

第2章 World of Food India 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 8月16日	出展者募集開始
9月20日	応募を終了、選考開始
10月5日	出展者決定、通知
10月10日	13:30より近鉄エクスプレス大手町本社・特別会議室にて出展者セミナー（説明会）を開催
11月17日	会場設営（基礎部分及びブース施工）
11月18日	出展物搬入、通訳・プロモーター教育
11月19日	早朝：出展者各ブース装飾 World of Food India 第1日目
11月20日	World of Food India 第2日目
11月21日	World of Food India 第3日目、会期終了
11月22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総会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。

出展者の決定

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

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	茶(煎茶、玄米茶、抹茶)、ウイスキー、ワイン、日本酒、焼酎、ソフトドリンク(清涼飲料水、茶、コーヒー)
菓子類	スナック、ナッツ、米菓、珍味、あめ、駄菓子
冷凍食品	冷凍ハマチフィレ、マグロ、カニカマ、ホタテ、いくら、穴子、惣菜
調味料	醤油、味噌、すし酢、ポン酢、粉類、料理だし、わさびオイル、からし、ジンジャーピネガー、ソース、料理酒、みりん、たれ、米油
その他	即席みそ汁、インスタント麺、ドライスープ、ふりかけ、海苔、レトルトおかゆ、すし飯、

(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 (気温の高いインド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)

今回の輸送にあたっては常温 B に該当する出展物が無かったため、実際にはその他の3温度帯での出荷形式とした。

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CX便(キャセイパシフィック航空)の香港経由とし、経由地香港における再予冷もバックアッププランとして計画をした。

こわれものの出荷

事前の現地調査の結果、ムンバイ空港における乱暴な荷扱いが問題視されたため、出展者の希望により、成田での再梱包を行った。現地でのハンドリングの改善については継続的な要望をあげているが、一向に改められる見込みがなく、今後同地への輸出を行う場合は自衛手段の一つとして、梱包の工夫が必須である。

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。現在、ムンバイでは輸入規制に関する成文化の作業を進めているところであり、現在は実績値やライセンス取得による輸入により魚類や一部果物、アルコール類の輸入が可能である。このため、これらに該当する出展物の輸入に関しては、各商材のライセンスを保有する輸入業者を一時的な輸入者として協力を要請、合法的な輸入を行うことが可能となった。

今後もこのライセンス制度は継続するものと考えられるため、商業ベースの輸入を行う上では、当該商品のライセンスを持つ輸入業者と協業することが肝要である。また、ライセンスとは別に全ての商材に関して、原産地証明書と衛生証明書の取得が義務付けられている。

原産地証明書作成例 印: 422のロマンチヤール・インボイスをもとに作成	
1. Exporter (Name, address, country) ABC CORPORATION 2-2, Marunouchi 3-chome, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan	CERTIFICATE OF ORIGIN Issued by The Tokyo Chamber of Commerce & Industry Tokyo, Japan
2. Consignee (Name, address, country) XYZ AUTO CO., LTD. 9876, Jalan Conlay, Kuala Lumpur, MALAYSIA	3. No. and date of Invoice ABC - 1001 Sep. 22, 1999
3. Transport details By Sea	4. Country of Origin JAPAN
7. Marks, numbers, number and kind of packages, description of goods XYZ Automotive Spare Parts	6. Remarks P.O. No. XYZ9999/ABC L/C No. 112233445566
8. Declaration by the Exporter The undersigned on an authorized signature, hereby declares that the above-mentioned goods were produced or manufactured in the country shown in box 4, to the best of its knowledge and belief.	9. Certification The undersigned hereby certifies, on the basis of reliable local and other supporting documents, with the approval of the government of the country shown in box 4, to the best of its knowledge and belief.
Place and Date Tokyo Sep. 25, 1999 Signature: T. Yamada Name: Taro Yamada	The Tokyo Chamber of Commerce & Industry Certificate No. 1

原産地証明書例

参考資料

5, Oct, 2007

Health Certificate

To Whom it may concern;

We hereby certify that the following (or as per attached) food items are fit for human consumption being produce under the strict sanitary conditions complying with regulation of Japanese food laws.

