

# 台湾マッチング商談会 実施報告書

---

2021年3月25日

## オンライン商談会概要

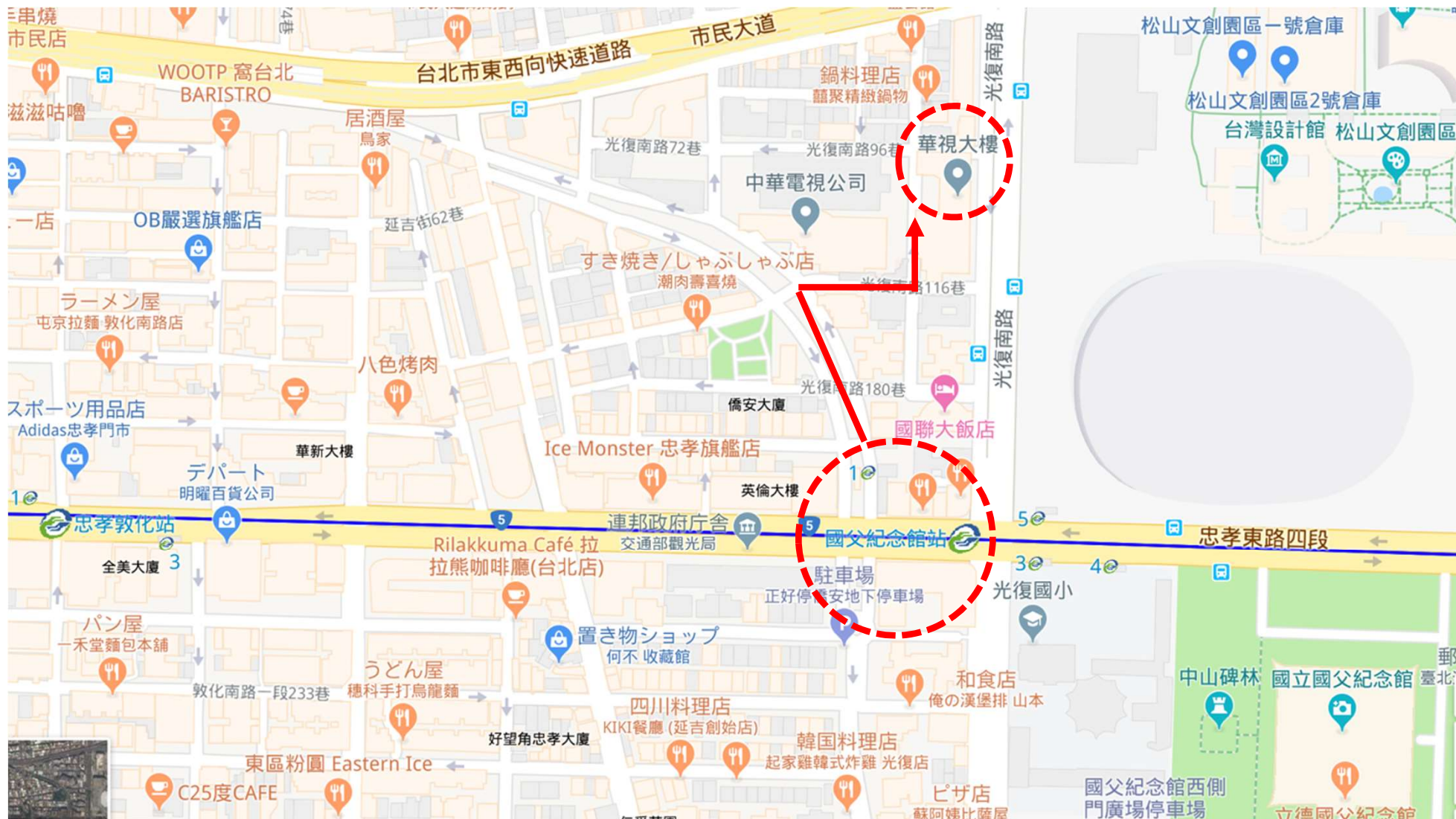
- 場所：華視大樓11F(台灣ベクトル社内), 3F
- 日時：2020年3月3日、3月4日
- プラットフォーム：Teams
- 商談形式：AM→日本酒、米に関するプレゼン、PM→1対1形式でのオンライン商談会
- 商談時間：25分/件
- 参加会員数：12社



