

平成 29 年度
農林水産物・食品輸出促進対策事業のうち
中堅・中小食品関連企業海外展開特別対策事業

日本産農林水産物・食品の販路拡大支援事業
日本産農林水産物等のプロモーション

事業実施報告書

2018 年 3 月

株式会社 JTB コーポレートセールス

(1) 事業の概要

1) 本事業の枠組み 農林水産物・食品輸出促進対策事業

本事業実施計画書により説明される事業（以下、本事業）は農林水産省が実施する「平成29年度農林水産物・輸出促進対策事業のうち中堅・中小食品関連企業海外展開特別対策事業」の一部として実施される。農林水産物・輸出促進対策事業の趣旨・目的は以下の通り。

1. 趣旨

少子高齢化等により国内の食市場の縮小が見込まれる中、農林水産業・食品業のさらなる成長のためには、国産農林水産物・食品の輸出促進や食産業の海外展開を図り、世界人口増加や各国の経済発展等により今後大きく成長するグローバルな食市場を獲得することが重要である。同事業は農林水産物・食品の輸出促進に資する施策を一体的かつ総合的に推進するもの。

2. 目的

農林水産物・食品の輸出促進に向けた取り組みを推進し、輸出力強化戦略に基づく商流確立・拡大に取り組むとともに、諸外国の輸入規制の緩和・撤廃等の輸出環境整備を推進することを目的とする。

2) 中堅・中小食品関連企業海外展開特別対策事業

上述の農林水産物・食品輸出対策事業のうち「中堅・中小食品関連企業海外展開特別対策事業」は以下の趣旨・事業項目に沿って実施される。

1. 趣旨

平成28年5月に日露首脳会談で示された8項目の「協力プラン」に基づき、経済分野をはじめとした交流促進に向けて、貿易や企業進出の活性化を図るための支援を実施する。企業進出の活性化のため、連携先となる日露の関連企業開拓のためのビジネスマッチング、日本産農林水産物・食品の販路拡大のためのマーケティング支援等を行い、日本の食関連産業のロシア進出を目指す。

また、日本産品の輸出を拡大する上では、日本産品そのもののみならず、世界で高く評価されている日本食・食文化と併せて幅広く発信し、効果的に、かつ、正しく伝播させることで、日本産品の需要を高めて普及を加速する仕組みの構築が必要である。

2. 事業項目

- (1) ロシア進出に当たっての国内外の連携先開拓支援事業
- (2) ロシア進出企業の課題解決支援事業
- (3) 日本産農林水産物・食品の販路拡大支援事業

3) 本事業の事業項目および事業実施者

本事業実施計画書は、事業実施者である株式会社JTBコーポレートセールス（以下、本事業実施者）が上記事業項目のうち実施する以下の事業項目の実施計画を説明し、事業承認者に承認申請を行うもの。

1. 本事業での事業実施項目

- (2) ロシア進出企業の課題解決支援事業
- (3) 日本産農林水産物・食品の販路拡大支援事業
 - [1] マーケティング拠点設置における試験販売
 - [2] 日本産農林水産物等のプロモーション

本報告書では、全事業のうち、日本産農林水産物・食品の販路拡大支援事業、日本産農林水産物等のプロモーションについて記載する。

(2) 事業の実施方針

1) 事業の目的

今日の日露関係をみてみると、健康食を意識した日本食の価値観が醸成されつつあると言える。また、外食の中でもイタリア料理に続いて人気の高い料理が日本料理である。ロシア国民の食生活は、糖分を多く含んだ食事が多く、糖尿病及び肥満体質の人が増加傾向にあり、健康を意識した日本食へのニーズが加速している中、下記の事業を実施した。

日本産農林水産物・食品の販路拡大支援事業

日本産農林水産物等のプロモーション

日本産農林水産物等の魅力発信のプロモーション等を行い、消費者の嗜好性等の把握他、日本産品への信頼性向上と普及を図る。

(3) 事業の実施方法

1) 各事業の目的・成果目標・実施内容

日本産農林水産物・食品の販路拡大支援事業

日本産農林水産物等のプロモーション

1. 目的

ロシアのエカテリンブルクで毎年開催されるロシア最大規模の総合産業博覧会「イノプロム 2017」に出展し、ロシアへの重点輸出品目である「水産物」「加工食品」「コメ・コメ加工品」「茶」の品目にて、展示およびデモンストレーション・プレゼンテーションを通じたPRを実施する。日本はパートナー・カントリーとして、ジェトロがジャパン・パビリオンの運営、日本政府ミッションの派遣、ビジネスフォーラム開催、文化紹介等を総合的に展開。農林水産省ブースでは、試飲・試食およびアンケート調査、展示コーナーへの出展者の出品およびデモンストレーション・プレゼンテーションを実施し、日本産農林水産物等のプロモーションや調査をおこなう。



※ジャパンパビリオン



※MAFFブース

2. 実施内容

- ・会期：2017年7月10日（月）から13日（木）4日間10：00から19：00 ※9日はプレスDAY
- ・会場：エカテリンプルク EXPO 内
- ・主催：ロシア産業商務省、スヴェルドロフスク州政府
- ・内容：日本パビリオン内8小間96平米 農林水産省ブース
- ・出品要件：(1)「水産物」「加工食品」「コメ・コメ加工品」「茶」の品目のいずれかに該当する日本の製品であること。※日本の製品を扱う日本企業・団体の現地代理店も可。
(2)試飲・試食ができるのは、ロシアの内国貨物となったもののみ。
※ロシア向けに輸出をする場合には、輸入通関時に適合証明の提示が求められるため、事前の取得が必要。
(3)出品する製品の輸送費・通関費（日本国内輸送費は除く）、デモや試食等で使用する食材費は、本事業にて負担。
(4)出品（ブースでの展示やプレゼンテーション）に関する費用は不要ですが、説明員の旅費等はすべて出品者負担。
- ・実施内容：
 1. 出品者募集：上記要件のもと日本企業グローバルビジネスサポート LAPITA サイトおよびメールマガジンにて案内、募集を行なう。
 2. 出品者プロモーション：出品者による展示・説明および試飲と試食を実施、またプレゼンテーションによる日本食の認知度向上を図る。
 3. セミナーおよびデモンストレーションの実施：特設エリアにおけるセミナーやデモンストレーションを実施し、来場者への日本食を理解、認知度の向上を図る。
 4. アンケート：来場者にアンケートやインタビューを実施（日本食認知及び嗜好性を調査）
出品者へアンケート調査を実施

【実施内容：1. 出品者募集】

メールマガジンおよびウェブサイト、出品募集チラシにて、イノプロム 2017MAFF ブース出品者を募集した。公募およびお声掛けの上、下記の6社、5団体に参加いただいた。

参加形態としては、ブース出展、出品（商品やパンフレット・ポスターのみ）、プレゼンテーションの3形態として出品いただいた。

<企業>

- ・株式会社アーマリン近大（近大マグロ）【品目：水産物】
- ・宇治の露製茶株式会社（ジャパンパピリオンへ出展、MAFF ブースにてプレゼン実施）【品目：茶】
- ・大川原化工機株式会社（MAFF ブースへ参加）【品目：茶】
- ・株式会社スギヨ（MAFF ブースへ出品）【品目：水産物】
- ・チョーヤ梅酒株式会社（MAFF ブースへ参加）【品目：加工食品】
- ・中野 BC 株式会社（MAFF ブースへ参加）【品目：加工食品】

<団体>

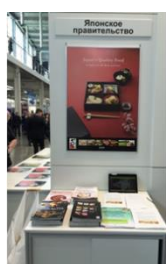
- ・水産物・水産加工品輸出拡大協議会（MAFF ブースへ出品）【品目：水産物】
- ・公益社団法人中央畜産会（MAFF ブースへ出品）【品目：牛肉】
- ・日本酒造組合中央会（MAFF ブースへ出品）【品目：コメ・コメ加工品】
- ・日本青果物輸出促進協議会（MAFF ブースへ出品）【品目：青果物】
- ・公益社団法人日本茶業中央会（MAFF ブースへ出品）【品目：茶】

【実施内容：2. 出品者プロモーション】

出品者による展示・説明および試飲と試食を実施、またプレゼンテーションによる日本食の認知度向上を図った。

1. 日本食をカテゴリーに分けた展示（パネルおよびパンフレット展示）

和食、日本茶、和牛、水産物、青果物、日本酒の各展示コーナーにてパネル、ポスターおよびパンフレットの展示配布をおこなった。パンフレットは下記の各関係機関よりいただき、事業実施者にて輸送し、展示した。※日本青果物（日本青果物輸出促進協議会）、日本酒（日本酒造組合中央会）、日本茶（日本茶輸出組合）、和牛（中央畜産会）、日本水産物（水産物・水産加工品輸出拡大協議会）、日本政府（農林水産省、JETRO、JNTO）



和食



日本茶



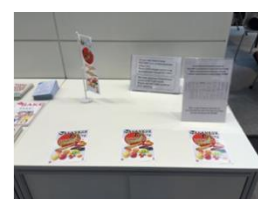
和牛



水産物



日本酒



青果物

2. 日本食をカテゴリーに分けた試飲試食

和牛、日本酒に限っては、事業実施者にて用意した試飲試食をおこなった。

和牛については、和牛の冷しゃぶの試食、日本酒については、下記リストの日本酒の試飲をおこなった。



和牛試食の様子



日本酒試飲の様子

【実施内容：3. セミナーおよびデモンストレーションの実施】

ブース内にセミナースペースを設けて、毎1～1.5時間ごとに日本茶、日本酒をテーマに試飲を中心とした各食材の理解を深めるセミナーを実施した。セミナー受講者にはそれぞれのテーマに合わせたアンケートを実施した。

また展示会初日には、オープニングに合わせてVIP向けのおもてなし（試飲試食）および、来場者向けにマグロの解体ショーを行ない、多くの来場者へ日本の文化を知っていただくと共に、日本のマグロを食べていただいた。

デモンストレーションは「日本茶」「日本酒」および「マグロの解体ショー」以外に、今回、MAFFブースに出品いただいているチョーヤ梅酒株式会社、中野BC株式会社、大川原化工機株式会社によるプレゼンテーション、同じジャパンパビリオン内に展覧をしている宇治の露製茶株式会社によるプレゼンテーションおよび日本食に関するDVD上映もおこなった。

また「日本茶」「日本酒」では、同じくジャパンパビリオン内に展覧している「鳥取県」の商材を日本茶や日本酒と合わせて試食をしていただいた。

セミナーエリアには、75インチ大型モニター、ノートPC、マイク・スピーカー、演台、作業台、聴衆用の席（約20席）を用意し、受付や展示コーナーへの来場者に向けて集客を募った。

どの回もほぼ満席となる活況ぶりで、日本の食文化へのロシア人の関心の高さがうかがえた。

<MAFF PRブース デモ・プレゼンコーナー スケジュール>

	7月10日 (月)	7月11日 (火)	7月12日 (水)	7月13日 (木)
10:00		OPEN 10:00～	OPEN 10:00～	OPEN 10:00～
30		準備・集客(DVD上映)	準備・集客(DVD上映)	準備・集客(DVD上映)
11:00		デモンストレーション: 日本茶	デモンストレーション: 日本茶	デモンストレーション: 日本茶
30	VIPおもてなし	アンケート、後片付け ～準備・集客(DVD上映)	アンケート、後片付け ～準備・集客(DVD上映)	アンケート、後片付け ～準備・集客(DVD上映)
12:00	アンケート、後片付け ～準備・集客(DVD上映)	出品者プレゼン: 中野BC	アンケート、後片付け ～準備・集客(DVD上映)	出品者プレゼン: 中野BC
30	アンケート、後片付け ～準備・集客(DVD上映)	アンケート、後片付け ～準備・集客(DVD上映)	出品者プレゼン: 宇治の露製茶	アンケート、後片付け ～準備・集客(DVD上映)
13:00	マグロの解体ショー	出品者プレゼン: 大川原化工機	出品者プレゼン: 中野BC	出品者プレゼン: 宇治の露製茶
30	アンケート、後片付け ～準備・集客(DVD上映)	アンケート、後片付け ～準備・集客(DVD上映)	アンケート、後片付け ～準備・集客(DVD上映)	アンケート、後片付け ～準備・集客(DVD上映)
14:00	デモンストレーション: 日本茶	出品者プレゼン: CHOYA梅酒	出品者プレゼン: 大川原化工機	デモンストレーション: 日本酒
30	アンケート、後片付け ～準備・集客(DVD上映)	アンケート、後片付け ～準備・集客(DVD上映)	アンケート、後片付け ～準備・集客(DVD上映)	アンケート、後片付け (DVD上映)
15:00	デモンストレーション: 日本酒	デモンストレーション: 日本酒	デモンストレーション: 日本酒	CLOSE 17:00
30	アンケート、後片付け (DVD上映)	アンケート、後片付け (DVD上映)	アンケート、後片付け (DVD上映)	
16:00	CLOSE 18:00	CLOSE 18:00	CLOSE 18:00	
30				
17:00				
30				
18:00				

1. VIP向けおもてなし（試食試飲）

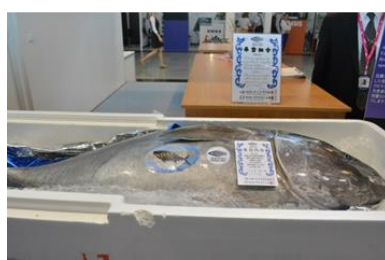
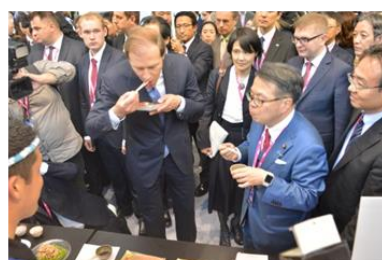
日本パビリオンの開会式にあわせて、世耕経済産業大臣が、ロシアのマントゥロフ産業商務大臣とともに、MAFFブースを訪問し、日本食を楽しまれました。多くのメディアが視察の様子を取材され、大きな注目を浴びました。



