感・見た目・香りで心地よく感じる要素が、美味しいご飯の基準**としてあげられた。

#### 【背景・結果要因】

- さらに、近年の日本製の炊飯器ブームもあってか、「炊飯器の良し悪し」が美味しさに大きく影響するとの意識が強い。ローカルブランド大手の「美的」では不十分と感じており、「象印」や「松下電器」の製品を高く評価。
- 自身でもご飯を炊く際に、見た目・味がおいしくなるような工夫をしている。「オリーブオイルを少し垂らして炊くと、つや、明るさや透明感がでる」、「トマトを入れて炊くと美味しくなる」などがあげられた。
- 反対に美味しくないご飯に関しても、上述の裏替えのだが、「ネバネバ」、「歯にくっつく」、「明るくない」、「香りが弱い」、「みずみずしくない」等があげられ、日本人と同じような評価基準となっている。



## 2. 炊飯器で炊いた「ご飯」の評価より

### 3) 現状の2kgで百数十元という価格は、やはり毎日食べるには高い印象。

- 普段家で食べているお米は中国産で、1Kgあたり10～12元くらいであり、数倍の差もあるため、毎日食べるご飯としては、現状では許容されにくいといえる。

#### 【詳細・背景ポイント】

- 既述したように、普段食べているクラスのご飯でもより美味しく食べられるように、「つや・透明感を出すために炊くときに油を少し加えたり」、「トマトと一緒に炊いたり」など、いろいろな工夫をしているので、現状食べているご飯に対して大きな不満はないと言える。

また、今回の対象者からの発言ではないが、中国産の米、特にジャポニカ種である東北米の評価は概ね悪くないようで、日本産の米の代替品としてある程度の役割を果たしているように推測される。

価格に加えて、これらのことも日本産の米でなくてもいいんだと自身を納得させる要因になっていると考えられる。

- 収入が多く、生活や食事への出費許容の高いパワーブロッカークラスでは、「100元/2kgくらいでもよいかも」との反応も一部ではあった。ただし、自分達の親、50才以上くらい、クラスではご飯にそこまでお金を使うということはまずはないとこと。



## 2. 炊飯器で炊いた「ご飯」の評価より

### 4) 毎日食べるというより、特別な時に食べられればよいとの印象が強い。

- 既述したようにかなり高い評価だが、やはり絶対的な価格が高く、また、毎日食べるご飯としては良過ぎとの印象もあって、普段使いの米としては考えにくいよう。

「春節」、「年配の人への贈物」、「大切なお客さんが来た時」、「よいおかずを買った時」、「大晦日の締めのご飯に」・・・などの特別な日・場面で食すご飯という意識が、既に持たれているようである。今回の試食でも美味しいと感じたものの、やはりこの意識は再確認されたようだ。

#### 【詳細・背景ポイント】

- 日本に旅行した時などに食べたり、お土産で買ってくるなど、なんらか、日本産の美味しいご飯は食べた経験もあり、ある程度価格感も持っているようで、味と価格の両面で、特別な時に食べるご飯という仕分けが無意識のうちにされているようにうかがえる。
- 今回の試食で改めて美味しさを再実感したものの、この仕分け感を覆すような新しい要素は感じさせられなかったようだ。

## 2. 炊飯器で炊いた「ご飯」の評価より

### 5) 「ふりかけ」など、ご飯をより美味しく食べる提案は受容拡大に効果的。

- ふりかけは、それぞれの味そのものの良さや色合いに加えて、ご飯の柔らかさに対してのふりかけのかさかさした硬めの刺激がほどよいよう。食欲がさらに進み、ご飯だけで食べるよりかなり満足度は高まるようだ。
- 「2kgで150～160元でもいいかも」、「ふりかけとセットなら買いたくなる」等と発言もあり、結果として、利用意向・許容価格も高まった。

#### 【詳細・背景ポイント】

- さらに、魚、肉、野菜、のり等々、いろいろな栄養がありそうな点が評価され、「ご飯をあまり食べない子供に食べさせるのによさそう」とのこと。  
また、魚系、肉系等といろいろな味があって好きなものをいろいろ味わえるなど、ご飯が美味しくなって食欲がでる点が好評価となった。
- 各味の好みは人によるので一概には言えないが、「明太子味」など海鮮系に対しては魚臭さや、金魚の餌のように感じたり、「肉味噌味」にはしょっぱさが強いと感じたり、「梅しそ味」には最初はずっぱい等、最初はネガティブな感想を持ったものもあったが、少し食べると慣れて、反対に食欲が増すようだ。
- 他に、海苔、わさび、海老・カニなどの海鮮味などを望む声もあった。
- 以上より、ふりかけだけでなく、ご飯をより美味しく食べるための日本の食材としては、「佃煮」、「漬物」・・・などもポテンシャルが期待でき、ご飯の受容拡大のきっかけになりうるかもしれない。