# 場所 ベクトル台湾会議室

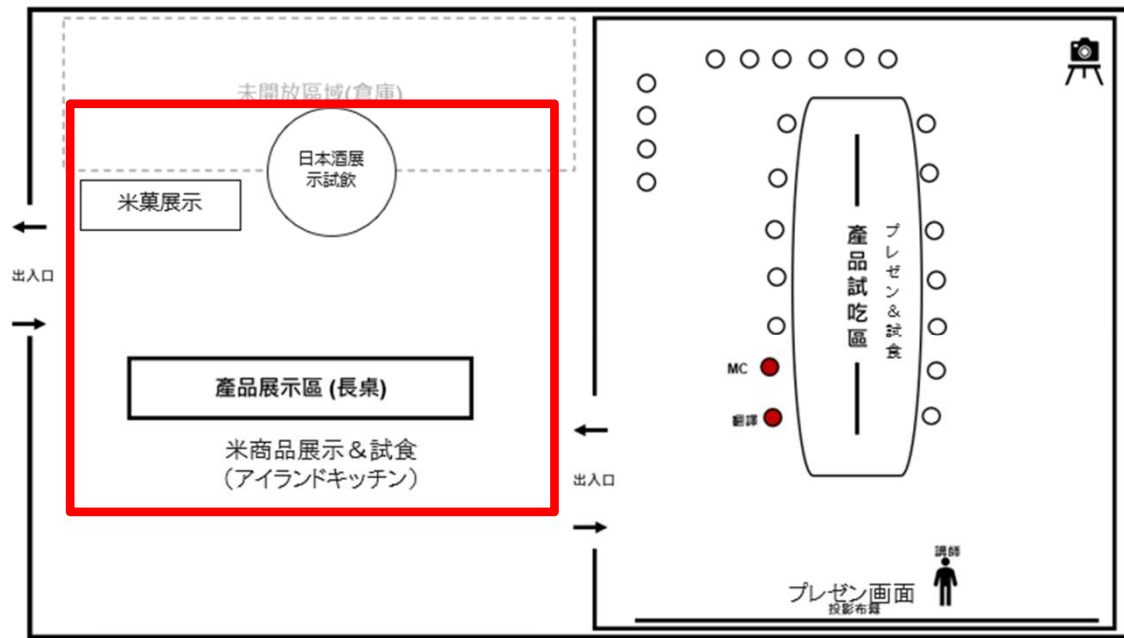
## MAP (最寄駅～建物)

