

第2章 Hotel & Food Malaysia 2007 における日本パビリオンの運営

1. 事業全体の流れ

2007年6月26日	出展者募集開始
7月17日	応募を終了、選考開始
7月20日	出展者決定、通知
7月27日	13:30より近鉄エクスプレス大手町本社・特別会議室にてセミナー(説明会)を開催
8月19日	会場設営(基礎部分及びブース施工)
8月21日	出展物搬入、通訳・プロモーター教育、出展者各スタンド装飾
8月22日	FHM 第1日目
8月23日	FHM 第2日目、観光大臣日本パビリオン訪問
8月24日	FHM 第3日目
8月25日	FHM 第4日目、会期終了
8月26日	撤収

2. 運営内容の詳細

(1) 出展者募集

■募集案内の作成

農林水産物等海外販路創出・拡大委託事業及び本展示会の基本コンセプト、目指すべきゴール、出展者の特典、負担等を分かりやすく案内書として文章化。

■Webによる募集

近鉄エクスプレスホームページにて、案内書と募集要項を開示。「出展申込書」はダウンロードが可能な作りとした。

■各地方農政局等を通じた募集

農林水産物等輸出促進全国協議会会員及び各地方農政局をとおして有望出展者の募集の働きかけを行った。

■「出展申込書」の受付

ファックスまたは郵送により、プロジェクト事務局にて受付を開始した。「出展申込書」を受領したところから、各候補者の詳細情報を把握するため「事前調査票」を配布、回答をしてもらった。順次、データベース化していった。

■出展や海外への販売に対する意識等の確認

「事前調査票」に基づき簡単なヒアリングを実施、採点を行った。展示・商談会テーマとの整合性や、商材の重複などを確認したうえで出展希望者を精査。同時に現地有識者の

意見や輸入規制情報をもとに個々の商材について吟味し、出展者案を作成した。

■出展者ば決定

上記出展者案について農林水産省に協議した上で、これを決定した。

(2) 出展品について

果物、飲料、冷凍食品、調味料、菓子類など様々な商品構成となり、日本パビリオンとしてはバラエティに富んだ出展品を提供できた。

飲料	日本茶、抹茶、抹茶ラテ、粉末緑茶・煎茶、煎茶ティーバッグ（水出し） 清酒
果物	桃、梨、ぶどう、
魚介類	かつおのたたき、まぐろ醤油漬け、うなぎ蒲焼、まぐろうま煮、あさりの佃煮、 あじの開き、ほっけの開き、いかの塩辛
菓子類	スナック製品（ごま、ひまわり）、北海道産大豆製品（煎豆等）、豆菓子、 ナッツ、チョコレート、ビスケット、抹茶菓子、
冷凍食品	オクラごま和え、金時、田舎黒豆、ほうれん草白和え、ごぼうサラダ、切り干し大根、 五目ひじき、里芋煮、野菜と昆布の和え物、きんぴらごぼう、
調味料	すし酢、具材調味料(五目ちらしの素)、マヨネーズ、ドレッシング、酢、たれ、 米油、かつおぶし、かつおつゆ
その他	サラダ用フレーク(ツナ、ホタテ、チキンささみ)、

(3) 出展品の物流

（出展物の輸送は本件委託事業による支弁の対象外（出展者自身による自己負担）であるが、同国への輸出を図るにあたって重要な要素となるため、以下のとおり本報告書に盛り込む。）

同展示・商談会への輸送に関しては、輸送物量、商材特性（特に生鮮品）、簡便性などを考慮し、全量航空便扱いとした。今後の販路拡大に伴う物量の増加にあたっては、船便へのシフトは十分に考慮されるべき課題である。

管理温度帯

基本的には以下の4温度帯での物流動線を設計した。

- 常温 A（基本的に温度管理は行わない）
- 常温 B（気温の高いマレーシアにおいては室温程度に冷やす必要があるもの。
チョコレートなど）
- 冷蔵（+5度設定）
- 冷凍（-15度設定）

冷蔵、冷凍品の出荷

冷蔵品、冷凍品の出荷にあたっては、輸送中の温度上昇を極力抑えるため、通関、搭載の直前まで（株）近鉄エクスプレスの成田ターミナル内の冷蔵、冷凍施設にて予冷を行った。また、冷凍品については出荷者の手による個装段階で蓄冷剤を同梱させるなどの手配を行った。また、輸送ルートは他ルートと比較して安全性の高い日本航空の直行便とした。出展品は全量着荷状態もよく（果物はロス率ゼロ、着荷後の日持ちも良好）、食味が変わることも無かった。ただし、チョコレートだけは、輸送中は常温 B であったものが、展示会場着後は温度の高い部屋温となったため、商品の品質劣化は無かったものの、急速な温度変化のため結露、外箱がウェットダメージした。

現地の輸入規制

展示・商談会用の輸入特例措置は採られなかったため、全て通常貨物通関となった。しかしながら同国における輸入規制は果物も含めて厳しいルールは存在せず、通常の検疫書類の添付などで簡便に通関までの手続きを行うことが可能であった。

（４）日本パビリオンの設営

パビリオンのデザインは、海外での食品展示に豊富な経験を持つメンバーにより設計、施工を行った。パビリオン入口の調理・試食ゾーンで集客、その後、各出展者ゾーンへといった動線をスタンダードな流れとした。

◆日本パビリオンのコンセプト

次の効果を狙いとして、食品展示・商談会としては珍しい「クローズドコンセプト」とした。

- ・ 小間割りパビリオンでよく見受けられる、表通路と裏通路での人通りの多さによる不公平感を解消する。
- ・ ストップ・アンド・ゴー（試食だけが目当ての立ち寄り）を減らし、商談を目的に来場する真の潜在顧客との対応に、十分な時間を使えるようにするため。
- ・ 政府パビリオンとしての一体感の創造。

