
海外に向けたコメ・コメ関連食品の輸出促進 プロモーション(香港) 報告書

2022年4月7日

全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

全体実施概要

■ 名称：「香港における日本米拡販に向けたプロモーション」

■ 日程：

- ・11月30日（火）日本時間15時(香港時間14時)～※セミナー & 勉強会（1時間半程度）
- ・12月7日（火）日本時間12時半(香港時間11時半)～※商品説明会(4-5時間程度)
- ・レストランキャンペーン 2022年1月～3月

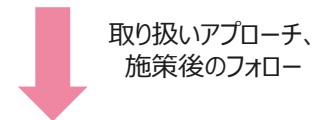
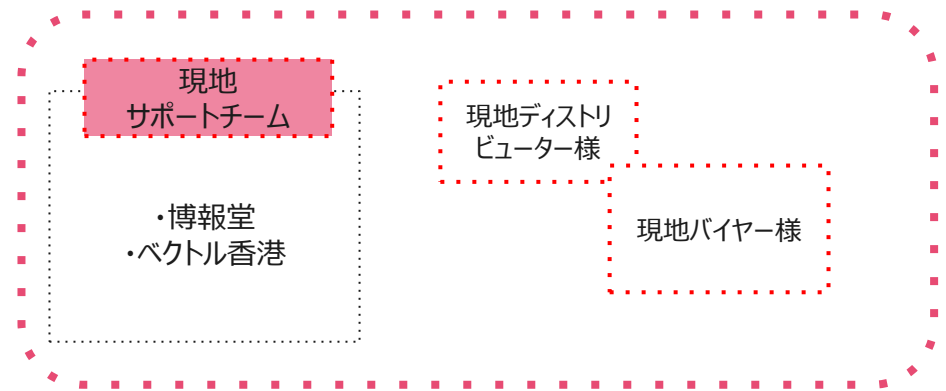
■ 参加会員様：

1. 木徳神糧様
2. 東洋ライス様
3. 種商様
4. 菊正宗酒造様
5. 白鶴酒造様
6. 天吹酒造様

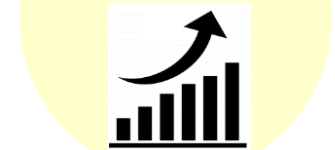
■ 商談候補：

1. 在香港レストラン関係者
2. 在香港フード関連バイヤー

■ レストランキャンペーン開催店舗：香港系カフェレストラン10店舗



**取扱レストラン数拡大と
注文率向上の実現**



施策スケジュール

9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
----	-----	-----	-----	----	----	----

会員向け
輸出セミナー

30日

ディストリビューター
商品説明会

7日

SNS運営

30投稿（1週間に1回程度）

レストランキャンペーン

レストランキャンペーン

KOL発信

配信

プレスリリース

配信

報告書作成

報告書作成

会員向け輸出セミナー

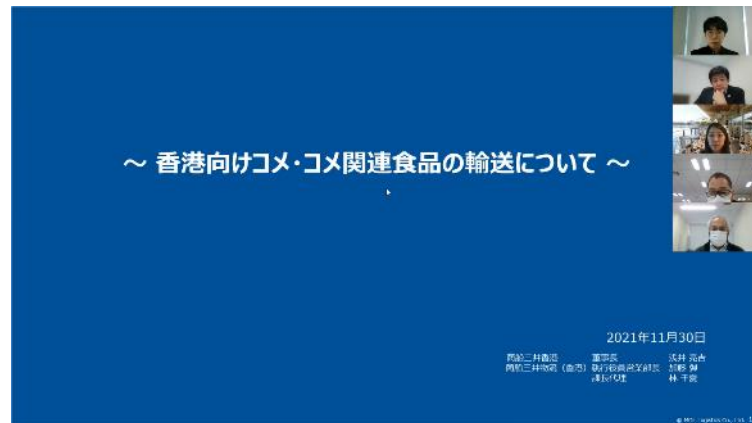
2021年11月30日



全米輸 細田様よりご挨拶



商船三井様より講演



ZOOMのスクリーン共有機能を活用し、
商船三井様が説明をしていただいた

<講演内容>

- ①商船三井(香港) 商船三井物流(香港) 香港の紹介
- ②コロナ前から現在にかけての物流業界の流れ、輸送混雑の原因 (コメ・酒共通)
- ③今後新しい商品を輸出始める際への障壁となりうる事案 (コメ)
- ④他国事業者や他国物流業者の事例 (コメ)
- ⑤香港を介した再輸出に関して(コメ・酒共通)