## 2. 炊飯器で炊いた「ご飯」の評価より

### 5) 「ふりかけ」などのご飯をより美味しく食べる提案は受容拡大に効果的。

#### 【詳細・背景ポイント】(続き)

- 最近の訪日時のお土産として「ふりかけ」や「お茶漬け」、「炒飯の元」(永谷園など)等が一部で人気になっており、「ご飯を美味しく食べられるものに関心あり」という追い風もあり、ふりかけがどのようなものかは見ただけでほぼわかるよう。
- 中国米は、より柔らかかったり、粒それぞれがくっついている感覚が強いので、ふりかけを使っても今回の日本米の試食ほど美味しくは感じにくそうとの印象が持たれている。
- なお、一部では、「美味しいが、ふりかけでご飯の良さが感じにくくなる」との意見もあった。

### 3. 「パックご飯」の評価より

#### 1) どのような商品かは概ね理解されている。

- 中国でも電子レンジで温めて食べるレトルト系のご飯商品があるせいか、パッケージのデザインや「要加熱」の文字等をみれば、どのように作るものかはほぼ理解されている。

#### 【詳細・背景ポイント】

- 食べたことがある人もいるが、よくわからない人も存在するが、ある程度どのように調理すればよいかは現行パッケージのままでも伝わるよう。
- 一方、今回の試食品(ウーケ)のパッケージある、「富山県北アルプスの天然水仕立て ふんわりごはん」は、若干の勘違いもあるが、読める漢字から「富士山の天然水」でできたご飯と評価された。また「100%」、「添加不使用」の表示からも米だけの混ぜり物のない商品と理解され、好印象となった。

### 3. 「パックご飯」の評価より

2) ただし、値段の割に大して美味しくないものといった先入観がもたれているよう。

- 韓国製、国産等を食べたことがある人だけでなく、既に食生活に一定程度浸透しているレトルト食品を連想するのか、「値段の割には、ほどほどの味で、特に美味しいわけではないもの」との先入観が、強弱はあれ、普段から持たれているようだ。

#### 【詳細・背景ポイント】

- 試食後の「想像していたより美味しい」という反応からうかがえるが、食べる前は、「すぐできて便利だが、あまり美味しい印象のない、電子レンジでチンすれば食べられる、値段の手頃な(レトルト)商品の1種」と思われがちだ。

後述するが、非常食的なイメージも強いため、新鮮なご飯という印象はない。また、出来上がったものを再度温めるという何度も火を通す点には、「柔らかすぎる?」、「味や香り等の良さが失われている?」との先入観もあるよう。

- 利用シーンとしては、「姑が怠けて、ご飯を炊かずにこれを食べさせる」ようなシーンが想起されるようだ。

### 3. 「パックご飯」の評価より

3) 一般消費者は、味等について炊飯器で炊いたご飯と大きくそん色はないと評価。

- ネガティブな先入観のせいもあってか、思っていた以上に美味しいと好評価。

#### 【詳細・背景ポイント】

- 冷ます時間が短かったり、食べる前に混ぜなかった等の調理上の不適切さもあって、「水っぽい」、「柔らかすぎる」、「高齢者向け」、「子供向け」いったマイナス評価もされたが、「粒の独立度合」、「もちもち触感」等については炊飯器で炊いたご飯と大きな差はないと評価された。
- 一方、「200gでは少ない、最低1.5倍は必要」、「香りが無い」、「色が黄色かかっていて新鮮さが感じにくい」との気になる点もあげられた。

4) ただし、パワーブロガーの評価は厳しい。

- 日本の米ならではの味、香り、見た目等の美味しい特徴がなにもないと評価。

#### 【詳細・背景ポイント】

- 「柔らかすぎる」、「香りがしない」、「粒1つ1つの存在感がない」など、日本の米の良い特徴が何も感じられないとのこと。そのため「子供には積極的に食べさせたくない」との印象もあるよう。
- 「くまモンのパッケージにする等、ブログにアップすると反応がありそうなものなら買うかもしれないが、食べないかもしれない」との発言もあった。



### 3. 「パックご飯」の評価より

#### 5) 形態・保存方法・作り方から、普段使いでない、補助的な商品として認識。

- 従来のレトルト食品等に対する印象と同様、普段使いのものではなく、「忙しくて準備できない時」、「残業時会社で」、「東南アジア等の食事が便利でなさそうな地域への旅行時の緊急食」としての印象が強い。

このことは、量がそれほど多くない点からも感じられているようだ。さらに、パワーブロガーにとっては味が極めて普通であることも要因と推測される。

#### 6) 長期保存可能にはやや不信。

- 特に常温での長期保存に対しては、乾物ならまだしも、水分が含まれている商品で可能なのか？と気になるようだ。

- 「常温で1年程度保存可能」ということに対しては、取り扱い上魅力的な特徴ではあり、無菌でパック詰めしているから大丈夫との理屈はわかっても、気持ち的には「防腐剤等が入っているのでは？」と猜疑心もあるようだ。

