

香港セミナー報告

平成30年8月15日（水）から18日（土）

香港FOOD EX PO ジャパンパビリオンにおけるセミナー

日本青果物輸出促進協議会

オープニングセレモニー

- ➡ 斎藤農林水産大臣のテープカット



イベントステージにおけるセミナー

▶ 香港「Food Expo 2018」ジャパンパビリオン

- ・ 展示会概要：香港にて開催される「FOOD EXPO 2018」は香港最大級の国際見本市であり、香港市場への販路開拓にとって効果的な見本市。
- ・ 場所 香港コンベンション&エキシビションセンター
- ・ 時期 30年8月15日（水）～18日（土）
- ・ 主催 ジェトロ
- ・ 対象者 消費者、バイヤー
- ・ 訴求内容 青果物の品質の高さ



セミナー

・セミナー

- ▶ 青果物の栽培管理、選果過程、輸送方法等を解説し、一つ一つの青果物が丁寧に生産、最適な時期に収穫調整、温度管理された状態で輸送されることにより、最も美味しい状態で輸出されていることを、映像と講演で説明する。
- ▶ 展示
- ▶ かき、なし、ぶどう、もも、みかんの旬の青果物を展示して旬のものの試食をしてもらう。
- ▶ また、富裕層向けの「かごもり」による展示を行う。

展示及び試食用青果物

品目	産地	量目(玉数)	数量
ハウス柿(刀根早生)	和歌山	2 ^キ 箱(9)L	2
梨(幸水)	長野	10 ^キ 箱(24)	1
桃(川中島白桃)	長野	5 ^キ 箱(13)	1
桃(白麗桃)	岡山	4 ^キ 箱(12)	1
シャインマスカット	岡山	5 ^キ 箱(8)	1
ナガノパープル	長野	5 ^キ 箱 3L	1
ピオーネ(種なし)	山梨	5 ^キ 箱 2L	1
ハウスミカン	愛知	5 ^キ 箱 M	1
合計		43 ^キ	9

セミナーの実施状況



講演の冒頭部分

セミナー後の試食状況



日本青果物輸出促進協議会



アンケート調査結果

▶ 試食後にアンケートを回収して集計

▶ 回収枚数 49枚

▶ 回答者

- ・性別：男性29% 女性71%
- ・年齢：20歳代7% 30歳代11% 40歳代14% 50歳代41% 60歳代27%
- ・国籍：香港83% その他17%
- ・職業：小売店23% レストラン23% 輸出入業者13% その他41%

▶ セミナー内容

	とても良い	良い	普通	悪い	とても悪い
日本産果実の説明	38%	56%	6%	0%	0%
〃 P R 動画	20%	71%	9%	0%	0%

▶ セミナー効果

	はい	いいえ	どちらでもない
日本の文化・食への興味・関心が高まった	92%	5%	3%
日本の食品や食文化観が改められた	85%	4%	11%
日本の食材を取り扱いたい	94%	2%	4%

アンケート調査結果②

青果物の商談で重視するもの

	とても重要	重要	あまり重要ではない
味	72%	28%	0%
値段	58%	40%	2%
安心・安全	77%	23%	0%
新鮮さ	80%	20%	0%
プロモーション	56%	44%	0%
産地	55%	43%	2%
名称・パッケージ	49%	47%	5%

試食果実の評価

	とても良い	良い	普通	悪い	とても悪い
なし（幸水）	30%	61%	9%	0%	0%
ハウス柿（刀根早生）	31%	52%	17%	0%	0%
もも（川中島白桃）	40%	51%	9%	0%	0%
もも（白麗）	41%	48%	11%	0%	0%
ぶどう（シャインマスカット）	47%	47%	6%	0%	0%
ぶどう（ナガノパープル）	41%	57%	2%	0%	0%
ぶどう（種無しピオーネ）	37%	63%	0%	0%	0%
ハウスみかん	35%	56%	9%	0%	0%