省略

ビジネスマッチング商品説明会

2021年12月7日

実施概要

商品説明会の開催

【実施概要（予定）】

■ 目的：

- 香港レストラン事業者/香港現地ディストリビューターと会員様のマッチング商品説明会の機会を創出
- 香港レストラン事業者/香港現地ディストリビューターの活動方針や香港市場での嗜好性、新しい消費者への提案等を模索し、香港市場での販売拡大を目指す

■ 参加予定者：

- 香港レストラン事業者及び香港現地ディストリビューター
- 全米輸様

■ 実施時期：

- 2021年12月7日 日本時間12:30（香港時間11:30）～（4-5時間を想定）

■ 実施方法

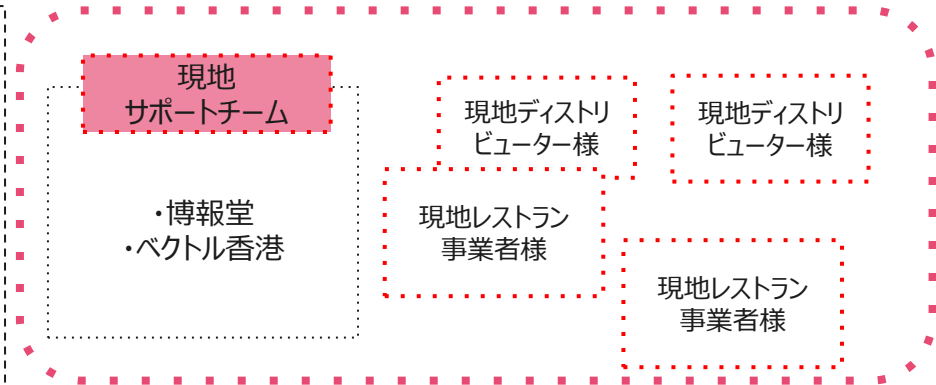
- 日本-香港間はZoomにて

■ 香港会場：New World Millennium Hong Kong Hotel

(Garden Room)

72 Mody Road, Tsim Sha Tsui East, Kowloon, Hong Kong SAR

(TST東駅から徒歩5分、紅磡駅から徒歩5分)



取り扱いアプローチ、
施策後のフォロー



**取扱レストラン数拡大と
注文率向上の実現**



・アタックリスト対象
レストラン/ディストリビューター

対象（ターゲット）店舗のインサイト

香港事業者バイヤー

<プロフィール>

- ☞ 「日本米及び日本酒」の新規取り扱い協力意欲があり、日本米及び日本酒取扱の価格受容性のある小売関連事業者
- ☞ 既存・新規取扱い問わず

香港現地ディストリビューター

<プロフィール>

- ☞ 「日本米及び日本酒」の新規取り扱い協力意欲がある現地ディストリビューター
- ☞ 既存・新規取扱い問わず
- ☞ 顧客に酒類を提案する責任者やスタッフが在籍