### 3. 「パックご飯」の評価より

7) 一般消費者は、品質の高さは認めるものの、補助的な位置づけであるため20元くらいが上限。

#### 【詳細・背景ポイント】

- 試食後の品質の高さからそれほど安いものではないと感じてはいるものの、普段使いではないことを考えると1パック20元程度が許容の上限価格のようだ。

また、実際にはプラス何かおかず類を買わなくてはならないので、20元以上の金額では、普段の1食当たりの費用を大きく上回ってしまうとのこと。

8) パワーブロッカーは、妥協して15元までと厳しい評価。

#### 【詳細・背景ポイント】

- ほぼ評価ポイントがないため、一般消費者よりは価格には厳しい結果となった。価値を認めているふりかけがついていたとしても許容度があがることはないよう。

9) プラスチック素材っぽいパッケージに、一部の人は不安を感じている。

- 最近の技術の発展を考えれば気にならないとの人もいるが、本体や蓋カバーのプラスチック素材のものに対しては、電子レンジの熱で有害な成分がでるのではないかとの先入観・心配があった。

特に子供に食べさせるということを想定すると不安が高まるよう。

## 豆豆知識④ 「中国の方便(便利)米飯」

◆ 中国でも、温めて直ぐ食べられるご飯は、レトルトや冷凍食品など多くある。ただし、概ね、「値段は決して安くないにも関わらず、味はそれほど美味しくない」との印象を持つ人が多いよう。

電子レンジで温めるタイプの「中華丼」  
3個7.5元



出来上がリイメーヅ

冷凍「肉ちまき」  
2.3元



レンジ対応  
375g 13.5元



レンジ対応  
320g15.8元～



手動加熱式  
420g 17.8元



260g 3.5元

## 4. 「米菓」の評価より

1) 「ちょっとお腹が空いたときのおやつ」として認知されている。

- 日本のテレビドラマの中で食べているシーンを見たことがあるなど、どのようなものであるかはある程度認知されている。

そのようなシーンでもよく登場するせいか、一番典型的でわかりやすいのは、醤油味の大きな海苔がついた丸いせんべいのようだ。

### 【詳細・背景ポイント】

- 何かをしながら食べているシーンが多いせいか、同じ様に家で「映画を見ながら食べる」、「お茶と一緒に食べる」といった食シーンがイメージされている。中には「かばんの中に常備して外出時に歩きながら食べたい」との人もいた。
- 分けやすいという点もあって、日本に旅行した時のおみやげとして活用している。

2) 揚げた商品もあるため、ダイエット上の不安が一部で感じられている。

- 「焼いたものは健康的」との判断をしているようだが、各米菓が揚げたものか、焼いたものかはあまり区別がつかないよう。

### 【詳細・背景ポイント】

- 最近話題の「グルテンフリー」ということに関しては、中国ではまだ話題にはなっていないようでピンときていないが、アレルギーがでないということにはよい印象があるよう。



## 4. 「米菓」の評価より

3) 試食はほぼ完食。「香ばしさ」、「サクサク・バリバリした触感」、「それぞれの味」が特に評価された。

- 他にも、こんがりと焼けた色や、せんべいの丸い形から、味がしみ込んだ美味しさや安心感を感じるようで好評。
- また、素朴・シンプルなみかけ・パッケージからか、素材・製法の「安心・安全」も感じられるようで、子供に食べさせてもよさそうとの印象。

### 【詳細・背景ポイント】

- 醤油味、えび塩味、醤油ベースのザラメ付き、いずれも好評。特にザラメタイプは、甘さとしょっぱさの混合に対して特に抵抗はなく、評価は高く、また散らからないザラメの粒には驚きのよう。
- 堅いけど、中国の類似商品は中が空洞が多いが、これは中までぎっしりとつまっており、噛むと香りも味わいがある。
- ザラメのものは、砂糖の粒の見た目はカロリーが気になるが、食べると、多くが美味しい・お茶等にも合うと納得。
- 日本酒のつまみとしての提案があり多数が納得。

## 5. 「日本酒」の評価より

### 1) 「白酒」に似ているためもあってか、強いお酒との印象もある。

- 米菓同様、日本のドラマ等の中でも飲んでいる場面を見るので、お酒であることは認知されている。

その中での酔っているシーンの影響もあろうが、無色透明な点は中国のアルコール度数の高い「白酒」と似ており、強いお酒との印象を持つ人もいる。

#### 【詳細・背景ポイント】

- 梅酒と比較しての反応が多く、梅酒は既に飲用経験済みの人が多いよう。
- 日本でのお土産として買ったことはあるが、味の差がわからないのため、ボトルのきれいさかわいさといった見た目重視で買うことが多いとのこと。

### 2) 喉がか一っと熱くならない点で飲みやすいお酒との評価。

- 少し甘く、辛くなく、やさしい、なめらかな飲みやすさを評価。そのためか、女性同士でおしゃべりしながらの、ドラマのワンシーンのような飲み方が想起されている。

#### 【詳細・背景ポイント】

- 試飲した中では、醸造<純米<純米大吟醸の順で「酒っぽい濃さを感じる」との評価や、「ちょっと薄い感じで飲みやすさは醸造が一番」等、好みはばらついた。
- 「米菓に合う」、「肌によい」等の提案には納得し興味を示した。
- 普段は「白酒」以外だが、あれこれと飲んでいるよう。

