



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

**アメリカ・ニューヨークにおける
日本産コメ・コメ関連食品
Cultural Seminar & Business Connecting Event
報告書**

2023年3月9日



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

会員企業向け事前レクチャー会概要

会員企業向け事前レクチャー会概要

目的

アメリカ・ニューヨークにおけるビジネスマッチング商談会に向けて、市場の概況やコロナ渦における市場の変化等を説明し、商談会に向けた事前知識・課題をインプットする。

開催概要

■実施日時：

NY時間 2022年10月6日（木）20:00-21:00 / 日本時間10月7日（金）9:00-10:00

■実施形式：

オンライン会議システムを利用したウェビナー形式での実施

■講師：

友安 亮之（Global Sales Force）

営業経験15年、（日本のタイヤ業界で機械の販売5年、アメリカにある日系食料品メーカーで約10年）。日本で入社後1年目で全社年間販売実績3位を獲得、翌年から立て続けに販売実績2位を獲得。アメリカではアジア系小売店を中心に東海岸全域・中西部を担当。日系小売店だけに限らず北米最大手アジア系チェーン店のH MARTや99Ranchをはじめとした小売店にも精通している。伸びないと言われていた市場であったが7年目で入社時の3倍以上の売上にまで市場を成長させ、最後の3年は年率20-30%の成長の実績を上げた。結果2018年度には社長賞を獲得、過去には2回年間最優秀社員賞を獲得。

■セミナー内容：

- ・ 米国参入におけるロジスティックスについて
- ・ コロナによる市場の変化
- ・ アジア系マーケットの特徴と課題
- ・ 米系マーケットの特徴と課題

GLOBAL
SALES FORCE

アジェンダ

1. ロジスティックス
2. コロナによる市場の変化
3. アジア系マーケット
 - ・特徴
 - ・障害/課題
4. 米系マーケット
 - ・特徴
 - ・障害/課題

ロジスティックス

1. チャンネル構築をどのようにしていくか
2. どのポイントで商品を引き渡すか
3. 組織作り

1. チャンネル構築をどのようにしていくか

問屋探し：どこに自社の商品を導入したいのか
(アジア系、米系スーパー、フードサービス、コンビニ等)



2. どのポイントで商品を引き渡すか

- ・日本国内で引き渡し
- ・米国に倉庫を持ち、そこから「配送」もしくは「ピックアップ」
- ・チェーン店のDCに直接納品

3. 組織作り



日本国内で引き渡し

- ・日本国内の営業

メリット
コストを抑えられる



米国内で引き渡し

- ・ロジスティックス担当（輸出入・米国内）
- ・現地の営業
- ・現地のマーケティング

メリット
取引先をメーカー主導で決められる

会員企業向け事前レクチャー会資料

ブローカー探し

- 米系の問屋は営業機能が付いていない場合が多い
- 人手不足により問屋営業も手が回らない場合が増えてきている。

- 検索
- 〇〇協会に加盟

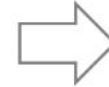
food industry broker association



コロナによる市場の変化

結論：現場で状況を把握し、状況に応じて対応をするしかない。

- 巣ごもり需要で大容量の商品が売れるようになった。
- 人の行動が変わり、ECが急成長した。
- 人の住む場所が変わった。
- 仕事を受えた人が増えた。(家で給料が高い所へ)
- インフレ → 売上は昨年並み、販売数量は減



今後どうなる？
皆様はどう読み、どのように舵を切りますか。

アジア系マーケット



- 利益が出やすいマーケット
- スピードが速い(商談：商品導入・販売企画)
- 日本食を必要とする・好む人にリーチすることができる

成功事例



アジア系問屋 — 障害・課題

- 配荷の限界
- 既存品との差別化(ほとんどの商品はすでに米国にある)
- 問屋と二人三脚で成長するという考えが必要(どちらかというより引っ張っていく必要がある。)