◆日本パビリオンのデザイン

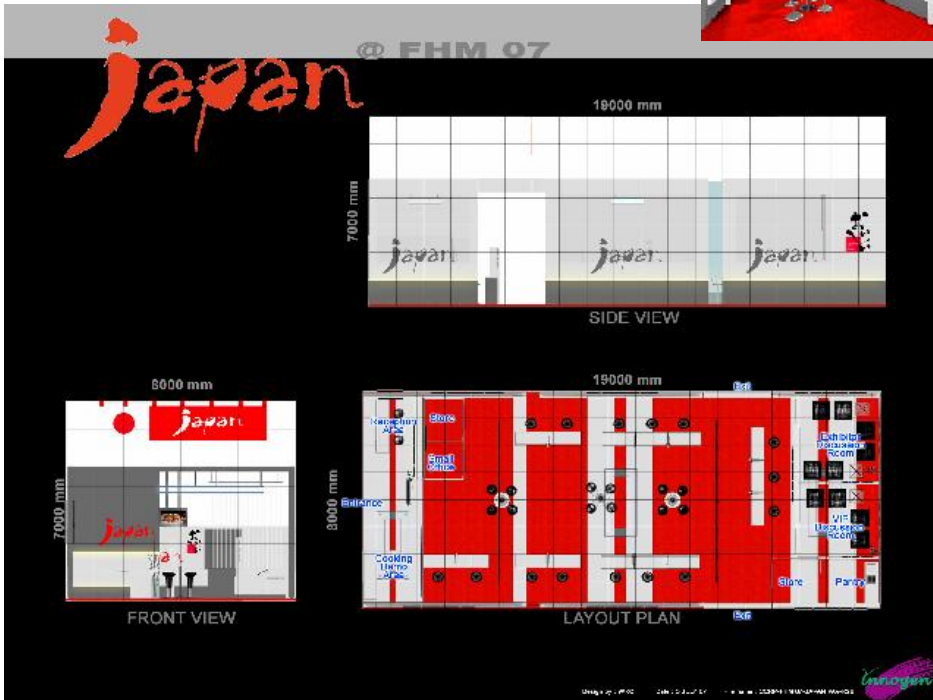


受付

キッチン

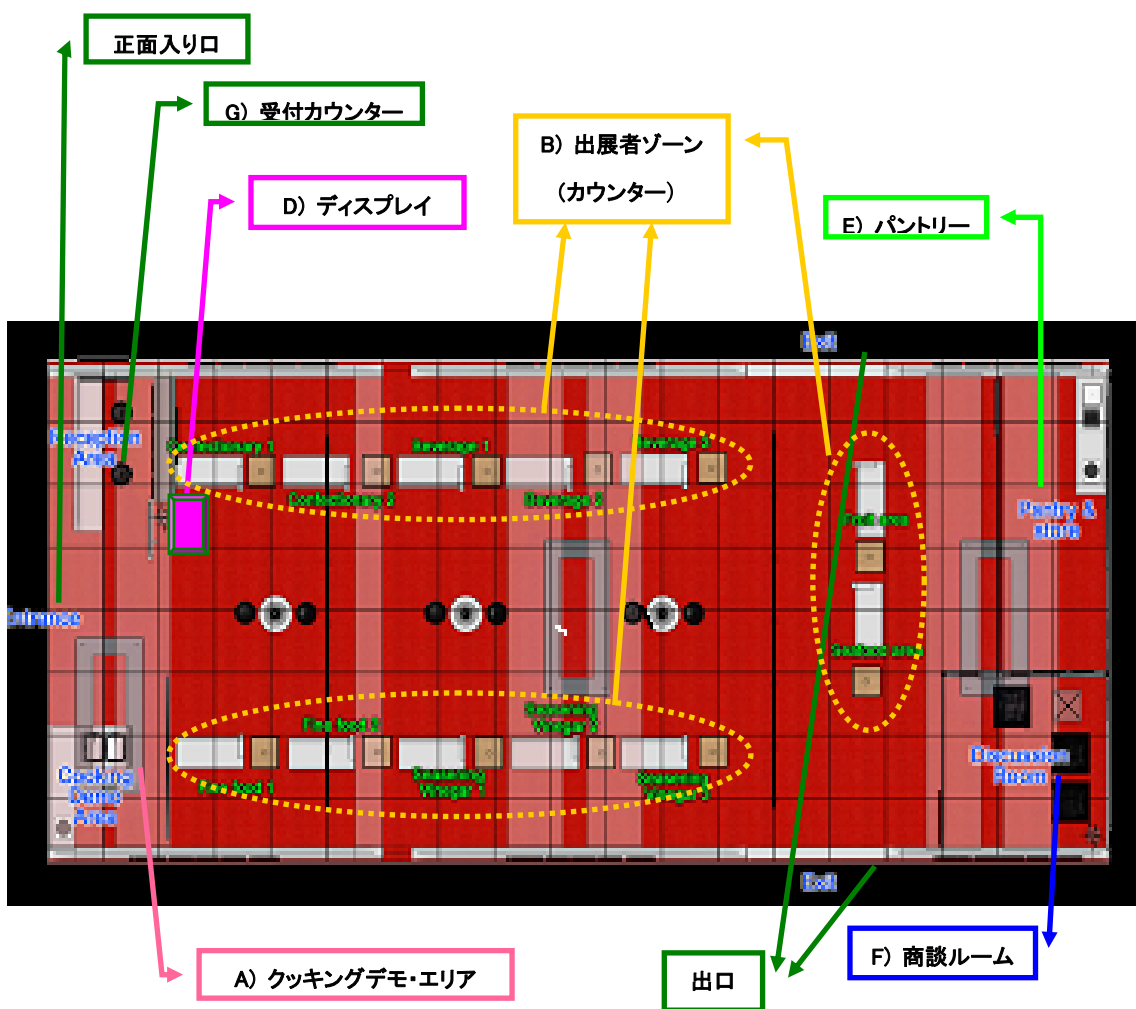
クローズドコンセプトによる
「囲い込み」戦略

日本食品の高品質をイメージ
させる壮麗なつくり



◆レイアウト図

形式	ハーフクローズド
面積	8m x 19m =152 平方メートル
設備	A) クッキングデモ・エリア (出展者デモ、料理ショーを行った) B) 出展者ゾーン C) 映像用ディスプレイパネル (正面に設置) D) パントリー (出展者が試食用の調理を行う共有スペース) E) 商談ルーム F) 受付カウンター



