

香港における日本産米メニユーフェア

【報告書】

令和3年3月

一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

第1章 はじめに

1. 1 背景

香港を取り巻く米事情は、基本的にすべてが他国からの輸入品となり、日本産米の販売先は日本食レストランを中心に業務用需要が拡大している。そのため、日常的に家庭で消費されるのは日本人と一部の富裕層に限られ、ほとんどの日本産米は飲食店で消費されている。(農林水産省 令和元年度日本産コメ・コメ加工品輸出ハンドブックより) 外食消費率が高い香港においては、輸出拡大に向けて現地飲食店における取扱量を増やすことが不可欠とされている。

本事業では、香港への日本産米輸出拡大を目的とし、香港の高級中華料理店を対象とした日本産米メニューフェアを開催し、さらに日本産米を取り扱う高級中華料理店をメディアでPRし、日本産米の魅力を一般消費者へ周知した。これらの事業を通じ、参加するレストランのシェフに対してもその価値を伝えることを目的とした。

令和2年度2月から5月にかけては、香港政府より新型コロナウイルスの感染防止の観点から複数人で集まることを禁止する条例が出されていたうえ、国家安全条例に反対する政府への抗議活動が度々起きていた影響により、香港の飲食業界が大きく打撃を受けていた。米の輸出量に関しては内食向けの小売需要は増加傾向にあったが、日本産食材全体の香港への輸出量に関しては、外食需要の低迷や商談機会の逸失、旅客便の大幅減便による生鮮物流の停滞等の影響を受け減少している。

※出典：農林水産省 令和2年度 農林水産物・食品の輸出の状況について

1. 2 本事業の考え方と目的

本事業は、日本秋祭り in 香港の開催タイミングにあわせ、香港の高級中華料理店で日本産米を使ったメニュー提供を期間限定で行い、同時にメディアでのPRを実施した。

日本産米の輸出促進を目的とし、香港現地の高級料理店を中心とした中華料理店での日本産米の利用を促すとともに、高級中華料理店を軸に現地消費者の日本産米の認知拡大を狙った。

第2章 香港日本産米メニューフェア実施内容

2.1 実施概要

(1) 日本産米ワークショップ

- ① 日程：2020年10月14日(水)
- ② 場所：富嘉閣 (Foo Ka Chinese Restaurant)
- ③ 参加店舗：10店舗

(2) メディアPR

- ①取材期間：2020年11月4日(木)～11月25日(水)
- ②掲載期間：2020年11月9日(月)～12月8日(火)
- ③参加メディア：31社
- ④記事数：46記事

(3) 日本産米メニューフェア

- ① 期間：2020年11月9日(月)～2020年12月8日(火)
- ② エリア：香港市内
- ③ 参加店舗：10店舗

(4) キービジュアル

継続的に日本産米のプロモーションを実施していくうえで、前回プロモーションと同様のキービジュアルを使用することにより認知度の向上を図った。

タイトル：日本の盛宴

(日本産米の宴会※賑やかなイメージ)

サブタイトル：日米入饌 中菜佳餚

(“日本産米”が中華ですばらしい皿に入る、“日本産米”と“中華”の共演)

本事業のキービジュアル



2. 2 スケジュール

新型コロナウイルス感染症の香港での感染状況を考慮しワークショップ開催時期やメディア PR の実施方法を検討した。特に9月から10月にかけては新型コロナウイルス感染症に関する条例が頻繁に香港政府より発表された。そのため、当初ワークショップの予定は9月初旬、メディア PR の形態はメディアを招聘したイベント形式、メニューフェアは10月であったが、香港政府より発表される飲食店及び集会についての条例の状況を考慮し、安全性等を確保するため、ワークショップの時期を10月中旬に変更、メディア PR は試食会ではなく、メディアごとに個別アプローチをする手法へと変更した。また、メニューフェアについても11月の開始に変更した。

事業スケジュール

時期		内容
6月	上旬	契約
	中旬	事業概要や考え方の整理
	下旬	店舗候補のピックアップ
7月	上旬	米事業者へ商品情報のヒアリング
	中旬	店舗アサイン
	下旬	店舗アサイン
8月	上旬	店舗アサイン
	中旬	
	下旬	日本産米サンプル納品
9月	上旬	各店舗（シェフ）へのオリエン
	中旬	
	下旬	
10月	上旬	
	中旬	ワークショップ開催
	下旬	メニュー開発 メニュー撮影及び取材 フェア用メニューPOP作成 メディア各社へ掲載アプローチ
11月	上旬	プレスリリース配信 メニューフェア実施
	中旬	メニューフェア実施
	下旬	メニューフェア実施
12月	上旬	メニューフェア実施
	中旬	メディアクリッピング（掲載実績まとめ） メニューフェア結果の集計
	下旬	メディアクリッピング（掲載実績まとめ） メニューフェア結果の集計

2. 3 実施内容詳細

(1) 店舗選定の考え方

本事業では現地の他国産米と比べ高価格な日本産米を、高付加価値な食材として提供が可能な高級レストランや著名なシェフの取扱いを目指した。そこで香港の高級中華料理のシェフに広くネットワークを有し、日本産食材の目利きであり、メニュー開発支援が可能である尹達剛（ワン タッコ）氏にレストラン選定を依頼。食の感度が高い富裕層をメイン顧客とする高級中華料理店の中から、日本産米の使用意向があり、なおかつ、継続使用の可能性が高い下記の店舗候補を選定した。

飲食文化大師 尹氏 プロフィール



1949年生まれ。中国広東省出身。広東料理界の第一人者であり中国飲食文化大使として香港で活躍している料理人。13歳より香港で修行を始め、香港「九龍華盛頓酒樓」副調理長（1969年）、徳島「ロイヤル八仙閣」調理長（1979年）、大阪「東洋ホテル」調理長（1982年）、カナダ・トロント「金牛苑酒家」調理長（1984年）、横浜ロイヤルパークホテル内「中国料理 皇苑」料理長（1998年）を歴任し、1988年に中国国家資格の中で中国料理調理師として最高位にあたる「特級厨師」に認定される。2018年7月外務大臣賞受賞。

(2) 参加店舗選定

本フェアへの参加を依頼するレストランについては、現地高級店や知名度の高いレストランのシェフより支持のある尹氏の推薦、およびレストランシェフが積極的に参加を要望する下記のレストランとなった。

参加レストランと料理人一覧


	店名	料理人
1	Mott 32 三二公館	Lee Man Sing 李文星
2	Jade Pavilion 帝都酒店 玉庭 (実施店舗のみ変更)	Ricky Kong 江肇祺 William Lam 林東銘
3	Foo Ka Chinese Restaurant 富嘉閣	Lee Man Ki 李文基
4	Hoi Won Teen – Harbour Grand Kowloon 九龍海逸君綽酒店 海雲天	Tsang Shing Wang 曾盛宏 Lee Kin Kei 李建基
5	Congee and Noodle Shop 粥面館	Lee Man Ki 李文基
6	Foxglove	Tony Hung 孔祥安
7	Canton Room Gloucester Luk Kwok Hong Kong 粵軒 / 六國酒店	Ma Wing Tak 馬榮徳
8	Mr. Ming's Chinese Dining 名潮食館	Hui Mei Tak 許美德
9	Forum Restaurant 富臨飯店	Adam Wong 黃隆滔
10	TimHoWan 添好運 (Michelin-starred, Global Dim Sum Restaurant)	Mak Kwai Pui 麥桂培

(3) 米事業者募集

本事業に参画した日本産米事業者については全米輸会員で香港への輸出をしている事業者に対し募集を行った結果、以下の3事業者から参画の申し出があった。

- ・株式会社 神明
- ・木徳神糧株式会社
- ・東洋ライス株式会社

全米輸会員への参加案内




**香港中華料理店を対象とした
日本産米プロモーションのご案内**

参加事業者募集【締切】2020年7月6日(月)