## 【参考】PRビデオの印象

- 次の6種のPRビデオに関する主な印象は以下の通り。

### 【提示ビデオ「ご飯関連」】



1.米全体



2.精米



3.食べ方



4.パックご飯(2回目  
体験会以降提示)

- 1) 食べたいと思う気持ちを直接喚起できたのは、いろいろな丼ぶり料理が紹介されている「3) 食べ方」編。
  - 食べたことがありどのようなものかわかるということもあろうが、「海鮮丼」、「牛丼」等の人気が高かった。
- 2) 別途補足説明をしたせいもあるが、米のサイズの自動選別、粒揃等に日本の米の手がかかっていること、こだわりは伝わったようだ。
  - 何か名称があると覚えやすく拡散しやすいとのこと。
- 3) 自然や田園風景、落ち着いた「静か」な画像に好ましさを感じていたものの、**概ね中国と似た景色となるため、日本らしさはやや弱いと感じられたよう。**
  - 全体の基本的な背景となっている、自然を背景にした映像については、安全や安心を想起させ、製品の安心・安全にもつながっているが、「(青空以外なら中国でもありがち)」といった印象が強いようで、やや新鮮味や感動は弱いよう。

## 【参考】PRビデオの印象

### 【提示ビデオ「米菓、日本酒」】



5.米菓



6.日本酒

- 4) 日本酒製造工程の清潔感のようなものからか、ピュアなお酒という印象が感じられたとのこと。
- 5) 特別な映像よりもこれらの商品が日本人の生活に密着していてなくてはならないもの。といった場面の方が興味を感じやすい。
  - 普段の生活シーンだけでなく、祭り等の生活に根付いた文化との接点も興味深いよう。
- 6) 全般的に、ナレーションは日本語・字幕でよく、逆に、そのままの言語の方が輸入品的な印象があって好ましいようだ。
  - なお、中国語の吹き替えであっても、あまり大げさな喋り口調ではなく、2回目から追加提示した「4) パックご飯」のナレーションのような自然な口調の方が聞きやすいよう。



## IV. 拡散結果

- 体験会後に、微博(weibo・ウェイボ—)、微信(we chat・ウェイシン)等のSNSの自身のアカウントで発信した主な事例とそれらのポイントをまとめた。
- 閲読数、リツイート数、コメント数、いいね！数は、参加者から連絡を受けた時点のものあり、その後数値が増減しているためあくまで参考値。

## 拡散総論 ① 拡散内容の傾向

- 今回の試食を通じて感じた点のうち、下記点を中心に拡散された。強く印象に残り、かつ、中国人の友人・知人に伝えるには効果的なポイントと言えよう。
  - ① 「もちもちとした柔らかさがありながらも、ほどよい噛みごたえがある点」に、日本のご飯の美味しさを強く感じている。その結果、**ご飯だけでも食べられる**とも感じていた。
  - ② そして、このような満足を感じてもらうために、「**1粒1粒のサイズを揃えている**」ことを中心に、**匠・職人的な作業工程**にも強く感動したようだ。
  - ③ 今回は、富士山の軟水を使って炊いたご飯を提供したが、そのことと合わせて、**安心・安全も連想**したようで、強く感じた甘みのある美味しさと合わせて、結果として**子供に食べさせたい**と強く感じたよう。
  - ④ さらに、ふりかけに対しては、ご飯の美味しさが一層高まる、とても満足度できるものと感じられており、「**飯宝(飯宝)**」との**愛称**で伝える人もいた。
  - ⑤ パックご飯に対しても、早速自宅で試した人もおり、**自分一人用の美味しい食事を作るにはとても重宝**しているようであった。
  - ⑥ ご飯中心の拡散ではあったが、米菓や日本酒に対しても、上記の匠・職人的な**日本らしいこだわり感**と合わせて、味そのものも高く評価している。

## 拡散総論 ②拡散量(推測)

### 1) パワーブロガー

- パワーブロガー10名が微博(weibo・ウェイボー)・微信(we chat・ウェイシン)を通じて情報拡散を行った。
- 微博での拡散数は、合計724万人のフォロワーに対して、のべ**308万人**に閲読された。総いいね！は3,193人。
- 微信では、およそ**3.5万人**に拡散し、微博の閲読数と合わせると**合計で約312万人に拡がった**と言える。