MRT板南線 国父記念館駅1番出口より徒歩3分

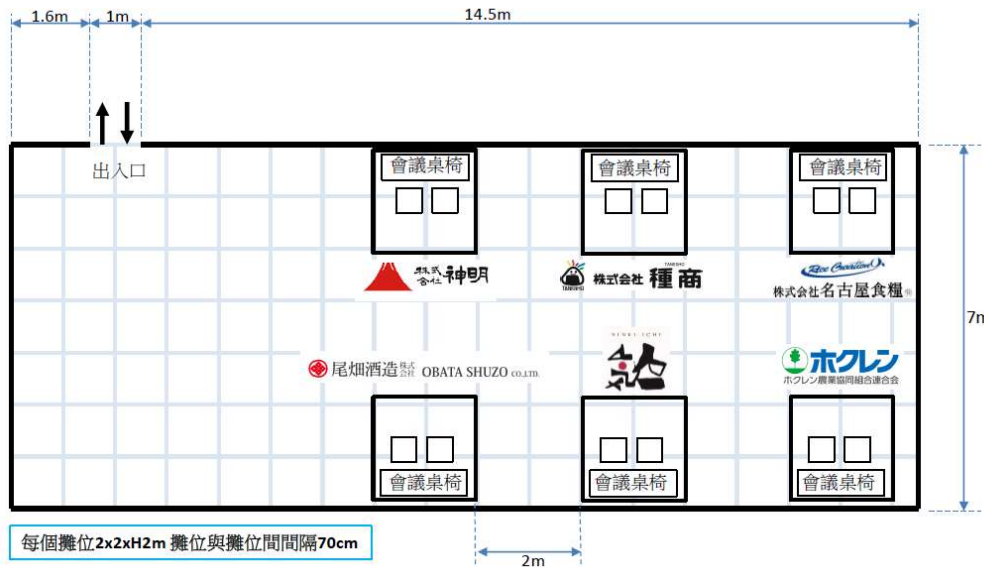


## 会場配置

## ■前半の部：華視大樓ベクトル社内 11F会議室



## ■後半の部：華視大樓3F



## ■場所

- ・ベクトル社内（約20名収容可能）

## ■設備：

プロジェクター、マイク、PC X 2、スピーカー

## ■試食関連

1.緑茶と軽食（軽食は森白製菓様の米菓を提供）

2.プレゼン時

- ・当日参加会員様の各種日本酒、森白製菓様の米菓
- ・当日参加会員様のお米（白米、炊き込みご飯、玄米カレー、二十一雑穀米）

3.展示エリア

- ・各会員様の日本酒
- ・カレーライス ※電子炊飯器8台用意
- ・おにぎり7社
- ・炊きたてご飯7社
- ・漬物数種類



※会議室で試飲



※会議室

# 場所 ベクトル社内 11F（展示エリア）

## ■場所

・ベクトル社内

## ■設備：

アイランドキッチン、テーブル

## ■案内

日本酒：Miss SAKE（1名）

日本米：ベクトルスタッフ

## 【展示&試食エリア】

### ■キッチンアイランド

米7社展示及び電子炊飯器で試食提供

米菓の展示及び試食

### ■ガラステーブル

日本酒4社商品展示及び試飲





# 場所 ベクトル社内 11F (展示エリア)

## ■場所

・ベクトル社内

## ■設備：

アイランドキッチン、テーブル

## ■案内

日本酒：Miss SAKE（1名）

日本米：ベクトルスタッフ

## 【展示&試食エリア】

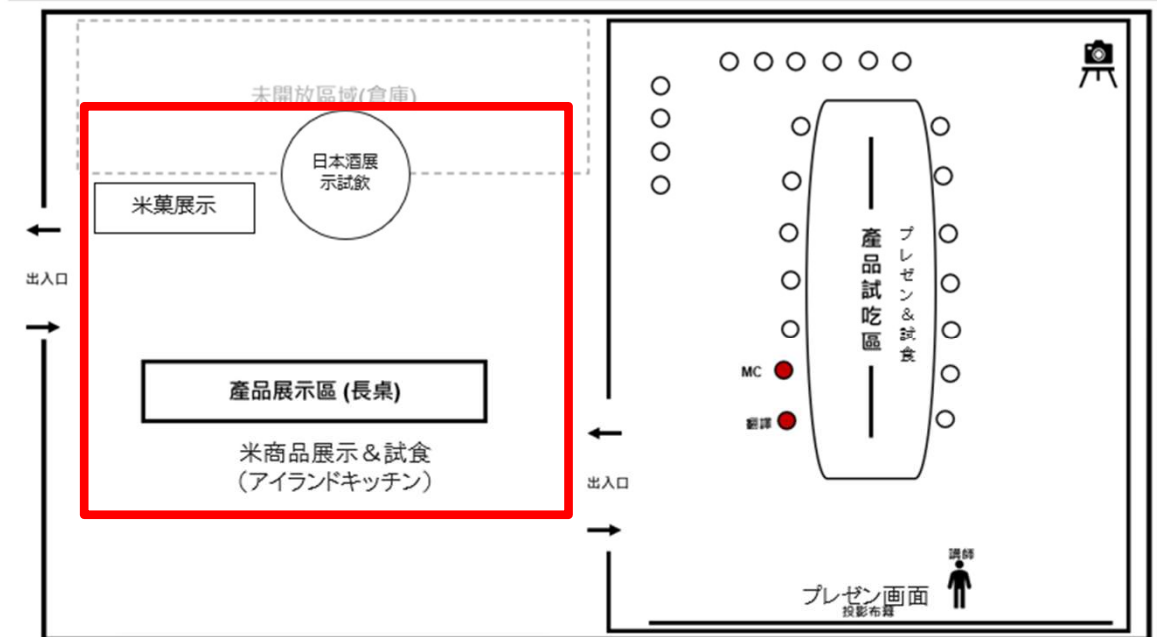
### ■キッチンアイランド

米7社展示及び電子炊飯器で試食提供

米菓の展示及び試食

### ■ガラステーブル

日本酒4社商品展示及び試飲



## ■全体



▲展示物の後ろに各社の白米を炊いた炊飯器をセット

## ■精米コーナー



▲お米類はキャプションをつけ、サンプルでおにぎりを展示

## ■日本酒コーナー



▲各社の日本酒を展示し、Miss SAKEが試飲を案内

## ■米菓コーナー



▲試食用トレーに試食可能な米菓を並べる



▲商談後に商談した企業の試食をする様子。



▲プレゼンを聞きながら試飲をする様子



◀試食して気になった商品を記録する様子



◀ Miss SAKEから日本酒を注がれる様子。プレゼン後はお酒の特徴を説明し、各銘柄の試飲を提供。

## バイヤーアプローチ

## ①バイヤーリストの精査及び各社の魅力を伝えるDM作成

- ・バイヤーリストの内容が今回の参加会員様のターゲットとマッチしているか精査。
- ・会員様各社のDMを作成し、そのDMから各社の資料が見れる様にする  
ことでバイヤーの意欲を高める。