米系マーケット

- メインストリームでの成功が米国進出の目的である!
- 導入が決まると何百・何千店舗へ配荷ができる
- インターナショナル フードの取り扱いが増えている(追い風)

障害・課題

- 利益が出づらい
- 導入にあたって導入費がかかる場合が多い(例：スナック\$50/sku/店)
- ペナルティー(罰則金)がかかる。(在庫を切らすなど)
- 後から知らない値引きやプロモーションの請求が来ることがある。

最後に

1970年代にカルビーさんの創業者がアメリカのフードショーに出展して、かっぱびせんを紹介したところ、大変な反響だったそうです。その感触を受けて、アメリカで成功できる! その直後に思い切って米国進出を決めたそうです。

<当日の質問事項>

質問：昨年度の商談会でバイヤーからコンサルフィーについてかなり高額な金額を要求された経緯があるが、アメリカでは通常のことなのか。

回答：コンサルフィーについては、何をするか、期間によって等捉え方にもよるが、米国市場においては、月額\$5,000~6,000なら安価または妥当であろう。月額\$10,000なら、高額だが仕事量や販売実績をどれだけ伸ばせるかによっては、安いと捉えられる企業もある。



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

セミナー・商談会概要

セミナー・商談会開催概要

目的

日本産米関連商品の現地での販売量増加を目指す。

①セミナー（30分）

商談会参加者に向けて、日本産コメの特徴を伝え、数ある米商品の中から日本産を選ぶ動機付けを行う。

②商談会（3時間：30分×6コマ）

米、コメ関連食品商品の事業者様とアメリカのレストラン、スーパーマーケットのバイヤー、ディストリビューターとの商談機会を設け、日本からアメリカへの米商品の輸出の促進を行う。

開催概要

■実施日時・

日時：2022年10月24日（月）現地時間13:00-17:00(12:45開場)

会場：NYC Event Space-Social Room (Address: 4 W43rd Street, New York, NY 10018)

■品目：日本産コメ、日本酒、米菓

■参加企業：越後製菓株式会社・木徳神糧株式会社・株式会社ショクレン北海道・株式会社鳴海屋
白鶴酒造株式会社・森白製菓株式会社

■参加者：24名（22社）ディストリビューター、レストラン関係者、スーパーマーケット関係者等

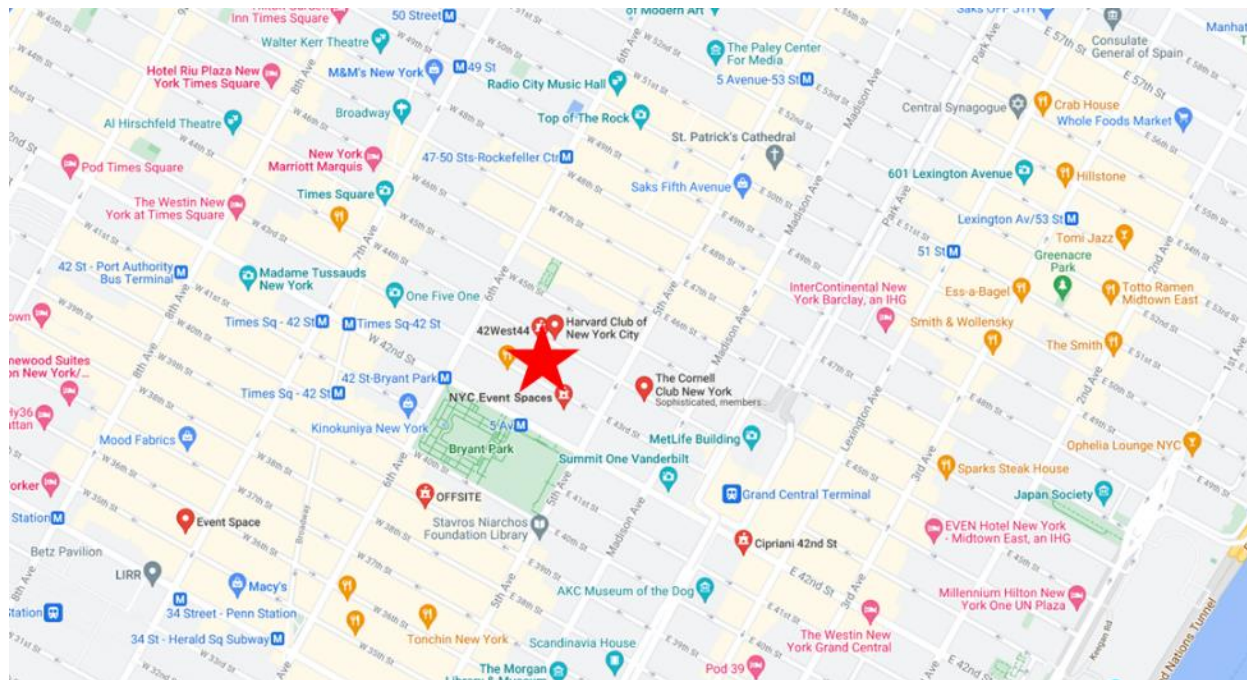
■登壇者：秋沢毬衣様（ビデオ出演）、Canvas Creative Group 釣島健太郎様