◆出展者のスタンド位置

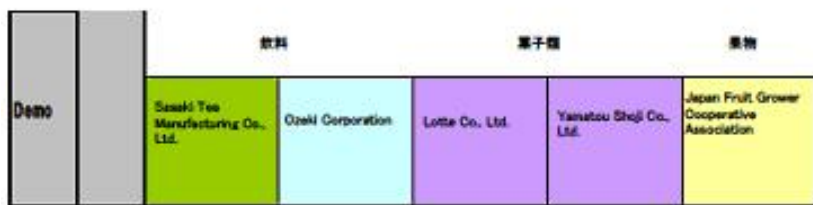
FHM2007

ジャパン・パビリオン [スペース割当て]

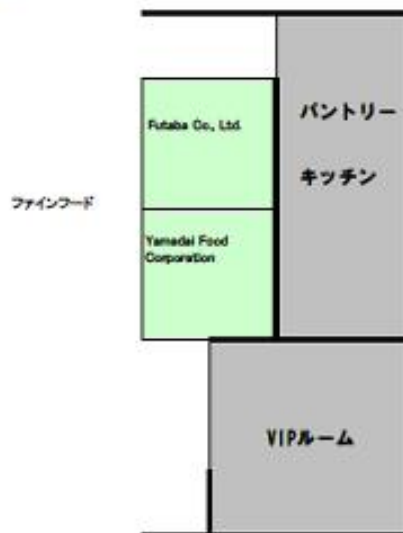
※ 標準備品・追加備品の配置と食品カテゴリーに基づきます。



出入口

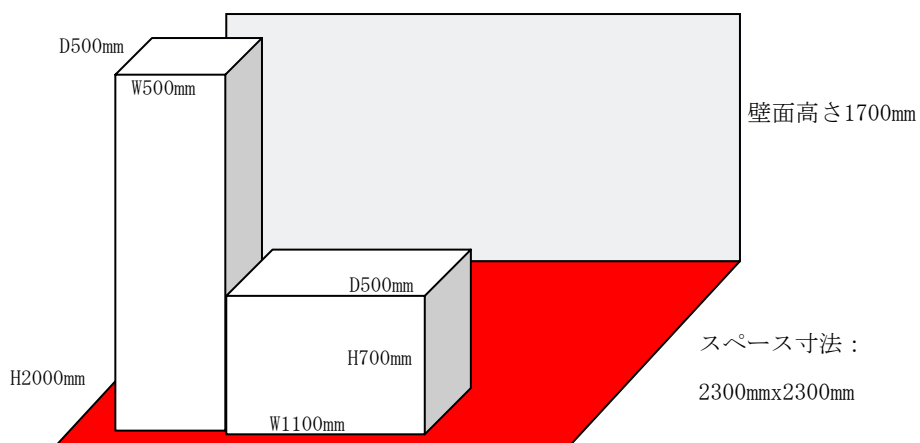


出入口



出入口

◆パビリオン標準備品



◆施工

8月19日（日）朝より施工開始の許可、施工期間丸二日半をかけ、開催前日21日に完成。冷蔵庫と冷凍庫は事前に搬入しておいたため、21日午後の出展品搬入時には万全の受け入れ態勢ができた。ただし、出展物の総量が多すぎたため、用意した冷蔵庫ではたりず、主催者と交渉の上、主催者用の冷蔵庫及び果物は主催者のオフィス（室温18度）に補完してもらったこととなった。



◆出展物の搬入



Lotte
急激な温度差による
結露発生



◆各出展者スタンド



Mitzukan Asia Pacific.
Pte. Ltd.



築野ライスファインケミ
カルズ(株)



(株)フタバ



日本園芸農業共同組合連
合会



ヤマトウ商事(株)



キューピー(株)



(株) ロッテ



(株)大関



(株)マルシメ 2 1



(株)ヤマダイ食品



佐々木製茶(株)



宇治の露製茶(株)

(5) 通訳・プロモーターの配置

◆通訳

商談及びイベント用の通訳を4名配置。

商談やイベント以外の時間は、来場者に積極的に声がけを行い、集客のサポートを行った。

◆プロモーター

日本語の会話の可能な現地人を販売補助員として各出展者に1名ずつ配置。各出展者スタンドの前で試食・試飲を勧めるなど積極的に声をかけ、来場者に商品アピール。また、出展者デモンストレーションの際も補助を務めるなど様々な業務を行った。



(6) 集客イベント

◆料理ショー

パビリオン入口に位置するクッキングエリアにて、伝統的な日本料理やニューウェーブ料理など来場者の嗜好に合わせて、調理の実演・試食を行った。試食を楽しんだ来場者は、そのままパビリオン内に誘導されていく流れである。