全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会では、香港への日本産米輸出拡大を目的として、2020年に香港の高級中華料理店における日本産米メニューフェアを開催いたします。開催にあたって、本施策にご参加いただける米事業者様を募集いたします。メニューフェアを通じて参加飲食店との商談機会につながる他、現地メディア向けのPR活動もあわせて行うため、一般消費者への自社商材をPRできる絶好の機会となっております。下記の参加要項をご一読の上、ぜひご検討ください。

実施概要 ※スケジュールは、情勢に応じて変更する場合がございます

(1) 期間：2020年10月～11月
 (2) 規模：香港の高級、もしくは人気中華料理店10店舗
 (3) 内容：①ワークショップ(10月上旬)：参加飲食店向け日本産米レクチャー
 ※事業者様には、参加飲食店に対して商品PRするプレゼンテーションのご対応をお願いする予定です。
 ②メディア試食会(10月中旬)：現地メディア向けメニューフェアPR
 ③メニューフェア(11月頃)：メニューフェアの開催(約1か月間)



<料理店選定について>

他国産米と比べ高価格な日本産米を高付加価値な食材として提供可能な高級レストランや著名なシェフの取扱いを旨とするため、香港の高級中華料理のシェフを広くネットワークし、日本産米の目利きであり、メニュー開発支援が可能である飲食文化大使・尹連剛(ワンタンコ)氏に店舗選定の協力を依頼予定です。

飲食文化大使・尹連剛(ワンタンコ)氏

1949年生まれ、中国広東省出身。広東料理界の第一人者であり中国飲食文化大使として香港で活躍。香港「九龍華成領事館」顧問長、徳島「ロイヤルホテル」副理事長、大阪「東洋ホテル」副理事長、カナダ・トロント「金年苑酒家」副理事長、横浜ロイヤルパークホテル「中国料理皇座」料理長を兼任し、1988年に中国国家資格の中で中国料理調理師として最高位にある「特級厨師」に認定される。2018年7月外務大臣賞受賞。

参加条件およびご対応事項

下記をすべてを満たしていることがご参加いただく条件となります

(1) 香港への輸出実績があり輸出に伴う需要増に対応できること
 (2) 参加飲食店に対する商品PRのためのプレゼンテーションにご対応いただけること
 ※代理店を含む香港の事業拠点の担当者(商談条件の提示・交渉が可能の方)もしくは、日本の担当者が滞航してご対応いただけること
 (3) 英語もしくは現地語で商談用資料を既に揃えていること
 (4) 飲食店のメニュー考案等、メニューフェア開催準備のためのサンプル商品(1銘柄につき8kg程度)の無償提供が可能なこと
 (5) メニューフェア開催後の商品発注へのご対応が可能なこと(1事業者様につき5万円～10万円程度)※昨年実績
 (6) 協議会が実施するアンケート及び事後のフォローアップ調査に協力が可能なこと

1



香港中華料理店を対象とした日本産米プロモーションのご案内

(参考) 昨年の実績

(1) 参加飲食店とメニュー例(一部抜粋)