Comodity: Raw Soysauce 300ml, Raw Soysauce 900ml, Ponzu 300ml, Sushi Vinegar 300ml, Organic Miso 500g, Raw Soy 5cc*10bags, Japanese Soup Stocks 1L, Wasabi Powder 50g, Freezed Dried Miso Soup (Eggplant) 10g, Freezed Dried Miso Soup (Spinach) 9g, Wasabi Oil 250g, Ginger Vinegar 250ml, Sweet Soysauce 1L, Miso (Standard) 1Kg

Exporter: _____ Co., Ltd.
Port of Shipment: Japan

商工会議所
_____ Co., Ltd.
Managing Director

衛生証明書例

(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

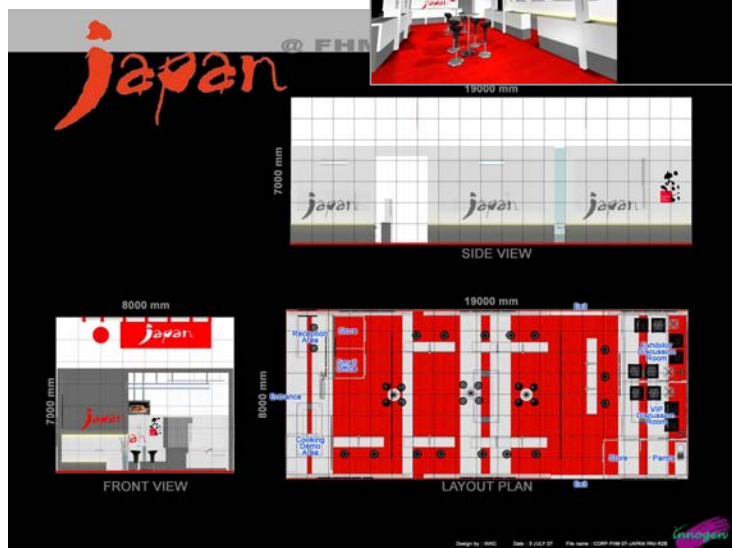


受付

キッチン

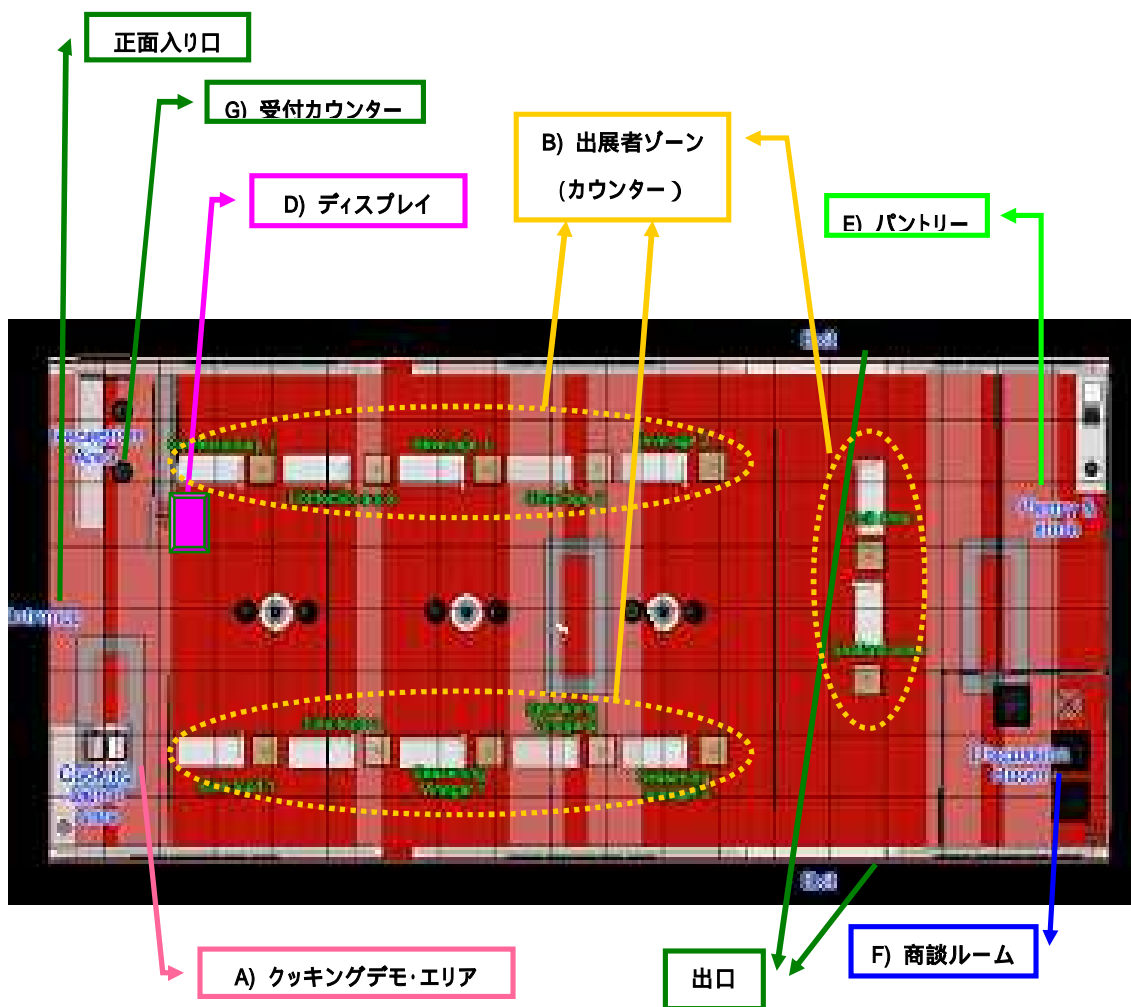