近大マグロについてマントゥロフ大臣に説明をされる世耕大臣



マグロの刺身を召し上がる両大臣



近大マグロ



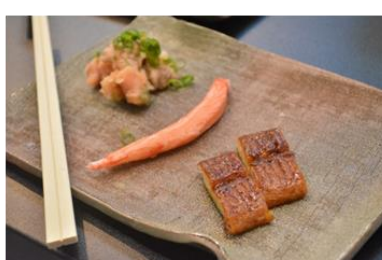
近大マグロはメディアからも注目



マグロの刺身



和牛のしゃぶしゃぶ



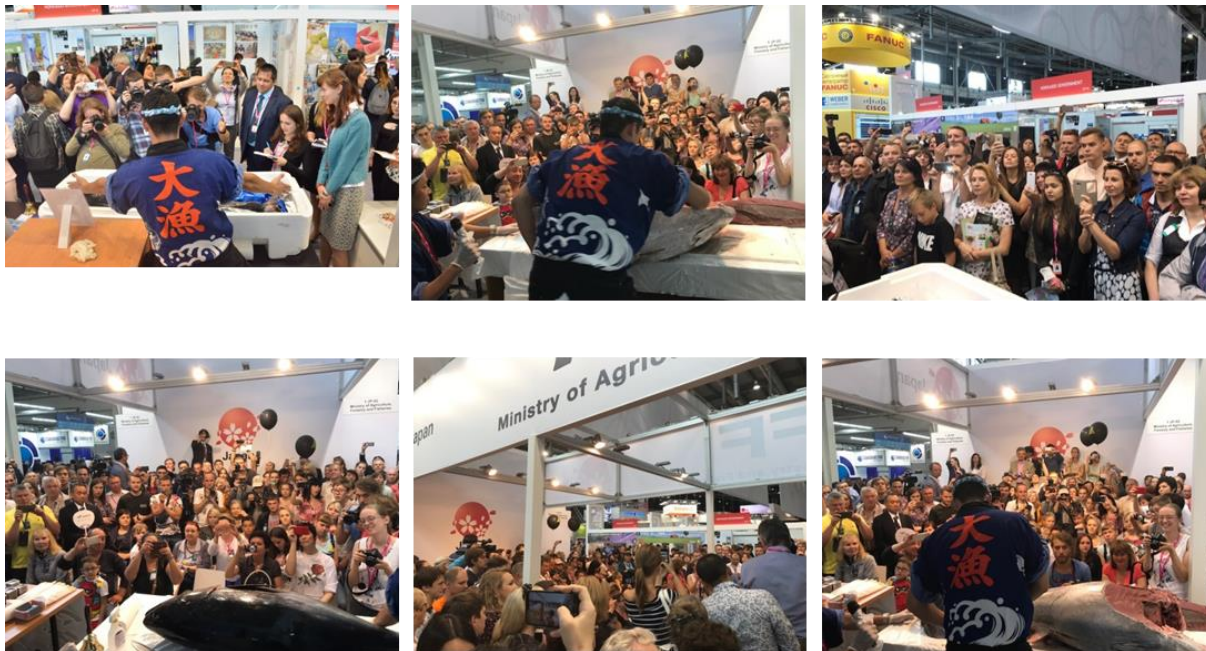
カニ・ウナギ風味のかまぼこ



鳥取県産のドライフルーツ

2. マグロの解体ショー

イノプロムのオープニングの日に近大マグロの解体ショーを実施した。1でお披露目した近大マグロを実際に、解体をし、その場でロシアの方々に味わっていただいた。会場は溢れんばかりの聴衆で、ロシア人の日本食への関心の高さがうかがえた。またパフォーマンスとしてのショーも非常に楽しまれていた。



実施社： 鮪達人

3. 日本茶セミナー&デモンストレーション

会期中、毎日1回、約1時間ほどの日本茶に関するセミナーおよびデモンストレーションを実施した。お茶の健康効果が視覚で訴えられるような説明をしたうえで、淹れ方によってお茶が様々に楽しめるという印象を持ってもらえるような画像を用意して、一方通行のセミナーでなく、試飲をしていただいた感想をその場でフィードバックしていただくデモンストレーションを実施した。

<試飲として下記の4種類を提供した>

①冷茶：色のきれいな緑茶<大村園> ハリオのガラス冷茶器 デモ展示用ワイングラス 呈茶用プラスチックワイングラス

②酒茶：緑茶(上級煎茶)<現地に選定>、ウオッカ(現地調達) ガラスの急須(現地調達) デモ展示用ガラスのウオッカグラス 呈茶用プラスチックカップ

③抹茶：抹茶<福寿園(現地)> デモ展示用抹茶碗 片口付抹茶碗 茶筌 スプーン 茶篩 棗(のようなもの) 電動茶筌 呈茶用プラスチックカップ

④温かいお茶 煎茶 or ほうじ茶<宇治の露製茶(現地)> 急須かポット(現地調達) デモ展示用煎茶碗 呈茶用紙コップ

※日本茶にあわせて、現地で流通している米菓や鳥取県の干し柿を試食いただいた。

セミナー終了後には、アンケート調査を実施した。各回とも満席となり、ロシア人の日本茶への関心の高さがうかがえた。



講師：上原 美奈子 氏

NPO法人日本茶インストラクター協会理事 / 東京国際大学附属日本語学校茶道クラブ講師
裏千家茶道助教授

現在は、島根県吉賀町 産業課の有機茶生産促進員も務める。

アシスタント：遠藤 梨栄 氏

4. 日本酒セミナー&デモンストレーション

会期中、毎日1回、約1時間ほどの日本酒に関するセミナーおよびデモンストレーションを実施した。日本酒の全般に関するセミナーや発酵についてのセミナーに加えて、PCやDVD上映によるプレゼンテーションを実施し、実際に複数種類の日本酒を試飲していただいた。専属の通訳をつけて、逐次通訳にて実施した。日本酒は、ロシアで流通をしている（適合証明 EAC 取得済）で、製法の異なる5種類を飲み比べていただいた。日本酒の肴として、出品者のスギヨのカマボコ（カニ、ウナギ）および鳥取県の醤油・わさび・ドライフルーツを試食いただいた。

<試飲いただいた日本酒>

①いづみ橋 赤とんぼ 純米酒

②本醸造 妙高山

③月の桂 純米吟醸酒 柳

④大吟醸 極醸 喜多屋

⑤MIZUBASHO PURE

セミナー終了後には、アンケート調査を実施した。各回とも満席となり、ロシア人の日本酒への関心の高さがうかがえた。



講師： 入江 啓祐 氏

1969年生まれ。慶應義塾大学法学部卒。元日本航空ミラノ支店、本社国内、国際営業企画部門勤務。サッカーW杯やアジアでのJ-POP公演、海外で活躍する日本人シェフ・芸術家・アスリートなどとのコラボレーション企画を担当。1年間での日本出国回数は最高で55回を数えた。現在はニッチな高級商材の輸出入アレンジメント業務、web系旅行会社の海外事業部門責任者、雑誌の取材コーディネーターなどを兼ねつつ、日本酒を通じて世界に日本の地方、食、伝統文化をPRする業務に従事。全国の日本酒メーカーの若手経営者が運営する酒サムライ活動の事務局として世界中への輸出手配を行っており、日本酒を世界に普及させる活動の第一人者である。現、株式会社スパチオ・イデア代表取締役

<http://www.sakesamurai.jp/> 酒サムライ公式ウェブサイト

5. 出品者セミナー

MAFFブースに出品いただいているチョーヤ梅酒株式会社、中野BC株式会社、大川原化工機株式会社によるプレゼンテーション、同じジャパンパビリオン内に出展をしている宇治の露製茶株式会社によるプレゼンテーションを、スケジュール通り実施をした。どの回も満席となり、ロシア人の日本食全般に対する関心の高さがうかがえた。

宇治の露製茶株式会社



大川原化工機株式会社



チョーヤ梅酒株式会社



中野BC株式会社



6. DVD 上映

セミナー間の準備時間は、大型モニターにて日本の農産物・食品に関する DVD をロシア語や英語の音声で上映した。



上映 DVD 一覧

OISHI TRIP (初音ミク)

JAPANESE PREMIUM FOOD

The Food of Japan Culinary Delights for the Body and Soul

Delicious NIPPON JAPANESE FOOD AND CULTURE PROGRAM

JAPANESE SEAFOOD EXPORTS The Secret behind the Quality

【実施内容：4. アンケート：セミナー参加者にアンケートを実施 （日本食認知及び嗜好性を調査）】

MAFF ブースでは、ロシア人の日本食にイメージ、消費に関する実態を調査するため3種類のアンケート調査を実施した。ブースへの来場者、およびセミナー受講者に対して、アンケート調査を実施した。セミナー受講者は、「日本茶」「日本酒」のテーマによって、それぞれアンケートの実施内容を変更した。アンケート用紙はロシア語に翻訳をして実施した。セミナー受講以外の来場者は「日本食」をテーマにアンケート調査を実施した。アンケート回収数として展示会期間にて、下記の数を得た。

<日本食>

アンケート回収 379 枚

7月10日（月）：126枚、7月11日（火）：107枚

7月12日（水）：110枚、7月13日（木）：36枚

<日本茶>

アンケート回収 100 枚

7月10日（月）：13枚、7月11日（火）：18枚

7月12日（水）：18枚、7月13日（木）：51枚

<日本酒>

アンケート回収 104 枚

7月10日（月）：18枚、7月11日（火）：22枚

7月12日（水）：18枚、7月13日（木）：46枚

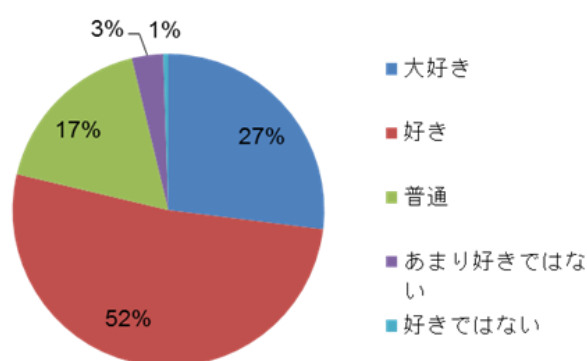


<アンケート調査の様子>

■アンケート集計結果（日本食）

Q1 あなたは日本食はお好きですか？

		件数	%
1	大好き	100	27%
2	好き	192	52%
3	普通	65	18%
4	あまり好きではない	12	3%
5	好きではない	2	1%
計		371	

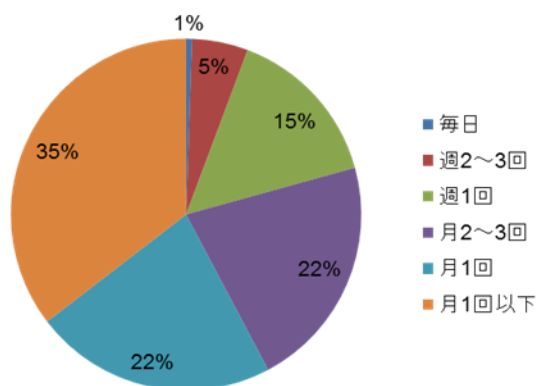


Q2 日本食といえば、どのようなメニューをイメージしますか？

- ・うどん
- ・ウォーク
- ・うなぎのくんせい
- ・エビ
- ・お好み焼き
- ・お米
- ・お酒
- ・お茶
- ・おにぎり
- ・お弁当
- ・親子丼
- ・カレーパコ
- ・海産物
- ・かつどん
- ・カナダロール
- ・カニ
- ・カニカマボコ
- ・カレーライス
- ・キムチ
- ・果物
- ・米
- ・魚
- ・魚と米のスープ
- ・魚料理
- ・酒
- ・刺身
- ・シーフード
- ・シーフードスープ
- ・しゃぶしゃぶ
- ・しょうが
- ・しょうゆ
- ・汁
- ・スープ
- ・すし
- ・そば
- ・たこ焼き
- ・だんご
- ・チューカ
- ・照り焼き
- ・てんぷら
- ・豆腐
- ・なっとう
- ・なべ
- ・ヌードル
- ・はるさめ
- ・ふぐ
- ・まぐろ
- ・みそ
- ・みそ汁
- ・もち
- ・ラーメン
- ・ロール
- ・和牛
- ・山葵

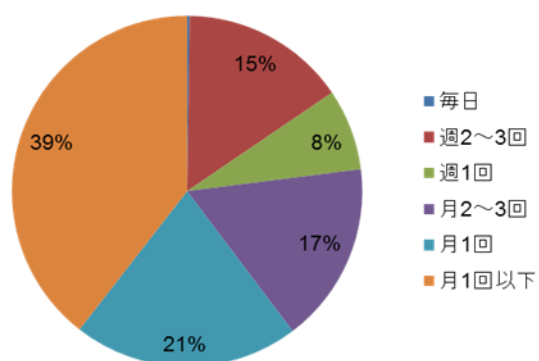
Q3 あなたはご家庭で、日本食をどのくらいの頻度で食べていますか？

		件数	%
1	毎日	2	1%
2	週2～3回	19	5%
3	週1回	55	15%
4	月2～3回	79	22%
5	月1回	82	22%
6	月1回以下	130	35%
計		367	



Q4 あなたは、日本食レストランをどのくらいの頻度で利用していますか？

		件数	%
1	毎日	1	0%
2	週2～3回	63	15%
3	週1回	31	8%
4	月2～3回	69	17%
5	月1回	86	21%
6	月1回以下	163	39%
計		413	

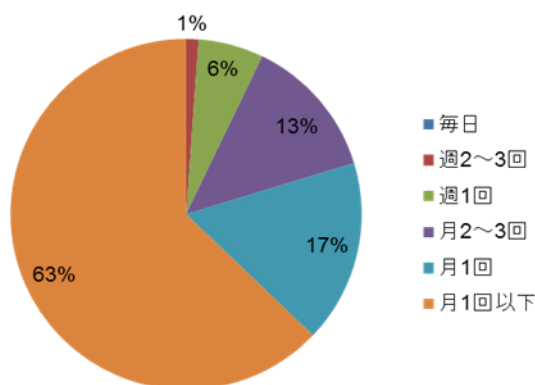


Q5 日本食レストランといえば、思い浮かぶ店はどこですか。よくいく店はどこですか。

- | | | |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・アートバザール ・イエシ・トシ ・イエム・サム ・いちばんぼし ・いろいろ ・インペラートル ・おきなわ ・キオト ・さくら ・サクラサーノ ・じえいぎょう ・スシ・ヴォーク ・自分の会社 ・じょうど ・スシコウ ・すし ・すしWOK ・スシウォーク ・スシ・ヴォーク | <ul style="list-style-type: none"> ・スシコフ ・すしショップ ・スシスタジオ ・スシジアすし ・すしパー ・スシマスター ・スシュコッフ ・寿司レストラン ・スタウジアすし ・スモー ・スワヤ・カムパーニャ ・タヌキ ・ツル ・東京 ・トキオ ・トルスタヤ・クレベトカ ・ハイスシ ・ばんふう ・バンブー | <ul style="list-style-type: none"> ・プラネタ・スシ ・プラメタ スシ ・北京 ・ベレガ ・まぐろ ・ママミヤ ・マルカメ ・モジョ ・モモ ・ヤキトリア ・ヤキトリア ・ヤポシカ ・ヤポナ・カムパニャ ・ヤポナ・ママ ・ヤポナスシ ・ヤポンスカヤ フィシカ ・ヤムト ・ヤルメン ・ラタツイ ・レストランチリ ・わさび |
|---|---|--|

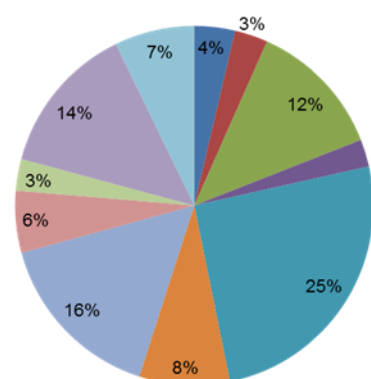
Q6 あなたは、日本産品をどのくらいの頻度で購入していますか？

		件数	%
1	毎日	0	0%
2	週2～3回	4	1%
3	週1回	21	6%
4	月2～3回	46	13%
5	月1回	59	17%
6	月1回以下	220	63%
計		350	



Q7 あなたがよく購入する日本産品は何ですか？あてはまるものすべてを選択して下さい。

		件数	%
1	野菜	27	4%
2	果物	22	3%
3	魚	91	12%
4	牛肉	18	2%
5	米	186	25%
6	菓子	60	8%
7	日本茶	116	16%
8	日本酒	41	6%
9	その他飲料	21	3%
10	調味料	100	14%
11	その他	53	7%
計		735	