### ■DM一例



## ②インビテーションメールの配信

- ・バイヤーリスト内の今回の対象会社である111社へ招待メールを配信。商談予約の時間リストも合わせて配信。
- ・予約が完了した会社には事前に商談予定の会社資料を送ることで、事前理解を深めて頂く。

### ■申込フォーム

## ③フォローコール&リテンション

- ・インビテーションメール送付後、111社全てのバイヤーへフォローコールを行い、電話で商談会の趣旨や参加会員様の簡単な紹介を行い参加を促していく。

## インビテーションEDM(日文)

# ご招待状



## 日本産米・日本酒・米菓大商談会

この度、全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会は日本産米、日本酒、米菓を対象とした台湾輸入を目的とする商談会を実施致します。商談会では日本企業12社とオンラインでご商談いただけます。新たなビジネスの機会になりますので、奮ってご参加頂けますよう宜しくお願い致します。

皆様のご応募心よりお待ちしております。

---

**日 時** | 2021年3月3日~4日 9:00-17:25  
**商談会場** | 台北市大安区光復南路102號11樓  
**商談方法** | 台湾側は上記会場にて  
 日本企業とはWEB会議にて行います  
**参加費** | 無料  
**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  
**事務局** | 香港商維都公共關係諮詢國際股份有限公司 台灣分公司

---

### 商談会スケジュール

<b>09:00 - 09:29</b>	受付	
<b>09:30 - 09:45</b>	農林水産省様よりご挨拶 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会様よりご挨拶 参加企業ご紹介、商談会のご説明	 <b>明酒師 Tim Chen</b> 日本酒師協会の資格取得後、台湾へ移住し、台湾で日本酒の醸造家として活躍中。現在は飲食店を中心に日本酒の普及を促進、2014-2016年の間は台湾在住。
<b>09:45 - 11:15</b>	明酒師プレゼン   日本酒の魅力 料理人プレゼン   日本産米の特徴と合う料理とは	 <b>日本料理人 藤村 健司</b> 株式会社「フイネー」で20年間料理人として勤務。卒業後、台湾へ移住し、台湾で日本料理の普及を促進中。現在は飲食店を中心に日本酒の普及を促進中。
<b>11:15 - 11:30</b>	Q & A 及び移動	
<b>11:30 - 17:25</b>	1対1での商談 (11:55-13:00 まで昼休憩)	

---

商談会は1対1で行います。個別商談の時間は事前にお知らせします。  
1セッション25分になります。

## インビテーションEDM(中文)

## 邀請函



## 日本米、日本清酒、米菓進口媒合商談會

本次針對日本米、清酒、米菓食品進口台灣舉辦媒合商談會，會中將有12家日本企業以線上方式交流  
本商談會預期將為各位業者先進創造全新商機，敬請不吝踴躍參加。

誠摯邀請各位業界先進踴躍參加，共襄盛舉

活動時間 | 2021年3月3日~4日 9:00-17:25

活動地點 | 台北市大安區光復南路102號11樓

洽談方法 | 台灣參加者請至上述地點參加

日本參加者請於WEB會議上參加

報名費用 | 免費

主辦單位 | 一般社團法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議會

事務所 | 香港商維棉公共關係諮詢國際股份有限公司 台灣分公司

## 商談會時程

09:00 ~ 09:29 報到接待

09:30 ~ 09:45 主辦單位致詞  
介紹參加業者、說明商談會

09:45 ~ 11:15 啤酒師分享 | 日本酒的魅力  
日本料理職人分享 | 日本米的特徵和適合的料理

11:15 ~ 11:30 Q & A 時間

11:30 ~ 17:25 1對1商談會 (11:55-13:00 午休)



啤酒師 Tim Chen

曾任日本啤酒廠品管專務，曾任台灣啤酒公司品管  
「日本啤酒大使」，曾任台灣啤酒公司總經理執行秘書  
現任台灣啤酒公司總經理，銷售以及推廣，專門  
推廣日本酒與啤酒的銷售，致力於推廣日本酒。



日本料理人 福村 繭司

在Dye Co, Ltd.擔任主廚20年，參與了3次獲  
國際博覽會 (和食大賞、和食大賞) 的料理  
<和食大賞、和食大賞> 的料理  
並負責在日本各地的出口。