訪問先の位置図



City Super 時代広場店

City Super 店頭



・ City Super（時代広場店）： 香港に4店舗ある高級量販店。前面で岡山白桃の試食販売をしており、2P3,000円ほどのパックがコンスタントに売れていた。山梨産桃2P2,000円、山梨産シャイン5,000円、ルビーロマン12,000円など。日本産の野菜コーナーもあり、長芋1本500円、里むすめ(細7P)600円、キャベツ玉900円、茗荷PK500円、万能葱500円、きのこ類300～600円。いずれも日本の2～3倍ほど高い。

日本青果物輸出促進協議会

日本産野菜陳列棚



2018/9/4

時代広場近傍の露店



・露店（銅羅湾周辺）： 時代広場から大通り一本隔てたところに位置する。山梨産シャイン2,800円、桃3P1,800円と

比較的安い。他国産のオレンジ1個70円、キウイ1個60円、西瓜1/4カット500円などと比べると日本産は1桁高い。



九龍水果批發市場（油麻地） Waterloo Rd, Yau Ma Tei

産地市場が休日対応で輸出したブドウ



・油麻地市場： 油麻地駅から300m程。160m×100mほどの敷地に、大田仲卸のような店舗が林立する。

夜9時ごろ訪れたが、米国産オレンジが各所に置かれていた。夜12時ごろがピークで車道1～2車線分まで埋まる。

店舗販売も見られ、小売対応が中心。大手量販店はセンター直納している。

1日にりんご100tや甘王30パレット入れることもある。敷地は狭いが日量400～500tの入荷が推測される。

山梨産桃15玉2P1,100円、鳥取産二十世紀梨1個800円、晴王4000円。露店と同じ程度の価格。

夜間の店先で説明を受ける。



AEON STYLEコールヒル店

1

入口



・AEON STYLE(コールヒル店)： 前面はスペイン産ぶどう特売だが、日本産桃(2P2,000円)、梨(玉800円)、ぶどう(岡山シャイン5,000円、ピオーネ2,400円)コーナーも充実している。日本産野菜コーナーもあり。甘藷350円、大根400円、白菜1/2カット300円ほか。