クローズドコンセプトによる
「囲い込み」戦略

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	ハーフクロード
面積	8m × 24m = 192 平方メートル、及び商談スペース 36 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（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) 商談スペース（5 Tables） F) 受付カウンター

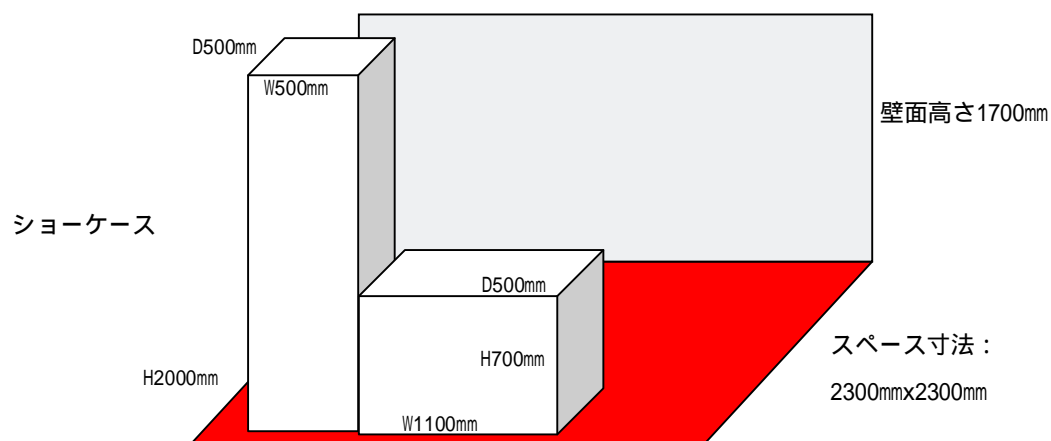


出展者のスタンド位置



商談スペース：パビリオン内の商談室に加え、パビリオンと通路を挟んだ4小間を出展者のための商談ラウンジとして設置した。

パビリオン標準備品



鍵付きインフォカウンター1コ
 ショーケース（鍵なし）1コ
 ソケット1コ（B、BF、Cタイプ）
 電圧（220V / 50Hz）
 照明（共用）
 冷蔵・冷凍庫の電源供給24時間

施工

11月17日(土)午後より主催者から施工開始の許可、施工期間が丸一日という厳しい条件下での作業となり、結果として出展可能な状態とさせるために翌18日(日)夜半まで作業を継続。