商談會採分組個別商談方式進行，本會將安排個別商談時段  
於會前統一公佈個別商談時間；每一場次為25分鐘

## 3月3日、4日商談会



Time (日本時間)	Time (台湾時間)	ITEM	Description
10:00~10:30	9:00~9:30	受付	*バイヤーの受付及び資料の手渡し。 *11階の会議室へ。
10:30~10:33	9:30~9:33	農水省ご担当者様ご挨拶	<ul style="list-style-type: none"> <li>LIVEにてご挨拶</li> <li>農林水産省 米穀貿易企画室長 小坂田様</li> </ul>
10:34~10:37	9:34~9:37	全米輸ご担当者様ご挨拶	<ul style="list-style-type: none"> <li>LIVEにてご挨拶</li> <li>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 細田様</li> </ul>
10:38~10:45	9:38~9:45	参加企業紹介 (各会員様)	<ul style="list-style-type: none"> <li>MCより本日の流れを説明。</li> <li>当日の商談会員様より会社紹介</li> </ul>
10:45~11:30	9:45~10:30	利酒師プレゼン	<ul style="list-style-type: none"> <li>バイヤーは今回参加の酒造メーカーを知らない可能性が高く、台湾の飲食店はまだまだ正しい日本酒の品質管理方法を知らない。そのため、各酒造メーカーの魅力及び台湾でどう日本酒を販売するか、品質管理方法をレクチャー</li> </ul>
11:30~12:15	10:30~11:15	プロの料理人による	台湾で日本料理を長く作ってきた日本人料理人が日本米と台湾米の違い、台湾にて日本米を使った方が良いシーンをレクチャー。また、お米の美味しい炊き方マニュアルも資料として作成し、バイヤーに営業ツールとして使って頂く。
12:15~12:30	11:15~11:30	QA及び移動	利酒師及び料理人への質問タイム及び3階への移動
12:30~12:55	11:30~11:55	1対1での商談 (1タイムテーブル)	商談席を用意し、時間になったら3階会議室でバイヤーが会員様とお打ち合わせ。 3階会議室：仕切りがある机のPCで1対1の商談を実施（最大15席）
14:00~18:25	13:00~17:25	1対1での商談 (8タイムテーブル)	1階では随時商品体験が可能。お米に関してはベクトル台湾が、日本酒に関してはMISS SAKEがご案内。
18:25~19:00	17:25~18:00	予備時間	*この時間帯で商談は全て終える
19:00	18:00	終了	・撤収

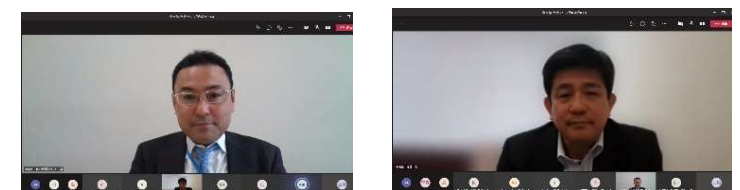
参加企業：12社13名



### 参加者の感想：

- ・ 唎酒師のプレゼン時間がもっと長いと嬉しかった。とても参考になった。
- ・ **コロナの影響がある現状では、こういう商談会があると助かります。**
- ・ 試食は現場しか出来なかったもので、会社で持ち帰れるものもあると嬉しかった。