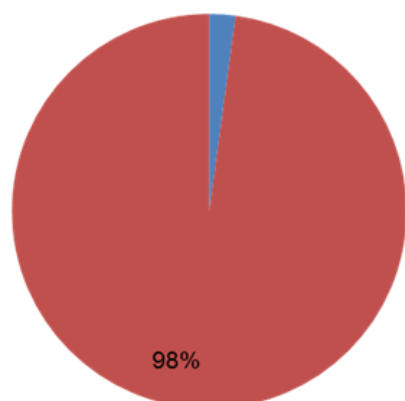


Q7-11その他の回答

- 野菜
 - 果物
 - 魚
 - 牛肉
 - 米
 - 菓子
 - 日本茶
 - 日本酒
 - その他飲料
 - 調味料
 - その他
- ・おむつ
 - ・化学
 - ・化粧品
 - ・コーヒー
 - ・自転車部品
 - ・シャンプー
 - ・しょうゆ
 - ・すし
 - ・日用品
 - ・ロール

Q8 日本食に関するものでこれまでに取引したことがありますか。

		件数	%
1	はい	7	2%
2	いいえ	321	98%
計		328	

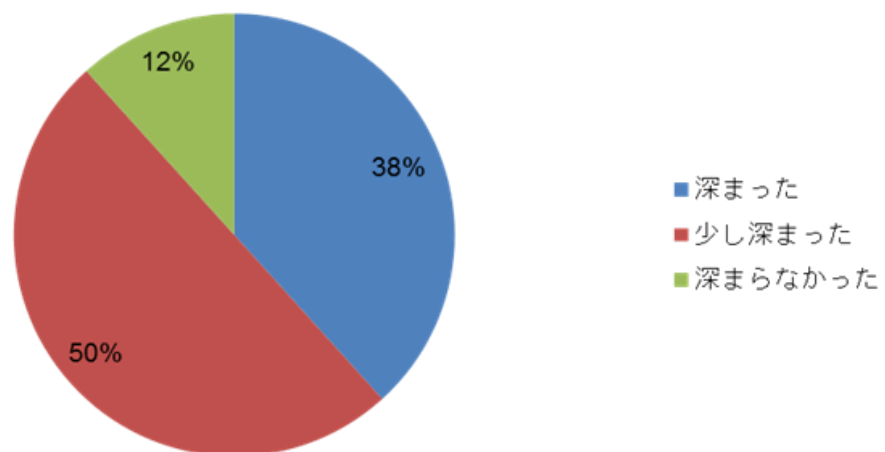


Q8-1何ですか？

- はい
 - いいえ
- ・うどん
 - ・お米
 - ・スープ
 - ・ピーナッツ

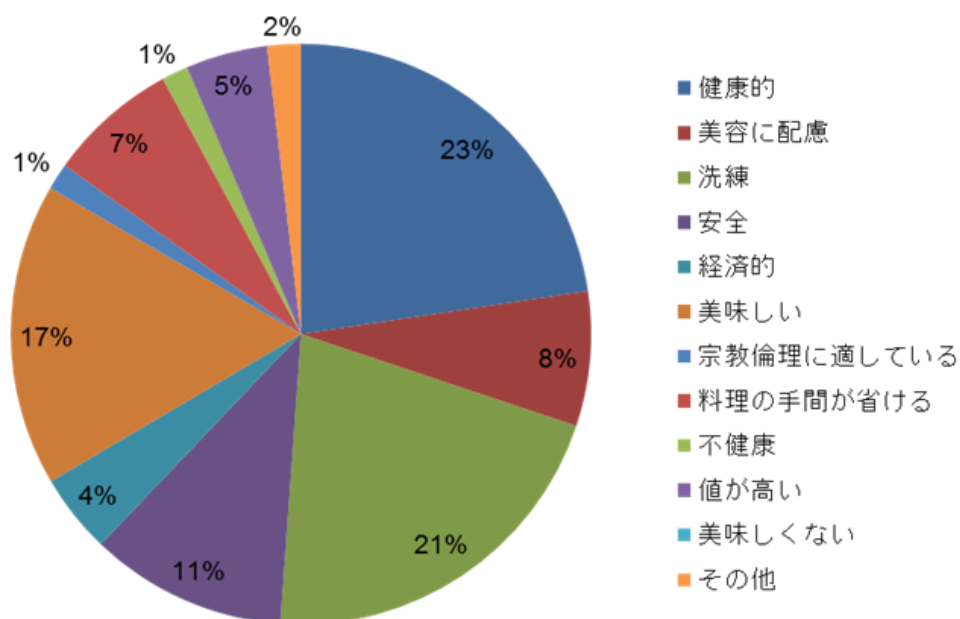
Q9 今回の展示で、日本食・食材のイメージが深まりましたか？

		件数	%
1	深まった	134	38%
2	少し深まった	175	50%
3	深まらなかった	41	12%
計		350	



Q10 日本食・食材のイメージはどういったものですか？

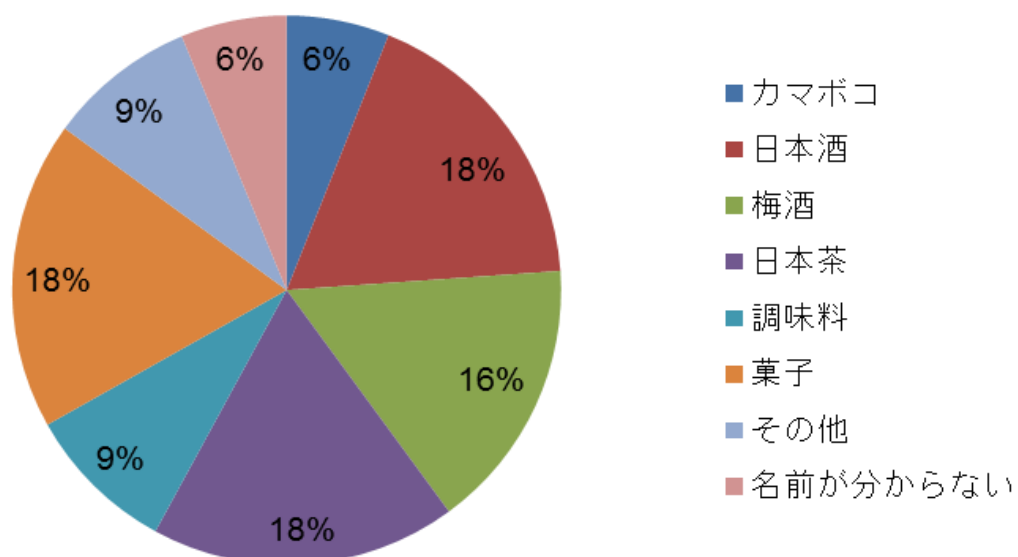
		件数	%
1	健康的	169	23%
2	美容に配慮	56	7%
3	洗練	157	21%
4	安全	82	11%
5	経済的	33	4%
6	美味しい	126	17%
7	宗教倫理に適している	11	1%
8	料理の手間が省ける	54	7%
9	不健康	11	1%
10	値が高い	34	5%
11	美味しくない	0	0%
12	その他	14	2%
計		747	



Q10-12(その他)
・めずらしい

Q11 試食・試飲をしてどの食材が気に入りましたか？

		件数	%
1	カマボコ	34	6%
2	日本酒	100	18%
3	梅酒	90	16%
4	日本茶	101	18%
5	調味料	50	9%
6	菓子	102	18%
7	その他	49	9%
8	名前が分からない	35	6%
計		561	

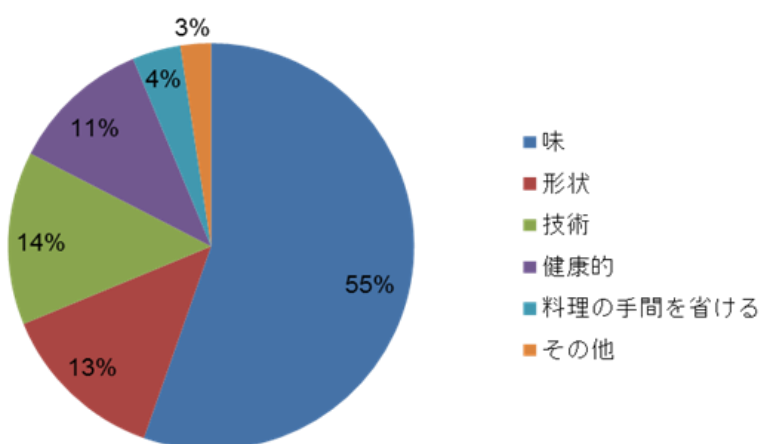


Q11-7(その他)

- ・うなぎのくんせい
- ・エビ
- ・お肉
- ・かおりばこ
- ・かにかま
- ・カニカマボコ
- ・魚
- ・シーフード
- ・肉
- ・和牛

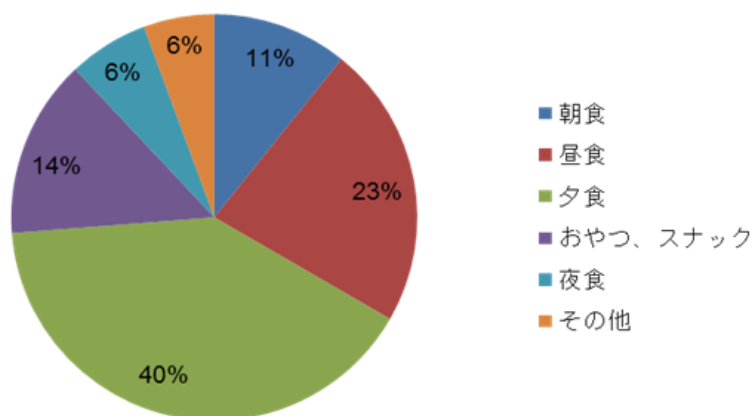
Q12 どのようなところが気に入りましたか？

		件数	%
1	味	273	55%
2	形状	66	13%
3	技術	68	14%
4	健康的	55	11%
5	料理の手間を省ける	19	4%
6	その他	12	2%
計		493	



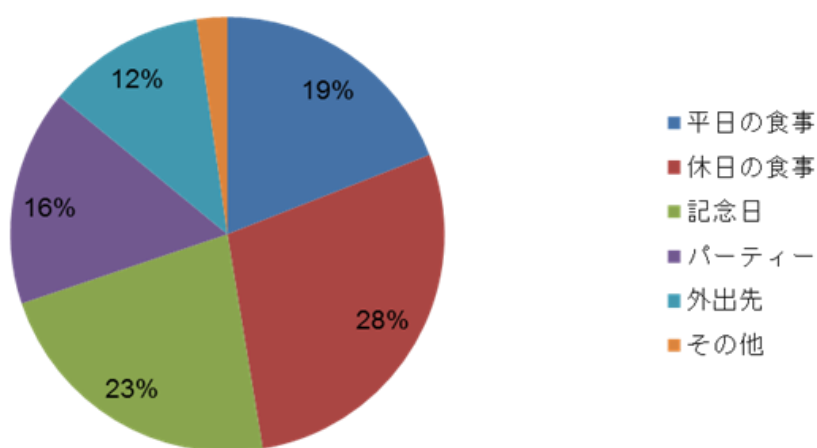
Q13 どのシーンで食べたいと思いますか？

		件数	%
1	朝食	44	11%
2	昼食	92	23%
3	夕食	165	40%
4	おやつ、スナック	58	14%
5	夜食	26	6%
6	その他	23	6%
計		408	



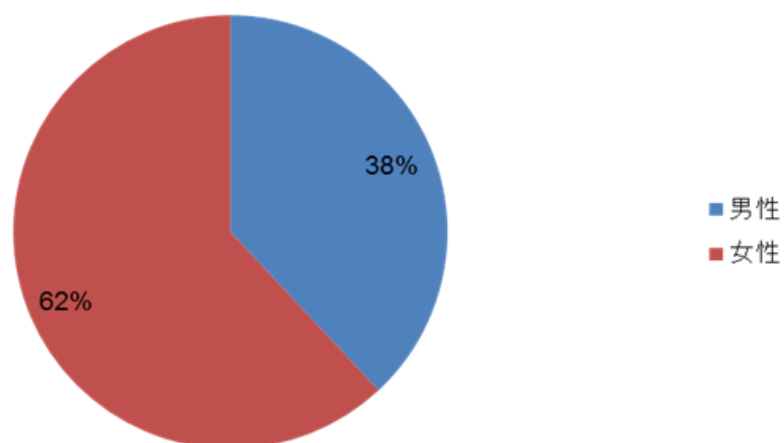
Q14 どの機会を食べたいと思いますか？

		件数	%
1	平日の食事	84	19%
2	休日の食事	125	28%
3	記念日	99	22%
4	パーティー	71	16%
5	外出先	52	12%
6	その他	10	2%
計		441	



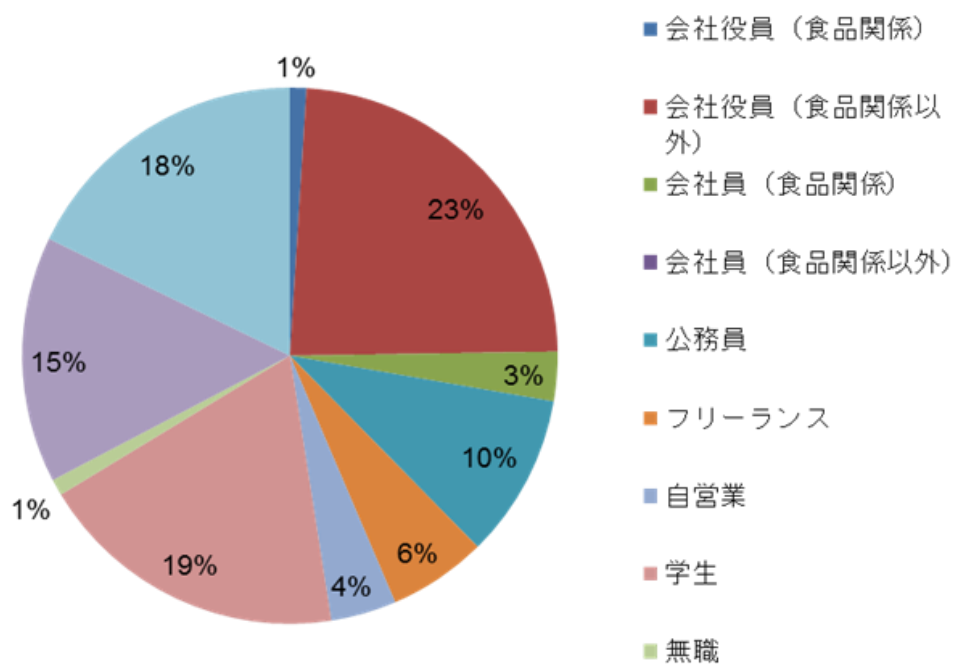
Q15 あなたの性別を教えてください。

		件数	%
1	男性	140	38%
2	女性	228	62%
計		368	



Q16 あなたのお仕事は何ですか？

		件数	%
1	会社役員(食品関係)	1	1%
2	会社役員(食品関係以外)	24	24%
3	会社員(食品関係)	3	3%
4	会社員(食品関係以外)	0	0%
5	公務員	10	10%
6	フリーランス	6	6%
7	自営業	4	4%
8	学生	19	19%
9	無職	1	1%
10	退職	15	15%
11	その他	18	18%
計		101	