店名 貴料理店 (Canton Room)
店 址 HKS101-000
料理長 丸根 孝 (Ma Wing Tak)
店 長 非執行取締役 (Executive Head Chef)
特 長 非執行取締役、Executive Head Chefとして2019年10月、2020年10月、2020年11月、2020年12月、2021年1月、2021年2月、2021年3月、2021年4月、2021年5月、2021年6月、2021年7月、2021年8月、2021年9月、2021年10月、2021年11月、2021年12月、2022年1月、2022年2月、2022年3月、2022年4月、2022年5月、2022年6月、2022年7月、2022年8月、2022年9月、2022年10月、2022年11月、2022年12月、2023年1月、2023年2月、2023年3月、2023年4月、2023年5月、2023年6月、2023年7月、2023年8月、2023年9月、2023年10月、2023年11月、2023年12月、2024年1月、2024年2月、2024年3月、2024年4月、2024年5月、2024年6月、2024年7月、2024年8月、2024年9月、2024年10月、2024年11月、2024年12月、2025年1月、2025年2月、2025年3月、2025年4月、2025年5月、2025年6月、2025年7月、2025年8月、2025年9月、2025年10月、2025年11月、2025年12月、2026年1月、2026年2月、2026年3月、2026年4月、2026年5月、2026年6月、2026年7月、2026年8月、2026年9月、2026年10月、2026年11月、2026年12月、2027年1月、2027年2月、2027年3月、2027年4月、2027年5月、2027年6月、2027年7月、2027年8月、2027年9月、2027年10月、2027年11月、2027年12月、2028年1月、2028年2月、2028年3月、2028年4月、2028年5月、2028年6月、2028年7月、2028年8月、2028年9月、2028年10月、2028年11月、2028年12月、2029年1月、2029年2月、2029年3月、2029年4月、2029年5月、2029年6月、2029年7月、2029年8月、2029年9月、2029年10月、2029年11月、2029年12月、2030年1月、2030年2月、2030年3月、2030年4月、2030年5月、2030年6月、2030年7月、2030年8月、2030年9月、2030年10月、2030年11月、2030年12月、2031年1月、2031年2月、2031年3月、2031年4月、2031年5月、2031年6月、2031年7月、2031年8月、2031年9月、2031年10月、2031年11月、2031年12月、2032年1月、2032年2月、2032年3月、2032年4月、2032年5月、2032年6月、2032年7月、2032年8月、2032年9月、2032年10月、2032年11月、2032年12月、2033年1月、2033年2月、2033年3月、2033年4月、2033年5月、2033年6月、2033年7月、2033年8月、2033年9月、2033年10月、2033年11月、2033年12月、2034年1月、2034年2月、2034年3月、2034年4月、2034年5月、2034年6月、2034年7月、2034年8月、2034年9月、2034年10月、2034年11月、2034年12月、2035年1月、2035年2月、2035年3月、2035年4月、2035年5月、2035年6月、2035年7月、2035年8月、2035年9月、2035年10月、2035年11月、2035年12月、2036年1月、2036年2月、2036年3月、2036年4月、2036年5月、2036年6月、2036年7月、2036年8月、2036年9月、2036年10月、2036年11月、2036年12月、2037年1月、2037年2月、2037年3月、2037年4月、2037年5月、2037年6月、2037年7月、2037年8月、2037年9月、2037年10月、2037年11月、2037年12月、2038年1月、2038年2月、2038年3月、2038年4月、2038年5月、2038年6月、2038年7月、2038年8月、2038年9月、2038年10月、2038年11月、2038年12月、2039年1月、2039年2月、2039年3月、2039年4月、2039年5月、2039年6月、2039年7月、2039年8月、2039年9月、2039年10月、2039年11月、2039年12月、2040年1月、2040年2月、2040年3月、2040年4月、2040年5月、2040年6月、2040年7月、2040年8月、2040年9月、2040年10月、2040年11月、2040年12月、2041年1月、2041年2月、2041年3月、2041年4月、2041年5月、2041年6月、2041年7月、2041年8月、2041年9月、2041年10月、2041年11月、2041年12月、2042年1月、2042年2月、2042年3月、2042年4月、2042年5月、2042年6月、2042年7月、2042年8月、2042年9月、2042年10月、2042年11月、2042年12月、2043年1月、2043年2月、2043年3月、2043年4月、2043年5月、2043年6月、2043年7月、2043年8月、2043年9月、2043年10月、2043年11月、2043年12月、2044年1月、2044年2月、2044年3月、2044年4月、2044年5月、2044年6月、2044年7月、2044年8月、2044年9月、2044年10月、2044年11月、2044年12月、2045年1月、2045年2月、2045年3月、2045年4月、2045年5月、2045年6月、2045年7月、2045年8月、2045年9月、2045年10月、2045年11月、2045年12月、2046年1月、2046年2月、2046年3月、2046年4月、2046年5月、2046年6月、2046年7月、2046年8月、2046年9月、2046年10月、2046年11月、2046年12月、2047年1月、2047年2月、2047年3月、2047年4月、2047年5月、2047年6月、2047年7月、2047年8月、2047年9月、2047年10月、2047年11月、2047年12月、2048年1月、2048年2月、2048年3月、2048年4月、2048年5月、2048年6月、2048年7月、2048年8月、2048年9月、2048年10月、2048年11月、2048年12月、2049年1月、2049年2月、2049年3月、2049年4月、2049年5月、2049年6月、2049年7月、2049年8月、2049年9月、2049年10月、2049年11月、2049年12月、2050年1月、2050年2月、2050年3月、2050年4月、2050年5月、2050年6月、2050年7月、2050年8月、2050年9月、2050年10月、2050年11月、2050年12月、2051年1月、2051年2月、2051年3月、2051年4月、2051年5月、2051年6月、2051年7月、2051年8月、2051年9月、2051年10月、2051年11月、2051年12月、2052年1月、2052年2月、2052年3月、2052年4月、2052年5月、2052年6月、2052年7月、2052年8月、2052年9月、2052年10月、2052年11月、2052年12月、2053年1月、2053年2月、2053年3月、2053年4月、2053年5月、2053年6月、2053年7月、2053年8月、2053年9月、2053年10月、2053年11月、2053年12月、2054年1月、2054年2月、2054年3月、2054年4月、2054年5月、2054年6月、2054年7月、2054年8月、2054年9月、2054年10月、2054年11月、2054年12月、2055年1月、2055年2月、2055年3月、2055年4月、2055年5月、2055年6月、2055年7月、2055年8月、2055年9月、2055年10月、2055年11月、2055年12月、2056年1月、2056年2月、2056年3月、2056年4月、2056年5月、2056年6月、2056年7月、2056年8月、2056年9月、2056年10月、2056年11月、2056年12月、2057年1月、2057年2月、2057年3月、2057年4月、2057年5月、2057年6月、2057年7月、2057年8月、2057年9月、2057年10月、2057年11月、2057年12月、2058年1月、2058年2月、2058年3月、2058年4月、2058年5月、2058年6月、2058年7月、2058年8月、2058年9月、2058年10月、2058年11月、2058年12月、2059年1月、2059年2月、2059年3月、2059年4月、2059年5月、2059年6月、2059年7月、2059年8月、2059年9月、2059年10月、2059年11月、2059年12月、2060年1月、2060年2月、2060年3月、2060年4月、2060年5月、2060年6月、2060年7月、2060年8月、2060年9月、2060年10月、2060年11月、2060年12月、2061年1月、2061年2月、2061年3月、2061年4月、2061年5月、2061年6月、2061年7月、2061年8月、2061年9月、2061年10月、2061年11月、2061年12月、2062年1月、2062年2月、2062年3月、2062年4月、2062年5月、2062年6月、2062年7月、2062年8月、2062年9月、2062年10月、2062年11月、2062年12月、2063年1月、2063年2月、2063年3月、2063年4月、2063年5月、2063年6月、2063年7月、2063年8月、2063年9月、2063年10月、2063年11月、2063年12月、2064年1月、2064年2月、2064年3月、2064年4月、2064年5月、2064年6月、2064年7月、2064年8月、2064年9月、2064年10月、2064年11月、2064年12月、2065年1月、2065年2月、2065年3月、2065年4月、2065年5月、2065年6月、2065年7月、2065年8月、2065年9月、2065年10月、2065年11月、2065年12月、2066年1月、2066年2月、2066年3月、2066年4月、2066年5月、2066年6月、2066年7月、2066年8月、2066年9月、2066年10月、2066年11月、2066年12月、2067年1月、2067年2月、2067年3月、2067年4月、2067年5月、2067年6月、2067年7月、2067年8月、2067年9月、2067年10月、2067年11月、2067年12月、2068年1月、2068年2月、2068年3月、2068年4月、2068年5月、2068年6月、2068年7月、2068年8月、2068年9月、2068年10月、2068年11月、2068年12月、2069年1月、2069年2月、2069年3月、2069年4月、2069年5月、2069年6月、2069年7月、2069年8月、2069年9月、2069年10月、2069年11月、2069年12月、2070年1月、2070年2月、2070年3月、2070年4月、2070年5月、2070年6月、2070年7月、2070年8月、2070年9月、2070年10月、2070年11月、2070年12月、2071年1月、2071年2月、2071年3月、2071年4月、2071年5月、2071年6月、2071年7月、2071年8月、2071年9月、2071年10月、2071年11月、2071年12月、2072年1月、2072年2月、2072年3月、2072年4月、2072年5月、2072年6月、2072年7月、2072年8月、2072年9月、2072年10月、2072年11月、2072年12月、2073年1月、2073年2月、2073年3月、2073年4月、2073年5月、2073年6月、2073年7月、2073年8月、2073年9月、2073年10月