<インサイト>

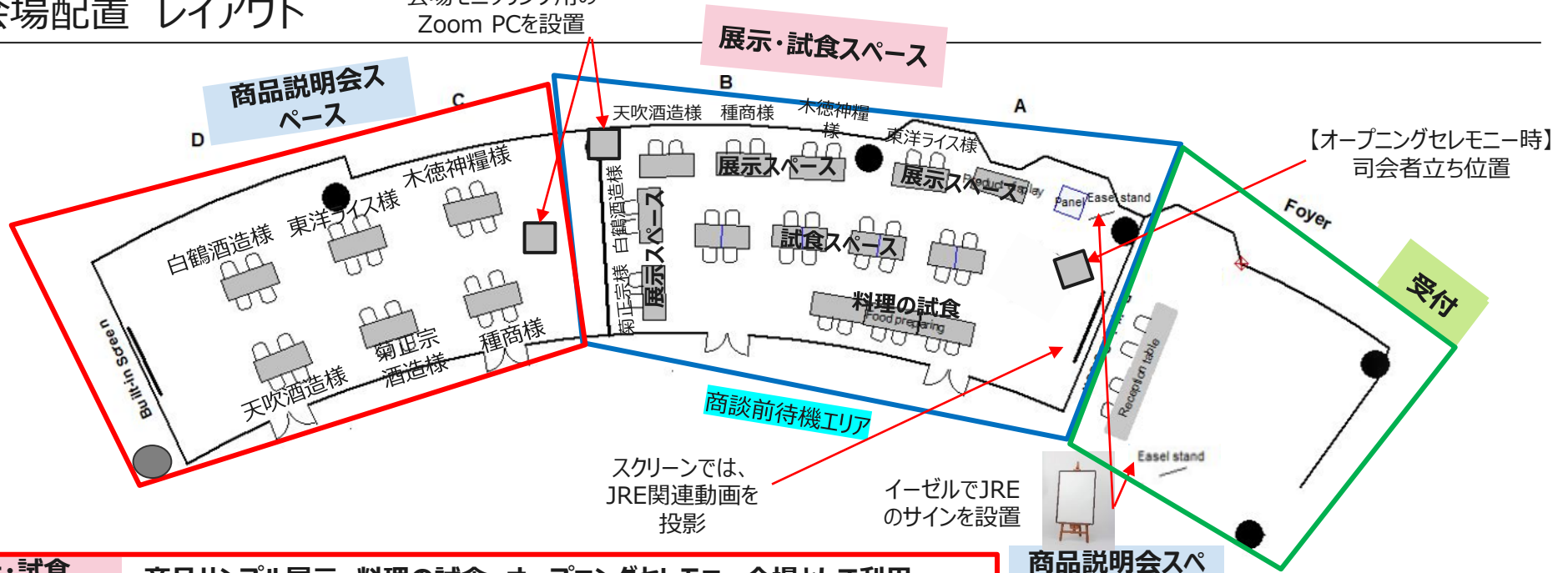
競争の激しい香港の飲食市場において、顧客と売上げを維持・拡大するために、常に話題性・新しい提案性のある商材、知識を求めている
(日本米や日本酒に対しても、もっと知識を得たいという意欲は高い)

「日本米及び日本酒」小売店及びディストリビューターの取り扱い拡大を目指す

※商品説明会については各会員様のご要望を踏まえてマッチングをしていきます

会場配置 レイアウト

会場モニタリング用の
Zoom PCを設置



展示・試食 スペース

商品サンプル展示、料理の試食、オープニングセレモニー会場として利用。
(酒・コメの専門家が常駐し、来場したバイヤーからの質問に対応)

【展示スペース】

- 以下のものを展示。
- ・各会員様の日本酒
 - ・各会員様のお米

【オープニングセレモニー】

20名の入場制限があるため、商品説明会にお越しになる第1、2セッションの関係者のみ参加。
セレモニーの様子は会場後方からZoomで中継。

【試食スペース】

- 以下のものを試食として提供。
- ・各会員様のお米（ご飯）、日本酒
 - ・カレーライス（東洋ライス様の玄米）
<アレンジレシピ>

- ① ツナコーンドリア
- ② ライスチーズコロッケ(展示のみ)
- ③ ミックスきのこスープ
- ④ 大人なイチジクパウンドケーキ
- ⑤ 日本酒サンギリア、日本酒パンショウ
- ⑥ SAKENIC(日本酒カクテル：日本酒ハイボール、レッドサン)、アイスクリーム日本酒かけ



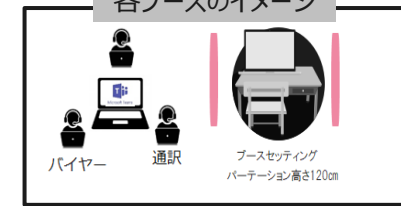
スクリーンでは、
JRE関連動画を
投影

イーゼルでJRE
のサインを設置

商品説明会スペース

商談室として利用。計6ブース設置。

各ブースのイメージ



受付

商品説明会の受付及びお客様の待合室として
利用

- ① 受付を済ませたお客様は展示試食スペースまたは受付横の椅子にご案内。
- ② 商品説明会の時間開始2分前に呼びかけ、商談部屋の外で待機いただく。

会場配置 展示会場（正面図）

会場モニタ
リング用の
Zoom PC

天吹酒造様

種商様

木徳神糧様

東洋ライス様

MC

白鶴酒造様

菊正宗酒造
様

スクリーン

試飲・試食スペース

テイastingエリア

① ツナコンドリア
(木徳神糧様・東洋ライス様)