出展物の搬入

18日午後の段階でパビリオンは施工中であったが、パントリー内に共有冷凍庫と冷蔵庫は午前中に設置した。

午後2時に冷凍品、冷蔵品を含む全出展物が搬入完了。コールドチェーンをとぎらせることなく搬入できた。ただし、ムンバイ空港保税倉庫にて清酒8本及び醤油数本が破損、インド国内の貨物取り扱い品質の低さが露呈されると同時に、他国向け以上の補強梱包の必要性を感じた。一方で出展者より補強梱包依頼を受けていた洋酒に関しては、全く被害がなかった。

前日オリエンテーション

出展者集合。会場全体が施工中であったため、場所を移動し、別会場を借り受けて約一時間のオリエンテーションを行った。



各出展者スタンド



宇治の露製茶株



(株) プリミー



サントリー株



(株) 沖物産



(株) 国分



(株) 大橋珍味堂



(株) ヤマト醤油味噌



(株) カネリキ物産



(株) エムアンドエム



(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。



料理ショーにて、メニューの食材として使われている商品のPRを通訳



出展者デモンストレーションにて、簡単な司会進行を務める

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。各出展者ブースの前で試食・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、出展者デモンストラーションの際も補助を務めるなど様々な業務を行った。



積極的に出展物のアピール

(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：13:00～14:00 / 16:00～17:00 (1日2回)

初日のみ、夕方の部はハッピーアワーとした(16:30～18:30)

シェフ：Hisa Shigefumi (La Ditta Limitedのエグゼクティブシェフ)



ホテルニューオータニで10年間修行を積んだ後、ムンバイの最高級ホテル、タージマハルパレスホテルのレストラン「WASABI」からヘッドハンティングを受ける。2年間の指導により、「WASABI」をインド国内でも最高と評価される日本食レストランへと導く。La Ditta Limitedのエグゼクティブシェフを務めると同時に、インドやドバイでMaido Enterprises Private Limitedの一員としても活躍中である。

【料理メニュー】

19日：13:00～A

20日：13:00～C / 16:00～A

21日：13:00～B / 16:00～C

メニューA

カテゴリー	料理	材料	食材提供の出展者
Non - Vegetarian	握り寿司	ハマチ	株式会社プリミー
		マグロ、ホタテ、イクラ、穴子、カニカマ	国分株式会社
		海苔	NICO-NICO FOOD(S) PTE.,LTD
		醤油	株式会社ヤマト醤油味噌、カネリキ物産株式会社
		シャリ玉	国分株式会社
		山葵	カネリキ物産株式会社
		すしのこ	MIZKAN ASIA PACIFIC PTE., LTD
		ガリ	-
Vegetarian	柿の種豆腐	豆腐	-
		柿の種 3 種（レギュラー・ワサビ・カレー）	カネリキ物産株式会社、国分株式会社、大橋珍味堂株式会社
Vegetarian	野菜天ぷら	ピーマン 3 種	-
		天ぷら粉	カネリキ物産株式会社
		米油	築野ライスファインケミカルズ株式会社
		抹茶塩	カネリキ物産株式会社、宇治の露製茶株式会社
		てんつゆ（昆布だし）	-

メニューB

カテゴリー	料理	材料	食材提供の出展者
Non - Vegetarian	手巻き寿司	穴子、カニカマ	国分株式会社
		米	-
		山葵	カネリキ物産株式会社
		胡瓜、レタス	-
		ガリ	-
		海苔	NICO-NICO FOOD(S) PTE.,LTD
		すしのこ	MIZKAN ASIA PACIFIC PTE., LTD
		マヨネーズ	-

Vegetarian	豆腐 アボガド	豆腐	-
		アボガド、トマト	-
		わかめ	-
		ゴマドレッシング	-
Vegetarian	茄子の味噌煮	茄子	-
		味噌	株式会社ヤマト醤油味噌
		砂糖、ゴマ油	-
		オクラ、生姜	-