、2073年11月、2073年12月、2074年1月、2074年2月、2074年3月、2074年4月、2074年5月、2074年6月、2074年7月、2074年8月、2074年9月、2074年10月、2074年11月、2074年12月、2075年1月、2075年2月、2075年3月、2075年4月、2075年5月、2075年6月、2075年7月、2075年8月、2075年9月、2075年10月、2075年11月、2075年12月、2076年1月、2076年2月、2076年3月、2076年4月、2076年5月、2076年6月、2076年7月、2076年8月、2076年9月、2076年10月、2076年11月、2076年12月、2077年1月、2077年2月、2077年3月、2077年4月、2077年5月、2077年6月、2077年7月、2077年8月、2077年9月、2077年10月、2077年11月、2077年12月、2078年1月、2078年2月、2078年3月、2078年4月、2078年5月、2078年6月、2078年7月、2078年8月、2078年9月、2078年10月、2078年11月、2078年12月、2079年1月、2079年2月、2079年3月、2079年4月、2079年5月、2079年6月、2079年7月、2079年8月、2079年9月、2079年10月、2079年11月、2079年12月、2080年1月、2080年2月、2080年3月、2080年4月、2080年5月、2080年6月、2080年7月、2080年8月、2080年9月、2080年10月、2080年11月、2080年12月、2081年1月、2081年2月、2081年3月、2081年4月、2081年5月、2081年6月、2081年7月、2081年8月、2081年9月、2081年10月、2081年11月、2081年12月、2082年1月、2082年2月、2082年3月、2082年4月、2082年5月、2082年6月、2082年7月、2082年8月、2082年9月、2082年10月、2082年11月、2082年12月、2083年1月、2083年2月、2083年3月、2083年4月、2083年5月、2083年6月、2083年7月、2083年8月、2083年9月、2083年10月、2083年11月、2083年12月、2084年1月、2084年2月、2084年3月、2084年4月、2084年5月、2084年6月、2084年7月、2084年8月、2084年9月、2084年10月、2084年11月、2084年12月、2085年1月、2085年2月、2085年3月、2085年4月、2085年5月、2085年6月、2085年7月、2085年8月、2085年9月、2085年10月、2085年11月、2085年12月、2086年1月、2086年2月、2086年3月、2086年4月、2086年5月、2086年6月、2086年7月、2086年8月、2086年9月、2086年10月、2086年11月、2086年12月、2087年1月、2087年2月、2087年3月、2087年4月、2087年5月、2087年6月、2087年7月、2087年8月、2087年9月、2087年10月、2087年11月、2087年12月、2088年1月、2088年2月、2088年3月、2088年4月、2088年5月、2088年6月、2088年7月、2088年8月、2088年9月、2088年10月、2088年11月、2088年12月、2089年1月、2089年2月、2089年3月、2089年4月、2089年5月、2089年6月、2089年7月、2089年8月、2089年9月、2089年10月、2089年11月、2089年12月、2090年1月、2090年2月、2090年3月、2090年4月、2090年5月、2090年6月、2090年7月、2090年8月、2090年9月、2090年10月、2090年11月、2090年12月、2091年1月、2091年2月、2091年3月、2091年4月、2091年5月、2091年6月、2091年7月、2091年8月、2091年9月、2091年10月、2091年11月、2091年12月、2092年1月、2092年2月、2092年3月、2092年4月、2092年5月、2092年6月、2092年7月、2092年8月、2092年9月、2092年10月、2092年11月、2092年12月、2093年1月、2093年2月、2093年3月、2093年4月、2093年5月、2093年6月、2093年7月、2093年8月、2093年9月、2093年10月、2093年11月、2093年12月、2094年1月、2094年2月、2094年3月、2094年4月、2094年5月、2094年6月、2094年7月、2094年8月、2094年9月、2094年10月、2094年11月、2094年12月、2095年1月、2095年2月、2095年3月、2095年4月、2095年5月、2095年6月、2095年7月、2095年8月、2095年9月、2095年10月、2095年11月、2095年12月、2096年1月、2096年2月、2096年3月、2096年4月、2096年5月、2096年6月、2096年7月、2096年8月、2096年9月、2096年10月、2096年11月、2096年12月、2097年1月、2097年2月、2097年3月、2097年4月、2097年5月、2097年6月、2097年7月、2097年8月、2097年9月、2097年10月、2097年11月、2097年12月、2098年1月、2098年2月、2098年3月、2098年4月、2098年5月、2098年6月、2098年7月、2098年8月、2098年9月、2098年10月、2098年11月、2098年12月、2099年1月、2099年2月、2099年3月、2099年4月、2099年5月、2099年6月、2099年7月、2099年8月、2099年9月、2099年10月、2099年11月、2099年12月、2100年1月、2100年2月、2100年3月、2100年4月、2100年5月、2100年6月、2100年7月、2100年8月、2100年9月、2100年10月、2100年11月、2100年12月、2101年1月、2101年2月、2101年3月、2101年4月、2101年5月、2101年6月、2101年7月、2101年8月、2101年9月、2101年10月、2101年11月、2101年12月、2102年1月、2102年2月、2102年3月、2102年4月、2102年5月、2102年6月、2102年7月、2102年8月、2102年9月、2102年10月、2102年11月、2102年12月、2103年1月、2103年2月、2103年3月、2103年4月、2103年5月、2103年6月、2103年7月、2103年8月、2103年9月、2103年10月、2103年11月、2103年12月、2104年1月、2104年2月、2104年3月、2104年4月、2104年5月、2104年6月、2104年7月、2104年8月、2104年9月、2104年10月、2104年11月、2104年12月、2105年1月、2105年2月、2105年3月、2105年4月、2105年5月、2105年6月、2105年7月、2105年8月、2105年9月、2105年10月、2105年11月、2105年12月、2106年1月、2106年2月、2106年3月、2106年4月、2106年5月、2106年6月、2106年7月、2106年8月、2106年9月、2106年10月、2106年11月、2106年12月、2107年1月、2107年2月、2107年3月、2107年4月、2107年5月、2107年6月、2107年7月、2107年8月、2107年9月、2107年10月、2107年11月、2107年12月、2108年1月、2108年2月、2108年3月、2108年4月、2108年5月、2108年6月、2108年7月、2108年8月、2108年9月、2108年10月、2108年11月、2108年12月、2109年1月、2109年2月、2109年3月、2109年4月、2109年5月、2109年6月、2109年7月、2109年8月、2109年9月、2109年10月、2109年11月、2109年12月、2110年1月、2110年2月、2110年3月、2110年4月、2110年5月、2110年6月、2110年7月、2110年8月、2110年9月、2110年10月、2110年11月、2110年12月、2111年1月、2111年2月、2111年3月、2111年4月、2111年5月、2111年6月、2111年7月、2111年8月、2111年9月、2111年10月、2111年11月、2111年12月、2112年1月、2112年2月、2112年3月、2112年4月、2112年5月、2112年6月、2112年7月、2112年8月、2112年9月、2112年10月、2112年11月、2112年12月、2113年1月、2113年2月、2113年3月、2113年4月、2113年5月、2113年6月、2113年7月、2113年8月、2113年9月、2113年10月、2113年11月、2113年12月、2114年1月、2114年2月、2114年3月、2114年4月、2114年5月、2114年6月、2114年7月、2114年8月、2114年9月、2114年10月、2114年11月、2114年12月、2115年1月、2115年2月、2115年3月、2115年4月、2115年5月、2115年6月、2115年7月、2115年8月、2115年9月、2115年10月、2115年11月、2115年12月、2116年1月、2116年2月、2116年3月、2116年4月、2116年5月、2116年6月、2116年7月、2116年8月、2116年9月、2116年10月、2116年11月、2116年12月、2117年1月、2117年2月、2117年3月、2117年4月、2117年5月、2117年6月、2117年7月、2117年8月、2117年9月、2117年10月、2117年11月、2117年12月、2118年1月、2118年2月、2118年3月、2118年4月、2118年5月、2118年6月、2118年7月、2118年8月、2118年9月、2118年10月、2118年11月、2118年12月、2119年1月、2119年2月、2119年3月、2119年4月、2119年5月、2119年6月、2119年7月、2119年8月、2119年9月、2119年10月、2119年11月、2119年12月、2120年1月、2120年2月、2120年3月、2120年4月、2120年5月、2120年6月、2120年7月、2120年8月、2120年9月、2120年10月、2120年11月、2120年12月、2121年1月、2121年2月、2121年3月、2121年4月、2121年5月、2121年6月、2121年7月、2121年8月、2121年9月、2121年10月、2121年11月、2121年12月、2122年1月、2122年2月、2122年3月、2122年4月、2122年5月、2122年6月、2122年7月、2122年8月、2122年9月、2122年10月、2122年11月、2122年12月、2123年1月、2123年2月、2123年3月、2123年4月、2123年5月、2123年6月、2123年7月、2123年8月、2123年9月、2123年10月、2123年11月、2123年12月、2124年1月、2124年2月、2124年3月、2124年4月、2124年5月、2124年6月、2124年7月、2124年8月、2124年9月、2124年10月、2124年11月、2124年12月、2125年1月、2125年2月、2125年3月、2125年4月、2125年5月、2125年6月、2125年7月、2125年8月、2125年9月、2125年10月、2125年11月、2125年12月、2126年1月、2126年2月、2126年3月、2126年4月、2126年5月、2126年6月、2126年7月、2126年8月、2126年9月、2126年10月、2126年11月、2126年12月、2127年1月、2127年2月、2127年3月、2127年4月、2127年5月、2127年6月、2127年7月、2127年8月、2127年9月、2127年10月、2127年11月、2127年12月、2128年1月、2128年2月、2128年3月、