② ライスチーズクロック
【※展示のみ】
(木徳神糧様・東洋ライス様)

③ ミックスきのこスープ
(種商様)

種商様 ご飯 木徳神糧様 ご飯

④ 大人なイチジクパウンドケーキ
(東洋ライス様、菊正宗酒造様)

⑤ 日本酒サンゴリア、日本酒バンショウ
(菊正宗酒造様)

⑥ SAKENIC : 日本酒カクテル
日本酒ハイボール、レッドサン (菊正宗酒造様)

白鶴酒造様 天吹酒造様

玄米 カレーライス 金芽米 (茶) 金芽米 (白) 東洋ライス様

制作物一覧

	製作物	設置場所	仕様備品	イメージ
1	A1 バナー 2つ ※画像はFacebookTOPのものを利用（ https://www.facebook.com/jrehongkong ）	ステージ横 及び 会場エントランス	イーゼル	
2	A4 企業サイン 6社分 ※各企業のロゴを使用	各企業ブース	アクリルスタンド	
3	参加会員様リスト	受付	—	
4	各企業のパンフレット 6社分	各企業ブース	—	 ※他5社も同様
5	レシピリーフレット	試食スペース	—	

商品展示と試食

準備物:

- 会員様プロフィールと商品情報
- 各バイヤー、飲食事業関係者の情報
- 商談でお渡しするサンプル
- 商談で実際に試食、試飲用の食事



試食・試飲メニュー: 各会員様のお米や日本酒に加え、香港にある素材と組み合わせた日本米と
日本酒を使った現地向け料理、カレーライス
(FIGAROフードコーディネーターによる開発)

- ❖ 1 各種コメを使ったドリア
- ❖ 2 16穀米と米粉を使ったきのこスープ
- ❖ 3 日本酒を使ったパウンドケーキ
- ❖ 4 日本酒サングリア、日本酒バンショウ
- ❖ 5 SAKENIC(日本酒カクテル)

当日の運搬流れ:

- 当日朝、FIGAROより会場まで配送。日本時間11:00(香港時間10:00)出発、
日本時間11:30(香港時間10:30)会場到着
- 商品説明会に同席される会員様の既存ディストリビューター日本時間12:30(香港時間11:30)到着

米の試食アドバイザー

木村 潤一郎
宮崎県出身

<経歴>

私立日章学園高等学校・調理科卒

福岡山の上ホテル、地中海料理カロッツェリア、宮崎観光ホテル、懐石料理わらしべ、に勤務
日章学園高校調理科日本料理教諭兼任

2009年1月中国広東省東莞市に訪中

東莞市長安 立山日本料理/料理長

東莞市東城 由紀日本料理/料理長

香港中環 Japanese delicacy URA/料理長

HUAWEI (华为) 喜代川日本料理/料理長

現在、香港木戸 (KIDO) 料理長

<技術指導、顧問>

日本料理製作研究所 料理指導 (広州市、佛山市、中山市、福建省廈門、泉州市、東莞市、
深圳市、広西省南宇市、シンガポール)

広西省南宇市花見山炉端焼き日本料理顧問

東莞市南城御鰻屋顧問

中山市新派料理顧問

深圳市和歌町日本料理顧問

深圳市日本人小中学校給食献立監修

深圳市日本人幼稚園給食献立監修、子供の食育指導、母親料理教室



日本酒の試飲アドバイザー

Ng Tsz Yeung, Leo

ン・ツ・ヨン、レオ

SSI-国際日本酒唎酒師 (200175)



<経歴>

2011/03-2012/04 M1Bar バーテンダー
2013/05-2014/01 ワーキングホリデー (オーストリア)
2014/12-2015/03 鳥まん バーテンダー
2015/03-2015/06 Just Bar by M1 マネジャー
2015/06-2016/06 Bar Code マネジャー
2017/03-2019/02 九龍海湾酒店 F&B サーバー
2019/03-2020/12 自分の店経営
2021/01~ Dionysus 酒樂 セールとトレーニング