メニューC

カテゴリー	料理	材料	食材提供の出展者
Non - Vegetarian	照り焼きチキン	てりやきソース	カネリキ物産株式会社
		七味	-
		鶏肉、豆腐	-
Vegetarian	豆腐カルパッチョ	米油	築野ライスファインケミカルズ株式会社
		チャイブ、ニンニクペースト、生姜	-
		ポンズ	株式会社ヤマト醤油味噌
Vegetarian	手巻き寿司	海苔	NICO-NICO FOOD(S) PTE.,LTD
		わかめ煮	沖物産株式会社
		すしのこ	MIZKAN ASIA PACIFIC PTE., LTD
		たくあん、胡瓜、アスパラ	-
		醤油	株式会社ヤマト醤油味噌
		米	-
		山葵	カネリキ物産株式会社

料理ショーの様子



料理デモの進行に合わせて、食材提供各社が自社の商品紹介とプロモーション、食材のリアリティーが高まった。



宇治の露製茶株



株ヤマト醤油味噌



国分株

出展者デモンストレーション

キッチンの空き時間を使って有志によるデモを行った。各社それぞれ個性のあるプロモーションとなった。



ハッピーアワー（VIPおよびプレス招待）

会期1日目の19日の16時半から、VIPとプレス関係者を招待したおよそ2時間のハッピーアワーを催し、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がった来場者（見込み客など）、インド国内のプレス関係者等、およそ50人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。このハッピーアワーには、在ムンバイ日本国総領事館および在インド日本国大使館からもご出席いただき、歓迎のご挨拶をいただいた。



萩田駐ムンバイ
総領事のスピーチ



駐ムンバイ
イスラエル総領事



ハッピーアワー用メニュー

カテゴリー	料理	材料	食材提供の出展者
Non - Vegetarian	帆立磯辺焼	帆立	国分株式会社
		トビ子	国分株式会社
		海苔	NICO-NICO FOOD(S)PTE.,LTD
		七味	-
		てりやきソース	カネリキ物産株式会社
Non - Vegetarian	海鮮野菜ロール	海苔	NICO-NICO FOOD(S)PTE.,LTD
		山葵	カネリキ物産株式会社
		すしのこ	MIZKAN ASIA PACIFIC PTE.,LTD
		醤油	株式会社ヤマト醤油味噌
		イクラ	国分株式会社
		胡瓜	-
		大根	-
		にんじん	-
Non - Vegetarian	抹茶アイス クリーム	抹茶	宇治の露製茶株式会社
		玉子	-
		バニラスティック	-
		砂糖	-

		牛乳	-
Vegetarian	和風サラダ	ワサビオイル	株式会社ヤマト醤油味噌
		ゴマ醤油ドレッシング	-
		大根	-
Vegetarian	豆腐 カルパッチョ	米油	築野ライスファインケミカルズ株式会社
		チャイブ	-
		ニンニクペースト	-
		生姜	-
		ポンズ	株式会社ヤマト醤油味噌
Vegetarian	抹茶 ミルフィーユ	抹茶	宇治の露製茶株式会社
		パイ生地	-
		生クリーム	-
		砂糖	-

(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 にてインド及び周辺国の有力バイヤーに配布した。(約2,000部)



TASTE JAPAN

Japan-India Friendship Year 2007

JAPAN PAVILION
Annapoorna - World of food India 2007
19 - 21 NOVEMBER 2007
BOMBAY EXHIBITION CENTER, MUMBAI

Organized by Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japanese Government

Operated by Kinokuniya World Express Inc.

Bring in this flyer and get a free gift!

SHOW INFORMATION

Show Title:
Annapoorna - World of Food India 2007

Held In Conjunction With:
International Foodservice India
International Exhibition and Conference for the Food & Beverage Industry

Date:
19 - 21 November 2007

Venue:
Bombay Exhibition Center, Mumbai

Opening Hours:
Daily 10:30am - 6:30 pm

Admission:
Professional, trade and business visitors related to the Food & Beverage Industry

Annapoorna World's food INDIA

Welcome to
JAPAN PAVILION

The Delight of Japanese Food

Japanese cuisine has attained tremendous worldwide popularity in recent years. The healthful ingredients and high standards of preparation and presentation contribute to this universal culinary appeal. Japan's culture and traditions dictate that ingredients be of highest quality, drawn chiefly from the bounty of both the world's oceans and fields, and be prepared so as to be a feast to both the eyes and the palate. Japanese pavilion is honored at the opportunity to introduce the diversity and wholesome goodness of Japanese food to the many attendees of Annapoorna - World of food India 2007. You are warmly invited to sample and enjoy the many tastes and pleasures of Japanese food cultures.