うち、微信の閲読者はSNSの性格上、友人・知人であるケースが多いので、信頼度の高い情報として閲読していると言える。総いいね！は668人。

### 2) 一般参加者

- 一般参加者30名では、微信を通じてのみの拡散だが、約**1.5万人**に信頼度の高い情報として伝える事ができた。総いいね！は541人。

**合計でおよそ313万人に拡散した。**



微博



微信

## 参考 パワーブロガーの微博 (weibo・ウェイボー) 拡散結果

参加者名	フォロワー数 (人)	今回の閲読数 (延べ人数)	リツイート数	コメント数	いいね! 数 (人)
A	111万	31万	382	477	328
B	25万	22万	161	132	217
C	77万	25.3万	497	504	514
D	52万	26万	52	61	111
E	100万	31.4万	278	260	322
F	88万	66万	335	322	217
G	57万	47万	981	305	520
H	60万	18万	420	295	302
I	102万	26万	449	386	261
J	52万	16万	414	205	401



## 参考 参加者の微信 (we chat・ウェイシン) 拡散結果 1回目

■午前 一般	友人登録数 ≒拡散数	いいね!数(人)	コメント数
A	300	46	6
B	700	36	8
C	1,000	7	1
D	300	9	2
E	1,000	15	1
F	400	102	19
G	400	88	10
H	100	4	7
I	300	8	5
J	300	14	2

■午後 一般	友人登録数 ≒拡散数	いいね!数(人)	コメント数
A	300	1	4
B	600	0	4
C	200	7	3
D	300	18	2
E	200	9	2
F	3,000	12	6
G	300	3	0
H	300	20	3
I	600	26	4
J	200	0	4

## 参考 参加者の微信 (we chat・ウェイシン) 拡散結果 2回目

■午前 一般	友人登録数 ≒拡散数	いいね！数(人)	コメント数
A	400	2	3
B	200	2	11
C	500	22	27
D	400	5	4
E	200	5	3
F	300	5	5
G	300	18	8
H	500	8	2
I	1,100	14	2
J	300	35	6
■午後 PB	友人登録数 ≒拡散数	いいね！数(人)	コメント数
A	4,400	68	44
B	2,500	76	20
C	3,700	88	83
D	2,000	14	10
E	4,500	63	31
F	3,900	95	51
G	3,100	83	29
H	2,200	64	49
I	4,000	77	35
J	4,500	40	11

---

# 上海1回目(11/6)

※ 以下は、実際の発信内容とそれに対するコメントのうち、特徴的なものを抜粋。

# 1. 一般生活者の発信事例 ①唐様 ②李様



今回日本の食品試食会に招待されたよ。とっても盛り上がっていて楽しかった。日本人が匠の精神を持っているからこそ、私達が美味しい日本の食べ物を食べられるんだね。  
いいね:46

体験会とってもよかった。米菓超美味しくて、とても凝って作られている。ご飯も一粒一粒がもちもちしている。大きさが均一でツヤがあったよ。あとお酒の山田穂には美容効果が有るんだって。  
いいね:15



微信(we chat・ウェイシン)



# 1. 一般生活者の発信事例 ③王様



北海道のななつぼしは食感がとても素晴らしいよ！  
いいね:102

微信(we chat・ウェイシン)

# 1. 一般生活者の発信事例 ④李様 ⑤周様



会場ではお酒を自由に飲めたよ。このお酒はみんな一番気に入りそう。

いいね:8  
コメント:

- どこでやっているの
- 本人:このイベントは公開されているやつじゃないのよ
- 日本酒飲んでみたい!

富士山から来たお酒と米菓だよ。とても美味しかった。社長自らお米と米菓の制作過程を紹介してくれていたよ。とても良かった!

いいね:14  
コメント:

- 本当に美味しいの? 食べた感じどう?
- 本人:これは富士山の水で炊いたお米だよ。もちもちしている。米菓の味もとても良かった



微信(we chat・ウェイシン)

# 1. 一般生活者の発信事例 ⑥魏様⑦楊様



みんなにとっても美味しいお米をオススメするよ。遠慮しないで。みんながお金を使うのが私の喜びなのよ笑

コメント:

- 私が買うように惑わさないで
- 本人: 早く買いに行って!
- ちょうどお米を買うタイミングだったのよ。
- 酷すぎる。私は節約家なのに(こんな高そうで良さそうな商品を紹介するなんて)

とても弾力があるけれど、柔らかくもちもちしていてみずみずしい。富士山の水で炊いたご飯は香りが素晴らしく、美味しい。

コメント:

- お米の味はどう?
- とても美味しい。香りがよくて、口当たりが柔らかい。もちもちしていて消化しやすそう。子供が食べるのにも適しているよ



微信(we chat・ウェイシン)



# 1. 一般生活者の発信事例 ⑧石様⑨張様



ご飯はとてもおいしかった。おかずが無くてもご飯だけで食べられたよ。親切にもレシピまでくれたので、家に帰って勉強しなきゃ。

“日本農林省お米体験会”日本のお米が香り高くてもちもちとしている秘密は何でしょう？まずは、汚染されていない軟水。それとお米の選別技術の高さだよ。あと、ピンクの瓶のお酒は、乙女心がいっぱいたまらないね。美容効果もあるそうでとても気に入ったよ。

いいね:20  
コメント:

- 秘訣は炊飯器なんですよ
- 本人: そうだね。炊飯器も重要な要素の一つだよ
- この体験会どこでやってたの



微信(we chat・ウェイシン)