<言語能力>

広東語-ネイティブ
中国語-普通
英語-普通
日本語-基礎段階

<スキル>

SSI-国際日本酒唎酒師 (200175)
SSI-日本酒学品質鑑定士
FBO-日本酒専門鑑定士トレーニングコース修了証明書
SSI-国際唎酒師
香港フレアローン学生-レベル黄
WFA-レベル黄
IBA-国際バーテンダー協会 センターフォーエクセレンス 2014

<イベント>

2013-TVB新年ゴールド祭りパフォーマンス
2014-Unique by M1開幕式 バーテンダーのパフォーマンス
2019-ワインとスピリッツ2019フェア
2019-チアーズ 香港
2019-2021-JFOODO 日本酒イベント
2021-ライフスタイルショッピングフェスト

商品展示と試食

フードコーディネーター

Wako Kunino

2010年 LIMITLESS CLUB (香港・上環) :
ワインを楽しむ、和テイストフュージョンレストラン (35席) を
フードプランナー & シェフとして立ち上げる。店舗コンセプト、内装デザイン、
メニュー開発、スタッフ教育等全般担当

2012年 ままごはん 日本食家庭料理店 (香港・上環) :
フードプランナー & シェフとして (88席) のレストラン立ち上げに参画。店舗コンセプト、内装デザイン、
メニュー開発、スタッフ教育等全般担当。2014年香港の有名誌「Weekend Weekly」が選ぶベスト
レストラン金賞受賞

2015年 A la Folie (JC Group in HK) : シェフとしてメニュー開発、スタッフ教育等全般を担当

2016年 Watami China (HK) :
企画アシスタントマネージャーとして本部に入社。和民のスイーツ担当。ファイヤーバード (焼鳥 & バー)
店舗企画責任者。ごちそう (地中海料理) 店舗企画責任者。ブランド再構築、売り上げ達成計画
、店舗及び競合店リサーチ、市場調査、メニューレシピ開発、シーズンメニュー企画、店舗POPデザイン
、メニューデザイン、店舗スタッフ調理指導、等々。

2017年 FIGARO (香港・上環) : フレンチフュージョンレストラン設立。2018年香港の有名グルメ
誌「飲食男女」絶対に行くべきレストランとして特集される。

https://www.facebook.com/watch/?extid=NS-UNK-UNK-UNK-AN_GK0T-GK1C&v=2146215878930843

2021年8月 FIGAROPPE (香港・中環) : FIGARO2号店として
(コッペパン、テイクアウト) 店舗をセントラル街市にオープン。
オーナーシェフとして現在に至る。



下ごしらえ、調味料としての日本酒の存在もアピール

(日本酒は調理でも大活躍することを香港ではあまり知られていない)

※菊正宗酒造様の日本酒を使用予定

使用方法

- ◆魚や海鮮、肉の下ごしらえ
- ◆酒蒸し（あさり、海鮮、野菜など）
- ◆肉、野菜などの炒め物
- ◆鍋物（すき焼き、水炊きなど）
- ◆煮込み料理
- ◆16穀米、炊き込みご飯、ピラフ
- ◆スープ、汁物

効果

- ⇒臭み、柔らかくなる、照り
- ⇒香り、コク、旨味
- ⇒柔らかくなる、香り、コク、旨味
- ⇒旨味、香り、コク、柔らかくなる
- ⇒防腐、臭み、柔らかくなる
- ⇒香り、コク、旨味
- ⇒コク、臭み、旨味

バイヤーアプローチの流れ

①リストの精査及び各社の魅力を伝えるDM作成

- ・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。
- ・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。

②インビテーションメールの配信

- ・リストの会社へ招待メールを配信。予約の時間リストも合わせて配信する。
- ・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。

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、1社1社へフォローコールを行い、電話で商品説明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。
→想定されるQAリストを作成し、スムーズに参加へつなげる
- ・参加予定の人には商品説明会3日前に再告知のメールを配信する。
- ・直前に質問内容や関心事をヒアリング