Health

What really sets Japanese cuisine apart is that it heavily relies on ingredients such as whole grains, fresh vegetables and fish of the highest quality, while limiting the use of cooking oil. Moreover, Japanese dishes are prepared in a simple style to retain and enhance natural flavors. Because Japanese cuisine offers a nutritionally balanced diet that is rich in vegetable oils, proteins, and fibers, but is low in calories and animal fats, it has gained global recognition as a healthful, nutritious and delicious diet.

Seasons

Japan enjoys four seasons, each of which offers distinct varieties of seafood, vegetables, and fruit at the peak of their flavor, or "shun" as referred to in Japanese. Ingredients harvested and served in season are not only more palatable and satisfying, but also offer highest nutritional value. Whether it be an everyday meal or "kaiseki" cuisine, a fundamental principle of Japanese dining is to capitalize on the "food of the season." By using each season's unique harvest bounty, the delectable flavors and the enchanting changes of the seasons that distinguish Japan's cuisine can be relished and enjoyed throughout the year.

The Greetings of The Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries



Masatoshi Wakabayashi
Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries
Government of Japan

On behalf of the Government of Japan, I am delighted to extend this message of greetings to people in India on this very occasion of presenting the Japan Pavilion at World of Food India 2007.

It is a great pleasure to introduce some of our various food products at our official pavilion in Mumbai, India, the noticeable growing market, in the Japan-India Friendship Year.

Japan has four distinct seasons, seas with productive fishery resources, green mountains, and land with abundant water resources. Taking full advantage of such natural benefits, a large variety of agricultural, forestry and fishery industries have flourished nationwide. These gifts from nature are further enhanced by Japanese people's meticulous care and constant technical pursuit, resulting in savory and beautiful food products.

Japan is recognized as a country of the highest longevity rate in the world. One factor for this longevity is healthy Japanese cuisine made from these fine food products. The Japanese cuisine is being accepted and is attracting more attention throughout the world.

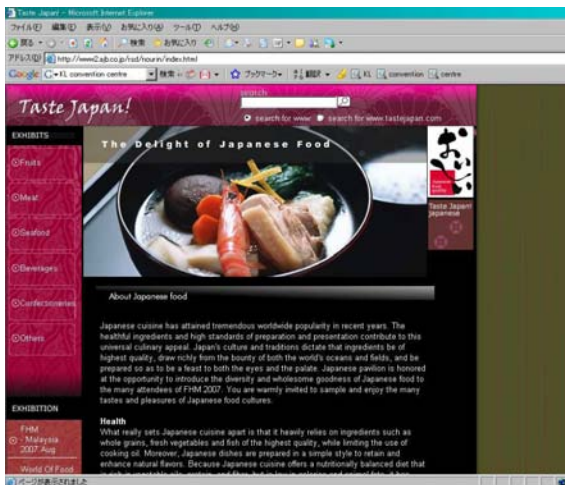
I am sure that people in India, where diverse food cultures are existing, will discover the splendors of Japanese food products and cuisine at this event. It is my sincere hope that more Japanese food products will be exported to India and Japanese cuisine will become prevalent in Indian lives.

I would be extremely happy if you would take this opportunity to view and taste Japanese food products.