■ブース設置：試食コーナー・展示コーナー

■MC：KIYO TAKAMI

開催場所詳細 : NYC Event Space

■ NYC Event Spaces – Social Room (4 W 43rd st 1st Floor bet 5th & 6th Ave)



- アクセス
5th Ave駅より徒歩3分
Grand Central駅より徒歩10分
Times Square駅より徒歩10分



■ 商談会ブース/セミナー会場 ■ 施設ロビー



■ 展示・試食エリア 控室エリア

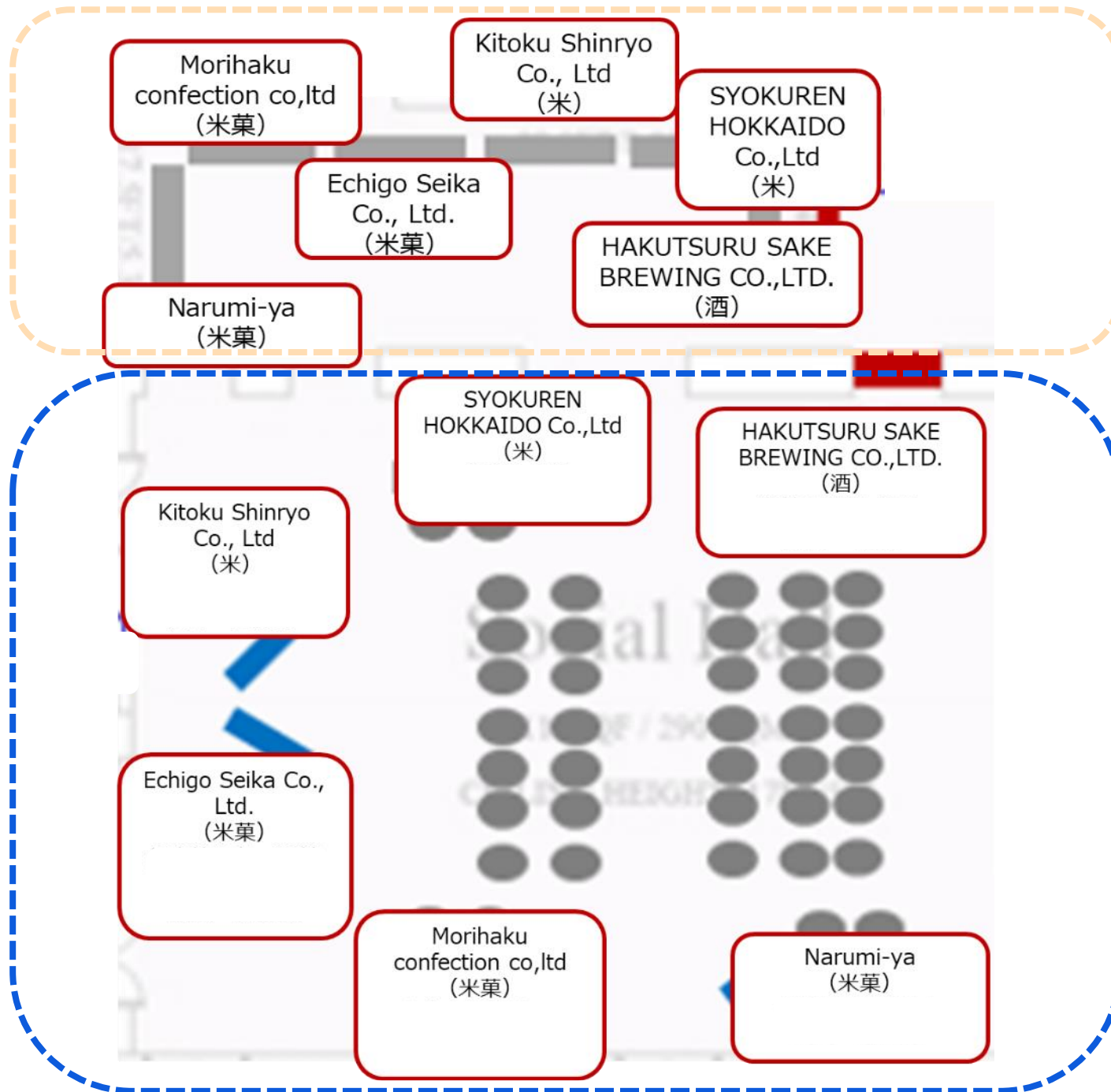


会場レイアウト



- 受付エリア
- 試食・展示エリア
- 登壇者エリア
- 商談エリア

会場レイアウト (事業者ブース位置)



→試食・展示エリア



→商談エリア





THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

当日プログラム・資料

■ 2022年10月24日（月）現地時間13:00-17:00(12:45開場)

Time	Lap	Topic	Speaker
Part 1 (Business Meeting ①) 商談会前半			
13:00	1'	Opening announcement from MC	MC
13:00	90'	Business Meeting (Each meeting duration is 25 min.) ※各回冒頭でご挨拶・会社概要のご説明をお願い致します。	参加企業様
Short Break (10')			
Part 2 (Seminer) セミナー			
14:40	1'	Opening announcement from MC	MC
14:41	2'	Greetings from MAFF	農水省様 (動画)
14:43	2'	Greetings from JRE	全米輸様 (動画)