当日の写真 - 開幕式



当日の写真 - 試食コーナーとレシピ展示エリア



当日の写真 - お米とお酒のアドバイザー



当日の写真 - お酒の展示エリア



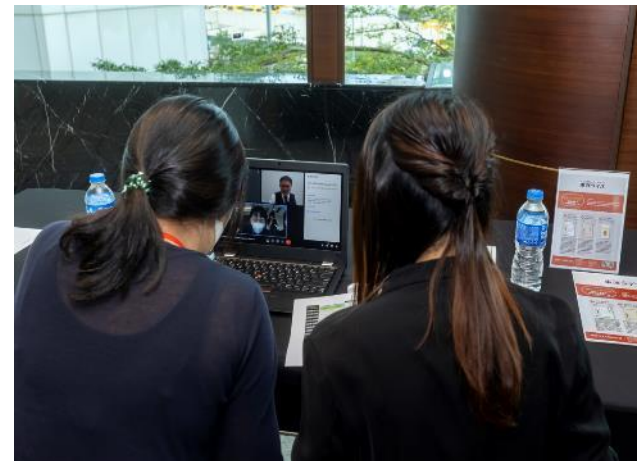
当日の写真 - お米の展示エリア



当日の写真 - 会場の様子



当日の写真 - 商談の様子



レストランプロモーション

2022年1月～3月

実施概要

■ 目的：和食以外での日本米使用を強化するため、香港の洋食レストランやカフェ等の飲食店に会員様の日本米と米粉関連食品、酒を提供し、期間限定メニューを開発し、提供する。

■ 日程：2022年1月17日～3月16日（仮）

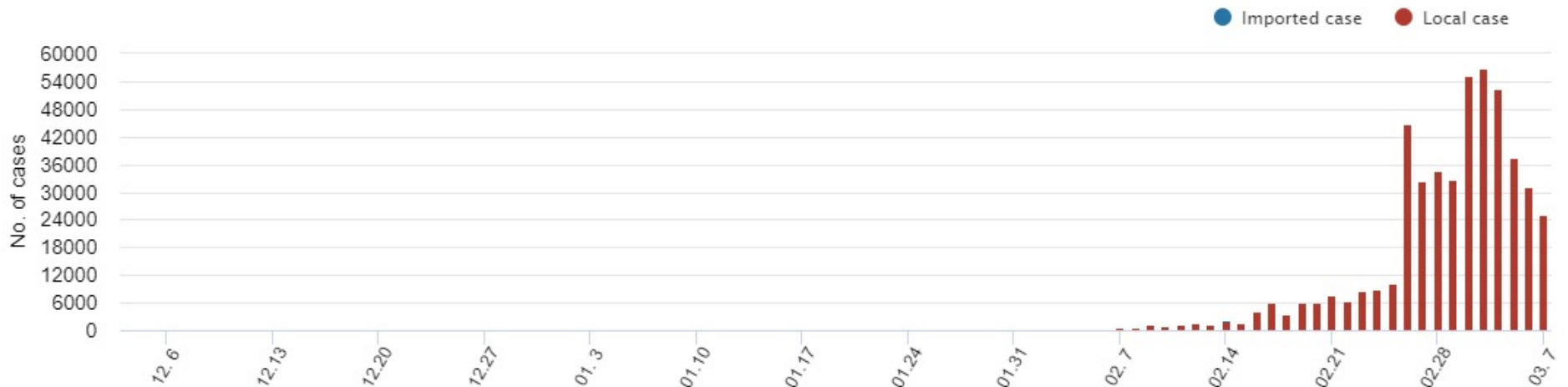
■ 実施内容

- 会員様の商品アイテムから材料を選択し、店舗で提供
- 1～3種類の期間限定メニューを創作すること
- 1月～3月中旬までの間で最低1ヶ月間提供すること
- 開発したメニューはSNS・プレスリリース、KOLにて告知



香港のコロナウイルスの影響による規制

2021年12月9日	入店時、追跡アプリ「安心出行」の使用が義務化
2022年1月7日	レストラン営業時間が05:00-18:00に制限される、バーに関しては営業停止
2022年1月14日	レストラン営業時間規制が2月3日に延長
2022年1月27日	レストラン営業時間規制が2月17日に延長
2022年2月8日	各種制限が2月23日に延長 宗教施設閉鎖、理美容店など営業停止の対象に追加
2022年2月22日	飲食店座席が2人1卓の使用の制限を規制に追加 レストラン営業時間を含む規制、4月20日まで延長 全市民（750万人）を対象とした3回義務的検査を3月に実施と発表 学校の夏季休暇を3月に前倒しすることが決定
2022年2月24日	飲食店、ショッピングモールなどに「ワクチンパス」が実施、ワクチン未接種の人は入場不可
2022年3月7日	3月末の全市民義務検査に合わせて、ロックダウンの実施を検討していると政府官員がメディアに発表