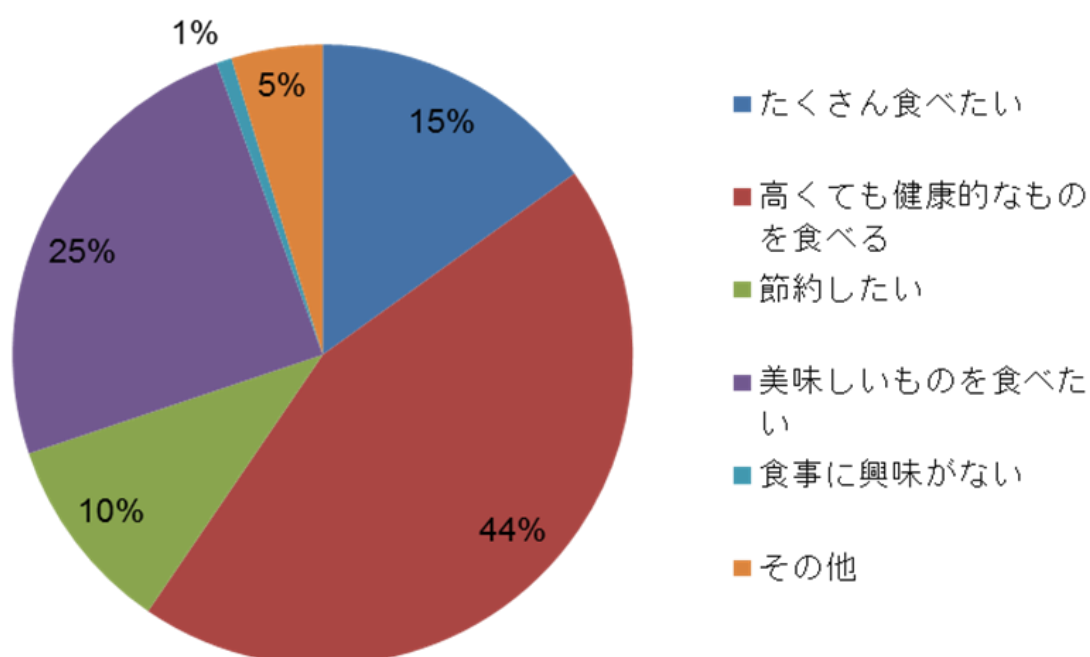


Q16-11(その他)

- ・技術者
- ・ジャーナリスト
- ・先生
- ・通訳
- ・保険会社

Q17 食に関する考え方で近いものを教えて下さい。(複数回答可)

		件数	%
1	たくさん食べたい	19	15%
2	高くても健康的なものを食べる	56	44%
3	節約したい	13	10%
4	美味しいものを食べたい	31	25%
5	食事に興味がない	1	1%
6	その他	6	5%
計		126	



Q17-6(その他)

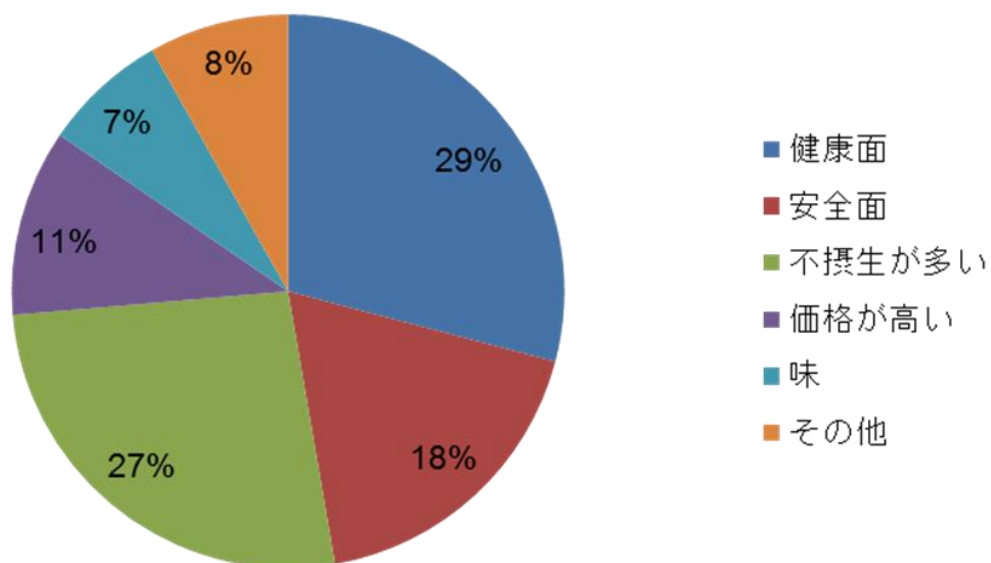
・食事制限

”・おいしく、からだによく、美しい料理が食べたい”

”・節約しながら体にいい食事”

Q18 あなたが考えるロシアの食生活での課題は何ですか？

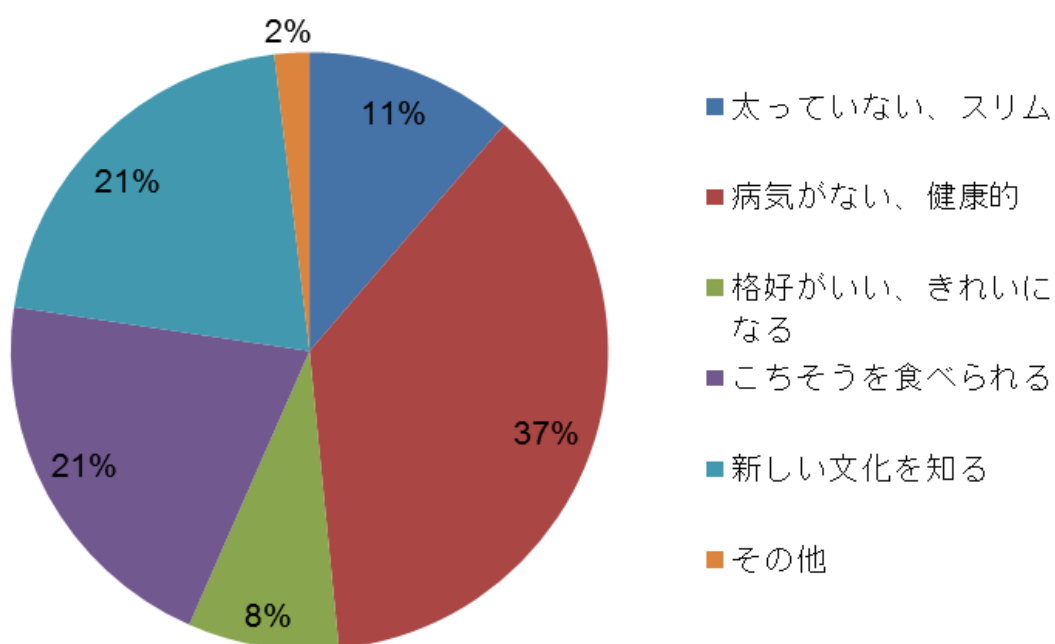
		件数	%
1	健康面	32	29%
2	安全面	20	18%
3	不摂生が多い	29	26%
4	価格が高い	12	11%
5	味	8	7%
6	その他	9	8%
計		110	



Q18-6(その他)
・問題がない

Q19 あなたは食を通してどういう人間になっていきたいですか？

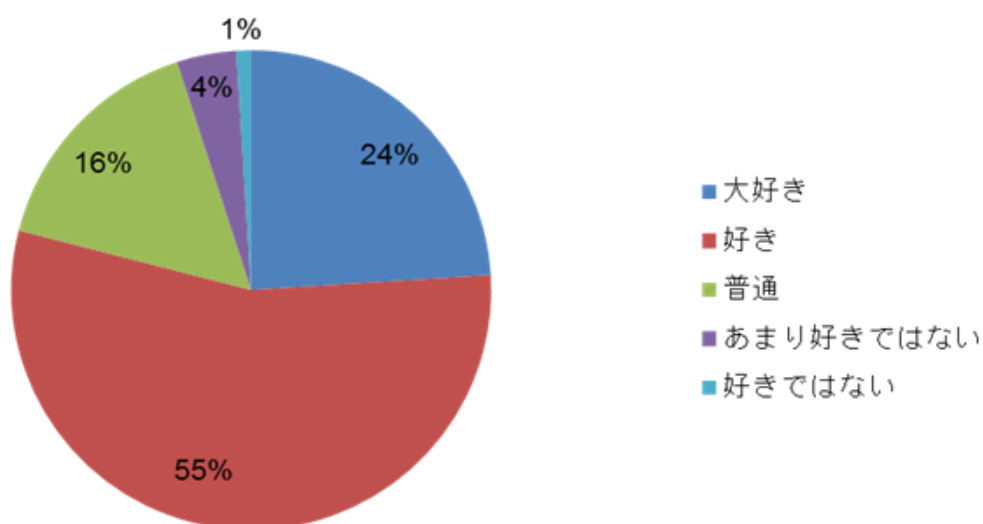
		件数	%
1	太っていない、スリム	18	11%
2	病気がない、健康的	59	37%
3	格好がいい、きれいになる	13	8%
4	こちそうを食べられる	33	21%
5	新しい文化を知る	33	21%
6	その他	3	2%
計		159	



■アンケート集計結果（日本茶）

Q1 あなたは日本食はお好きですか？

		件数	%
1	大好き	24	24%
2	好き	55	55%
3	普通	16	16%
4	あまり好きではない	4	4%
5	好きではない	1	1%
計		100	

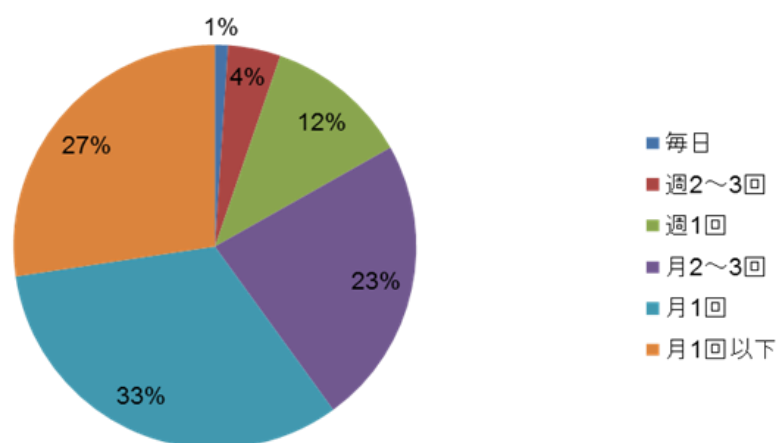


Q2 日本食といえば、どのようなメニューをイメージしますか？

- ・うどん
- ・ウオッカ入りのお茶
- ・うなぎ
- ・お米
- ・お酒
- ・お茶
- ・おにぎり
- ・海産物
- ・かつお
- ・かに
- ・魚
- ・シーフード
- ・すし
- ・とうふ
- ・河豚
- ・みそスープ
- ・もち
- ・ラーメン
- ・ロール
- ・わかめ

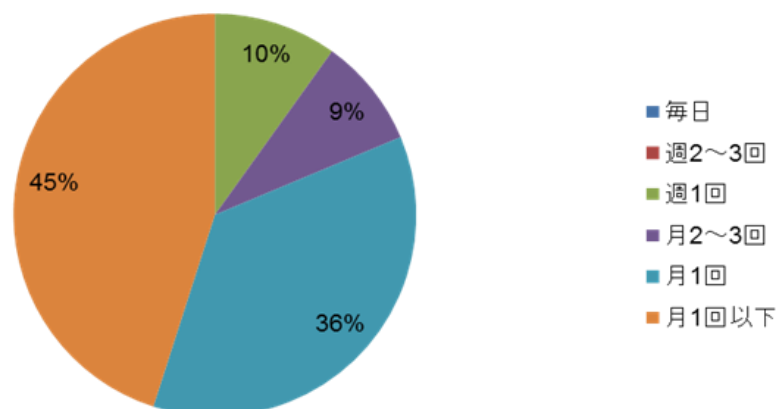
Q3 あなたはご家庭で、日本食をどのくらいの頻度で食べていますか？

		件数	%
1	毎日	1	1%
2	週2～3回	4	4%
3	週1回	11	12%
4	月2～3回	22	23%
5	月1回	31	33%
6	月1回以下	26	27%
計		95	



Q4 あなたは、日本食レストランをどのくらいの頻度で利用していますか？

		件数	%
1	毎日	0	0%
2	週2～3回	0	0%
3	週1回	9	10%
4	月2～3回	8	9%
5	月1回	33	36%
6	月1回以下	41	45%
計		91	

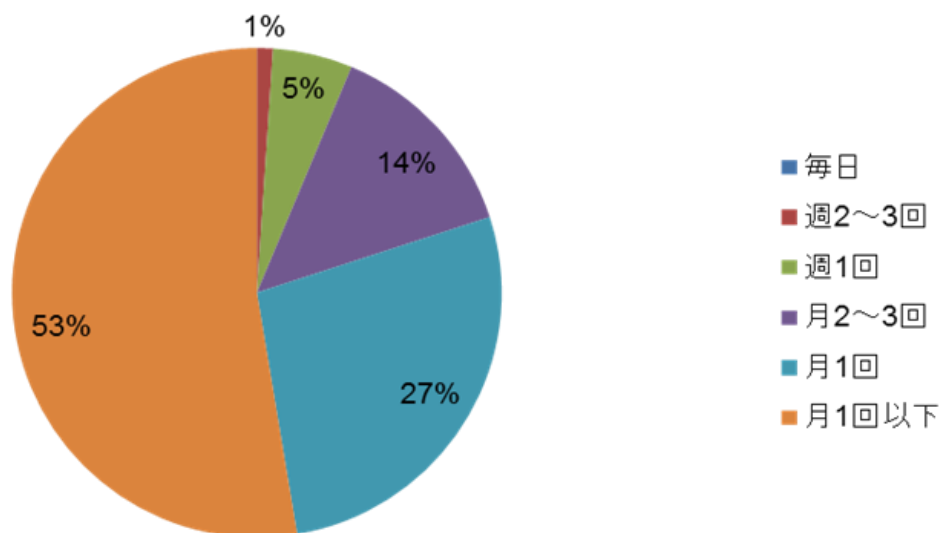


Q5 日本食レストランといえば、思い浮かぶ店はどこですか。よくいく店はどこですか。

- ・イバンボン
- ・いちばん
- ・インターネット経由で配達
- ・かまくら
- ・キオト
- ・さくら
- ・すし
- ・スシヴォーク
- ・スシコウ
- ・スシコーフ
- ・スシコフ
- ・セイジ
- ・ダック
- ・タヌキ
- ・マルカメ
- ・フレンズ
- ・マルカメ
- ・ヤキトリヤ
- ・ヤポシャ
- ・ヤポナ・パーブ
- ・ヤポナ・ママ
- ・ユメ
- ・ワサビ

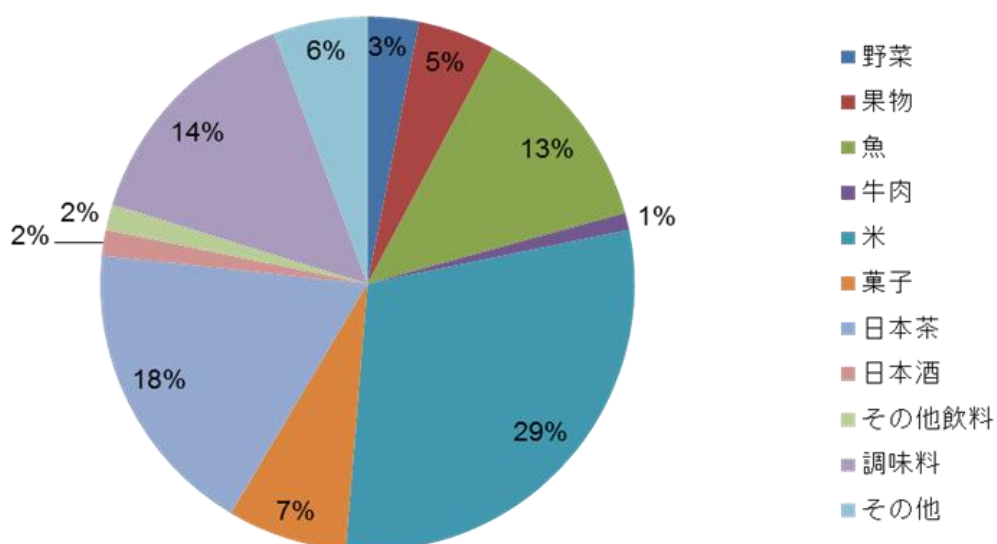
Q6 あなたは、日本産品をどのくらいの頻度で購入していますか？

		件数	%
1	毎日	0	0%
2	週2～3回	1	1%
3	週1回	5	5%
4	月2～3回	13	14%
5	月1回	26	27%
6	月1回以下	50	53%
計		95	