14:45	12'	Introduction of Japanese rice product company	参加企業様
14:57	3'	Introduction of Speakers	MC/ Speakers
15:00	30'	Introduction of Japanese white rice (15mins) / Mr.Akisawa	MC/Speakers
		Introduction of Japanese rice product market in the US /Mr.Tsurushima	
		Future market forecast for Japanese rice product/Mr.Tsurushima	
Part 3 (Business Meeting ②) 前半商談会参加者は随時ご退場			
Short Break (5')			
15:35	30''	Announcement from OP Staff	OP Staff
15:35	90'	Business meeting (Each meeting duration is 25 min.) ※各回冒頭でご挨拶・会社概要ご説明をお願い致します。	参加企業様
17:05		Closing	OP Staff

概要

■講師：

秋沢毬衣（ビデオ出演）

創業118年山田屋本店の六代目であり、五つ星お米マイスターとして活躍。

日本女子大学家政学部食物学科卒業、醸造会社勤務後、欧州留学を経て2015年より山田屋本店へ入社。お米の食べ比べイベント米に関するワークショップ・イベントを積極的に実施。

■セミナー内容：

- 日本米の種類について
- 米の選び方について
- 各米に合う料理について
- ライステイastingについて
- 無洗米について
- 米から作られる商品について

銀屋
米屋孝太郎

Yamadaya Co., Ltd.