### ■ご挨拶の様子





主講人: 陳建偉 Timothy Chen



### 陳建偉 Timothy Chen

台灣日本酒市場先驅者，耕耘市場13年。

2010年擔任「日本酒名酒大全」編審（東販出版）。

2011年之後應聘海外，先後於澳門、新加坡、西雅圖擔任第一線日本酒侍酒師工作。

主辦講座及餐酒會超過700場。現為專任日本酒講師，擔任日本酒推廣、授證課程。

部落格「匠吃匠喝」執筆人。

Podcast「聽說日本酒」主述人。



01 顧客觀點



風味

是否喜歡



酒標

是否吸睛



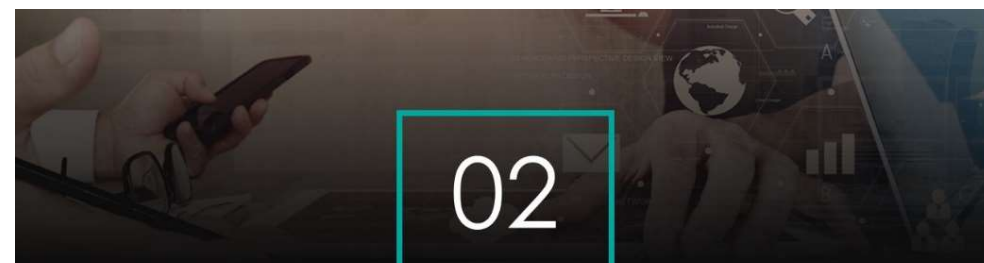
故事

是否有趣



價錢

能否負擔



02

商品  
介紹

人氣酒造 | 小西酒造 | 尾畑酒造 | 長龍酒造



## 甘辛口

# 甘

甜度較高

糖分高  
日本酒度負

# 辛

甜度較低

糖分低  
日本酒度正

### 04 保存須知

#### 適切的保存環境

- 徹底遮蔽紫外線
- 低溫保存
- 開瓶後不與食材混放
- 直立存放



# 04

## 保存須知

THANK YOU  
謝謝聆聽





### 決定米好吃的三個要素



### 決定米好吃的三個要素



好吃的米的產地會滿足三個條件

1. 會有乾淨豐富的水
2. 排水好 (土地不要太濕也不要太乾)
3. 日夜溫差大

日本米的產地 北海道, 新潟縣, 台灣的台東, 花蓮等 都滿足這些條件。



### 決定米好吃的三個要素



生產者的生產方法

無農藥, 減農藥, 自然農法等, 味道也會變差



### 決定米好吃的三個要素

#### 品種

決定米好吃的三個要素其中，品種算是最重要的。  
 品種特性上栽培稻主要分為  
 梗稻 (Japonica)、秈稻 (Indica)及爪哇稻 (Javanica)三大類群  
 日本，台灣，韓國，大陸種的主要品種都是梗稻(japonica)。世界上有10萬多個品種



### 米品種三大類群特色

	梗稻 (Japonica)	秈稻 (Indica)	及爪哇稻 (Javanica)
圖片			
特色	烹煮後會產生黏性，吃起來濕軟	煮好後的米飯粒粒分明，乾燥無黏性，口感較硬	口感清爽，即使加熱黏性也不高，適合燉飯
一般用途			
主要產地	日本，台灣，韓國，大陸等	印度、泰國、緬甸等	印尼，意大利，西班牙等

### 日本有300種以上的品種

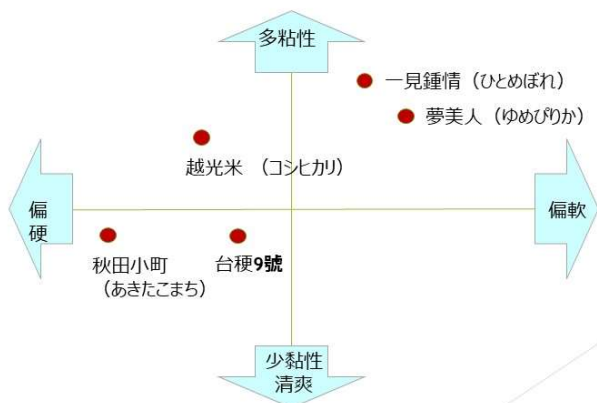


資料來自日本農林水產省 [https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1601/spe1\\_03.html](https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1601/spe1_03.html)

### 日本米與台灣米的差在哪？

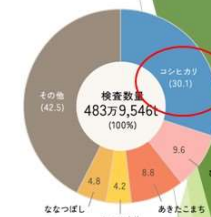
日本米 (夢美人)	台灣米 (越光米)
種法：1年1次	種法：1年2次
外表：圓形	外表：橢圓形
味道：甜，米香	味道：微甜，米香
口感：多黏性，軟，水分多	口感：中黏性，Q彈性，水分中
其他：冷掉還是好吃	其他：配什麼料理都可以

### 日本三大品種紹介 如何挑選自己喜歡的日本米？



### 日本三大品種紹介 - 越光米 -

品種	越光米 (コシヒカリ)
特色	鮮度高, 豐富的粘性 充滿的米甜味
推薦搭配料理	下飯的朋友 (口感清爽的醃 蔬菜或明太子等)



越光米是在日本生產量最多的品種



### 日本三大品種紹介 - 一見鍾情 -

品種	一見鍾情 (ひとめぼれ)
特色	越光米的改良版 比越光米更大粒, 表面有光亮 流過喉嚨的感覺非常好 口感清爽的甜味
推薦搭配料理	炊飯 (煮飯後也米粒不會軟掉)