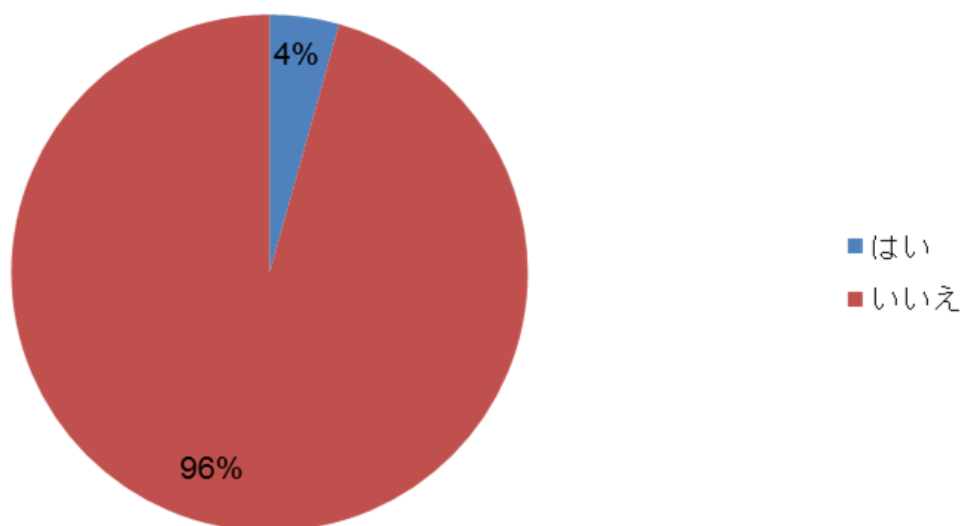
Q7 あなたがよく購入する日本産品は何ですか？あてはまるものすべてを選択して下さい。

		件数	%
1	野菜	6	3%
2	果物	9	5%
3	魚	25	13%
4	牛肉	2	1%
5	米	57	30%
6	菓子	14	7%
7	日本茶	35	18%
8	日本酒	3	2%
9	その他飲料	3	2%
10	調味料	28	15%
11	その他	11	6%
計		193	



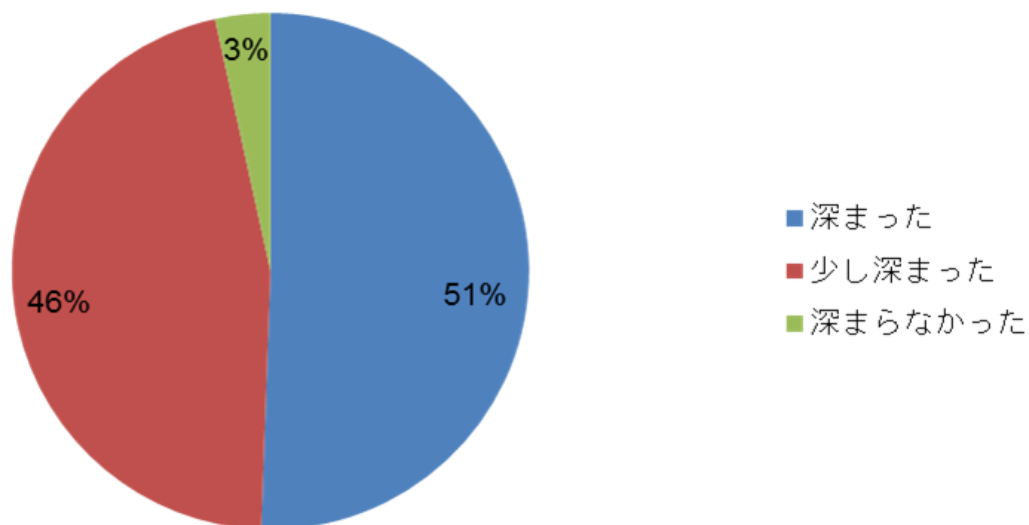
Q8 日本食に関するものでこれまでに取引したことがありますか。

		件数	%
1	はい	4	4%
2	いいえ	88	96%
計		92	



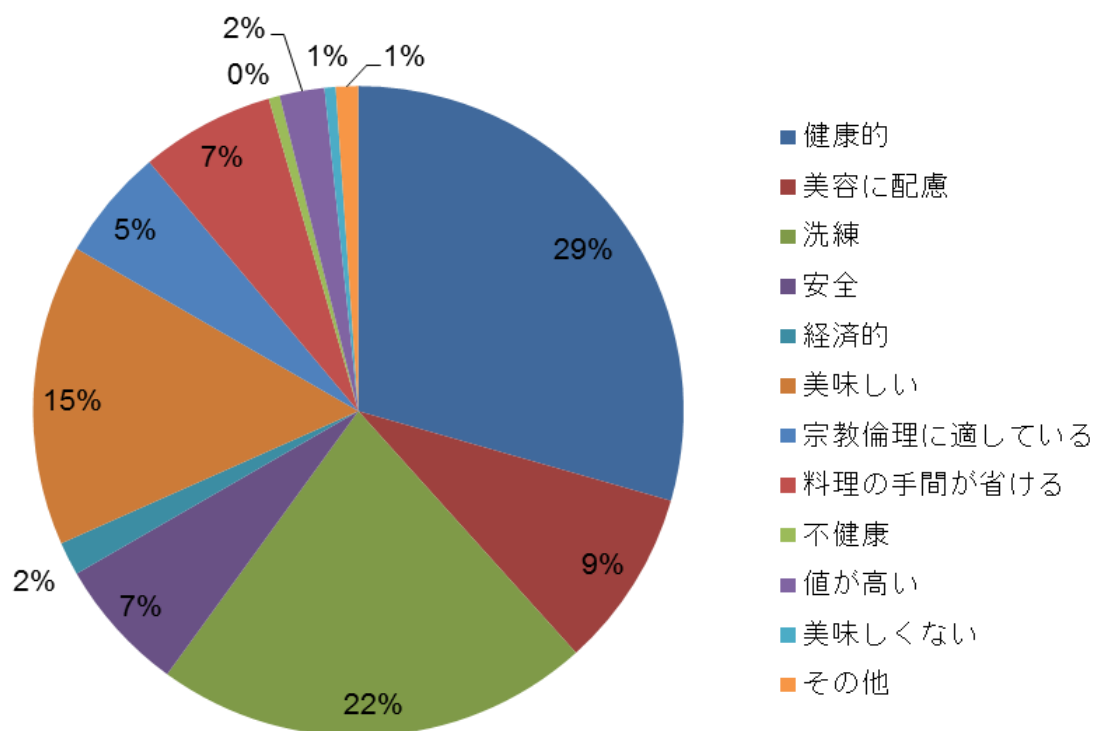
Q9 今回のセミナーで、日本茶のイメージが深まりましたか？

		件数	%
1	深まった	44	51%
2	少し深まった	40	46%
3	深まらなかった	3	3%
計		87	



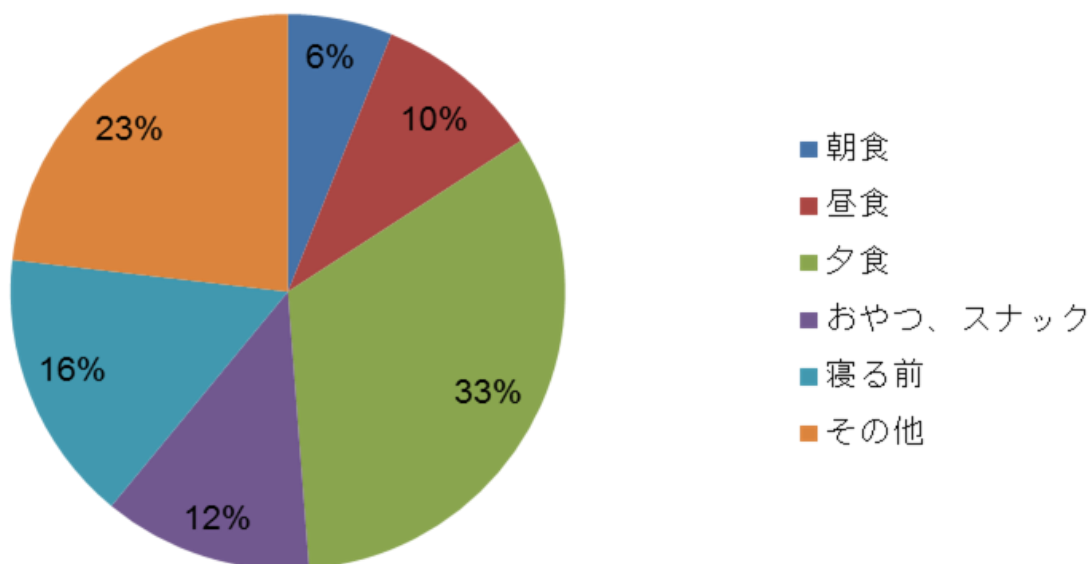
Q10 日本茶のイメージはどういったものですか？

		件数	%
1	健康的	53	29%
2	美容に配慮	16	9%
3	洗練	39	22%
4	安全	12	7%
5	経済的	3	2%
6	美味しい	27	15%
7	宗教倫理に適している	10	6%
8	料理の手間が省ける	12	7%
9	不健康	1	1%
10	値が高い	4	2%
11	美味しくない	1	1%
12	その他	2	1%
計		180	



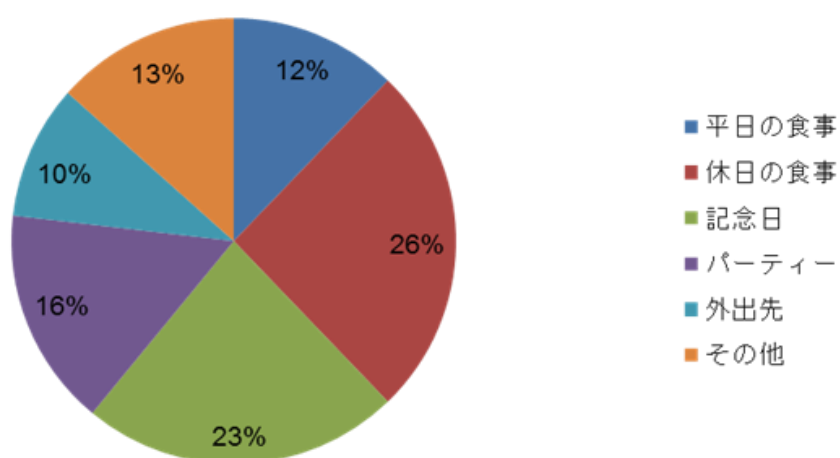
Q11 どのシーンで飲みたいと思いますか？

		件数	%
1	朝食	5	6%
2	昼食	8	10%
3	夕食	27	33%
4	おやつ、スナック	10	12%
5	寝る前	13	16%
6	その他	19	23%
計		82	



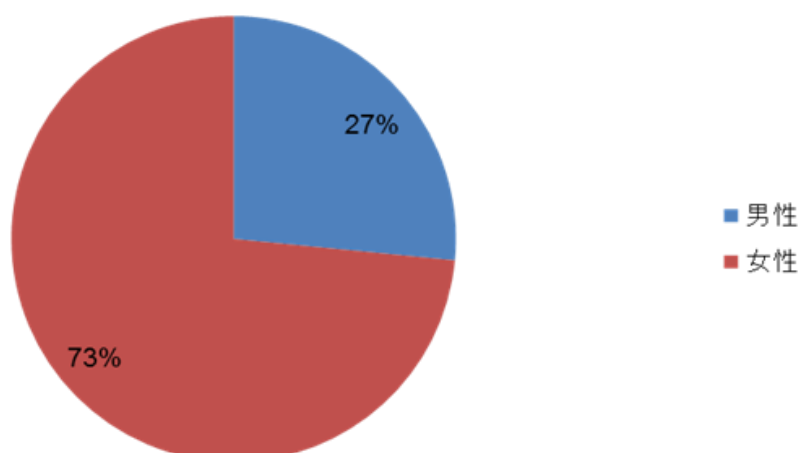
Q12 どの機会で食べたいと思いますか？

		件数	%
1	平日の食事	10	12%
2	休日の食事	21	26%
3	記念日	19	23%
4	パーティー	13	16%
5	外出先	8	10%
6	その他	11	13%
計		82	



Q13 あなたの性別を教えてください。

		件数	%
1	男性	26	27%
2	女性	72	73%
計		98	

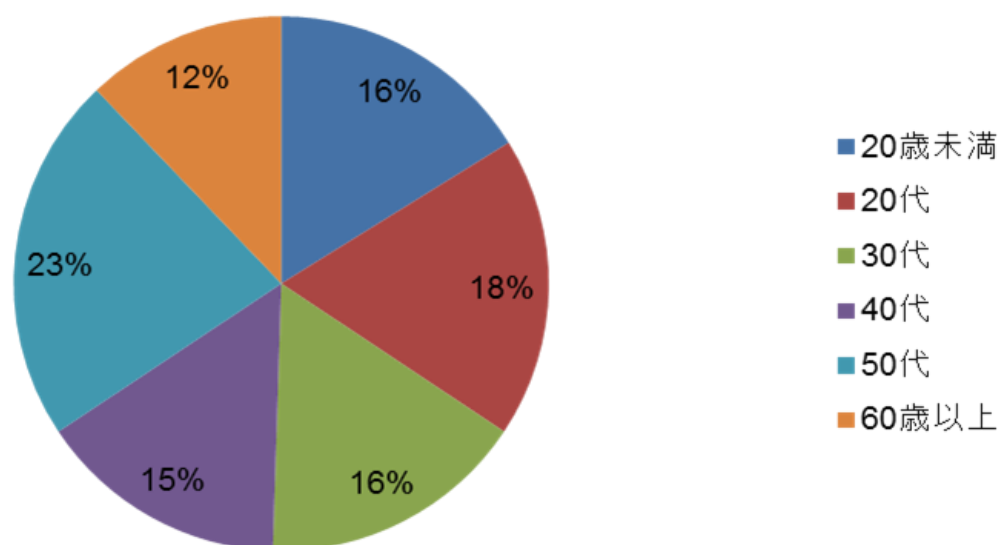


Q14 居住地はどちらですか？

- ・エカテリンブルク
- ・カザン
- ・カメンスク・ウラリスキー
- ・サンクト・ペテルブルク
- ・チェリャーピンスク
- ・チェリャピンスク
- ・ノボウラリスク
- ・ノヲウラルスク
- ・ペルミ
- ・ボログダ
- ・モスクワ
- ・ルジ
- ・レジ
- ・ロシア

