



THIS IS  
JAPAN QUALITY  
日本のおいしい米菓。

平成29年度補正予算 コメ・コメ加工品輸出特別支援事業  
シンガポール米菓プロモーション（ビジネスマッチング）事業  
実施報告書



平成31年1月21日



一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

# 1.全体企画概要

## ■事業概要

- 事業名：**平成29年度補正予算コメ・コメ加工品輸出特別支援事業  
シンガポール米菓プロモーション（ビジネスマッチング）事業
- 実施会場：**Novotel Singapore Clarke Quay内 Cinnamon Ballroom
- 開催日：**平成30年10月19日(金)午後
- 事業主催：**一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会
- 実施目的：**現地流通業者や小売業者を招いた商談会場における日本産米菓の訴求、米菓への興味喚起と理解促進を促し輸出拡大を目指す。
- 実施内容：**ローテーション形式のビジネスマッチングを実施。  
米菓のPRと試食を行い、現地のニーズに合う商品展開を実現し、流通需要の拡大に繋げる。

## <施設情報>

- 施設名：**Novotel Singapore Clarke Quay
- 住所：**177A River Valley Rd, Singapore 179031
- H P：**<http://www.novotelclarkequay.com/>
- エリア：**エンターテインメント地区。  
日本人御用達ショッピングセンターといわれる  
リャンコート(Liang Court)内のホテル



# 1.全体企画概要

---

## ■PRポイント「日本らしさ」を手軽に味わえる米菓

古くは宮中儀式にて、硬いお餅を無病息災を祈願して食したことが、あられのはじまりとされています。

正月のお供え鏡餅をあられとして食べる習慣は、今も生活に根付いています。伝統に培われたあられ・せんべいは、お米の産地はもとより、深い風味と香り、食感などすべてにこだわり作られてきました。伝統から生まれた硬いせんべいは、よく噛むことで様々な生理作用を活発化し、健康維持に必要な要素を数多く含んでいます。

同時に最新の技術力を生かした米菓では、口どけがよくお餅の口どけを生かした食感の菓子も生まれています。ともに洋菓子に比べてカロリーや脂質が少なく、グルテンフリー、低脂肪、低カロリーであり、ヘルシーな食品として認知され始めています。

時代にあわせて柔軟に対応してきた米菓は、まさに手軽に味わえる「日本らしさ」の象徴と言えます。品質や安全・安心はもとより、美味しさと健康を考えた日本産米菓をシンガポール現地流通業者や小売業者に訴求し、米菓への興味喚起と理解促進を促し輸出拡大を目指します。



## 2. 参加者情報

### ■日本側参加企業の紹介

#### J1 王様製菓(株)

- ・工場がハラール認証を得ているため、ムスリムの方々などにも安心して提供できる商品。
- ・VEGAN向け対応商品多数。
- ・グルテンフリー商品

<http://osama-do.co.jp/>



#### J2 (株)金吾堂製菓

- ・商品の特徴別に、お米の種類を選定
- ・品質基準を守ることで、鮮度を一定に保持
- ・常に新しいきれいなお水で洗米
- ・気温変化に対応し、歯ごなれのよいお煎餅を焼き上げます
- ・自家製の調味液で味付け

<http://kingodo.co.jp/>



#### J3 森白製菓(株)

- ・国産米100%のこだわりと安心
- ・18種類の変わりあられ：豊富な味の種類と賞味期限の長さ  
⇒210日～240日
- ・臨機応変に対応し、クライアントのニーズを具現化。
- ・プライベートブランド対応実績が豊富。

<https://morihaku.co.jp/>



#### J4 越後製菓(株)

- ・お米は全て国産100%
- ・鮮度にこだわる、受注生産  
通常は計画生産になるが、越後製菓の場合、鮮度にこだわり、受注生産方式であることがこだわりです。

<https://echigoseika.co.jp/>



## 2. 参加者情報

### ■日本側参加企業の紹介

#### J5 (株)ブルボン

- ・市場ニーズにきめ細かく対応した商品戦略
- ・米菓ではヘルシー素材を取入れ、成長期のお子様に対応
- ・バリエーションの豊富さで飽きのこない楽しさを演出
- ・地球温暖化防止の取り組みとしてエコレールマークの認定を取得。

<http://www.bourbon.co.jp/product/>



#### J6 鳴海屋(株)

- ・国産の水稲もち米を使用。
- ・よりすぐりの素材を日本の産地から厳選。
- ・昔ながらのせいろ蒸し・杵搗きで作り上げたお餅を手間と時間をじっくりかけて1つ1つ仕上げました。

<https://www.kyotonarumiya.jp/SHOP/165707/165708/list.html>



#### J7 岩塚製菓(株)

- ・国産米100%のこだわり。
- ・品種が豊富
- ・固焼きであってもソフト(食べやすい)で味が豊富
- ・うるち米のみならず、もち米でも展開 (e.g. 豆もち-軽くてとても食べやすい)
- ・賞味期限：現在は120日でラインナップされているが、価格据え置きで210日まで改善した商品が展開可能。

<http://www.iwatsukaseika.co.jp/article/>



### 3. 実施記録

#### ■ビジネスマッチング・実施画像

【会場の施設外観】



【商談会場内の様数】



【受付の様子】



【開会の挨拶:全米輸兵藤専務理事】



【会場のエントランス】



【エントランス前のドリンクコーナー】



【事前打合せの様子】



【来賓の挨拶:農林水産省政策統括官付穀物課課長補佐田口氏】



### 3. 実施記録

#### ■ ビジネスマッチング・実施画像

【商談の様子】 J1：王様製菓



【商談の様子】 J2：金吾堂製菓



【商談の様子】 J3：森白製菓



【商談の様子】 J4：越後製菓



【商談の様子】 J5：ブルボン



【商談の様子】 J6：鳴海屋



【商談の様子】 J7：岩塚製菓



【参加バイヤー：アンケート記入の様子】



### 3. 実施記録

#### ■意見交換会・実施画像

【来賓挨拶:明治屋シンガポール名越常務】



【意見交換会：歓談の様子】



【集合写真】





## 5. 制作物

### ■全米輸プロモーション用B1ポスター



### ■米菓用ロールアップバナー・デザイン