- a) 米の食べ比べ
- b) 各銘柄に関する資料の作成・配布
- c) メニュー考案に関するセミナー
- d) 米事業者とシェフとの連絡先交換

③新型コロナウイルス感染症防止対策について

a) 開催時期について

当初の予定では9月初旬の開催を予定していたが、香港政府による新型コロナウイルス感染症に関する条例が出ていたため、資料送付での開催を検討したが、現地シェフより開催の要望があったことから開催の時期を10月中旬に変更した。

また、開催時は参加シェフの体調管理や現地の規制に従ったワークショップ会場の感染防止対策を取るなどして実施方法に注意を払い感染が発生することを阻止した。

コロナウイルス感染症対策



実施前の消毒の様子



テーブル間には隔壁を設置



マスク着用の義務

b) 各銘柄に関する資料の作成・配布

各銘柄の特徴を明確にシェフへ伝えるため、以下項目で構成された資料を作成し配布した。また新型コロナウイルス感染症の感染防止の観点により、米事業者のワークショップへの参加を控えてもらっていた為、資料内に連絡先等を記載し、購入意向がある場合連絡が取れるようにした。

- ・写真
- ・品名
- ・産地
- ・価格
- ・最低ロット数
- ・販売先及び米事業者連絡先
- ・特徴を可視化できるチャート
- ・PRポイント
- ・製造過程上でのこだわり
- ・おすすめの食べ方（調理法）



c) メニュー考案に関するセミナー

ア) ワン先生による日本産米紹介と試食

目的：幅広い視点での調理方法を知ることで、メニューを検討するヒントにするため。

内容：幅広い視点での調理方法によって引き出される日本産米の特徴を紹介した。

異なる3種類の調理法で調理した日本産米料理を提供し試食。

提供料理：煮る/おかゆ「鮮和牛滾粥」

炒める/炒飯「咸菜鮭炒飯」

蒸す/土鍋ご飯「魚面煲仔飯」

ワン先生によるセミナーにて提供された料理



「鮮和牛滾粥」



「咸菜鮭炒飯」



「魚面煲仔飯」

ワン先生によるセミナー風景



・昨年度参加シェフによる日本産米プロモーションレビュー

i) 目的

前回実施したプロモーションの経験談を知ることによってメニューを検討するヒントとするため。

ii) 内容

前回実施したプロモーションとメニューの紹介、日本産米についての印象、現在使用している米との違い(良い点と悪い点)、顧客の反応、注意点と課題等をディスカッション形式で発表した。

iii) ディスカッション内容

(李文星)

日本米は柔らかくて香りが濃厚です。

去年の日本米試食会では、松茸土鍋飯と和牛を使ったおにぎりを作り、お客様から高い評価を頂きました。日本米を調理する際に特に気を付けることは、浸水時間と米のとぎ方です。

日本の料理人からは、おいしいご飯を炊くためのポイントとして、米を約30分浸水させること、数回とぐことを教えていただきました。タイ産米と比べて、日本米はすべすべして食感が良く、また同時に歯ごたえがあります。水加減を間違えると、お米が硬くなってしまいます。

今回の試食会では「金芽米」を選びました。お米の甘さ、香りがある、大変良いと感じました。

(李文基)

去年の日本米試食会では、干しエビご飯と土鍋チャーハンを作りました。

日本の料理人が、おいしいご飯の炊き方を教えてくれました。

日本米を炊く際には、じっくり時間をかけて浸水させ、数回といいで、蒸し器に蒸し布を敷いて蒸します。こうすると、粘りが強く、美味しいごはんが炊き上がります。日本産米は、タイ、東南アジアより香りが高く、粘りが強く、中華料理ではそのメリットを十分に発揮できます。お客様に興味を持って頂くため、また宣伝効果を高めるためにはそのメニューのネーミングが大切です。例えば去年の日本北海道産米の「夢美人」や今年の「ひとめぼれ」はとても興味を引くメニュー名だと思います。香港は、料理の素材が大変豊富ですが、香港の素材だけではやはり料理の種類に限界があります。多くの国から素材を輸入すれば、料理の種類が増え、また宣伝効果もあり、料理業界にとって良いことだと思います。

昨年度参加シェフによるディスカッション風景



(5) メディアPR

①目的

本事業では、一般消費者向けに日本産米の認知拡大およびメニューフェアへの総客を目的としてメディアを招集させたPR会を予定していた。ただし、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から各メディアへのメディアキットの配信や店舗への取材を行った上での記事制作に変更して実施した。

②実施概要

- a) 取材期間：2020年11月6日（金）～12月4日（金）
- b) 掲載メディア数：46記事
- c) 掲載記事数：紙媒体 10記事
オンライン媒体 35記事
ラジオ媒体 1回

③メディアキットの作成

本事業の参加シェフのコメントやフェアで提供するメニュー情報などをまとめたメディアキットを作成し、メディアコンタクトに活用した。メディアキットの詳細については「参考」に掲載する。

メディアキット



新聞稿 (即時發布)

日米入饊中菜佳餚！「日米の盛宴」載譽歸來

薈萃 5 款高質日本產米 10 間中菜食府炮製限定「日米中煮」菜式

高清图片下載：<https://bit.ly/3oNPKvr>

(香港·2020年11月5日) 吃過日本米配中菜嗎？由日本農林水產省資助·全日本大米及大米相關食品出口促進協會主辦之「日米の盛宴」載譽歸來！「日米の盛宴」2020 嚴選 5 款產自日本各地的優質日本米，雲集本港米芝蓮星級食府、新派特色中菜食府等 10 間中菜食府演繹「日米入饊·中菜佳餚」，由 11 位擁有豐富經驗的大廚主理，於 2020 年 11 月 9 日至 12 月 8 日推出期間限定菜式。一道道以日本米入饊的中菜，賦合大廚的手藝及創意，以蒸、炸、煎、炒、燉等不同的中式烹調手法，搭配最適合的食材，充分突顯日本米的特點，打造一場「日米中煮」的美食饗宴，讓大家品嚐粒粒皆精的米飯香，以暖笠笠的米飯料理迎接冬日，冀進一步擴大日本國產米在本港的市場。




日本米美味的秘密 「日米の盛宴」嚴選 5 款優質日本米

日本擁有優越的自然環境，加上持續追求技術革新及先進的技術與品質管理，造就出不少優秀的日本產「名米」，大小平均、飽滿通透、淡淡清香、口感十足、甘甜可口、味道鮮美，都是日本米的特點。「日米の盛宴」2020 特別挑選 5 款各具特色的日本米，包括為山形縣度身打造的山形縣輝映米、令人一見鍾情的宮城縣一見鐘情米、品質優良的長野縣越光米、屬全球首種毋須清洗日本米的金芽去蠟白米及金芽去蠟糙米。

10 間中菜食府推一個月限定「日米中煮」菜式

參與「日米の盛宴」2020 的 10 間中菜食府包括六國酒店粵軒、富嘉閣、粥麵館、卅二公館、富臨飯店、名湖食館、添好輝、Foxglove、帝都酒店丁庭及海雲天，以優質日本米入饊中菜，推出期間限定菜式。擔任「日米の盛宴」顧問的中國飲食文化大師尹達剛師傅表示：「今年「日米の盛宴」推廣活動挑選全港十家優秀的食府，介紹如何炮製以日本米入饊中菜，推廣日本米的優良之處及入饊中菜的概念。」

傳統之選！六國酒店粵軒專注於食材極致 日本米取代糯米著重健康

六國酒店粵軒 (地址：灣仔告士打道 72 號六國酒店 1 樓)	
 <p>馬榮德師傅</p>	<p>鮑魚珍珠球 \$48 *長野縣越光米*</p> <p>由健康啟發的菜式，選用黏度高且香味濃的長野縣越光米代替糯米，營養價值更高更健康。將米浸水後，加入已爆香的臘肉粒、蝦米粒和冬菇粒等，用燒賣皮包裹成球狀蒸熟，再放上南非鮑魚及蘆筍，口感細膩，真材實料，清淡得來不油膩。</p> 
	<p>仙菌龍宮飯 \$368 *金芽去蠟白米*</p> <p>選用黏度適中的金芽去蠟白米，配以松茸、牛肝菌及羊肚菌、蝦粒及斑粒，加入湯及蠔油將飯蒸半小時後，再燜五分鐘，上檯前加上蟹肉拌勻。金芽去蠟白米獨特的豎臭香，與松茸濃鬱的香氣份外匹配，加上鮮味十足的海鮮，清甜可口，幽香而不濃。</p> 

④メディアアプローチ方法

アプローチ方法について以下の通り対応した。

掲載依頼：リリース資料を媒体に掲載するようアプローチ

取材依頼：各メディアが独自で店舗へ取材しその結果を記事にするようアプローチ

⑤掲載メディア・記事一覧

事業で掲載されたメディア一覧は下記のとおり。紙媒体 10 記事、WEB 媒体 35 記事、ラジオ媒体 1 回記事の合計 46 記事、広告換算額としては HK \$ 7, 178, 878 (96, 196, 965 円) となった。各メディアの詳細については「参考」に掲載する。