メニューの選定にあたり、使用素材は極力各出展者の商品から選んでいる。また、出展者には料理メニューのアイデア募集も行い、それをもとにシェフと協議のうえ決定した。

【詳細情報】

時間： 22日： 14:00～15:00

※初日のみ、夕方の部はハッピーアワーとした（17:00～18:00）

23、24日： 13:00～14:00 / 16:00～17:00

25日： 12:30～13:30 / 15:00～16:00

シェフ： Mr. Hitoshi Kimijima

Ozeki Tokyo Cuisine, Director and Executive Chef



君島さんは、2003年度のKLグルメフェスティバルの優勝者で、他年度においても入賞を経験されている、KLの食通にも認められた方。ベースはイタリアン、フレンチだったが、今はその経験を生かしたフュージョン系の和食と伝統的な和食のミックスのメニューで店は常に賑わっている。味は、どのメニューもしっかりしたもの、またマハティール元首相の自宅にも出張調理をされている腕前である。

【料理メニュー】

メニュー	材料	出展者提供	レシピ
ニュースタイル刺身 OZEKI流	サーモン		サーモンをまぐろとスライスし、皿に並べ、ガーリックオイル、ポン酢、バジリコソースを順にかけ、その上に少量の岩塩、万能ねぎ、フライドオニオン、揚げ長葱、揚げにんにく、ピンクペッパーをのせる。
	まぐろ		
	ガーリックオイル		
	ポン酢	○	
	バジリコソース		
	岩塩		
	万能ねぎ		
	フライドオニオン		
	揚げ長葱		
	ピンクペッパー		
揚げにんにく			
桃と海草の和風サラダ	レタス類のサラダ、胡瓜		全ての材料をドレッシングで合わせ、Aを散らす。
	海草		
	桃	○	
	OZEKI和風ドレッシング		
	タイチリパウダー		
A(クルトン、刻み海苔)			
ひやむぎの冷製パスタスタイル	ひやむぎ		ひやむぎを茹で、氷水にとり、水気を切ってAのソースと合わせ器に盛り、Bをのせる。
	A(めんつゆ、水、バジリコソース、オリーブオイル、トマトソース、塩)	○	
B(天かす、トマト角切り)			
メニュー	材料	出展者提供	レシピ
風呂吹き大根 柚子味噌がけ	A(大根、米、水)		Aを柔らかくなるまでボイルして、大根をBの汁に移し、含め煮にする。
	B(みりん、酒、かつをダシ汁、砂糖、)	○	

	薄口醤油、昆布)			器に大根と煮汁を盛り、その上に
	C 柚子味噌 (赤味噌、酒、みりん、砂糖、柚子)	○		CとDをかける。
	D (とろろ昆布、三つ葉)	○		
海老のうに巻き天婦羅	海老、うに、大葉			海老の殻を剥き、腹開きにし、その上に大葉とうにをのせ、それを海老の頭の方から巻き込み、海苔の帯でとめる。それをAの天婦羅バターにつけ揚げ、器に盛り、抹茶塩も添える。
	海苔	○		
	A (天婦羅粉、卵、冷水)			
	米油	○		
	抹茶塩	○		
はんぺんの鰻包み天婦羅	はんぺん、鰻、大葉			はんぺんで大葉と鰻をはさみ、海苔の帯で留める。これをAにつけ揚げ、器に盛り、温めた天つゆを添える。
	海苔	○		
	A (天婦羅粉、卵、冷水)			
	米油	○		
スパイダー巻き寿司	ソフトシェルクラブ、片栗粉			ソフトシェルクラブに片栗粉をつけ、カリッと揚げる。海苔に寿司めしを広げそれを裏返して、マヨネーズ、レタス、胡瓜、山ごぼう、ソフトシェルクラブをのせ巻きすで巻く。これをさらにドライ昆布シートで巻き、カットする。
	山ごぼう、レタス、胡瓜			
	マヨネーズ	○		
	寿司めし、ドライ昆布シート			
	米油	○		
	海苔	○		
豪華 OZEKI 特製太巻き寿司	まぐろ、サーモン、イカ	以上全てA(具)		海苔を広げ具Aを全て巻きすを使い巻いておく。巻きすに皿に海苔を巻いておいた具をのせ、それを巻く。8カットする。
	寿司卵、カニカマボコ			
	胡瓜、大葉、白ゴマ			
	醤油煮しいたけ		○	
	でんぶ		○	
	かんぴょう		○	
	ボイルほうれん草、山ごぼう			
	ボイル海老、とび子			
	たくあん		○	
	寿司めし			
	海苔	○		

◆料理ショーの様子



◆ハッピーアワー (VIP およびプレス招待)

会期1日目の22日の17時から、VIPとプレス関係者を招待したおよそ1時間のハッピーアワーを催した。シェフによる料理と飲み物を提供。招待客には事前に招待状を送付。対象は、大手のバイヤー(事務局にて抽出)、ホテル・レストラン関係者、税関、農務局、衛生局など食品に関係する現地省庁関係者、出展者から会期中に要望の上った来場者(見込み客など)、マレーシア国内のプレス関係者等の招待客を誘致した。