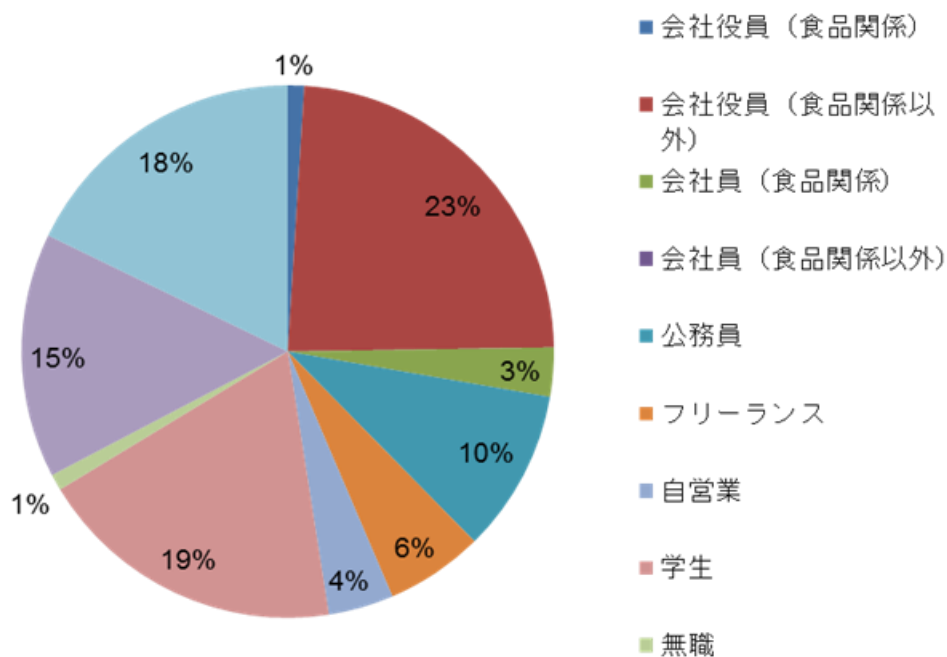
Q15 あなたの年齢を教えてください。

		件数	%
1	20歳未満	16	16%
2	20代	18	18%
3	30代	16	16%
4	40代	15	15%
5	50代	22	22%
6	60歳以上	12	12%
計		99	



Q16 あなたのお仕事は何ですか？

		件数	%
1	会社役員(食品関係)	1	1%
2	会社役員(食品関係以外)	24	24%
3	会社員(食品関係)	3	3%
4	会社員(食品関係以外)	0	0%
5	公務員	10	10%
6	フリーランス	6	6%
7	自営業	4	4%
8	学生	19	19%
9	無職	1	1%
10	退職	15	15%
11	その他	18	18%
計		101	

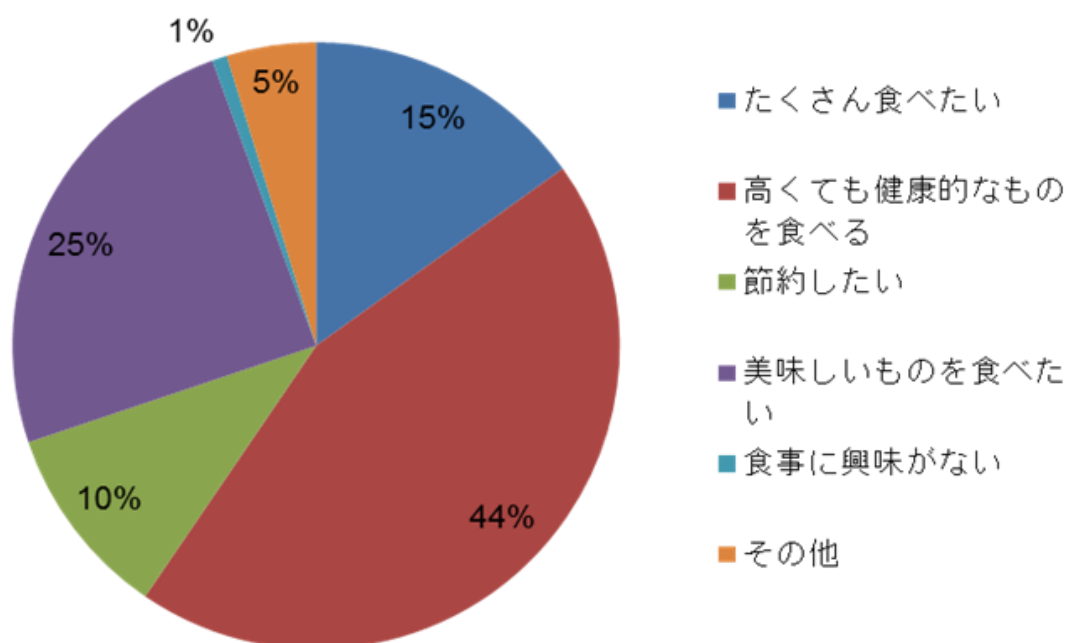


Q16-11 (その他)

- ・技術者
- ・ジャーナリスト
- ・先生
- ・通訳
- ・保険会社

Q17 食に関する考え方で近いものを教えてください。(複数回答可)

		件数	%
1	たくさん食べたい	19	15%
2	高くても健康的なものを食べる	56	44%
3	節約したい	13	10%
4	美味しいものを食べたい	31	25%
5	食事に興味がない	1	1%
6	その他	6	5%
計		126	



Q17-6(その他)

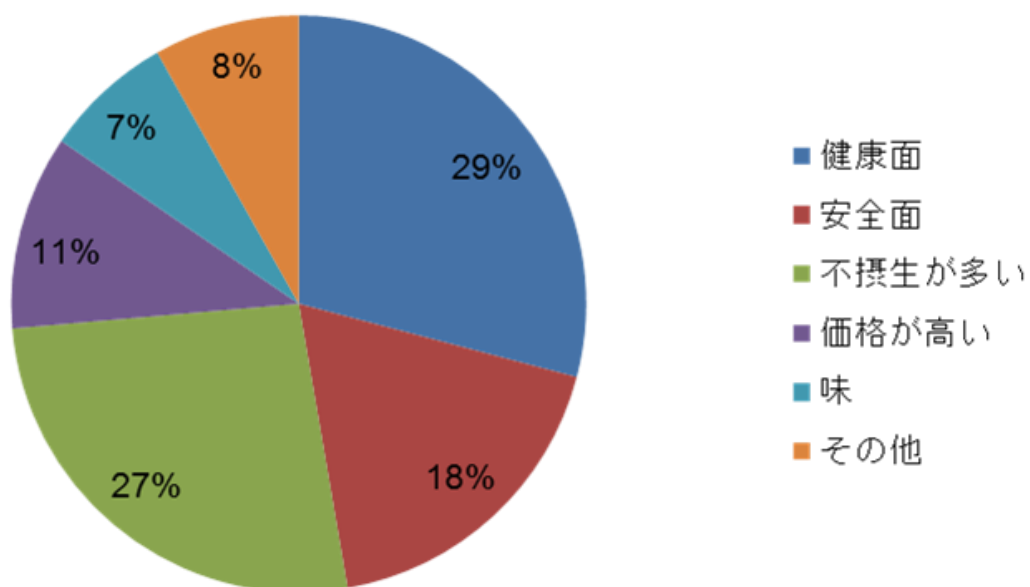
・食事制限

”・おいしく、からだによく、美しい料理が食べたい”

”・節約しながら体にいい食事”

Q18 あなたが考えるロシアの食生活での課題は何ですか？

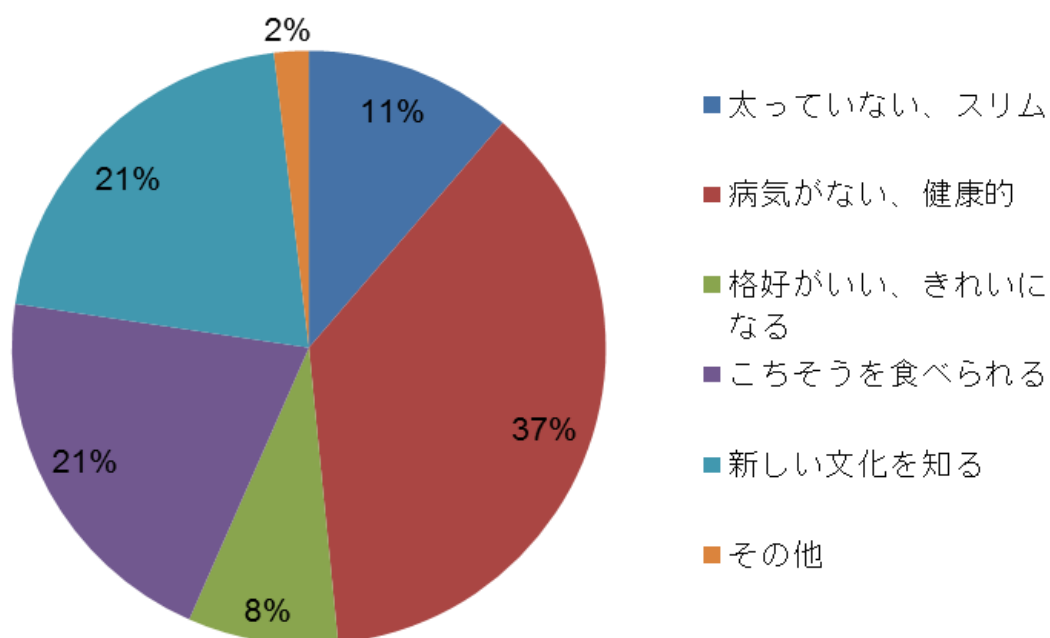
		件数	%
1	健康面	32	29%
2	安全面	20	18%
3	不摂生が多い	29	26%
4	価格が高い	12	11%
5	味	8	7%
6	その他	9	8%
計		110	



Q18-6(その他)
・問題がない

Q19 あなたは食を通してどのような人間になっていきたいですか？

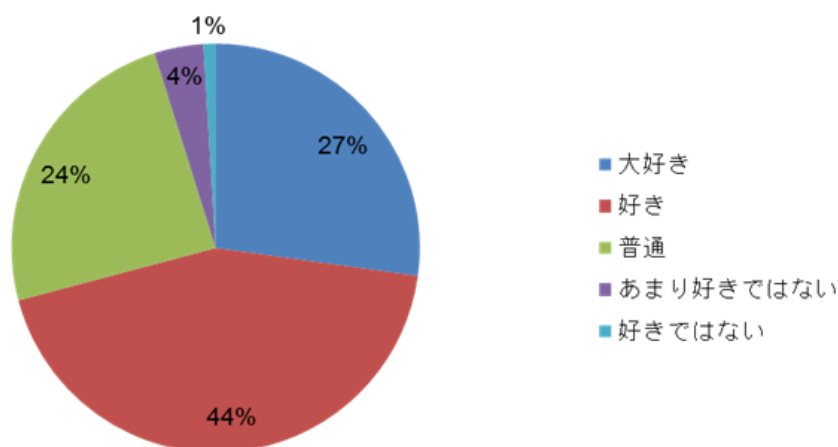
		件数	%
1	太っていない、スリム	18	11%
2	病気がない、健康的	59	37%
3	格好がいい、きれいになる	13	8%
4	こちそうを食べられる	33	21%
5	新しい文化を知る	33	21%
6	その他	3	2%
計		159	



■アンケート集計結果（日本酒）

Q1 あなたは日本食はお好きですか？

		件数	%
1	大好き	28	27%
2	好き	45	44%
3	普通	25	24%
4	あまり好きではない	4	4%
5	好きではない	1	1%
計		103	

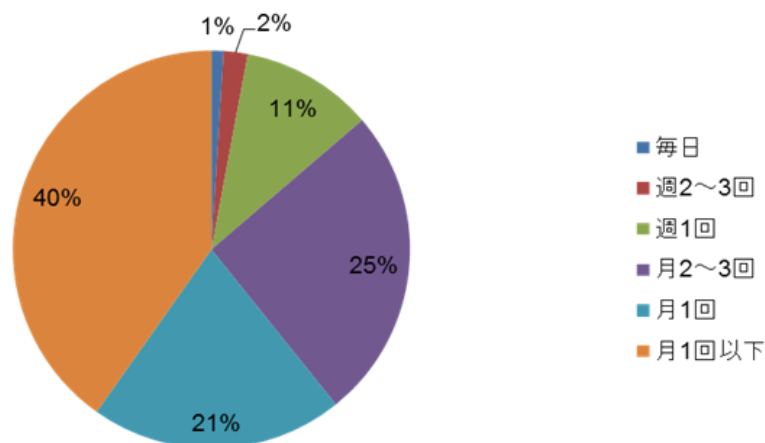


Q2 日本食といえば、どのようなメニューをイメージしますか？

- ・いか
- ・うどん
- ・うなぎ
- ・お菓子
- ・お好み焼き
- ・お米
- ・お酒
- ・おしょうゆ
- ・お茶
- ・おにぎり
- ・かき氷
- ・かつどん
- ・カニ
- ・カニサラダ
- ・カレー
- ・カレーライス
- ・ごはん
- ・魚
- ・刺身
- ・そば
- ・シーフード
- ・スープ
- ・すし
- ・すりみ
- ・そば
- ・たこ焼き
- ・たまご料理
- ・てんぷら
- ・納豆
- ・なべ
- ・にぎり
- ・ふぐ
- ・ほたて
- ・抹茶
- ・みそ汁
- ・メン
- ・焼きそば
- ・やきとり
- ・ラーメン
- ・ロール
- ・和牛

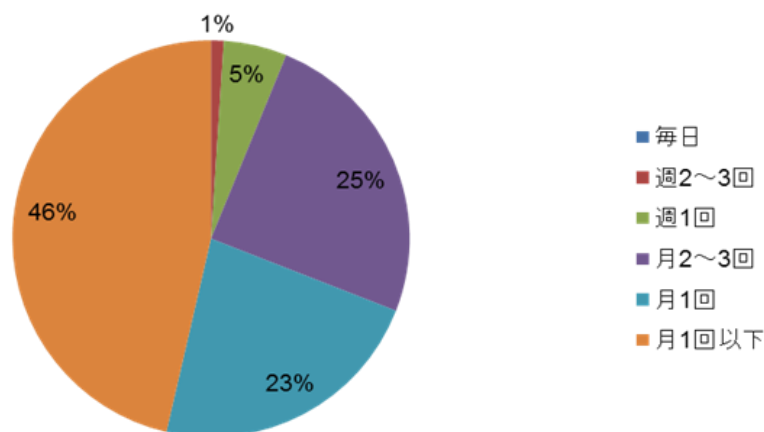
Q3 あなたはご家庭で、日本食をどのくらいの頻度で食べていますか？

		件数	%
1	毎日	1	1%
2	週2～3回	2	2%
3	週1回	11	11%
4	月2～3回	26	25%
5	月1回	21	21%
6	月1回以下	41	40%
計		102	



Q4 あなたは、日本食レストランをどのくらいの頻度で利用していますか？

		件数	%
1	毎日	0	0%
2	週2～3回	1	1%
3	週1回	5	5%
4	月2～3回	24	25%
5	月1回	22	23%
6	月1回以下	45	46%
計		97	