また、香港ドルより日本円への換算については、取材期間の最終日である 2020 年 12 月 4 日時点の終値を参考とした。

掲載メディア・記事一覧

日付	メディア	セクション	タイトル
紙媒体			
6-Nov-20	Headline Daily	News, P22	11 星級大廚期間限定日本米入饌
12-Nov-20	U Magazine -U Food	NO 781, P2-3	日米入饌 中菜佳餚 嚐一場「日米の盛宴」
14-Nov-20	Headline Daily	News, P21	一見鍾情
20-Nov-20	Hong Kong Economic Journal	Supplement, C04	日米中煮
20-Nov-20	U Magazine - U Food	Food, NO 782, P31	日米入饌美味潮菜
25-Nov-20	Hong Kong Economic Journal	Supplement, C06	日米中煮的炒飯和煲仔飯
26-Nov-20	Skypost	Food, P14	日米盛宴 滙香江
28-Nov-20	Headline Daily	News, P25	前緣再續日本稻米
30-Nov-20	Sing Tao Daily	Supplement, E04	「一見鍾情」米
4-Dec-20	Skypost	Supplement, P45	日米の味力
WEB媒体			
6-Nov-20	hd.stheadline.com	News	Executive 日記--11 星級大廚期間限定日本米入饌
6-Nov-20	bastillepost.com	News	中菜食府演繹日米中煮 推期間限定菜式
6-Nov-20	bastillepost.com	News	Executive 日記--11 星級大廚期間限定日本米入饌
6-Nov-20	blog.stheadline.com	News	11 星級大廚期間限定日本米入饌
9-Nov-20	umaimagazine.com	Supplement	【UMAI EVENT】「日米の盛宴」載譽歸來！
9-Nov-20	facebook.com (umaimagazine)	Food	【UMAI EVENT】「日米の盛宴」載譽歸來！
9-Nov-20	food.ulifestyle.com.hk	Food	日米創意入饌 炮製和風中菜盛宴
10-Nov-20	inzstyle.hk	Food	日米入饌中菜佳餚！「日米の盛宴」載譽歸來
14-Nov-20	hd.stheadline.com	News	新門抽射——一見鍾情
15-Nov-20	facebook.com (akinafong.freelancer)	Supplement	一日為師，終身為父！
15-Nov-20	instagram.com (akinafong)	Supplement	一日為師，終身為父！
16-Nov-20	hk.on.cc	Food	日本米入饌 匠心獨運
16-Nov-20	today.line.me	Food	日本米入饌 匠心獨運
19-Nov-20	facebook.com (onccnews)	Food	唔少人鍾意「湊米氣」，食飯都要揀啲富米香有飯味嘅款式嚟食，而日本米可能係唔少「飯桶」首選！
19-Nov-20	lifemagazine.com	Supplement	【日米の盛宴】普惹5款高質日本產米 10間中菜食府炮製限定「日米中煮」菜式
20-Nov-20	hkej.com	Supplement	日米中煮
24-Nov-20	bastillepost.com	Supplement	名廚主理 炮製日本米中菜滋味
24-Nov-20	master-insight.com	Supplement	「日米の盛宴」載譽歸來 十大中菜食府獻「日米中煮」菜式
24-Nov-20	facebook.com (Master Insight)	Supplement	【十大食府烹調出日米美味新層次】
25-Nov-20	hkej.com	Supplement	日米中煮的炒飯和煲仔飯
25-Nov-20	facebook.com (D100FoodShow)	Food	卅二公館日本米之盛宴
26-Nov-20	skypost.ulifestyle.com.hk	Food	日米盛宴 滙香江
26-Nov-20	facebook.com (putaotang007)	Food	#滙陶堂 專欄 @#滙報 逢星期四面世，歡迎大家關注..... #日米盛宴滙香江
26-Nov-20	facebook.com (jpangching)	Supplement	一年容易又到「日米の盛宴」
26-Nov-20	facebook.com (candy.chea.14)	Supplement	如果用日本“金芽米”煮飯，那股米香如何吸引？
26-Nov-20	facebook.com (mansun.cheung.3)	Supplement	日本米之夜，美食之餘又上一課....
26-Nov-20	facebook.com (mansun.cheung.3)	Supplement	百樂潮州貝老園兒子已是飲食界高人，這是他旗下run的一間甚有特色的餐廳....
28-Nov-20	hd.stheadline.com	News	新門抽射——前緣再續日本稻米
28-Nov-20	blog.stheadline.com	News	前緣再續日本稻米
4-Dec-20	etnet.com.hk	Supplement	日米の味力
4-Dec-20	facebook.com (AgnesWu.MC)	Supplement	即日專欄：日米の味力
4-Dec-20	skypost.ulifestyle.com.hk	Supplement	日米の味力
25-Nov-20	D100 為食麻電驛	Food	《為食麻電驛：卅二公館日本米之盛宴》

(6) 日本産米メニューフェアの開催

①フェア概要

- a) 期 間：2020年11月9日(月)～2020年12月8日(火)
- b) エリア：香港市内
- c) 店 舗：10店舗

②日本産米メニュー

本フェアで提供されたそれぞれのレストランのメニューは下記の通りとなった。(一部掲載)

③日本産米メニュー詳細

本フェアで提供されたそれぞれのレストランのメニュー詳細は下記の通りとなった。(一部掲載)

日本産米メニュー

レストラン名	シェフ名	メニュー名	料理写真	価格(HK\$)	使用した日本産米
Canton Room - Gloucester Luk Kwok Hong Kong 六國酒店粵軒	Ma Wing Tak 馬榮德	鮑魚珍珠球		48	長野県コシヒカリ
		仙菌龍宮飯		368	金芽米
Foo Ka Chinese Restaurant 富嘉閣	Lee Man Ki 李文基	黑蒜排骨砵仔飯		188	宮城ひとめぼれ
		荷香臘味糙米卷		33/個	ロウカット玄米
Congee and Noodle Shop 粥麵館	Lee Man Ki 李文基	南瓜鮮菌肉碎粥		48	金芽米
		稀粥浸魚片魚球		68	宮城ひとめぼれ

レストラン名	シェフ名	メニュー名	料理写真	価格(HK\$)	使用した日本産米
Mr. Ming's Chinese Dining 名潮食館	Hui Mei Tak 許美德	潮州白粥		120	山形はえぬぎ
		潮式香煎無米糍		68	宮城ひとめぼれ
Tim Ho Wan 添好運	Mak Kwai Pui 麥桂培	香芋臘味蛋包飯		50	金芽米
		脆皮米沙雞		40	長野県コシヒカリ
Foxglove	Tony Hung 孔祥安	黑松露海斑粒炒飯		338 178 (半サイズ)	ロウカット玄米
		古法扣安格斯牛小排伴日本煎飯 配: 百色林氈酒1杯		388	宮城ひとめぼれ
Jade Pavilion - Royal Park Hotel 帝都酒店玉庭	Ricky Kong 江肇祺	橋底避風塘脆芽廣島蠔		268	金芽米
	William Lam 林東銘	干貝蟹肉稻米玉子燒		228	宮城ひとめぼれ
Hoi Won Teen - Harbour Grand Kowloon 九龍海逸君綽酒店 海雲天	Tsang Shing Wang 曾盛宏	鍾情蟹后		638	宮城ひとめぼれ
	Lee Kin Kei 李建基	黃金鮑魚盒		128	金芽米 宮城ひとめぼれ

④メニューPOP

本フェアでは各店舗にフェアメニューのPOPを制作しメニューの注文を促進した。なお、卅二公館 (Motto32) については通常のメニューブックおよび店舗コンセプトにあわせるために下記のデザインとなった。