### 日本三大品種紹介 - 秋田小町 -

品種	秋田小町 (あきたこまち)
特色	越光米的改良版 口感偏硬 豐富的米甜味 口中餘味清爽
推薦搭配料理	咖哩飯, 焗烤料理, 炒飯





### 好吃白飯怎麼煮？

## 洗米



加水沖洗白米後在快速倒掉，將白米表面的雜質洗掉。  
洗米動作要輕、要快瀝乾。  
每一次混濁的洗米水都要盡快倒掉



## 瀝乾

大約2-3分鐘會瀝乾水

### 好吃白飯怎麼煮？

## 加水

米水比例1 : 1 或 1 : 1.2



## 浸水

夏天半小時，冬天1小時

### 好吃白飯怎麼煮？

## 燜飯後攪拌



燜約15~20分鐘，利用鍋內餘溫使米粒能充分膨脹、水氣均勻分布，令糊化更均勻

### 糙米飯怎麼煮才好吃？

## 洗米

比白米用力將表面的雜質洗掉

## 浸水

8-12小時

## 瀝乾

## 加水

跟白米一樣 1 : 1到1.2

## 燜飯

燜飯1小時



## 主廚示範 什錦炊飯(五目炊き込みご飯)

### 材料

米 450g (3杯米)  
水 500cc  
薄口醬油 30cc  
味霖 20cc  
柴魚精 (本だし) 5g  
雞腿肉 1片 200g  
牛蒡絲 50g  
紅蘿蔔 30g  
香菇 30g  
油揚豆皮 1片 (30g)  
蔥花 適量



Q&A 時間

Time (日本時間)	Time (台湾時間)	ITEM	Description
10:00~10:30	9:00~9:30	受付	*バイヤーの受付及び資料の手渡し。 *11階の会議室へ。
10:30~10:33	9:30~9:33	農水省ご担当者様ご挨拶	<ul style="list-style-type: none"> <li>LIVEにてご挨拶</li> <li>農林水産省 米穀貿易企画室長 小坂田様</li> </ul>
10:34~10:37	9:34~9:37	全米輸ご担当者様ご挨拶	<ul style="list-style-type: none"> <li>LIVEにてご挨拶</li> <li>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 細田様</li> </ul>
10:38~10:45	9:38~9:45	参加企業紹介 (各会員様)	<ul style="list-style-type: none"> <li>MCより本日の流れを説明。</li> <li>当日の商談会員様より会社紹介</li> </ul>
10:45~11:30	9:45~10:30	利酒師プレゼン	<ul style="list-style-type: none"> <li>バイヤーは今回参加の酒造メーカーを知らない可能性が高く、台湾の飲食店はまだまだ正しい日本酒の品質管理方法を知らない。そのため、各酒造メーカーの魅力及び台湾でどう日本酒を販売するか、品質管理方法をレクチャー</li> </ul>
11:30~12:15	10:30~11:15	プロの料理人による	台湾で日本料理を長く作ってきた日本人料理人が日本米と台湾米の違い、台湾にて日本米を使った方が良いシーンをレクチャー。また、お米の美味しい炊き方マニュアルも資料として作成し、バイヤーに営業ツールとして使って頂く。
12:15~12:30	11:15~11:30	QA及び移動	利酒師及び料理人への質問タイム及び3階への移動
12:30~12:55	11:30~11:55	1対1での商談 (1タイムテーブル)	商談席を用意し、時間になったら3階会議室でバイヤーが会員様とお打ち合わせ。 3階会議室：仕切りがある机のPCで1対1の商談を実施（最大15席）
14:00~18:25	13:00~17:25	1対1での商談 (8タイムテーブル)	1階では随時商品体験が可能。お米に関してはベクトル台湾が、日本酒に関してはMISS SAKEがご案内。
18:25~19:00	17:25~18:00	予備時間	*この時間帯で商談は全て終える
19:00	18:00	終了	・撤収

参加者：8社12名

見学企業：5社11名



## 参加者の感想：

- ・ 唎酒師と料理人のプレゼンは勉強になった
- ・ プレゼンを聞きながらの試食体験は聞いてすぐの体験なので納得感があった
- ・ 米全商品の推薦料理が知りたかった