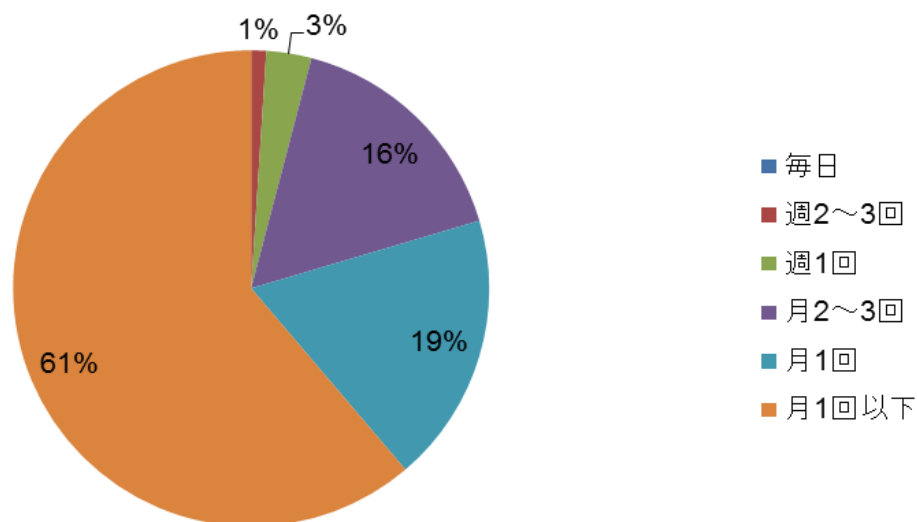


Q5 日本食レストランといえば、思い浮かぶ店はどこですか。よくいく店はどこですか。

- ・あかいドラゴン
- ・イエーム・サム
- ・ウォック
- ・サクラ
- ・さとり
- ・スヴァイヤー・カムパニア
- ・すし
- ・スシヴォーク
- ・すしウォック
- ・スシコウ
- ・スシコフ
- ・スシパー
- ・すしセンター
- ・スモウ
- ・スラヤ・カンパニヤ
- ・タケシヤ
- ・タヌキ
- ・ドヴェ・パーロチキ
- ・トヨハラ
- ・古いキオト
- ・ペキンダック
- ・マポナママ
- ・モモ
- ・ヤポシカ
- ・ヤポナ・ママ
- ・ヤマト
- ・わさび

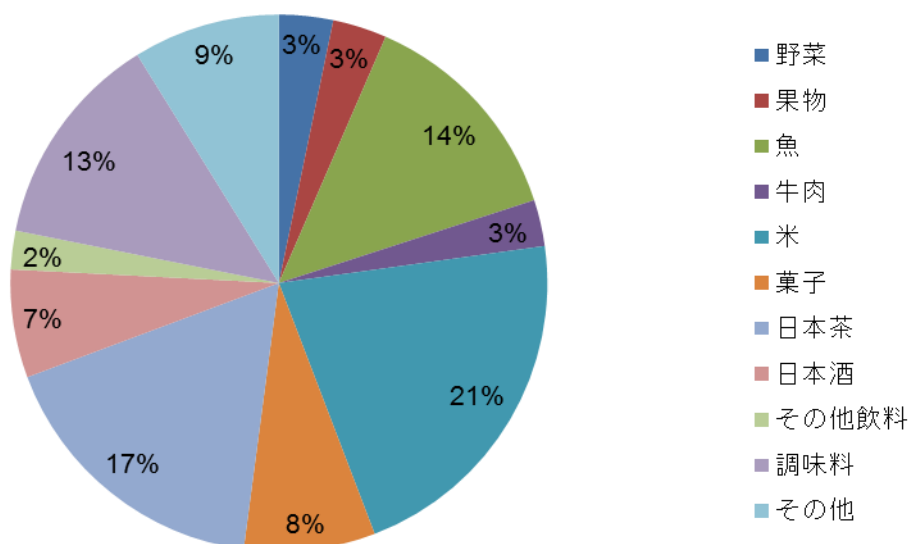
Q6 あなたは、日本産品をどのくらいの頻度で購入していますか？

		件数	%
1	毎日	0	0%
2	週2～3回	1	1%
3	週1回	3	3%
4	月2～3回	16	16%
5	月1回	18	18%
6	月1回以下	60	61%
計		98	



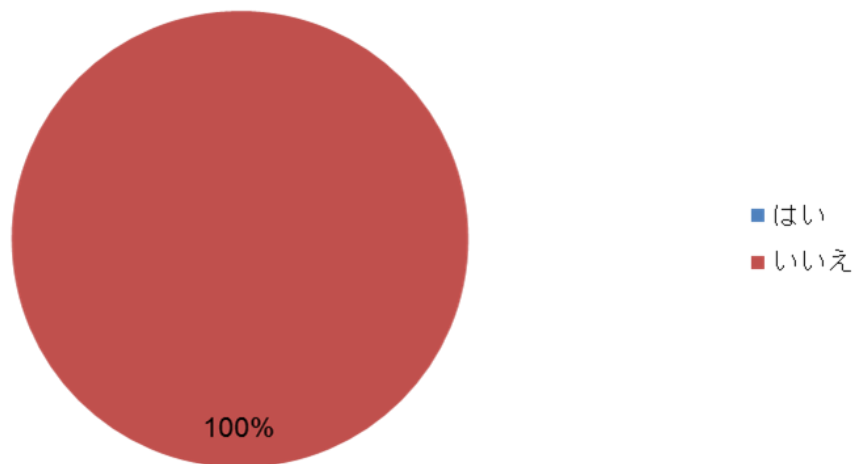
Q7 あなたがよく購入する日本産品は何ですか？あてはまるものすべてを選択して下さい。

		件数	%
1	野菜	7	3%
2	果物	7	3%
3	魚	29	13%
4	牛肉	6	3%
5	米	46	21%
6	菓子	17	8%
7	日本茶	37	17%
8	日本酒	14	7%
9	その他飲料	5	2%
10	調味料	28	13%
11	その他	19	9%
計		215	



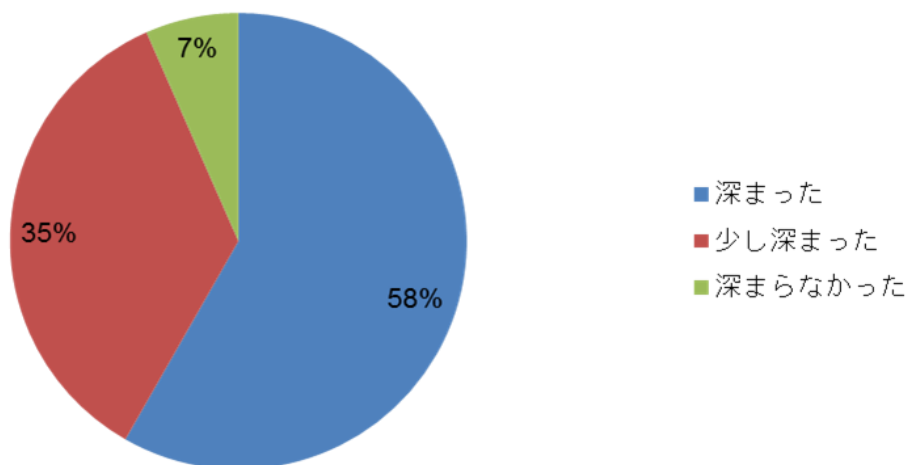
Q8 日本食に関するものでこれまでに取引したことがありますか。

		件数	%
1	はい	0	0%
2	いいえ	92	100%
計		92	



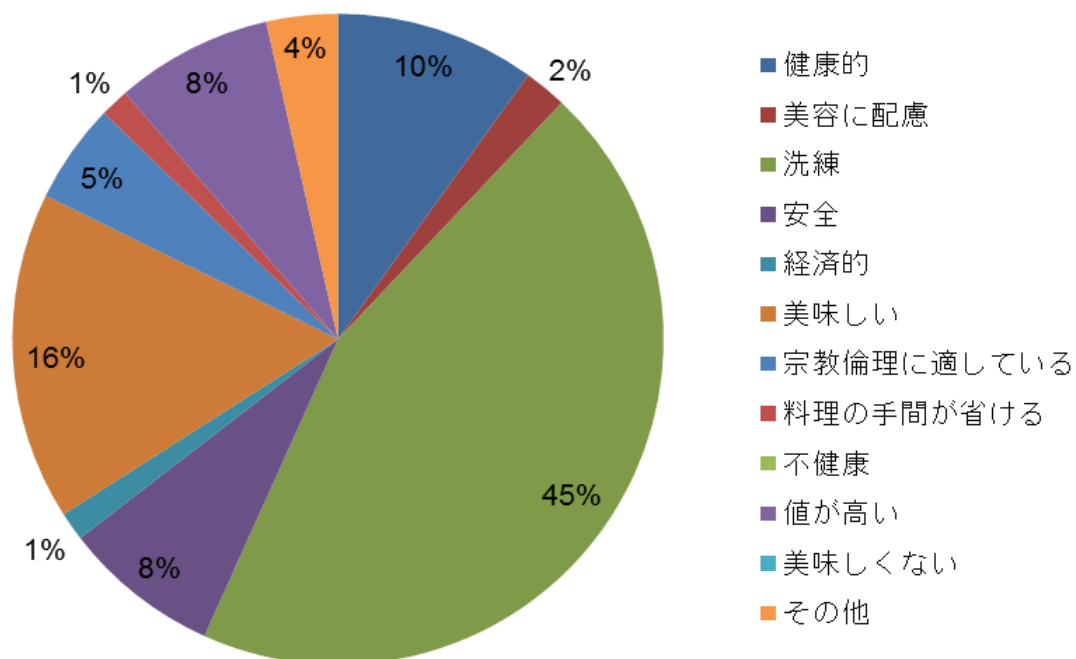
Q9 今回のセミナーで、日本酒のイメージが深まりましたか？

		件数	%
1	深まった	53	58%
2	少し深まった	32	35%
3	深まらなかった	6	7%
計		91	



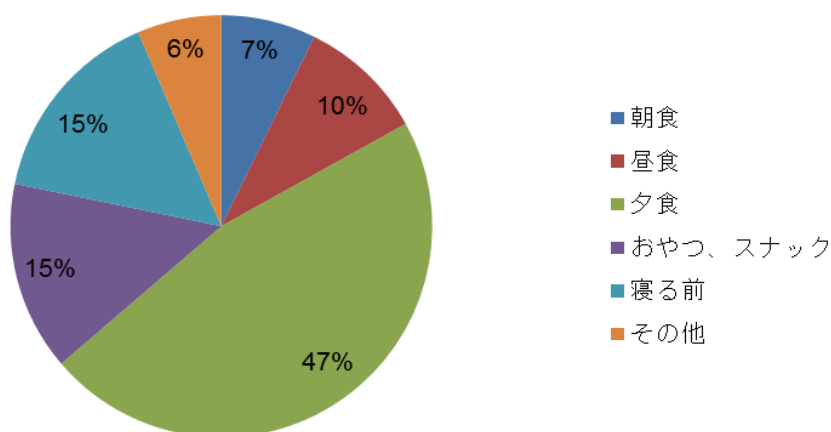
Q10 日本酒のイメージはどういったものですか？

		件数	%
1	健康的	14	10%
2	美容に配慮	3	2%
3	洗練	63	45%
4	安全	11	8%
5	経済的	2	1%
6	美味しい	23	16%
7	宗教倫理に適している	7	5%
8	料理の手間が省ける	2	1%
9	不健康	0	0%
10	値が高い	11	8%
11	美味しくない	0	0%
12	その他	5	4%
計		141	



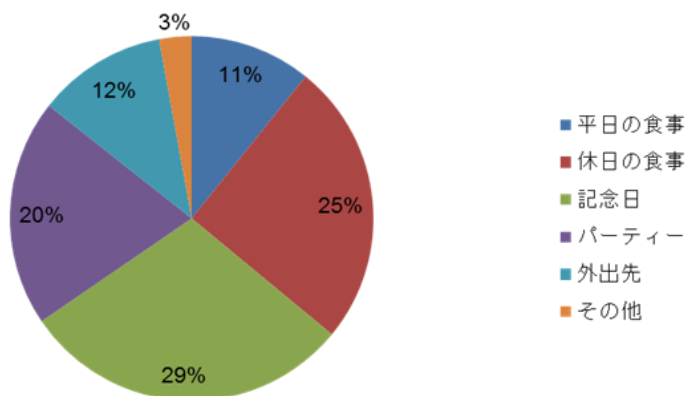
Q11 どのシーンで飲みたいと思いますか？

		件数	%
1	朝食	9	7%
2	昼食	12	10%
3	夕食	58	47%
4	おやつ、スナック	18	15%
5	寝る前	19	15%
6	その他	8	6%
計		124	



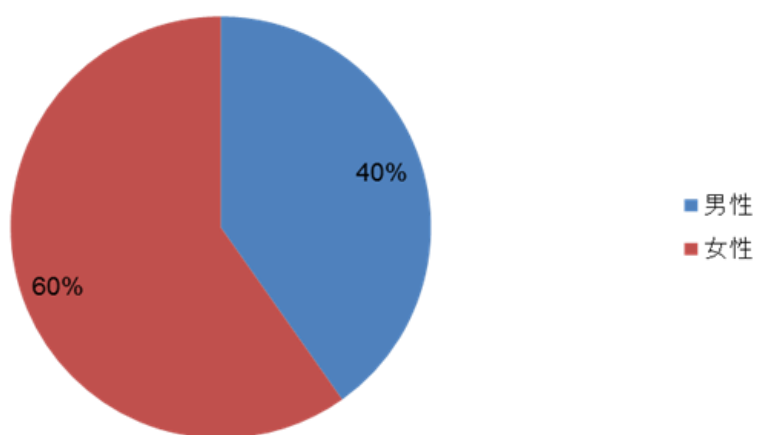
Q12 どの機会で食べたいと思いますか？

		件数	%
1	平日の食事	15	11%
2	休日の食事	35	25%
3	記念日	41	29%
4	パーティー	28	20%
5	外出先	16	12%
6	その他	4	3%
計		139	



Q13 あなたの性別を教えてください。

		件数	%
1	男性	41	40%
2	女性	61	60%
計		102	

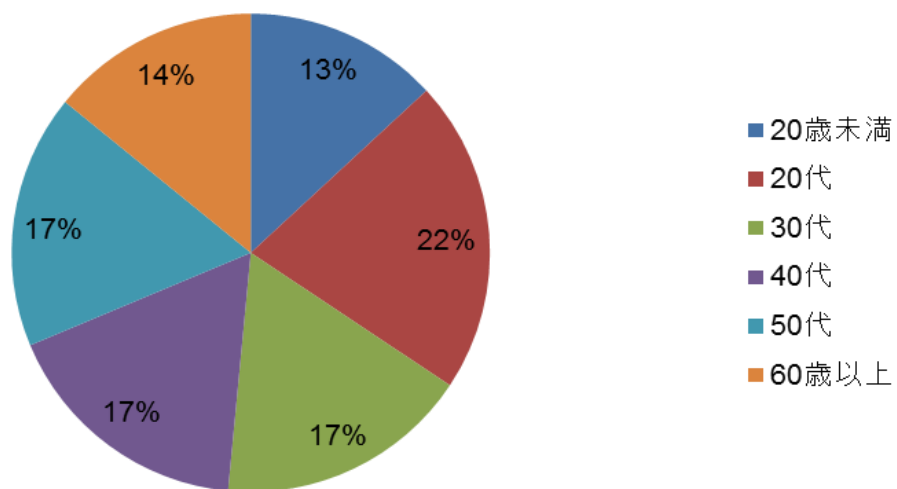


Q14 居住地はどちらですか？

- ・エカテリンブルク
- ・ニジニー・タギール
- ・ノヴォウラリスク
- ・ノボウラリスク
- ・ノウラールスク
- ・モスクワ
- ・ユジノ・サハリンスク
- ・レスノイ
- ・ロシア