六國酒店粵軒メニューPOP

日米の盛宴
日米入饌中菜佳餚

荷香臘味糙米卷 HK\$33/件(兩件起)
使用日本米「金芽去蠟糙米」

黑蒜排骨碎仔飯 \$188
使用日本米「宮城縣一見種精米」

期限限定：2020年11月9日-12月8日

J-RE JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION
MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
日本農林水産省(MAFF) 資助活動

富嘉閣メニューPOP

日米の盛宴
日米入饌中菜佳餚

鮑魚珍珠球 \$48
Steamed Whole Abalone Rice Ball with Cured Meat, Mushrooms & Dried Shrimps
使用日本米「長野縣越光米」

仙菌龍宮飯 \$368
Braised Rice with Wild Mushrooms & Seafood
使用日本米「金芽去蠟白米」

期限限定：2020年11月9日-12月8日
Promotion period: 9 Nov. - 8 Dec. 2020

J-RE JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION
MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
日本農林水産省(MAFF) 資助活動

粥麵館メニューPOP

日米の盛宴
日米入饌中菜佳餚

稀粥浸魚片魚球 \$68
使用日本米「宮城縣一見種精米」

南瓜鮮菌肉碎粥 \$48
使用日本米「金芽去蠟白米」

期限限定：2020年11月9日-12月8日
Promotion period: 9th Nov. ~ 8 Dec. 2020

J-RE JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION
MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
日本農林水産省(MAFF) 資助活動

富臨飯店メニューPOP

日米の盛宴
日米入饌中菜佳餚

海皇炒飯 TBC
使用日本米「長野縣越光米」

阿一鮑魚配金芽飯 時價
使用日本米「金芽去蠟白米」

期限限定：2020年11月9日-12月8日
Promotion period: 9 Nov. - 8 Dec. 2020

J-RE JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION
MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
日本農林水産省(MAFF) 資助活動

名潮食館メニューPOP

日米の盛宴
日米入饌中菜佳餚

潮州白粥 \$120
使用日本米「山形縣越光米」

潮式香煎無米糰 \$68
使用日本米「宮城縣一見種精米」

名潮食館

期限限定：2020年11月9日-12月8日
Promotion period: 9 Nov. - 8 Dec. 2020

J-RE JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION
MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
日本農林水産省(MAFF) 資助活動

卅二公館メニューPOP

松茸海味砂鍋飯 Matsutake Mushroom & Dried Seafood, Rice Casserole 480

野菌和牛粒金飯糰 Deep Fried Rice Dumpling, Diced Australian Wagyu Beef and Wild Vegetables 480

日米の盛宴 日米入饌中菜佳餚

10% Service Charge Will Be Added

添好運メニューPOP

日米の盛宴
日米入饌中菜佳餚

脆皮米沙雞 \$40
使用日本米「長野縣越前米」

香芋臘味蛋包飯 \$50
使用日本米「金芽去糠白米」

期間限定：2020年11月9日~12月8日
Promotion period: 9th Nov. ~ 8 Dec, 2020

J-RE JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION
MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
日本農林水産省(MAFF) 買取活動

Foxglove メニューPOP

日米の盛宴
日米入饌中菜佳餚

脆皮米沙雞 \$40
使用日本米「長野縣越前米」

Black Truffle Godfish with Kinmemai Fried Rice \$338/\$178 (Half)
使用日本米「金芽去糠白米」

Angus Beef Steak with Miyagi Hitomegoshi \$388
使用日本米「金芽去糠白米」

期間限定：2020年11月9日~12月8日
Promotion period: 9th Nov. ~ 8 Dec, 2020

J-RE JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION
MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
日本農林水産省(MAFF) 買取活動

FOXGLOVE

帝都酒店玉庭メニューPOP

日米の盛宴
日米入饌中菜佳餚

千貝蟹肉稻米玉子燴 \$228
使用日本米「宮城縣一見輝晴米」

橋底避風塘脆皮廣島燒 \$268
使用日本米「金芽去糠白米」

期間限定：2020年11月9日~12月8日
Promotion period: 9th Nov. ~ 8 Dec, 2020

J-RE JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION
MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
日本農林水産省(MAFF) 買取活動

九龍海逸君綽酒店 海雲天メニューPOP

日米の盛宴
日米入饌中菜佳餚

黃金鮑魚盒 \$128
使用日本米「金芽去糠白米」

鍾情蟹后 \$638
使用日本米「宮城縣一見輝晴米」

期間限定：2020年11月9日~12月8日
Promotion period: 9th Nov. ~ 8 Dec, 2020

J-RE JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION
MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
日本農林水産省(MAFF) 買取活動

(7) シェフによるメニューフェア期間中コメント

以下、メニューフェア中間時点の参加シェフによるコメントである。

①Mott 32 三三公館

和牛を使った焼き飯の評判が良い。引き続きメニューを継続する予定で、長期的に日本産米を利用することを検討中。

②Jade Pavilion 玉庭

顧客からの反応は良く「独創的」と評価を得ている。
コロナ感染防止策による人数制限もあり売上は予想を下回っている。

③Fu Ka Kwok 富嘉閣

顧客の反応はとても良い。売上はコロナの影響もあり昨年度のフェアと比べるとよくない。

④Hoi Won Teen – Harbour Grand Kowloon 九龍海逸君綽酒店 海雲天

点心のメニューが好評で1日40食程度出ている、蟹を使ったメニューは価格が高いのと、今が旬の上海蟹とバッティングするため停滞気味。顧客の反応がいいので、「ひとめぼれ」については、継続利用を検討中。

⑤Congee Shop 粥面館

お粥メニューの反応が良い。特に食感について顧客の評価が高い。
仕入れ値段さえ折りあえば、継続して利用することも検討する。

⑥Fox Glove

顧客の反応は良いものの、コロナ感染症の影響で客足が悪く、売上も伸びない状況。

⑦Canton Room Gloucester 粵軒 / 六國酒店

点心のメニューが好評で、1日40-50食出ている。日本産米の継続利用については検討中。

⑧Ming's Restaurant 名潮食館

顧客の評判はとても良い。お粥に人気があり、プロモーション終了後も日本産米を継続利用する予定。

⑨Forum Restaurant 富臨飯店

鮑とお米の組み合わせは顧客の反応が良い。特に、シニアからは柔らかい食感の日本産米は高く評価されている。売上はコロナ感染症のせいで良くない。

⑩Tim Ho Wan 添好運

点心が顧客に人気。特にオムレツは評判が良いので、メニューをこのまま継続することも検討中。

(8) メニューフェア提供結果

提供数に関しては、六國酒店粵軒の「鮑魚珍珠球」が712と最も多く、売り上げに関しては富臨飯店の「阿一鮑魚配金芽飯」がHK\$10,000（日本円10,773,000円）と最も高い結果となった。全店舗合計で3,271食提供、売上合計はHK\$1,210,942（16,576,235円）となった。

※1 香港ドル/13.3円で換算

第4章 まとめ

4.1 実施結果

(1) メディア露出

- ・メディア露出件数：46件
- ・広告換算費：95,479,077円（7,178,878香港ドル）

※1 香港ドル/13.3円で換算

(参考) 2019年度メディア露出

- ・メディア露出件数：49件
- ・広告換算費：118,604,476円（8,657,261香港ドル）

※1 香港ドル/13.7円で換算

2020年6月に中国政府によって施工された「香港国家安全維持法」の影響により、掲載活動の取り止めや縮小を行うメディアが数多く発生した。また、新型コロナウイルス感染防止拡大策として香港政府が発表した集会規制等の影響により、当初予定していたメディア向け試食会を中止せざるを得ない状況となった。しかし、各メディアに個別にアプローチすることにより昨年度に近い結果を得ることができた。

(2) 日本産米メニューの売上げ

- ・メニューフェア期間中の提供皿数：3,271皿
- ・日本産米メニューの総売り上げ：16,576,235円(1,210,942香港ドル)
- ・日本産米の消費量：約261.7kg(1皿あたりに使用する精米を80gとして計算)