千葉産の梨

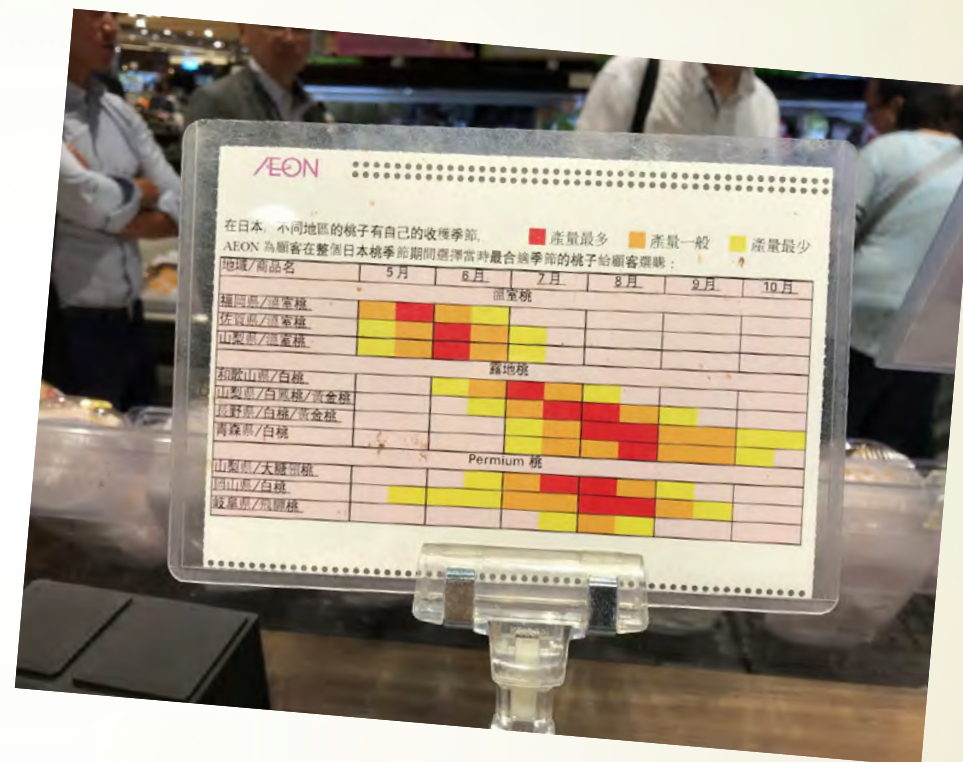


セシウム等の分析証明書を店頭表示

AEON STYLEコールヒル店 2



日本青果物輸出促進協議会



・ AEON STYLE(コールヒル店)： 前面はスペイン産ぶどう特売だが、日本産桃 (2P2,000円) 梨(玉800円)、ぶどう (岡山シャイン5,000円、ピオーネ2,400円)コーナーも充実している。日本産野菜コーナーもあり。甘藷350円、大根400円、白菜1/2カット300円ほか。

APITA 太古城店



・APITA(太古城店)： 前面はオーストラリア産みかんやタイ産ザボンだが、その隣に日本産桃2P1,800円の特売あり。
りんご4P800~1,000円、オーストラリア産500円。日本産野菜コーナーあり、キャベツ玉600円、大根1本600円、南瓜1玉1,300円、甘藷細袋400円、えのき210円など。日本の3倍ほど。店内加工のフルーツカットコーナーも広い。



Fusion Ho Man Ting (Pak'n shop)



・ Fusion(何文田店)： デリカと青果を扱うPARKnのアップークラス。細かく分けられた棚に多種類の商品が並ぶ。
日本産桃小玉2P1,000円、シャイン3,400円。りんごは米国、NZ、中国産で1玉50～100円。