<p>EXHIBITOR PROFILE</p>  <p>AKASHI SAKI BREWERY CO., LTD. Sake (Japanese rice wine), Cooking rice wine, Sweetened Sake, etc.</p> <p>BURIMYU CO., LTD. Frozen fish, Fillet of yellowtail, etc.</p> <p>KANEHIRI BUSSAN CO., LTD. Japanese green tea (Matcha), Mineral water, Sake, Frozen fish, etc.</p> <p>KOKUBU & CO., LTD. Frozen fish (Tuna, Young yellowtail, Scallop, Salmon roe, etc.), Sushi rice, Sake, etc.</p> <p>M&M CO., LTD. Freeze-dried natto, Sprouted rice, Sprouted brown-rice tea, Bean curd, Sake, etc.</p> <p>MIZKAN ASIA PACIFIC PTE. LTD. Vinegar (rice, grain, for Sushi), Sweetened Sake, Cooking Sake, Tenjiku sauce, etc.</p> <p>NICO-NICO FOODS (S) PTE LTD. Dried laver seaweed, Mozuku (sea weed) soup, Furikake (rice seasoning), etc.</p> <p>OHASHI CHENMIDOU CO., LTD. Dried cuttlefish, Bean snacks, Rice porridge, etc.</p> <p>OMI PRODUCTS CO., LTD. Steamed boiled down in soy, Little fish boiled down in soy, Frozen fish, etc.</p> <p>OSZKI CORPORATION Sake (Japanese rice wine), Umeshi (Rum) liqueur, etc.</p> <p>S. ISHIMITSU & CO., LTD. Miso (Soybean paste), Instant miso soup, etc.</p> <p>SUNITORY LIMITED Whisky, Wine, Soft drinks (Orange juice, Vitamin water, Oolong tea, etc.), etc.</p> <p>TSUNO FOODS & RICE FINE CHEMICALS CO., LTD. Pure rice oil, Products from rice bran, etc.</p> <p>UJINO TSUYU SEIKHA CO., LTD. Leaf tea (Genmaicha, Hojicha), Tea bag (Genmaicha, Genmaicha, Hojicha), etc.</p> <p>YAMATO SOY SAUCE & MISO CO., LTD. Soy sauce, Miso (Soybean paste), Wasabi, Ponzu soy sauce, Vinegar (for Sushi), etc.</p>	<p>EVENT</p>  <p>Cooking Demonstration of Japanese Cuisine</p> <p>By Mr. Shigeomi Hira - Executive Chef, represented by La Ditta Limited (Japan) - Working in India and Dubai with Mado Enterprise Private Limited, promoting the magic of Japanese food and culture through his amazing cooking.</p> <p>Location: Japan Pavilion Time: During the opening hours of Annapoorna - World of food India 2007</p> <p>More information on the exhibitors in the Japan Pavilion: www.tastejapan.com</p> <p>Contact: Kiretsu World Express, Inc. 1st FL, Chitrenachi Bldg, 1-6-1 Chitrenachi, Chiyoda-ku, TOKYO 100-0004 JAPAN Tel + 81 3 5293 1980 Fax + 81 3 5215 8004 Email: tastejapan@jpkwae.com</p>	<p>2. Nature of Business</p> <p><input type="checkbox"/> Manufacturer / Producer Retailer <input type="checkbox"/> Distributor / Representative Government / Trader, Importer & Association <input type="checkbox"/> Exporter, Wholesaler <input type="checkbox"/> Others, please specify: _____</p> <p>3. Business Activity</p> <p><input type="checkbox"/> Fish and Seafood Products <input type="checkbox"/> Food Additives and Ingredients <input type="checkbox"/> Frozen Food Products <input type="checkbox"/> Confectionery, Sweets and Snacks <input type="checkbox"/> Fruit and Vegetable Products <input type="checkbox"/> Alcoholic and Non-alcoholic Drinks <input type="checkbox"/> Others, please specify: _____</p> <p>4. Your Primary Job Function</p> <p><input type="checkbox"/> General Management / Sales Management <input type="checkbox"/> Research & Development/Purchasing <input type="checkbox"/> Marketing Management Engineering / Design <input type="checkbox"/> Production / Manufacturing Consultant <input type="checkbox"/> Others, please specify: _____</p> <p>5. Your Product Interest</p> <p><input type="checkbox"/> Fine food <input type="checkbox"/> Drinks <input type="checkbox"/> Fruits <input type="checkbox"/> Snacks <input type="checkbox"/> Traditional Japanese Food</p> <p>6. Purpose of Your Visit</p> <p><input type="checkbox"/> Gather General Information <input type="checkbox"/> Experience Japanese Food <input type="checkbox"/> Meet Suppliers <input type="checkbox"/> Wish to Start Concrete Business Talk <input type="checkbox"/> Others, please specify: _____</p> <p>7. Are you involved in purchasing / recommending products to your company? <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>8. What are the trade publications that you read? _____</p> <p>9. Are you member of any association/body/agency? <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No If yes, please specify: _____</p>	<p>JAPAN PAVILION Annapoorna World of food India 2007</p> <p>FAX REPLY FORM</p> <p>FAX: + 81 3 3215 8004 (Japan) + 91 22 267 88541 (India, Mumbai)</p> <p>This application will facilitate your appointments with Exhibitors of Japan Pavilion at Annapoorna - World of food India 2007.</p> <p>Alternatively you can also search the details of Exhibitors at: www.tastejapan.com</p> <p>Title (Mr/Ms/Mrs/Mdm/Ou/Prof) _____ Name _____ Job Title _____ Company _____ Address _____ City _____ Postal Code _____ Country _____ Tel _____ Fax _____ Email _____</p> <p>1. Name of Exhibitor you are interested in: _____</p>
---	--	--	---