# 1. 一般生活者の発信事例 ⑩石様



微信(we chat・ウェイシン)

週末はいい酒と米菓をセットで頂いたり、動画を見てお茶とかしたいね。

白鶴のすっきりした口あたりはぱりっとしたせんべいによく合う！うっかり午後ずっと食べてしまった。お腹いっぱい幸せ！ランニングに行かないと・・・

いいね:26

## 番外 参加者発信を見た人からの問合せ



微信(we chat・ウェイシン)

左図: 体験会参加者のSNS発信内容を目にした人が、お米と水と炊飯器を購入したいと問い合わせて来た。

日本米のニーズはあるが、中国国内では、まだどのお米を選べばいいか、どのような炊き方をすればいいかなど知られていない模様。

---

# 上海2回目(11/26)

※ 以下は、1回目と同様実際の発信内容とそれに対するコメントのうち、特徴的なものを抜粋。

# 1. 一般生活者の発信事例 ①範様②張様



農林省のお米体験会。こういうイベントは公式感があれば有るほどいいね。ご飯は味わう度にとっても自然な風味がしました。炊飯器はメイドインジャパンで、ご飯を炊いたお水も富士山から取った軟水だよ。完璧さを求める日本人のプロ精神だね。米菓・日本酒もいい味！素晴らしいイベントだった。

日本の米酒+米菓+北海道のお米～ご飯の味はとてもよく、お酒もとっても美味しかった。お米にふりかけをかけたら、ご飯いっぱい食べられちゃいそう。

いいね: 18  
コメント:

- 面白かった？
- 本人:面白かった！
- 日本のお米確かにいいよね
- 本人:うん。今日味わってきた
- 大醸造飲んでみたい



微信(we chat・ウェイシン)



# 1. 一般生活者の発信事例 ③項様④陳様

霓虹的大米和清酒👍看了其制作过程更是感叹何为匠心❤️



2016年11月26日 15:09 删除



日本のお米とお酒いいね！商品の制作過程を見たら、更に匠の心に感嘆するよ！  
いいね:5

日本のお米体験会。とても素敵なイベントで、面白い体験ができた。日本のお米がまさか粒の大きさまで揃えられているなんてびっくり。  
いいね:14

中国移动 11:18 89%

完成 详情

日本大米体验会，好玩的活动，好有趣的体验，日本大米竟然连大小都挑一样，这点太让我惊奇了



2016年11月26日 22:20



下次有活动还参加吗👍 11月26日 22:25

11月26日 22:25

评论

微信(we chat・ウェイシン)

# 1. 一般生活者の発信事例 ⑤ 史様



先日もらったものをシェアするのを忘れてた！高級なお米はみんなで集まった時に食べるつもり。お酒は今週お父さんが来た時に一緒にのんで盛り上がりそうかな。みんな知ってると思うけど私は食いしん坊なので、おせんべいはすぐに無くなっちゃった。食べ足りないね。持ち運びできるご飯は私の次の旅行用かな。

いいね:11  
コメント:

- とってもよさそうだね
- 美味しそう
- わぁこんなに便利なんて食いしん坊への朗報じゃない
- 食べたい食べたい
- とっても良さそう！どこで買ったの？

微信(we chat・ウェイシン)

# 1. 一般生活者の発信事例 ⑤ 史様



微信(we chat・ウェイシン)

※この参加者は体験会の間、微信(we chat・ウェイシン)に何記事も配信してくれていた。以下内容の抜粋。

日本酒は、真ん中の小さいのが一番高いやつ。でも私が一番好きなのは右の。私はお金持ちになる運命にないようね(泣)

日本のお米はとってもとっても美味しい。だから中国人も日本にわざわざ行って炊飯器を買って帰るんだよね。でも一番重要なのは食材だって気づいてないね...

日本から来たお米を盛るプロのお兄さん。彼のお陰でパックご飯もより美味しくなった気がする。いいね。

日本酒はすっきりしていて香りがよく、潤いがあります。心を込めて作られていて、口当たりがよくて辛くないです。

日本のお菓子に目がない私(泣)毎回日本に行く度に沢山買って帰るのよ。今日もとても沢山食べちゃいました。サクサクしてて美味しい。

## 2. パワーブロガーの発信事例 ①

11月28日 13:20 来自 iPhone 5  
 从来不知道空口吃原来也能这么美味，今天尝试了来自北海道重七星日本产米，烹煮过后的米粒圆润光亮，吃在嘴里Q弹地带着淡淡的甜味，配上拌饭料就算平时不爱吃饭的我也能吃上两碗。还有用它做成的即时饭，绝对是单身人士的方便选择。爱喝酒的宝宝可以去喝日本酒白鹤淡丽纯米和白鹤山田穗，口感清... 展开全文