MARIE AKIZAWA

Marketing Sales
Five-star Rice Meister





profile

Name	Marie Akizawa
Company	Yamadaya Co., Ltd.
Position	Marketing Sales
Qualification	Five-star Rice Meister
Shop brand	Komeya Hikotaro in Ginza Mitsukoshi



Japonica rice

Japonica rice is grown in Japan, China, South Korea, Vietnam, Spain, Italy, etc.

800 varieties of rice

have been developed.

300 of these are already being cultivated.



Japanese rice

The top 10 popular brands occupy around 80% of the market.

- | | |
|----------------|---------------|
| ① Koshihikari | ⑥ Haenuki |
| ② Hitomebore | ⑦ Masshigura |
| ③ Hinohikari | ⑧ Kinuhiokari |
| ④ Akitakomachi | ⑨ Kinumusume |
| ⑤ Nanatsuboshi | ⑩ Yumepirika |



The different varieties of rice

- Taste
 - Aroma
 - Stickiness
 - Firmness
 - Color
 - Sweetness
- etc...



OKOME COLLECTION 2019
An event to enjoy the deliciousness of original & blended JAPANESE RICE

1 DISCOVER YOUR FAVORITE RICE!
Taste different Japanese rice varieties and understand their unique characteristics!

ENJOY ORIGINALITY!

GRAIN SIZE	AROMA	TEXTURE	DISH
LARGE: Inochino Ichi (Hyogo) SMALL: Tsuyahime (Yamagata) NARROW: Princess Kaori (Tottori)	POPCORN: Princess Kaori (Tottori) GRASS: Mineasahi (Aichi) MOCHI: Datemasayume (Miyagi)	CHEWY: Datemasayume (Miyagi) LIGHT: Sasamusubi (Miyagi) FIRM: Shinnosuke (Niigata) SOFT: Mineasahi (Aichi) SMOOTH: Yumeshtzuku (Sata)	STEAMED RICE: Datemasayume (Miyagi) CHICKEN RICE: Princess Kaori (Tottori)

How to choose rice

1. favorite brand
 2. the production area
 3. cultivation method
 4. use of agrichemical
 5. Compatibility with side dishes
ex) sushi, hamburger steak, Chinese food.
- The combination of rice and its side dish is a big factor to consider.

Today's Rice

【Kitoku Shinryo Co., Ltd.】
Rinse Free rice
 Hitomebore from Iwate Pref
 Koshihikari from Nigata Pref
 Nanatsuboshi from Hokkaido pref

【SYOKUREN HOKKAIDO Co.,Ltd】
 Nanatsuboshi from Hokkaido Pref
 Yumepirika from Hokkaido Pref
 brown rice





How to do rice tasting

appearance
grain size, the brightness

Scent
rice will be strong or not

sweetness
stickiness



Important points to cook Japanese Rice are

- * Use soft water
- * Soak rice in the water for at least 30 minutes after rinsing.



SAKE RICE

Sake rice
Yamada Nishiki / Omachi / Kamenoh /
Miyamanishiki etc...



HAKUTSURU SAKE BREWING CO.,LTD
original sake rice.
The name is "Hakutsuru Nishiki"

what is arare?senbei?



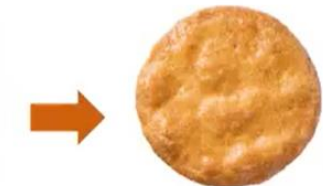
glutinous rice



Arare



non-glutinous rice



Senbei(rice crackers)

概要

■講師：

Canvas Creative Group 釣島健太郎

2020年に「食ビジネスの未来を創る」を合言葉に、2020年にCanvas Creative Groupを米国にて設立、同社代表。外資系企業での営業からキャリアをスタートし、2004年に米国日系大手食品卸共同貿易グループの東京共同貿易に転職。その後、ニューヨーク共同貿易に転籍し、2011年には同社副社長兼支配人に就任。ecommerceサイトやリテール店舗、新支店立ち上げ等、様々な新事業の統括を経て現職。