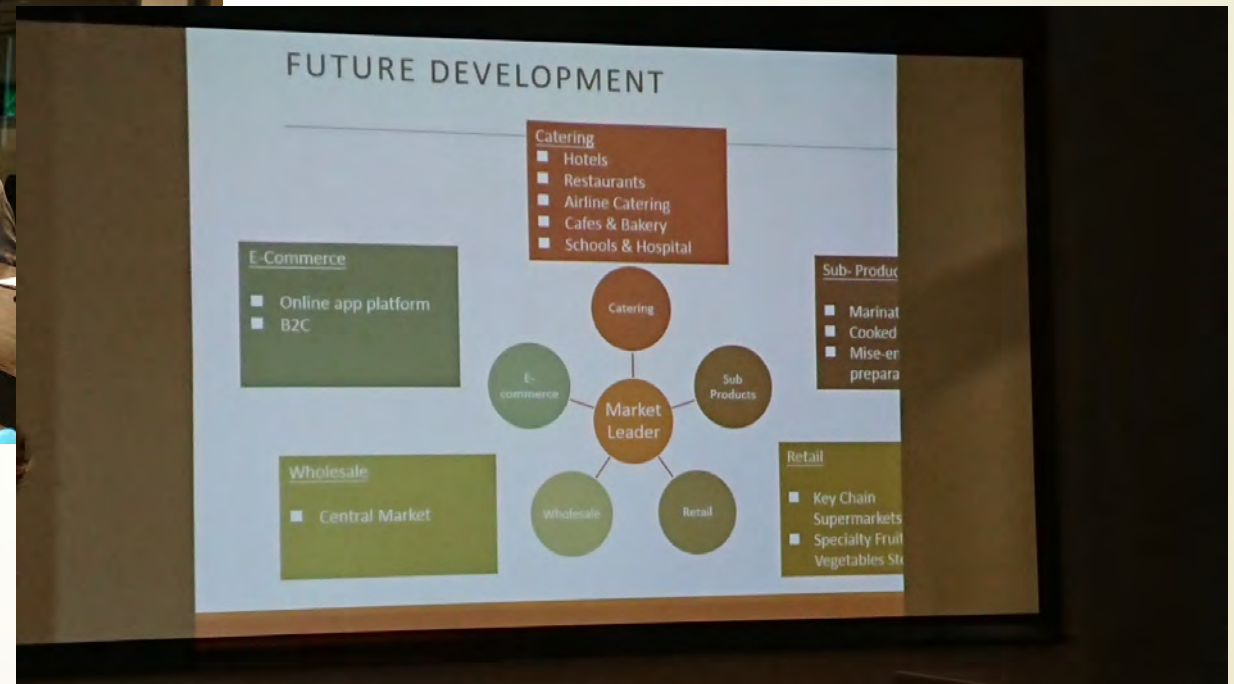
CY カット野菜工場（建設中）

CYグループの説明



日本青果物輸出促進協議会

レストラン等にカット野菜を供給する計画



2016/7/4

CY カット野菜工場（建設中）



- ・CY Foods（葵徳カット工場予定地）： 2005年設立の青果物加工会社で年間売上約30億円。顧客800社、24時間対応、HACCP取得、1300種類のアイテムを扱う。沙田に本社があり、1000m2以上の倉庫・加工場を持つ。10月に葵徳新工場の稼働とともに、沙田には市場機能を持たせることを計画。親会社はGoal Forward Holdings LTD.

新工場は外食企業や量販店へのカット野菜・果実供給の需要に応えるため、デリカフーズ監修の元、加工ラインを設計した。9月下旬にはSOGOへの甘藷カット納品が決まっている。香港は土地不足の為、4Fに造作。

「大阪よりも東京の方が良い物が集まると期待している。冬場のカット大根など、かなりの量が出るので、一定価格を下回ったときに提案して欲しい。」とのこと（黄子COO）。

まとめ

- アンケート調査結果からは、昨年同様に、日本産青果物の高い評価が確認できた。
- セミナー終了後に5社の輸出入者との懇談を実施し、香港の青果物の実情を把握し、
- 今後の商談につなげることができた。（輸出者の一部は、セミナー受講）
- 所感

日本産の果実は高付加価値商品として定着している。差別化ができれば梨、柿、スモモなども展開できるだろう。
野菜は今の所、安心安全が利点か？中国の供給が不安定となれば、業務加工向けの契約推進の余地はあるだろう。

流通業者の話

香港の人口は700万人だが、感覚的には日本の1000万人規模に相当する。服にはお金をかけないが、食べ物には使う。給与水準が日本とは違う。

設立2年。りんごに特化。青森3名常駐させ、集荷に専念。圃場買取50ha目標で現在24ha。タイでの売上は3億円、40%を占める。インドネシアにも力を入れており、今後香港も目標にしている。先日両国のバイヤー陣を青森に連れて、栽培方法などを見せてきた。その場で40フィートコンテナ24台分の商談が成立。同様の取組みを他の品目でできないか？買参権を取得したい。

油麻地市場は投げ先になっている。香港内の日本果実を値崩れさせてまで、輸入すべきでは無い。農家の手取りが減るだけだ。日本の果実は傷みが早く、高価なので扱いが難しい。量販店の店員は加工品感覚で扱うので、クレームが多い。買取ではなく、売場を借りた委託販売の方が中身が取れるときがある。

香港の野菜消費量は減っているが、カット野菜の消費量は増えている。また、外食の価格が上がってきている為、「Ready to Eat」などの中食が増えてくる可能性が高い。日本が参考になる。

香港 美食博覽 2018 Hong Kong Food Expo 2018

日本館 Japan Pavilion/ 青果物 Fruit and Vegetables

採購者用問卷調查 Questionnaire for Buyers

基本資料	公司名稱 Company Name	
Basic	店名、酒店名或餐廳名 Store/Hotel/Restaurant Name	
Info	營商範圍、國家或地域 Business Area/Nation/Region	

0. 你的性別和年齡 Your gender and age

性別 Gender ☐ 男性 Male ☐ 女性 Female
 年齡 Age ☐ 20-29 ☐ 30-39 ☐ 40-49 ☐ 50-59 ☐ 60-69 ☐ 其他/Other
 國籍 Nationality ☐ 香港 HK ☐ 其他 Others