おかずなしでご飯を食べたこと無かったけど、まさかこんなに美味しかったなんて！今日は北海道のななつぼしという日本のお米を試食したよ。炊いたお米はもちもちしていてツヤがある。口に入れると噛みごたえがあり、仄かな甘みを感じるね。ふりかけをかけると普段あまりご飯を食べない私でも2杯食べれました。あとパックご飯は、独り身にはとっても便利な商品。お酒が好きなみんなは、日本酒の白鶴淡麗純米と白鶴山田穂がオススメ。口あたりが爽やかで芳醇な香りがし、日本の米菓みたいなお菓子ととよくあうよ。一気にハッピーな気分！

中国移动 14:07 99%  
 2016年11月28日 11:49  
 相册 1/9

口吃原来也能这么美味，今天尝试了来自北海道产米，烹煮过后的米粒圆润光亮，吃在嘴里Q弹的甜味，配上拌饭料就算平时不爱吃饭的我也有用它做成的即时饭，绝对是单身人士的方便选择。爱喝酒的宝宝可以去喝日本酒白鹤淡丽纯米和白鹤山田穗，配上米饼神马的日式小点，幸福感瞬间爆棚

阅读 47万 推广  
 981 305  
 取消 评论 83 29

阅读数: 47万  
 リツイート: 981  
 コメント: 305  
 いいね: 520

微博(weibo・ウェイボ)

いいね: 83  
 コメント: 29

微信(we chat・ウェイシン)



## 2. パワーブロガーの発信事例 ②

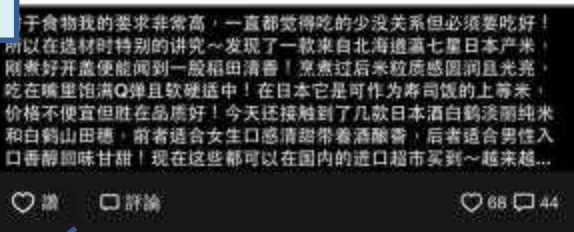


微博(weibo・ウェイボー)

私は食べ物にはうるさいので、いつも少量でいいから美味しい物を食べたいと考えているのよ！なので食材を選ぶときはとても研究しています～。今回日本の北海道のななつぼしというお米を知ったよ。炊きたての蓋を開けた時、お米のいい香りが広がった！炊いたお米はふっくらしていてツヤがあります。食べてみると噛みごたえがちょうどいい。このお米は日本ではお寿司等にも使われる上等なお米なので、安くは無いけど品質がいい！今日は他にも数種類の日本のお酒、白鶴淡麗純米と山田穂を飲んだよ。前者は、女性向けで口当たりが爽やかで甘いお酒の香りがする。後者は男性向けで、芳醇な香りが味わい深いね。今これらの商品は中国国内の輸入スーパーとかで買えるよ。どんどん便利になってくね。

閲読数: 31万  
リツイート: 382  
コメント: 477  
いいね: 328

いいね: 68  
コメント: 44



微信(we chat・ウェイシン)

## 2. パワーブロガーの発信事例 ③

11月27日 22:43 来自 iPhone  
虽说教练让我少吃碳水，但总觉得每顿饭不吃米饭有种没吃饱的感觉！最近发现了一款来自北海道濶七星日本产米，经过精心挑选连颗粒大小都几乎相同，煮熟过后米粒质感圆润且光亮，软硬适中，还有淡淡的甜味！无论是做寿司还是其他料理都很美味！大米除了可以做饭外，还是米饼和米酒的原材料呢！现场尝试了几款日本酒白鹤淡丽纯米和白鹤山田穗，小酌怡情，适合家中常备哦🍶

阅读数: 26.3万  
リツイート: 407  
コメント: 504  
いいね: 514

いいね: 88  
コメント: 83

虽说教练让我少吃碳水，但总觉得每顿饭不吃米饭有种没吃饱的感觉！最近发现了一款来自北海道濶七星日本产米，经过精心挑选连颗粒大小都几乎相同，煮熟过后米粒质感圆润且光亮，软硬适中，还有淡淡的甜味！无论是做寿司还是其他料理都很美味！大米除了可以做饭外，还是米饼和米酒的原材料呢！现场尝试了几款日本酒白鹤淡丽纯米和白鹤山田穗，小酌怡情，适合家中常备哦🍶

IS IS PAN QUALITY  
のおいしい米。

微博(weibo・ウェイボ)

微信(we chat・ウェイシン)

## 2. パワーブロガーの発信事例 ④

11月28日 15:29 来自 iPhone 7 Plus

✨人森最开心的事莫过于有酒喝有饭吃有三两知己 ✨作为一个真的会在日本买电饭煲扛回来的人，这次的线下体验会真的让我太幸福了！吃到了来自北海道瀛七星日本产米煮出来的白米饭，洒上霓虹特有的饭宝，我一口气吃了两碗！饭粒颗颗饱满，饭粒有光泽，米粒大小都差不多，吃完饭再来上一杯白鹤清酒搭配各式米饼，满足！统统打包带回家～

一番楽しいことは何かといえば、お酒、ご飯があって数人の気の置けない友人がいることだね。日本から炊飯器を担いで帰ってきた人間としては今回の体験会に参加できて本当にハッピー！！北海道のななつぼしを炊いて、日本独自の「飯宝」(※ふりかけ)をかければ、一気に2杯もご飯を食べられちゃいました。一粒一粒がもちもち、ふっくらしていてツヤがあるね。粒の大きさも揃っているよ、ご飯を食べた後の一杯のお酒とおせんべい・・・満足！テイクアウトして帰りました～.