日中の商談のフォローや情報交換など、落ち着いた雰囲気ビジネスの話をする機会となった。

(7) 来場者誘致やプロモーション

◆ダイレクトメール(DM)の配布

日本パビリオンの概略と出展者の会社名、出展品目のサマリーを記載した案内書をDMにてマレーシア及び周辺国の有力バイヤーに配布した。

配布： 約1,500部=マレーシア国内、 約1,000部=シンガポール、タイなどの近隣国

<p>TASTE JAPAN</p> <p>JAPAN PAVILION FHM2007 22-23 AUGUST 2007 MALAYA EXHIBITION CENTRE, MALAYSIA</p>	<p>SHOW INFORMATION</p> <p>Show Title: Food & Beverage Malaya Exhibition Centre 2007 Greater Kuala Lumpur 2007 Greater Kuala Lumpur 2007</p> <p>Head In Connection With: Food & Beverage Technology Food & Beverage Technology</p> <p>Date: 21-23 August 2007</p> <p>Venue: Malaya Exhibition Centre Greater Kuala Lumpur 2007</p> <p>Opening Hours: 21-23 August 2007 (10:00am-5:00pm) 24 August 2007 (10:00am-5:00pm)</p> <p>Admission: Professional, trade and business visitors attend the Food & Beverage Technology</p>	<p>Welcome to JAPAN PAVILION The Delight of Japanese Food</p> <p>Japan is a land of contrasts, where the traditional meets the modern, and the old meets the new. The Japanese people are known for their love of food, and their cuisine is a true delight for the palate. The Japanese Pavilion at the FHM2007 is a perfect opportunity for you to experience the best of Japanese food. We are proud to offer you a wide range of Japanese food products, from traditional dishes to modern creations. We are also offering you a special discount on all our products. We hope you will enjoy the food and the atmosphere of the Japanese Pavilion. We are looking forward to meeting you at the Japanese Pavilion.</p> <p>Health We are proud to offer you a wide range of Japanese food products, from traditional dishes to modern creations. We are also offering you a special discount on all our products. We hope you will enjoy the food and the atmosphere of the Japanese Pavilion. We are looking forward to meeting you at the Japanese Pavilion.</p> <p>Seasons Japan is a land of contrasts, where the traditional meets the modern, and the old meets the new. The Japanese people are known for their love of food, and their cuisine is a true delight for the palate. The Japanese Pavilion at the FHM2007 is a perfect opportunity for you to experience the best of Japanese food. We are proud to offer you a wide range of Japanese food products, from traditional dishes to modern creations. We are also offering you a special discount on all our products. We hope you will enjoy the food and the atmosphere of the Japanese Pavilion. We are looking forward to meeting you at the Japanese Pavilion.</p>	<p>The Greetings of The Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries</p> <p>On behalf of the Government and myself, I am pleased to extend my greetings to the exhibitors and visitors of the Japan Pavilion at the FHM2007. The Japanese Pavilion is a great opportunity for you to experience the best of Japanese food. We are proud to offer you a wide range of Japanese food products, from traditional dishes to modern creations. We are also offering you a special discount on all our products. We hope you will enjoy the food and the atmosphere of the Japanese Pavilion. We are looking forward to meeting you at the Japanese Pavilion.</p> <p>Seafood Japan is a land of contrasts, where the traditional meets the modern, and the old meets the new. The Japanese people are known for their love of food, and their cuisine is a true delight for the palate. The Japanese Pavilion at the FHM2007 is a perfect opportunity for you to experience the best of Japanese food. We are proud to offer you a wide range of Japanese food products, from traditional dishes to modern creations. We are also offering you a special discount on all our products. We hope you will enjoy the food and the atmosphere of the Japanese Pavilion. We are looking forward to meeting you at the Japanese Pavilion.</p>	<p>EXHIBITOR PROFILE</p> <p>Fruits Japan is a land of contrasts, where the traditional meets the modern, and the old meets the new. The Japanese people are known for their love of food, and their cuisine is a true delight for the palate. The Japanese Pavilion at the FHM2007 is a perfect opportunity for you to experience the best of Japanese food. We are proud to offer you a wide range of Japanese food products, from traditional dishes to modern creations. We are also offering you a special discount on all our products. We hope you will enjoy the food and the atmosphere of the Japanese Pavilion. We are looking forward to meeting you at the Japanese Pavilion.</p> <p>Seafood Japan is a land of contrasts, where the traditional meets the modern, and the old meets the new. The Japanese people are known for their love of food, and their cuisine is a true delight for the palate. The Japanese Pavilion at the FHM2007 is a perfect opportunity for you to experience the best of Japanese food. We are proud to offer you a wide range of Japanese food products, from traditional dishes to modern creations. We are also offering you a special discount on all our products. We hope you will enjoy the food and the atmosphere of the Japanese Pavilion. We are looking forward to meeting you at the Japanese Pavilion.</p> <p>Seafood Japan is a land of contrasts, where the traditional meets the modern, and the old meets the new. The Japanese people are known for their love of food, and their cuisine is a true delight for the palate. The Japanese Pavilion at the FHM2007 is a perfect opportunity for you to experience the best of Japanese food. We are proud to offer you a wide range of Japanese food products, from traditional dishes to modern creations. We are also offering you a special discount on all our products. We hope you will enjoy the food and the atmosphere of the Japanese Pavilion. We are looking forward to meeting you at the Japanese Pavilion.</p>	<p>EXHIBITOR PROFILE</p> <p>Confectioneries Japan is a land of contrasts, where the traditional meets the modern, and the old meets the new. The Japanese people are known for their love of food, and their cuisine is a true delight for the palate. The Japanese Pavilion at the FHM2007 is a perfect opportunity for you to experience the best of Japanese food. We are proud to offer you a wide range of Japanese food products, from traditional dishes to modern creations. We are also offering you a special discount on all our products. We hope you will enjoy the food and the atmosphere of the Japanese Pavilion. We are looking forward to meeting you at the Japanese Pavilion.</p> <p>Cooking Demonstration of Japanese Cuisine Japan is a land of contrasts, where the traditional meets the modern, and the old meets the new. The Japanese people are known for their love of food, and their cuisine is a true delight for the palate. The Japanese Pavilion at the FHM2007 is a perfect opportunity for you to experience the best of Japanese food. We are proud to offer you a wide range of Japanese food products, from traditional dishes to modern creations. We are also offering you a special discount on all our products. We hope you will enjoy the food and the atmosphere of the Japanese Pavilion. We are looking forward to meeting you at the Japanese Pavilion.</p>	<p>JAPAN PAVILION FHM2007</p> <p>FAX: + 61 3 3215 8004</p> <p>This pavilion will feature your exhibition with Exhibitors of Japan. We are looking forward to meeting you at the Japanese Pavilion.</p> <p>www.tastejapan.com</p> <p>Name: _____ Company: _____ Address: _____ City: _____ Country: _____ Fax: _____</p>	<p>2. Name of Exhibitor 3. Business Activity 4. Progress of Your Firm 5. New Product Introduction 6. Progress of Your Firm 7. New Product Introduction 8. What are the trade publications that you read? 9. How many number of new executives have you got? 10. How many number of new executives have you got?</p>
---	--	---	--	---	---	--	--