## ■ Youtubeの様子、ご挨拶風景



	日本酒 (利酒師)	日本米 (料理人)
マーケット環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>・年々飲む人は増えてる。甘い味も多いため若い女性が消費を下支えしている。台湾の男性は女性に合わせるし、お金も払う</li> <li>・日系居酒屋は多いが、安い日本酒が1,2種類しかない。おそらく美味しくて安い酒があるのを知らない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本米は寿司、百貨店、高級スーパー、ecが主なチャネル</li> <li>・寿司屋や日系の定食などは日本らしさを求めて日本米を仕入れている</li> </ul>
現状の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・台湾の飲食店関連のお店はまだまだ日本酒の正しい品質管理が出来ているところが多くないので、味の劣化した日本酒を提供してしまっている。</li> <li>・一部の卸も扱い方を分かっていない</li> <li>・「獺祭」以外の日本酒ブランドは知られていない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・台湾と日本の米の差の違いが皆分かっていない</li> <li>・美味しいお米の炊き方も理解しているところが少ない(台湾の伝統的な電気鍋で炊いている)</li> <li>・レストランオーナーは現地化したいので台湾料理は台湾の米でとなるため、この壁をどう乗り越えるか?</li> </ul>
会員様の課題 (会員様へのアンケート結果より)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品採用の継続性が高くない</li> <li>・ブランド認知が低い・新規店へのアプローチ不足</li> <li>・採用店でのプロモーション展開がない</li> <li>・消費者へのブランディングが必要</li> <li>・試飲サンプルを使用した営業活動を現地で展開出来ると良い。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小売での販売が中心で業務用を伸ばしていきたいが、台湾米との価格差が大きいため、業務用の拡販が伸び悩んでいる。</li> <li>・高級ホテル、高級レストランや富裕層向け施設へのつながりを構築したい。</li> <li>・業務用を拡販したい。</li> </ul>
プレゼンコンテンツ	<p>上記の状況と利酒師のアドバイスにより、以下のコンテンツを想定</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・今回参加酒造と商品の魅力をストーリー中心でPPTで伝える。販売に使えるストーリーを提供。</li> <li>・会員様の商品特性上おちょこ、ワイングラス、シャンパングラスを用意</li> <li>・1社あたりプレゼン+試飲で10分</li> <li>・最後余った時間で日本酒の品質管理を伝える</li> </ul> <p>※森白様の米菓は日本酒とのペアリングで説明を入れる</p>	<p>上記の状況と料理人のアドバイスにより、以下のコンテンツを想定</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本米と台湾米の特徴の違いを説明</li> <li>・日本米の美味しい炊き方マニュアルを制作し、代理店や飲食店に提供</li> <li>・売れる商品づくりとして炊き込みご飯(とり五目)を作り試食。1社5合ぐらい。(白米のものも試食)</li> </ul>

## ■プレゼン方法

- ・PPTを使用

→採用店舗で売れる様な知識を中心に会員様の情報をプレゼン

## ■試飲方法

4社のテイスティンググラスで匂いを嗅ぐ  
おちょこで飲むorシャンパングラスで飲む（粉雪のみ）  
※毎度試飲後は水ですすぎ流す

## ■服装 スーツ



### 01 顧客觀點



風味  
是否喜歡



酒標  
是否吸睛



故事  
是否有趣



價錢  
能否負擔

## ■プレゼン

### □PPT制作

- ・日本米と台湾米の違い
- ・日本米を美味しくする準備と炊き方（玄米の説明も含める）
- ・炊き込みご飯（鶏肉、ごぼう）試食

## ■試食方法

- ・炊き込みご飯は保温パックでお持ち頂いて、電子レンジで温めてから提供。
- ・茶碗に入れて提供

## ■服装 割烹着



# キャスティング



唎酒師：Tim 陳建偉



## PROFILE：

日本で利酒師の資格を取得後、台湾トーハンが出版した「日本名酒大全」を監修し、台湾の日本酒業界のパイオニアとして活躍。

現在は飲食店を中心に日本酒の接客や販売、プロモーション方法を伝授している。

## 実績：

SSI 日本酒唎酒師資格を取得

SSI 中国語エリアの日本酒講師資格を取得

SSI 中国語エリアの初酒匠資格を取得

## URL:

<https://www.facebook.com/saketaiwanou/>



## シェフ：「稲村 健司」



### PROFILE：

台湾で有名な日本料理レストラン和食enの元Executive Head Chef。2006年より台湾で日本料理に関わる仕事をし、日本料理に関してはもちろん、台湾に合う日本料理に詳しい。台湾系の日本料理レストランへも料理指導を行っている。

### 実績：

和食enのExecutive Head Chef 2006年9月～2019年6月30日  
三井ガーデンホテル台北忠孝のメニュー監修

### 参考URL：

<https://www.gardenhotels.co.jp/taipei-zhongxiao/breakfast/>



## 唎酒師：「Miss Sake台湾」



### PROFILE :

日本酒の振興を行う団体Miss Sakeの台湾版。  
オーディションで選ばれた利酒師の資格を持つMiss sake  
による日本酒紹介が好評。

### 実績 :

日本酒唎酒師資格  
日本交流協会  
台湾での各種酒屋、レストランとのコラボレーション

### URL:

<https://www.facebook.com/misssaketaiwan>



輸出増加見込み額(24日ヒアリング実施):13,346,752円