※1 香港ドル/13.3円で換算

(参考) 2019年度日本産米メニューの売上げ

- ・メニューフェア期間中の提供皿数：2,082皿
- ・日本産米メニューの総売り上げ：12,605,041円(920,076香港ドル)
- ・日本産米の消費量：約166.6kg(1皿あたりに使用する精米を80gとして計算)

※1 香港ドル/13.7円で換算

日本産米メニューの提供皿数、総売り上げ、消費量ともに、昨年度を大きく上回る結果となった。昨年度と比較し様々な価格帯のレストランが参加したこと、ワークショップを実施したことで日本産米の魅力が直接シェフに伝えることができたこと等が要因として考えられる。

(3) 商談件数及び成約状況 (3月12日時点)

フェア終了後、2021年2月、3月と3回に渡りフェアに参加した店舗に対する聞き取り調査を行った。下記の表に記載の通りであるが、10店舗中7店舗において「(コロナの影響があり)売上が下がっている状況であるとのコメントがあった。売上が下がる中、コストが上がる新規食材への切り替えは難しいという声もあがり、現状は営業を継続することを最優先事項として考えられている店舗が多い。一方、売上が例年水準に戻った時点で検討されたい店舗や、季節によってメニュー変更に伴う日本産米の仕入れを検討している店舗は2021年3月時点で10店舗中6店舗となっている。さらに、「卅二公館」や「帝都酒店玉庭」のように不定期に日本産米を使用しているレストランにおいては、継続的に営業活動をすることで仕入れが発生することが期待できる。

木徳神糧株式会社および東洋ライス株式会社等はフェア終了後もレストランと商談ができていたことが各企業担当者より確認が取れている(内訳 木徳神糧株式会社3件、東洋ライス株式会社9件)。本事業でできた関係性を継続し営業活動につなげることで成約につながる可能性は多いにあると思われる。

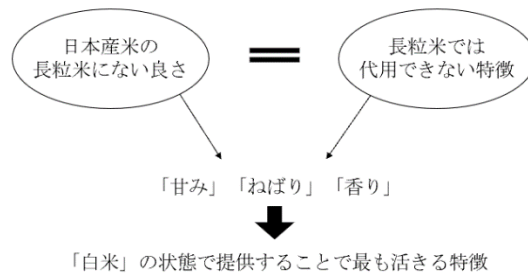
下記は、本事業で参画したレストランへのヒアリングを元に「成約意向」のあった日本産米の年間の推定仕入れ量となる。日本産米の成約、メニューを継続した場合10メニュー程度で年間816kg程度の使用が期待できる。更に日本産米の仕入れが進んだ店舗については1~2メニューのみの提供ではなく複数のメニューでの提供が期待できる。そのため、成約した場合使用量のインパクトは更に大きくなると予想される。

4. 2 香港中華料理店シェフからの日本産米への評価

- 長粒米では代用できない「日本産米の白米」としての提供価値が見出された
- 高級中華料理店にニーズのある米の性質は「甘み」「ねばり」「香り」が強いこと

本事業に参加したレストランの50%が今回提供したメニューの継続採用を希望、80%が日本産米の継続利用を希望した。さらに日本産米の継続利用の理由として「白ご飯として販売する」が最も多く挙げられた。昨年度は日本産米の継続利用を希望した店舗は57%だったことより、「白米としての美味しさ」を伝えられたことが日本産米の継続利用が増えた要因の一つではないかと考えられる。また、ワークショップ時アンケートよりシェフが日本産米の長粒米にない良さを感じたところ、すなわち日本産米でなければだせないと考える特徴は「甘み」「ねばり」「香り」であった。これらは「白米」の状態を提供することで最も活きる特徴である。今回、ワークショップを開催したことで日本産米の特徴＝長粒米では代用できない「白米」の良さに気付いたシェフが多かったと考える。今後において「長粒米では代用できない特徴」を伝えていくことも、日本産米の使用の推進に繋がると考える。

図表 4-2 「日本産米の白米」としての提供価値



また、一般消費者向けのアンケートでは7割以上の来店客が「美味しかった」との回答であった。理由として「香りがある」、「ねばりがある」、「食感が良い」などの意見があった。今回のアンケートは「六國酒店粵軒」と「九龍海逸君綽酒店 海雲天」の2店舗にて取得した。「六國酒店粵軒」の提供したメニューは本事業で最も提供数の多かった「鮑魚珍珠球」と「仙菌竜宮飯」であり、「九龍海逸君綽酒店 海雲天」の提供したメニューは「鍾情蟹后」と「黄金鮑魚盒」である。日本産米を味付けせず白米のまま提供していたことや、香ばしく焼き上げて提供していたことがアンケート回答の「香りがある」、「ねばりがある」、「食感が良い」などの評価につながったと思われる。

前述のとおり、香港の高級中華料理店のシェフが日本産米に求めているものとして「甘み」「ねばり」「香り」が強いことが挙げられる。昨年度・本年度ともに人気のあった商品は下記図表チャート内の「柔らかめ・もちり」の分類に当てはまる。(東洋ライス株式会社の金芽米については、チャート分け不可のため除外) このことから、香港の高級中華料理店のシェフが日本産米に求めているニーズと米事業者の出品商品は合致していると考えられる。今後も引き続き、下記チャートの「柔らかめ・もちり」の分類に当てはまる米を出品させていくことが日本産米の普及へ繋がると考えられる。



4. 3 高級中華料理店から広がりつつある日本産米普及の可能性

- 準高級料理店やミシュラン店における日本産米の普及が見込める
- 少量高価格帯のメニューにおいて日本産米の利用が期待できる

本事業への参加レストランの客単価はHK\$201~300が6店舗、HK\$301~500が2店舗、HK\$401~800が1店舗、HK\$801~が1店舗であった。昨年度は、HK\$201~300が3店舗、HK\$401~800が3店舗、HK\$101~200が1店舗であった。本年度と昨年度を比較すると、客単価HK\$201~300のレストランが増加、新たに客単価HK\$301~500のレストランが参画した。昨年度参加のあったHK\$201~300のレストランからの参加は本年度では見られなかった。さらに今回は、日本において開店1時間以上並ばないと入店が困難と言われている香港でミシュラン一つ星を獲得した香港点心専門店の添好運の参加があった。

本事業において高級料理店に限らず、準高級料理店（客単価HK\$201~300・HK\$301~500）やミシュラン店のシェフも日本産米への関心があることが分かった。さらに今回新しく参画した準高級料理店の今後の日本産米の継続使用は8店舗中6店舗が「使用したい」との回答であった。したがって準高級料理店においても、ある一定の日本産米のニーズがあることが分かった。

このようなレストランで日本産米の普及が進むことで、より多くの消費者の認知拡大に期待ができると考える。さらに、今回新しく参画した準高級料理店の中で日本産米の継続使用を希望したレストランでは、多くの店舗で日本産米は丼ものや炒飯ではなく点心やおにぎりなどの少量で使用されていた。さらに添好運のシェフは日本産米の継続使用の理由として、「高価格の点心への使用を検討する」と回答している。日本産米の質の良さより、少量でも高価格での提供が可能であることが見受けられ

た。

上記を踏まえ、今後は高級料理店に限らず準高級料理店のシェフに対し日本産米の普及を促進することが重要だと考えられる。さらに普及させるためには準高級料理店でも取り扱いやすい日本産米の使用方法を伝えることが肝要である。なぜなら、本事業のアンケートにて「今回のワークショップ及びメニューフェアを通じて日本産米へのイメージは変わりましたか。」の問いに対し80%のシェフが「変わった」と答えた。さらにイメージが変わった理由として「多くの特性を理解できた」「中華料理を作るのに適している」との回答が挙げられた。こういった特性への理解およびイメージの変化が日本産米の継続利用に繋がることが期待される。すなわち、準高級料理店に対して日本産米を知る機会、および利用する場を提供することが日本産米の普及へ繋がると考えられる。

以上