◆SHOW PREVIEW (主催者製作)

FHM2007 SHOW PREVIEW
22 - 25 AUGUST 2007
www.foodandhotel.com

BE PART OF MALAYSIA'S HOTTEST BUSINESS EVENT FOR THE F & B AND HOSPITALITY INDUSTRY!

The August 2007 FHM Show is a must-attend event for all those in the food and beverage industry. It is a unique opportunity to meet and network with industry leaders from the local and international markets. The show will feature a wide range of products and services, including food, beverages, and hotel services. It is a great opportunity to learn about the latest trends and innovations in the industry.

CULINAIRE MALAYSIA 2007

Malaysia's Official Food & Hotel Show

Product Highlights • Product Highlights

This grid features various product categories and companies:

- FINNMARK & BROTHERS SIN SIA**: Food products.
- PRINCE NESTLE SIA**: Nestle products.
- THE SINGAPORE FOOD SHOW**: Food products.
- THE SINGAPORE HOTEL SHOW**: Hotel services.
- THE SINGAPORE RESTAURANT SHOW**: Restaurant services.
- THE SINGAPORE BAR & BEVERAGE SHOW**: Bar and beverage services.
- THE SINGAPORE CATERING SHOW**: Catering services.
- THE SINGAPORE BAKERY SHOW**: Bakery products.
- THE SINGAPORE ICE CREAM SHOW**: Ice cream products.
- THE SINGAPORE SWEETENERS SHOW**: Sweeteners.
- THE SINGAPORE OILS & FATS SHOW**: Oils and fats.
- THE SINGAPORE PACKAGING SHOW**: Packaging solutions.
- THE SINGAPORE EQUIPMENT SHOW**: Kitchen equipment.
- THE SINGAPORE TRAINING SHOW**: Industry training.
- THE SINGAPORE CONSULTING SHOW**: Consulting services.
- THE SINGAPORE FINANCIAL SHOW**: Financial services.
- THE SINGAPORE LEGAL SHOW**: Legal services.
- THE SINGAPORE SECURITY SHOW**: Security services.
- THE SINGAPORE TRANSPORT SHOW**: Transport services.
- THE SINGAPORE ENERGY SHOW**: Energy services.
- THE SINGAPORE ENVIRONMENTAL SHOW**: Environmental services.
- THE SINGAPORE COMMUNICATIONS SHOW**: Communications services.
- THE SINGAPORE IT SHOW**: IT services.
- THE SINGAPORE MEDIA SHOW**: Media services.
- THE SINGAPORE PUBLICATIONS SHOW**: Publications.
- THE SINGAPORE EVENTS SHOW**: Event services.
- THE SINGAPORE RECREATION SHOW**: Recreation services.
- THE SINGAPORE ARTS & CRAFTS SHOW**: Arts and crafts.
- THE SINGAPORE FASHION SHOW**: Fashion services.
- THE SINGAPORE BEAUTY SHOW**: Beauty services.
- THE SINGAPORE HEALTH & WELLNESS SHOW**: Health and wellness services.
- THE SINGAPORE EDUCATION SHOW**: Education services.
- THE SINGAPORE REAL ESTATE SHOW**: Real estate services.
- THE SINGAPORE INSURANCE SHOW**: Insurance services.
- THE SINGAPORE RETAIL SHOW**: Retail services.
- THE SINGAPORE WHOLESALE SHOW**: Wholesale services.
- THE SINGAPORE EXPORT SHOW**: Export services.
- THE SINGAPORE IMPORT SHOW**: Import services.
- THE SINGAPORE TRAVEL SHOW**: Travel services.
- THE SINGAPORE TOURISM SHOW**: Tourism services.
- THE SINGAPORE CULTURE SHOW**: Culture services.
- THE SINGAPORE HISTORY SHOW**: History services.
- THE SINGAPORE SCIENCE SHOW**: Science services.
- THE SINGAPORE TECHNOLOGY SHOW**: Technology services.
- THE SINGAPORE INNOVATION SHOW**: Innovation services.
- THE SINGAPORE FUTURE SHOW**: Future services.

THE COUNTRY GROUP

Map showing the layout of the show with various country pavilions and exhibition areas. Key locations include:

- ENTRANCE**: Main entrance to the show.
- BY LAKE**: Exhibition area near the lake.
- BY RIVER**: Exhibition area near the river.
- BY SEA**: Exhibition area near the sea.
- BY AIR**: Exhibition area near the airport.
- BY TRAIN**: Exhibition area near the train station.
- BY BUS**: Exhibition area near the bus stop.
- BY TAXI**: Exhibition area near the taxi stand.
- BY CAR**: Exhibition area near the car park.
- BY BICYCLE**: Exhibition area near the bicycle rack.
- BY WALK**: Exhibition area near the pedestrian path.
- BY ROLLER SKATE**: Exhibition area near the roller skate rink.
- BY SKATEBOARD**: Exhibition area near the skateboard ramp.
- BY SURFBOARD**: Exhibition area near the surfboard display.
- BY KAYAK**: Exhibition area near the kayak launch.
- BY CANOE**: Exhibition area near the canoe launch.
- BY BOAT**: Exhibition area near the boat launch.
- BY HELICOPTER**: Exhibition area near the helicopter landing.
- BY AIRCRAFT**: Exhibition area near the aircraft display.
- BY SPACE SHUTTLE**: Exhibition area near the space shuttle launch.
- BY ROCKET**: Exhibition area near the rocket launch.
- BY MISSILE**: Exhibition area near the missile launch.
- BY BOMB**: Exhibition area near the bomb display.
- BY TANK**: Exhibition area near the tank display.
- BY GUN**: Exhibition area near the gun display.
- BY MACHINE GUN**: Exhibition area near the machine gun display.
- BY CANNON**: Exhibition area near the cannon display.
- BY ARTILLERY**: Exhibition area near the artillery display.
- BY AIRCRAFT CARRIER**: Exhibition area near the aircraft carrier display.
- BY BATTLESHIP**: Exhibition area near the battleship display.
- BY CRUISER**: Exhibition area near the cruiser display.
- BY DESTROYER**: Exhibition area near the destroyer display.
- BY SUBMARINE**: Exhibition area near the submarine display.
- BY MISSILE CRUISER**: Exhibition area near the missile cruiser display.
- BY AIRCRAFT CARRIER**: Exhibition area near the aircraft carrier display.
- BY BATTLESHIP**: Exhibition area near the battleship display.
- BY CRUISER**: Exhibition area near the cruiser display.
- BY DESTROYER**: Exhibition area near the destroyer display.
- BY SUBMARINE**: Exhibition area near the submarine display.
- BY MISSILE CRUISER**: Exhibition area near the missile cruiser display.

◆会期中プレス (主催者製作)

主催者が会期中毎日発行する「Show Daily」で、日本パビリオンに観光大臣が訪れた時の写真が取り上げられた。

Show Daily
Malaysia's Official Food & Hotel Show FHM2007
22 - 25 August 2007 • Day 3

MINISTER OF TOURISM OFFICIATES AND TOUR FHM AND CULINAIRE!

OPENING CEREMONY
Y. B. TANJUN SENG TENG

THE VERDICT AFTER TWO DAYS..... FHM 2007 IS A BLAST!

RAK PORCELAIN
Head on over to Rak Porcelain at Booth No: 6001 for an fantastic feel of the most sophisticated technologies available in the porcelain industry.

FHM 2007 DAILY VISITOR COUNT FOR DAY 1 & 2

DAY 1 :	4,910
DAY 2 :	5,234
TOTAL :	10,144

◆会期後プレス（主催者製作）

主催者発行の「Hotel Magazine Review」では、日本パビリオンが取り上げられた。

(HP : http://www.foodandhotel.com/documents/press_release_sept.pdf)



FOOD & HOTEL MALAYSIA 2007

Food & Hotel Malaysia 2007 (FHM 2007) which was held alongside Propek 2007 and Kulinaire Malaysia was officially launched by Dato' Seri Yengku Adnan Tengku Mansor, Minister of Tourism Malaysia.

FHM closed with 650 participating companies from 32 countries and 10 national group pavilions after having received 18,883 trade visitors from some 53 countries over a four-day show period with a record of 24% increase from FHM 2005 as they seek for new suppliers and to expand distribution channels or upgrade existing equipment in the booming sector of the Malaysian Economy.

First-time exhibitor RAK Porcelain from the United Arab Emirates, a leading manufacturer of high alumina porcelain tableware for the hotel, catering and retail industry, was able to recoup its investment in FHM 2007 by the end of the first day, with the successful signing of eight big orders with leading hotels.

Meanwhile the Japan Pavilion which comprises of 12 companies from various individual food industries, found the positive response from trade visitors a plus in achieving their objectives of expanding their existing distribution channels while conducting research on the Malaysian Food & Hospitality industry for their products from fresh seafood, green tea, traditional and modern snack items to healthy rice oil, unique flavoured dressing, versatile soup base, pre-cooked traditional food, fresh fruits and sake wine.

According to Mark Nakada, Coordinator for the Japan Pavilion, Malaysia was the first choice for Japan's expansion programme initiative, which is spearhead by the Japanese Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

"Japan hopes to expand the trade volume of its food products to Malaysia, particularly in its agriculture sector due to the increasing demand for Japanese food by locals as well as from the Malaysian hospitality sector which is catering to the growing tourism industry."

"Malaysia and Japan have a strong relationship, with the affinity between both countries evidenced by the 10,000 Japanese currently residing in Malaysia. In addition the reported number of 80,000 Malaysians visiting our country in 2006 also supports this fact and Malaysia is ranked at No. 14 in our overseas visitors record," said Mr Nakada.

FHM 2007 also received organised visits from various delegations including the Malaysian Indian Restaurant Owners Association, Malaysian Indian

◆WEB 情報サービス 「www.tastejapan.com」

Hotel & Food Malaysia 日本パビリオンの紹介や、出展者のプロフィールや商品情報を案内する英文サイト。有望来場者に対して来場前にこのサイトへの誘導を積極的に行った。商談のための基礎情報の提供の場として、また、各出展者の会社のホームページへのポータルとしても利用できる。サイトの閲覧者がそれぞれの出展者のページから問い合わせのメールを送れるようになっている。