■セミナー内容：

- 米国コメ市場について
- カリフォルニア米と現状
- 日本産米について
- 食品業界における日本産米の位置づけ
- 日本産米の 카테고리について

Canvas Creative Group
Strategic Consulting Firm

KENTARO TSURUSHIMA

President



▲当日のセミナーの様子。



●Speaker Note:

Canvas Creative Group
President Kentaro Tsurushima
<https://www.canvas-cg.com>

- Food and beverage industry consultant/advisor. Currently serves as,
 - Export advisor for Ministry of Agriculture, Fisheries, and Forestry of Japan
 - Platform coordinator for JETRO New York
 - Representative for Fukuoka Prefecture in Japan
- Established April of 2020.
- Industry professional for over 15 years, served as the Senior Vice President of New York Mutual Trading for over 8 years.



2

Copyright 2022 Canvas Creative Group 禁無断転載・複製



Table of Contents

1. US rice market – Quick facts and basics
2. California rice and the current situation
3. The things to know about the Rice from Japan
4. Rice from Japan in the foodservice
5. Categorizing Rice from Japan

3

Copyright 2022 Canvas Creative Group 禁無断転載・複製



1. US rice market – Quick facts and basics

US rice production TOP3 by State

1. Arkansas
2. California
3. Louisiana



4

Copyright 2022 Canvas Creative Group 禁無断転載・複製



1. US rice market – Quick facts and basics

US rice production volume and the grain variety

State	Production 1,000 cwt (100,000#)	Grain Variety		
		Long	Medium	Short
Arkansas	91,136	91.2%	8.7%	0.1%
California	36,653	1.4%	91.5%	7.1%
Louisiana	28,447	90.8%	9.2%	0.0%

※Data from USDA Economic Research Service

5

Copyright 2022 Canvas Creative Group 禁無断転載・複製

2. California rice and the current situation

Breaking down California rice

Calrose				
Year	Mix of	Type	Variety Naming	Product
1948	Wataribune	Japanese sake rice	M104-209	Botan, Miyako, Shirakiku
	Blue Rose	Arkansas long grain rice		

Premium Medium Grain			
Year		Variety Naming	Product
1990s?	Improvement in its taste and quality.	M401, 402	Hikari, Kokuho Rose, Nishiki, New Rose, Sekka

Japonica Rice (Koshihikari etc) (Short grain)		
California		Kagayaki, Matsuri, Tamaki, Tamanishiki
Japan	Sweeter with umami like aroma.	

6 Copyright 2022 Canvas Creative Group 禁無断転載・複製

2. California rice and the current situation

The environmental change and the rice planting

California rice area planted by acres					
Year	2012	2013	2014	2015	2016
Acres	500	515	405	385	490

Year	2017	2018	2019	2020	2021
Acres	400	455	460	465	365

※Data from USDA Economic Research Service vs 2012 73%

2022 50%??

7 Copyright 2022 Canvas Creative Group 禁無断転載・複製

2. California rice and the current situation

Allocation of water, farmers looking for a better yield crop

<https://www.abc10.com/article/weather/california-drought/drought-hurting-california-rice-yield/103-d1bdaa04-11d9-40e6-ab6e-f92e8ba55259>

"We can expect going forward, as the climate continues to warm, **less water availability coming out of those big lakes like Shasta**, that give the state water,"

"We're not getting as much that's coming down in the snowpack and filling out the lakes. **So going forward, it is going to mean changes in the state.**"

How should we adopt to a current situation?

