

1 3 商流活用のマーケット調査 及び 4 1 海外等販路開拓の結果

(令和3年度補正品目団体輸出力強化緊急支援事業)

一般社団法人日本青果物輸出促進協議会

(静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支部)

2022年6月9日から6月20日
2022年9月15日から9月27日

A:アメリカ、メロン（品種名）

4075

出張期間① 2022年6月9日から6月20日

出張期間② 2022年9月15日から9月27日

出張行程①

月日	場所	内容
6/9 (木)	羽田空港	前泊（出発前抗原検査）
6/10 (金)	羽田空港	出国
	JFK空港	
	ニューヨーク市周辺	市場視察
6/11 (土)	Javits Center	展示会準備
	ニューヨーク市周辺	市場視察
6/12 (日) ~14 (火)	Javits Center	Summer Fancy Food Show 出展
6/15 (水)	ニューヨーク市周辺	市場視察及び商談
6/16 (木)	ニューヨーク→ロサンゼルス	移動
6/17 (金) ~18 (土)	ロサンゼルス周辺	市場視察及び商談
6/19 (日)	ロサンゼルス空港	帰国
6/20 (月)	成田空港	

出張行程②

月日	場所	内容
9/15 (木)	羽田空港周辺	前泊
9/16 (金)	羽田空港	出発
	JFK空港	
	Metropolitan Pavilion	展示会準備
9/17 (土) ~18 (日)	Metropolitan Pavilion	展示会出展 （取引先商社主催）
9/19 (月)	ニューヨーク市周辺	市場調査及び商談
9/20 (火)	ニューヨーク→マイアミ	移動
9/21 (水)	マイアミ周辺	市場調査及び商談
9/22 (木)	マイアミ→ロサンゼルス	移動
9/23 (金)	ロサンゼルス周辺	市場調査及び商談
9/24 (土)	ロウズハリウッドホテル	Japan Food Expo出展
9/25 (日)	ロサンゼルス周辺	市場視察
9/26 (月)	ロサンゼルス空港	帰国
9/27 (火)	成田空港	

A:アメリカ、メロン（品種名） 4075

実施期間（2022年6月12日から6月14日）

1 総合食品見本市「Summer Fancy Food Show」への出展

- ・ 同展示会に設けられたジェットロブースにて、最近米国にて輸入が解禁となった日本産メロンの品質を来場者に伝える目的にて出展
- ・ 3日間で約1,200人への試食提供を実施
- ・ お客様からの評価は大変好評で、「これほど美味しいメロンは食べたことがない」と絶賛の声が多く聞かれた。
- ・ 現地のディストリビューターとも商談を行い、今後クラウンメロンを取り扱っていただけることとなった。



A:アメリカ、メロン（品種名） 4075 実施期間（2022年9月17日、18日、24日）

2 取引先商社主催展示会、及び「Japan Food Expo」への出展

- ・ 米国での更なる販路拡大を目指し、以前より取引のある商社主催の展示会、及び日本食の試食イベントである「Japan Food Expo」に出展した。
- ・ 各日、約1,200~1,500食程度を試食提供
- ・ 6月と同様、お客様の評価は大変好評。「一木一果」等、クラウンメロンの栽培の特徴を説明することで価格についても理解を得た。



商社主催展示会 弊所ブース



偽造防止シールの紹介も実施



JFEでは勝俣農林水産副大臣が来場

B:アメリカ、メロン（品種名） 1311-1

実施期間（2022年6月10日から6月19日）

1 ニューヨーク及びロサンゼルス周辺での市場調査

- ・米国のスーパーでは、どこでも主に2種類のメロン（Cantaloupe種、Honeydew種）のメロンが1玉5ドル前後で売られている。
- ・米国の消費者はこの2種類のメロンが基本的には頭にあるようで、クラウンメロンの試食提供時にもどちらのメロンかと聞かれることが多々あった。
- ・クラウンメロンについては、既にロサンゼルス周辺の小売店を中心に流通しており、上記のメロンと比べると20倍以上の値段ではあるが、中華系の富裕層を中心に好評とのこと。
- ・今後、更なる販路拡大のためには、現地のメロンとの違いを明確にし、高級感を出した上でターゲットを絞った営業が必要と考える。



写真左：
マンハッタンのスーパーに並ぶ
Cantaloupe種とHoneydew種のメロン

写真右：
ロサンゼルス周辺のスーパーに並ぶ
クラウンメロン

B:アメリカ、メロン（品種名） 1311-1

実施期間（2022年9月16日から9月26日）

2 ニューヨーク、マイアミ及びロサンゼルス周辺での市場調査

- ・ 6月の調査時には、クラウンメロンの流通はロサンゼルス周辺の小売店がメインであったが、徐々に拡大し、ニューヨークやマイアミ、ロサンゼルスの高級レストランのコース料理のデザートにも採用されている。
- ・ 常設棚にクラウンメロンが置かれている店舗では、追熟が進み過ぎたものも売られていた。更に小売店舗での取扱拡大を目指す中で、店舗での熟度管理が課題と感じる。
- ・ 日本の青果物の多くが旬の時期に限られる中で、弊所のクラウンメロンは1年中安定的な出荷が可能であり、その点が扱いやすいとの評価もあった。



写真左：
高級日本食レストランのデザートで
提供されるクラウンメロン

写真右：
ロサンゼルス周辺の小売店に並ぶ
クラウンメロン
鮮度保持フィルムに入れた状態で
陳列している

C:アメリカ、メロン（品種名）1311-2、4075 実施期間（2022年9月16日から9月26日）

○米国での日本産メロンの輸入解禁後間もない時期のプロモーションを実施することができ、米国の消費者に日本産メロンの品質の高さを伝えることができた。また、プロモーションと併せて取引先候補と商談を行い、継続的なクラウンメロンの輸出に繋がっている。

○今後の販路拡大を目指す中では、消費者に価格差を理解いただけるよう、単に品質だけでなく、栽培方法の違いを伝えるとともに、より高級感を演出した販売方法が必要と考える。また、適切な食べ頃を管理することも重要であり、継続的に現地でのプロモーションを実施することで、消費者や販売者双方に対する教育を行っていきたい。