✨人森最开心的事莫过于有酒喝有饭吃有三两知己 ✨作为一个真的会在日本买电饭煲扛回来的人，这次的线下体验会真的让我太幸福了！吃到了来自北海道瀛七星日本产米煮出来的白米饭，洒上霓虹特有的饭宝，我一...

❤ 赞    💬 评论    ❤ 63    💬 31

阅读数: 31.4万  
リツイート: 278  
コメント: 260  
いいね: 322

いいね: 63  
コメント: 31

微博(weibo・ウェイボー)

微信(we chat・ウェイシン)



## 2. パワーブロガーの発信事例 ⑤



微博(weibo・ウェイボ)

冬はご飯を食べてお酒を飲みましょう。日本のオススメ情報を紹介するよ。#美食レシピ#  
六枚目の画像は富山の“インスタントライス”を使った親子丼だよ。食感が本当にいいよ！お米はあつあつで一人分、ちょっとおかずを合わせればOK。一杯のお酒でお腹も心もポカポカに。

いいね:76  
コメント:20

閲読数:22万  
リツイート:161  
コメント:132  
いいね:217



微信(we chat・ウェイシン)

## 番外 パワーブロガーが作った親子丼



パワーブロガーが自身の微博(weibo・ウェイボー)の記事にアップした親子丼。農林水産省のレシピ小冊子を参考に調理されたものである。お米はサンプルとして渡したパックご飯が使われている。



---

# 付. インタビュー時の アンケート他

# 1. インタビュー時のアンケート

## コメに関するアンケート

実施回(1.上海① 2.上海② 3.北京 4.成都 5.大連) 時間(1.午前 2.午後)

名前( ) 年代(1.二十代 2.三十代)

1) このご飯は美味しいか、美味しくないか？	1.とても美味しい	2.美味しい	3.どちらとも言えない	4.美味しくない	5.まったく美味しくない
2) 中国産のお米より少し高いと仮定して、このような特徴のご飯を自宅でも普段から食べたいか？	1.とてもそう思う	2.そう思う	3.どちらとも言えない	4.そう思わない	5.まったくそう思わない
3) ふりかけをかけたご飯は、美味しいか、美味しくないか？	1.とても美味しい	2.美味しい	3.どちらとも言えない	4.美味しくない	5.まったく美味しくない
4) どのふりかけが美味しいか？ ① 最も美味しいもの。	1.P(鮭)	2.Q(鰹)	3.R(明太子)	4.S(肉味噌)	5.T(梅)
② 2番目に美味しいもの	1.P(鮭)	2.Q(鰹)	3.R(明太子)	4.S(肉味噌)	5.T(梅)
③ 3番目に美味しいもの	1.P(鮭)	2.Q(鰹)	3.R(明太子)	4.S(肉味噌)	5.T(梅)
5) 改めて、中国産のお米より少し高いと仮定して、このようなご飯を今後自宅で普段から食べたいか？	1.とてもそう思う	2.そう思う	3.どちらとも言えない	4.そう思わない	5.まったくそう思わない
6) このパックご飯は美味しいか、美味しくないか？	1.とても美味しい	2.美味しい	3.どちらとも言えない	4.美味しくない	5.まったく美味しくない
7) 同じく、中国産の類似商品より少し高いと仮定して、このようなパックご飯を今後自宅で利用したいか？	1.とてもそう思う	2.そう思う	3.どちらとも言えない	4.そう思わない	5.まったくそう思わない
8) これらのビデオを見て、日本のコメ・関連商品に対する興味・関心は高まったか？	1.とても高まった	2.高まった	3.どちらとも言えない	4.高まらない	5.まったく高まらない
9) これらのお菓子は美味しいか？	1.とても美味しい	2.美味しい	3.どちらとも言えない	4.美味しくない	5.まったく美味しくない
10) 金額に関係なくこのような菓子を今後自宅でも食べたいか？	1.とてもそう思う	2.そう思う	3.どちらとも言えない	4.そう思わない	5.まったくそう思わない
11) これらの日本酒は美味しいか？	1.とても美味しい	2.美味しい	3.どちらとも言えない	4.美味しくない	5.まったく美味しくない
12) 金額に関係なく、このような日本酒を今後自宅でも飲みたいか？	1.とてもそう思う	2.そう思う	3.どちらとも言えない	4.そう思わない	5.まったくそう思わない

整理用/ 席番号( ) PB(1.yes 2.No)

## 2. 実施会場



- 上海市中山北路3553号伸大厦24階  
(弊社上海オフィス会議室)