【トップページ】



【各出展者のページ】
会社（団体）案内や出展品の紹介

◆会場での配布物

【ピンバッジ】

来場者への Give Away (おみやげ) としてピンバッジ 50 個、キーホルダー 300 個を用意。
結果的には、ピンバッジの方が好評であった。



【会場配布リーフレット】



TASTE JAPAN

JAPAN PAVILION
FHM2007
22-25 AUGUST 2007
KUALA LUMPUR CONVENTION CENTRE, MALAYSIA

<p>FRUITS 果物</p> <p>Japan Fruit Growers Cooperative Association</p> <p>3-2-1, Tokai, Chu-Ku, Tokyo, 140-0081, Japan Tel: +81 3 5802 5423 Fax: +81 3 5802 5480</p> <p>Seasonal fruits: peach, grapes, persim, etc.</p> 	<p>SEAFOOD 海鮮</p> <p>Marushime 21, Co. Ltd</p> <p>1-10-2, Saitama-shi, Saitama-City, Saitama, 425-0005, Japan Tel: +81 56 526 8125 Fax: +81 56 526 8127</p> <p>Lightly roasted bonito, pickled tuna with soy sauce, baked red, baked tuna, opened and dried, house trademark salted crab, etc.</p> 	
<p>SEASONINGS 調味料</p> <p>Mizkan Asia Pacific Pte Ltd.</p> <p>No. 2, Pioneer Service Lane, Singapore 620221 Tel: +65 6861 8852 Fax: +65 6861 8878</p> <p>Kiyomizu (soy), ground, Emmer (lentils), mustard, soybeans, Peas, vinegar, Sesame, etc.</p> 	<p>Q. R Corporation</p> <p>1-4-13, Shibuya, Shibuya-Ku, Tokyo, 150-8032, Japan Tel: +81 3 2485 2342 Fax: +81 3 2499 1348</p> <p>Mayonnaise, dressing, etc.</p> 	<p>Tsuno Foods & Rice Fine Chemicals Co., Ltd.</p> <p>88 Shinbashi, Kojimachi-Chu, Ni-Shin, Wakayama, 645-7104, Japan Tel: +81 734 22 8998 Fax: +81 735 22 8940</p> <p>Pure rice oil, products from rice bran, etc.</p> 

More information on the exhibition in the Japan Pavilion
www.tastejapan.com

Organized by
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Japanese Government



TASTE JAPAN

JAPAN PAVILION
FHM2007
22-25 AUGUST 2007
KUALA LUMPUR CONVENTION CENTRE, MALAYSIA

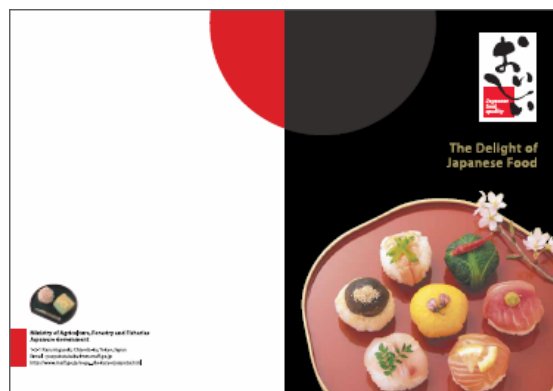
<p>FINE FOOD 和食村</p> <p>FUTABA Co., Ltd.</p> <p>209-1-9, Kasanaka, Kasanaka-City, Saitama, 345-0144, Japan Tel: +81 256 45 2272 Fax: +81 256 45 2145</p> <p>Kanazushi, shoyu, shoyu of dried bonito, bonito soup, etc.</p> 	<p>Yamadai Food Corporation</p> <p>1st-6, Shinjo 5-Bldg, 1-13-6 Shinjo, Shibuya-Ku, Tokyo, 150-0002, Japan Tel: +81 3 5429 7727 Fax: +81 3 5429 7747</p> <p>Traym food (the business), frozen food (the household dish), mineral water, etc.</p> 	
<p>BEVERAGES 飲料</p> <p>UJINOTSUYUSEICHA Co., Ltd.</p> <p>32-2 Saitogai, Kanakubo, Yamashiro-Chu, Kitagawa-City, Kyoto, 619-0204, Japan Tel: +81 774 86 4781 Fax: +81 774 86 3838</p> <p>Green tea (sencha), powdered green tea (matcha), sencha tea bag, etc.</p> 	<p>Sasaki Tea Manufacturing Co., Ltd.</p> <p>258 Kamakura, Kamakura-City, Shizuoka, 416-0012, Japan Tel: +81 537 22 0151 Fax: +81 537 22 0150</p> <p>Brewed green tea, green tea (matcha), matcha latte, green tea powder, bottled tea, tea bag of brewed tea, etc.</p> 	<p>Ozeki Corporation</p> <p>4-9 Inazukizaki-Chu, Nishikomiyama-City, Hyogo, 683-8217, Japan Tel: +81 794 22 2123 Fax: +81 794 24 9479</p> <p>Sake (Japanese rice wine), miso (soybean paste), etc.</p> 
<p>CONFECTIONERIES 菓子</p> <p>Lotte Co., Ltd.</p> <p>3-20-1, Ni-Ai-cho, Gakko, Shinjuku-Ku, Tokyo, 168-8522, Japan Tel: +81 3 5380 5622 Fax: +81 3 5329 6884</p> <p>Chocolate, snacks, chocolate products, milk, chocolate, etc.</p> 	<p>Yamatou Shoji Co., Ltd.</p> <p>4-70, 6-Chome, 2-Akai, Akai-Ku, Sapporo, Hokkaido, 060-0822, Japan Tel: +81 11 662 4191 Fax: +81 11 662 8024</p> <p>Soybean products from traditional, organic, soybean products, nut, sweet bean, etc.</p> 	

More information on the exhibition in the Japan Pavilion
www.tastejapan.com

Organized by
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Japanese Government

【The Delight of Japanese Foodパンフレット】

英語版	2,000 部
フランス語版	100 部
簡体語	500 部
繁体語	500 部



【ご馳走 (GOCHISO) DVD】



3. 会期中の様子 (写真による紹介)