8 Copyright 2022 Canvas Creative Group 禁無断転載・複製

3. The things to know about the Rice from Japan

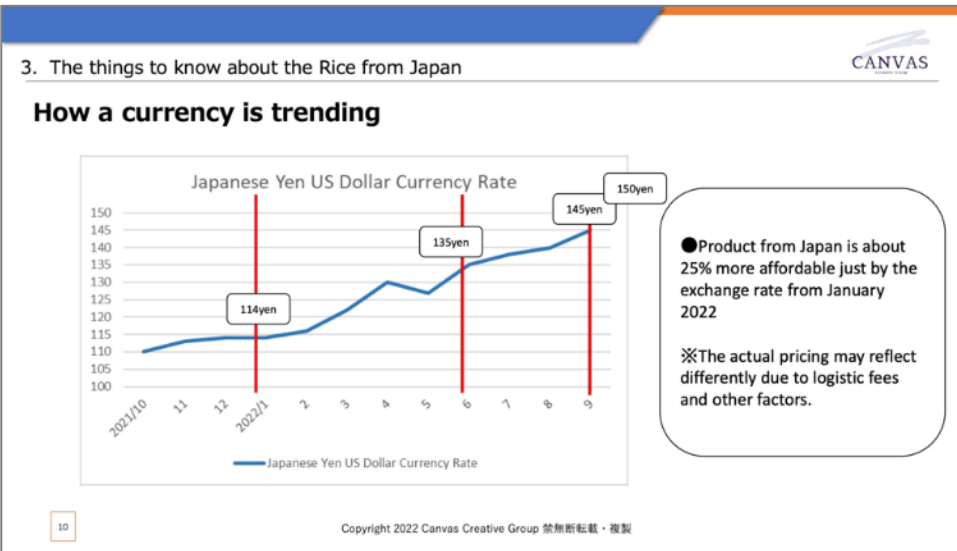
Rice from Japan could help fill the change

Rice from Japan export statistics

	2017	2018	2019	2020	2021	2022 Jan - Aug
	Volume tons	Volume tons	Volume tons	Volume tons	Volume tons	Volume tons
Export total	11,841 (+19%)	13,794 (+16%)	17,381 (+26%)	19,781 (+14%)	22,833 (+15%)	17,639 (+26%)
1 Hong Kong	4,128	4,690	5,436	6,978	8,938	6,301 (+12%)
2 Singapore	2,861	3,161	3,879	3,696	4,972	3,652 (+15%)
3 USA	986	1,282 (130%)	1,980 (154%)	1,989 (100%)	2,244 (113%)	2,420 (+68%)
4 Taiwan	943	1,173	1,262	2,004	1,907	1,529 (+52%)
5 Australia	476	635	770	1,074	893	703 (+38%)

- Already exceeded 2021 volume
- Over 300% volume from 2017 (Jan-Aug comparison)
- Fastest growing market in the world

9 Copyright 2022 Canvas Creative Group 禁無断転載・複製



イベント資料・記録

■フォームボード



鳴海屋



白鶴酒造



ショクレン北海道



木徳神糧



越後製菓



森白製菓



HAKLITSURU SAKE SINCE 1743

Hakutsuru Sake Brewing Co.,Ltd.

ICHIRO SAITO

International Business Division



SYOKUREN
HOKKAIDO

Shokuren Hokkaido Co.,Ltd.

NORHIKO HIRAOKA

Managing Director



Kitoku Shinryo Co.,Ltd.

MASAKI YOKOI

Overseas Marketing Dept.
Assistant Manager



Echigo Seika, Co., Ltd

ICHIRO HOSHINO

President

KATSUHIRO SEKIYA

Director



Morihaku Confectionary Ltd.

MITSUHIRO MORI

President



京都鳴海屋
KYOTO NARUMIYA
EST. 1923

Narumiya Co.,Ltd.