1. 你的工作工種 Occupation

☐ 出入口業 ☐ 批發 ☐ 零售 ☐ 酒店/餐飲 ☐ 超級市場 ☐ 商談目的以外人仕
 Export/Import Wholesale Retail Hotel/Restaurant Supermarket Non-buyer
☐ 百貨店 ☐ 業界專家 ☐ 政府機構 ☐ 媒體 ☐ 其他職種 ()
 Department Store Professional Gov. Org. Media Others

2. 你是怎樣得知日本館的攤位？(可選多項) How did you notice the Japan Pavilion? (can be multiple answers)

☐ 報紙/通訊 ☐ TV ☐ 網站 ☐ 聽人說 ☐ 地鐵廣告 ☐ 巴士廣告
 Newspaper / Newsletter TV Internet by word of mouth MTR advertisement Bus advertisement
☐ 小冊子 ☐ 場刊 ☐ 同業公司 ☐ 路過 ☐ 香港貿易發展局的介紹
 Leaflet Brochure Firms of same field Pass through HKTDC introduction

3. 本館的各種節目(若已參觀)怎麼樣？How were the programmes? (for those you watched)

	十分好 Excellent	好 Good	普通 Fair	不差 Poor	差 Very Poor
• 日本生產的水果介紹說明 Introduction description of Japan producing fruit	5	4	3	2	1
• 生產區介紹視頻 Production areas Introduction Video	5	4	3	2	1
• 梨子品嚐(長野縣、幸水梨) Pear tasting (Nagano Prefecture, Kosui pear)	5	4	3	2	1
• 柿子品嚐(和歌山縣、溫室刀根早生柿) Persimmon tasting(Wakayama Prefecture,house persimmon,Tonewase)	5	4	3	2	1
• 桃子品嚐(長野縣、川中島白桃) Peach tasting(Nagano,Kawanakajima white peach)	5	4	3	2	1
• 桃子品嚐(岡山縣、白麗桃) Peach tasting(Okayama,Hakurei peach)	5	4	3	2	1
• 葡萄品嚐(岡山縣、香印青提) Grape tasting(Okayama,Shine Muscut)	5	4	3	2	1
• 葡萄品嚐(長野縣、長野紫葡萄) Grape tasting(Nagano,Nagano Purple)	5	4	3	2	1
• 葡萄品嚐(山梨縣、Pione葡萄(無籽)) Grape tasting(Yamanashi,Seedless Pione)	5	4	3	2	1
• 橘子品嚐(愛知縣、溫室橘子、美濱子) Mandarin orange tasting (Ehime Prefecture, house mandarin orange, Mihama-ko)	5	4	3	2	1

4. 透過是次活動對日本食品・食文化有什麼感想？What is your feeling to Japanese food and culture after this event?

• 對日本食品・食文化的興趣提高 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 沒意見
 Interest to Japanese food and culture is higher Yes No No comment
 • 對日本食品・食文化改觀 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 沒意見
 Perception towards Japanese food and culture changed Yes No No comment
 • 變得更想採購日本食品・日本食材 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 沒意見
 Want to import/handle Japanese food Yes No No comment

5. 最重要的水果和談判的蔬菜點 The point of most importance in the fruit and vegetables of negotiation

	Very Important	Important	Somehow Important
• 嗜好・味覺(覺得好味等) Interest/taste	☐ 十分重要	☐ 重要	☐ 些許重要
• 價格 Price	☐ 十分重要	☐ 重要	☐ 些許重要
• 安全・安心(安全對策・品質管理的透明度) Safety (safety caution, transparency of QC)	☐ 十分重要	☐ 重要	☐ 些許重要
• 新鮮 Freshness	☐ 十分重要	☐ 重要	☐ 些許重要
• 販賣促進(免費樣本提供、由日本派遣推廣員等) Sales Promotion (free samples, sales introduction etc.)	☐ 十分重要	☐ 重要	☐ 些許重要
• 產地 Producing area	☐ 十分重要	☐ 重要	☐ 些許重要
• 命名・包裝(易招徠・好印象等) Naming/Packaging (good impression etc.)	☐ 十分重要	☐ 重要	☐ 些許重要

完 感謝
End Thank You