毎日100人前後だった感染者数が、2月から1000人を超え、2月下旬から1日30000~50000人に増加した（香港人口750万）。

提供した商品一覧

木徳神糧



信州の米 コシヒカリ

種商



十六穀ごはん

東洋ライス



KINMEMAI BETTER BROWN
KINMEMAI BETTER WHITE
KINMEMAI PANCAKE MIX

天吹酒造



日下無双 純米8號
山麩純米 雄町
日下無双 純米大吟醸 45

白鶴酒造



浮世絵ラベル 純米大吟醸
浮世絵ラベル 大吟醸

菊正宗酒造



菊正宗 百黙
菊正宗 上撰
しぼりたて生 貯蔵酒
純米樽酒

利き酒師セミナー

日本酒の販売に興味はあるものの、これまで取り扱った経験がなく、お客さんにどのように進めればよいか分からないとお店より相談があり、SSI国際唎酒師によるJRE会員様の商品の紹介と、お店のメニューに合うペアリングのアドバイスを行った。日本酒は4つのカテゴリーに分類され、それぞれ合わせる食材の相性があるという説明を行ったところ、お店のスタッフからも積極的な質問が飛び交った。



Homeland Kitchen



HERE is a Pub

メニューカード

店内でのプロモーション用に各レストランの期間限定メニューカードを制作して提供。カメラマンが店舗にて撮影した写真を使用し、お店のニーズに合わせてグラフィックデザイナーと連携してレイアウトを作成。お店の要望に応じてA4/A5サイズで印刷して使用。JRE会員様の商品の情報も掲載。

米
JRE (全米輪)
袋應活動
日本米
日本清酒
優質健康
天然美味

30名
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米

炭焙烏龍米感風
INGREDIENTS
無麩質米粉、台灣炭焙烏龍粉、
天然海鹽粉、高麗參厚片

— \$45 / 份 —
使用產品
無麩質米粉、
台灣炭焙烏龍粉、
天然海鹽粉、
高麗參厚片

鮮牛乳蘑菇濃湯拉麵
INGREDIENTS
日本鮮牛乳、精選安格斯肉、
濃蒜、西蘭花、
白蘑菇、濃湯以10粒米及濃蒜製成

— \$68 —
使用產品
精米、
鮮牛乳、
濃蒜、
西蘭花、
白蘑菇

米卡龍
INGREDIENTS
杏仁粉、精製泡打粉、
麥芽淡啤、日本清酒

— \$28 / 份 —
使用產品
無麩質米粉、
杏仁粉、
精製泡打粉、
麥芽淡啤、
日本清酒

JRE JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

米
JRE (全米輪)
袋應活動
日本米
日本清酒
優質健康
天然美味

30名
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米

和風辣味噌三文魚燉飯
JAPANESE SPICY MISO SALMON FILLET RISOTTO

— \$138 —
使用產品
無麩質米粉、
日本清酒、
味噌、
三文魚、
辣味噌、
西蘭花、
白蘑菇

甲羅燒蟹膏燉飯
MISO CRAB MEAT CRAB PASTE RISOTTO

— \$168 —
使用產品
無麩質米粉、
日本清酒、
味噌、
蟹膏、
蟹肉、
西蘭花、
白蘑菇

JRE JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

米
JRE (全米輪)
袋應活動
日本米
日本清酒
優質健康
天然美味

30名
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米
贈送全米輪米

日式薄鬆餅
(無麩質) 配自家製雪糕

INGREDIENTS
無麩質米粉、
藍莓、
蛋、
蛋糖、
士多啤梨雪糕、
有機士多啤梨粉、
食用金箔

\$88
使用產品
東洋米、
無麩質米粉

JRE JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

SNS投稿のまとめ

投稿内容（30投稿）

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

- JREウェブサイト紹介されている日本産コメ・コメ関連商品紹介
- 日本産コメ・コメ関連商品の歴史と豆知識
- Figaroレシピ
- レストランキャンペーン参加店舗及びキャンペーンメニューの紹介

ページデータ

いいね数：102

フォロワー数：102

記事リーチ総計：19,424