YUTA NARUMI

President

■参加企業より挨拶と紹介



■主催者からの挨拶

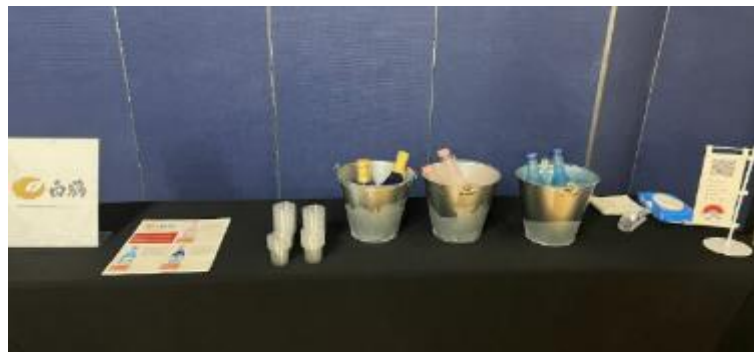


■セミナー



イベントの様子

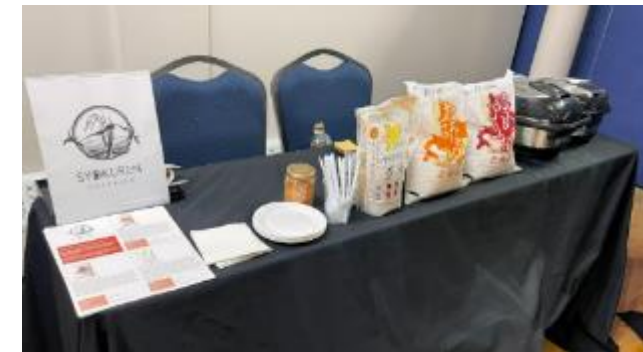
■ サンプルエリア



▲ 白鶴酒造



▲ 木徳神糧



▲ シヨクレン北海道



▲ 鳴海屋



▲ 越後製菓



▲ 森白製菓

■試食提供



招聘の流れ

- ①ターゲットヒアリング
(会員様とのオンライン打ち合わせ)
- ②バイヤーターゲットリスト作成
- ③NGリストの確認
- ④招待状作成
- ⑤招待状送付 (9月9日)
- ⑥フォローアップ
- ⑦追加リスト作成
- ⑧招聘 (RSVP)

Japanese Rice & Rice Products Cultural Seminar & Business Connecting Event - Explore the beauty of Japanese rice with us -

JRE (Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association) is hosting a cultural seminar for distributors, retailers, restaurant owners, and business owners to bring you all on a journey of the uniqueness of Japanese rice and its fascinating products such as sake and rice crackers.

This year, we have gathered a group of vendors that will bring rice, rice crackers and Sake from Japan to your table. During the seminar, our guest speakers will go through the characteristics of Japanese rice and how they can compliment your cuisine and boost your business in a variety of ways accompanied by a tasting session.

After the seminar, there will be an opportunity to arrange an introductory business meeting with the participating companies. Each company will explain the details of their products as well as discussing any future opportunities to work together.

Date & Time:

-Educational Seminar 1:00 PM EDT Monday, October 24th, 2022

-Business Negotiations session 2:15 PM EDT Monday, October 24th, 2022

* The business meeting sessions may be in-person.

Participating :

Kitoku Shinryo Co., Ltd. (Rice) SYOKUREN HOKKAIDO Co.,Ltd (Rice)

Kyoto Narumi-ya (Rice Cracker) Morihaku Confectionary LTD. (Rice Cracker)

Echigo Seika Co., Ltd. (Rice Cracker,Rice) Hakutsuru Sake Brewing CO.,LTD (Sake)

Location: NYC EVENT SPACES - SOCIAL HALL (4 West 43rd Street, New York, NY, 10018)

RSVP: Please RSVP through the Eventbrite page by Monday, Oct 17th. Since we have limited seats for the seminar, all seats may be full before the deadline.

About JRE

JRE (Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association) was established in 2015. The organization is dedicated to researching market development and conducting sales promotion activities related to importation of agricultural and food products related to rice domestically produced in Japan, as well as activities to build awareness of and disseminate Japanese food culture.

JRE Website: <https://zenbeiyu.com/en/>

For RSVP

For RSVP, please click the URL in the email "Eventbrite" which will direct you to the Eventbrite page for registration.