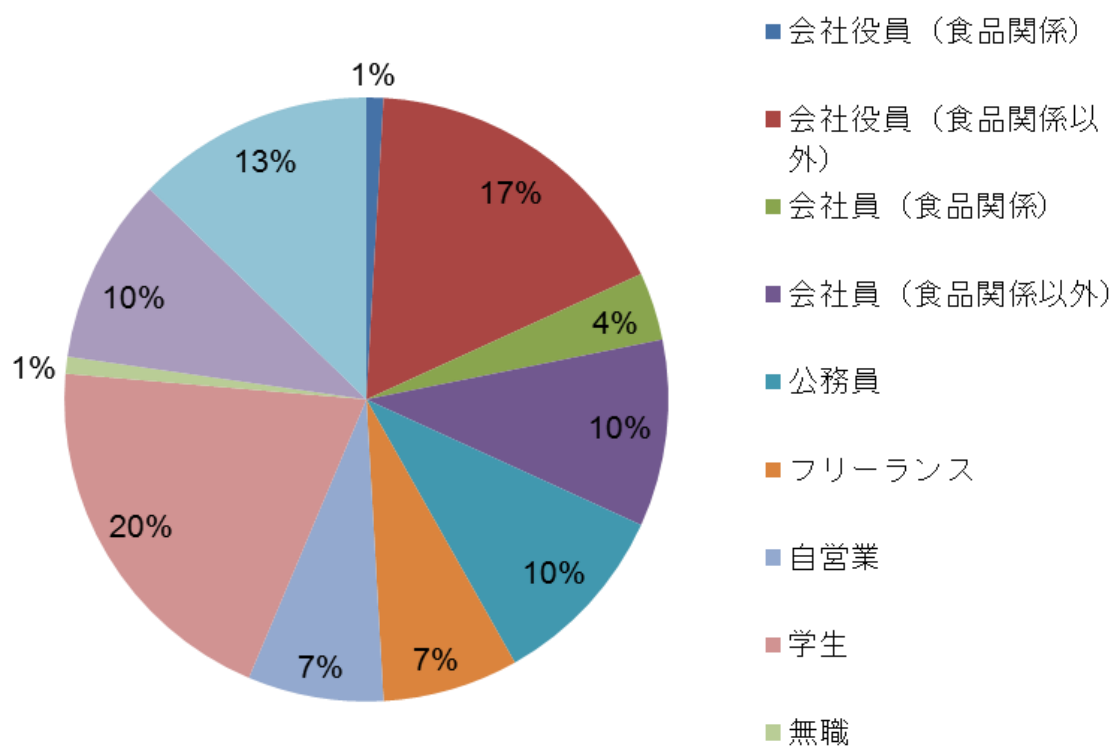
Q15 あなたの年齢を教えてください。

		件数	%
1	20歳未満	13	13%
2	20代	21	21%
3	30代	17	17%
4	40代	17	17%
5	50代	17	17%
6	60歳以上	14	14%
計		99	



Q16 あなたのお仕事は何ですか？

		件数	%
1	会社役員(食品関係)	1	1%
2	会社役員(食品関係以外)	19	17%
3	会社員(食品関係)	4	4%
4	会社員(食品関係以外)	11	10%
5	公務員	11	10%
6	フリーランス	8	7%
7	自営業	8	7%
8	学生	22	20%
9	無職	1	1%
10	退職	11	10%
11	その他	14	13%
計		110	

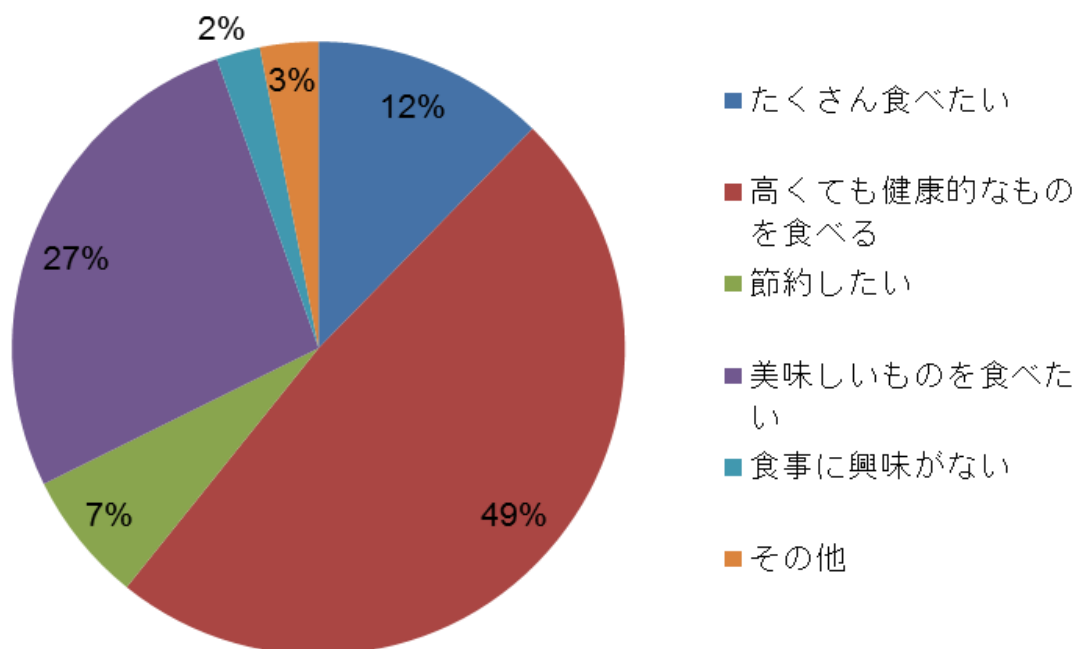


Q16-11 (その他)

- ・キャビンアテンダント
- ・教師
- ・サラリーマン

Q17 食に関する考え方で近いものを教えて下さい。(複数回答可)

		件数	%
1	たくさん食べたい	16	12%
2	高くても健康的なものを食べる	63	48%
3	節約したい	9	7%
4	美味しいものを食べたい	35	27%
5	食事に興味がない	3	2%
6	その他	4	3%
計		130	

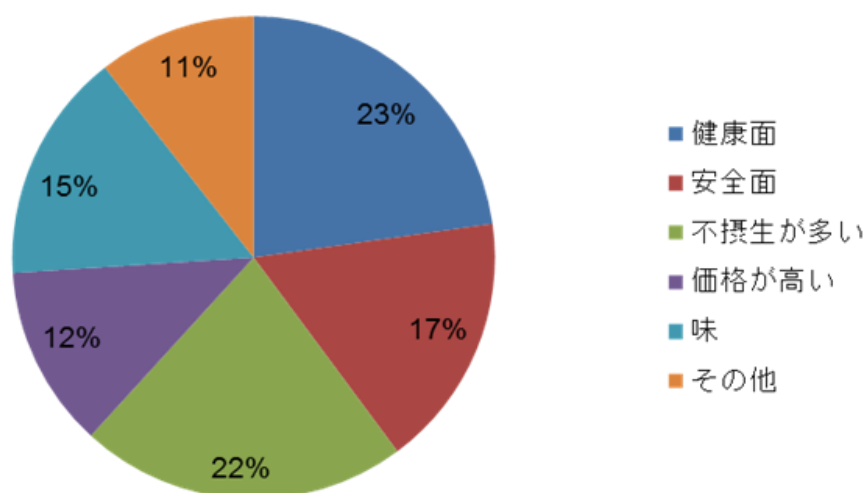


Q17-6(その他)

- “・世界の料理の共通点を見つけたい”
- ・手ごろな値段なら体にいい物を食べたい

Q18 あなたが考えるロシアの食生活での課題は何ですか？

		件数	%
1	健康面	28	23%
2	安全面	21	17%
3	不摂生が多い	27	22%
4	価格が高い	15	12%
5	味	19	15%
6	その他	13	11%
計		123	

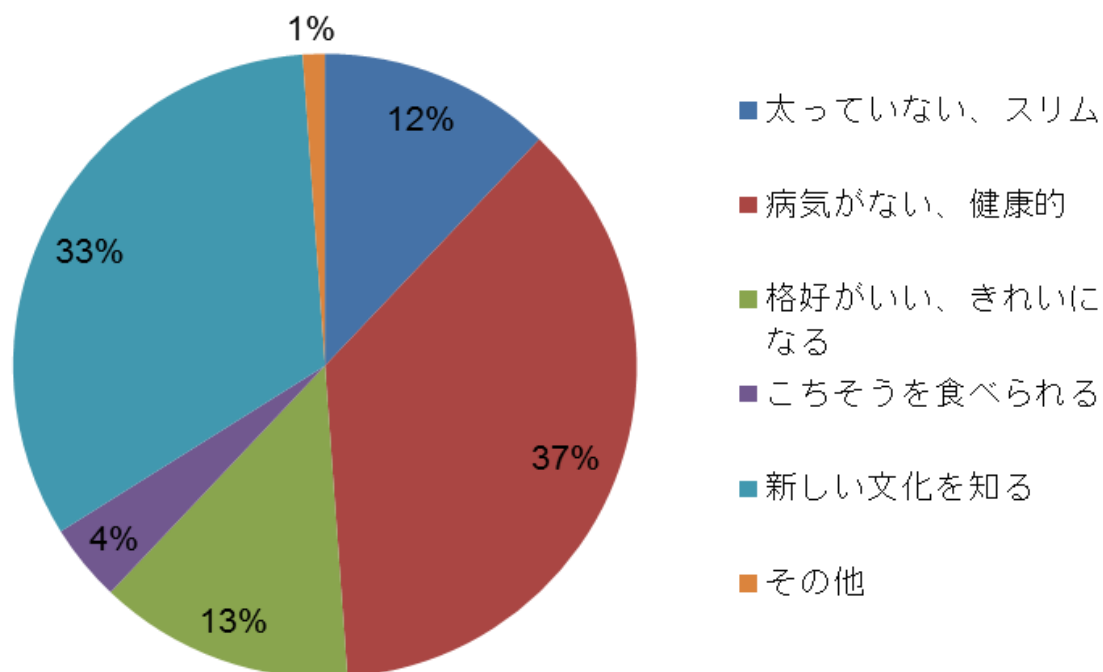


Q18-6 (その他)

・あわせない物をあわせること

Q19 あなたは食を通してどのような人間になっていきたいですか？

		件数	%
1	太っていない、スリム	21	12%
2	病気がない、健康的	64	37%
3	格好がいい、きれいになる	23	13%
4	こちそうを食べられる	7	4%
5	新しい文化を知る	57	33%
6	その他	2	1%
計		174	



■インタビュー調査

マグロ解体ショーに参加をされた現地の方にインタビューを実施し、下記のようなコメントをいただいた。

日時：平成29年7月10日（月）15時5分～16時30分

場所：イノプロム会場内MAFFブース（エカテリンブルク）

○20代女性：口に入れると溶けてしまった。こんな美味しいものが食べられるのであれば日本に行きたい。お刺身は初めてだがとても美味しい。こんな機会を作ってくれてありがとう。

○30代女性：本当に美味しい。これだけでも美味しいが、醤油をかけるともっと美味くなった。醤油との相性は抜群。

○30代女性：魚だけで十分。とても美味しい。ロシアに受け入れられるはず。是非、入れてほしい。

○70代男性：これまで食べたお刺身と全然違う。こちらのお刺身は乾いている感じがする。しっとりしていて脂っぽくて美味しい。

○20代男性：とても美味しい。エカテリンブルクでは生魚を食べるのは怖いけど、日本のものは安心して食べられる。

○80代女性：自然で美味しい。こんなのは食べたことがない。マグロを食べられて嬉しい。

○30代女性：とってもやわらかい。この食感がとてもいい。

○20代男性：ここで海の魚のお刺身は食べたことはなかった。これまで川魚を釣って食べたことはあった。海の魚のお刺身は初めて。ロシアでの普及を待っている。

○30代男性：本当にすごい。美味しい。これまで生きかなを食べるチャンスがなく、今回が初めて。生魚を食べる機会をもらって本当にありがとう。

○30代男性：醤油をかけると、美味くなった。以前、生きかなを食べたことがあったけど、マグロはそれとくらべてジューシーである。やわらかいし、味も全然違う。これはロシアで受け入れられる。

○30代男性：今までに食べたことがない味。珍しい味。美味しいけど、もっと塩をかけて欲しい。

○30代女性：エカテリンブルクでは、日本食レストランは少ないし、お刺身を食べられるところは少ない。マグロは珍しくて美味しい。ここではお刺身を食べられるチャンスがない。札幌でマグロを食べたことあるけどそれと同じで本当に美味しい。

○30代男性：美味しくて、（友人に対して）独り占めして食べられないよ。日本に行ったことがあり懐かしい味。ここでお寿司といえばロール寿司、また珍しい料理などに飢えているので、新しい料理としていいのではないかな。

○30代男性：醤油をかけるととても美味しくなる。生魚は初めて。日本酒と合うのではないかな。

○70代女性：ありがとう。こんなのが食べられて嬉しい。

事業の成果

【イノプロム2017による日本産農林水産物等のプロモーション】

本事業は、ロシア最大規模の総合産業博覧会「イノプロム2017」において日本がパートナー・カントリーとしてジャパンパビリオンを設ける中、日本産農林水産物等の試飲・試食、アンケート調査、展示、セミナーやデモンストレーションを行ない、来場者に向けて日本産農林水産物等の理解度や認知度の向上やロシア人の食に関する意識を調査するために実施された。

ジャパンパビリオン内に日本産農林水産物等のプロモーションのために、MAFFブースを設置し、業界団体およびロシアへの輸出や展開を図る日本企業へ公募をし、6団体5企業が参画をした。各出品者は試飲・試食やパンフレット配布、ポスター展示を通して、来場者であるロシア人へ自社商品をPRした。

また主催者として、日本茶および日本酒の専門家を招聘し、健康面などといったロシア人にとって関心が深いセミナーをするとともに、日本の食に関する知識を得ていただき、その場で試食・試飲によって実際の味を知っていただくという流れをとった。アンケート調査結果からも、ロシアの食の課題として、健康面や不摂生といった点が多く挙げられている中、日本食への健康といったイメージを持っていることから、日本食へのポジティブな印象を得ることができた。

オープニングに合わせて実施した日露双方の大臣向けの試食会は、メディアにも取り上げられ、広報面で大きな効果を得ることができた。またマグロの解体ショーは、ブースのスペースを溢れての来場者が集まり、大きなインパクトを与えることができた。また新鮮なマグロを召し上がっていただくことで、インタビュー調査からもわかるように、本物の日本食の味を知っていただくことができた。

出展社においては、各出展ブースでの試飲試食やプレゼンテーションを通して、ロシア市場、特に消費者に対してのPRに一定の手ごたえを感じることができたようであることがアンケート結果からもわかる。

今後の課題や改善点

【バイヤーやBtoB向けのプロモーション】

本展示会は、総合産業博覧会としてはロシア最大規模だが、食に関しての展示会ではないため、来場者も産業関連や一般来場者がほとんどを占めるため、食の企業が商談をするような機会はほとんどなかった。日本がパートナー・カントリーとしてジャパンパビリオンを設けるという機会という注目が集まる中でのプロモーションとして実施をしたが、今後、ビジネスや輸出促進につなげていくためには、BtoB向けの施策が必要であると感じた。

【ロケーション】

本展示会が開催されたエカテリンブルクはウラル地方のメイン都市ではあるが、モスクワやサンクトペテルブルクと比べると規模は小さく、日本食レストランや日本食材店の環境も決してよくないため、今回試食試飲してもらったものを今後も提供できる方法がないため、継続的なPRがなかなか難しい場所であった。今後は、モスクワやサンクトペテルブルクといった大都市や、日本と近いウラジオストックやハバロフスクといった都市での実施の方がより効果が高いと考えられる。