WEB 情報サービス 「www.tastejapan.com」

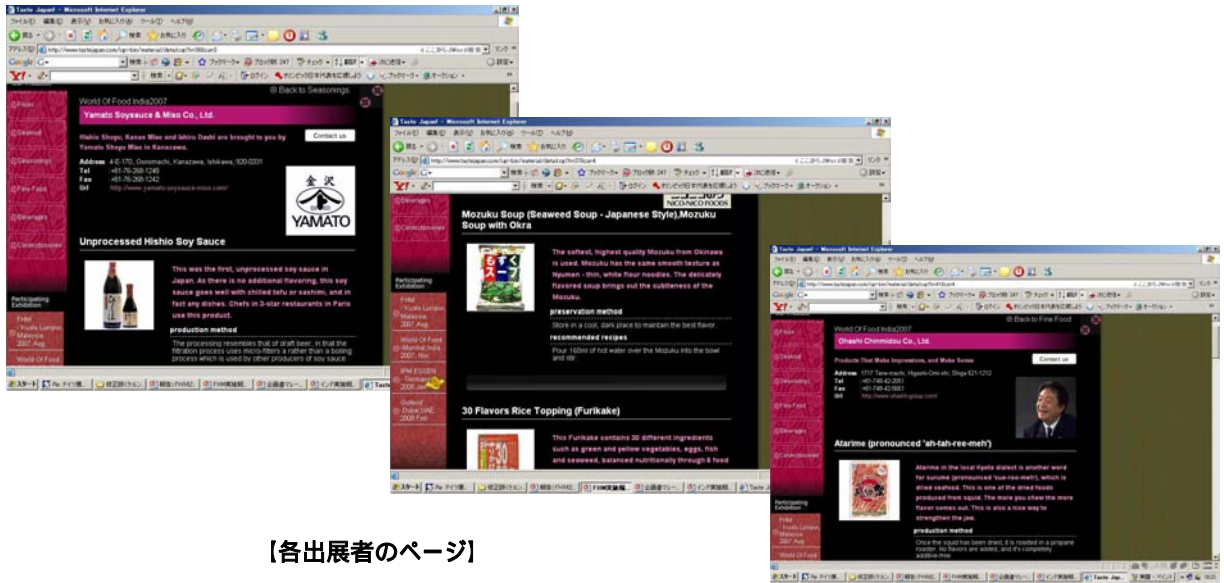
World of Food India 日本パビリオンの紹介や、出展者のプロフィールや商品情報を案内する英文サイト。有望来場者に対して来場前にこのサイトへの誘導を積極的に行った。商談のための基礎情報の提供の場として、また、各出展者の会社のホームページへのポータルとしても利用できる。サイトの閲覧者がそれぞれの出展者のページから問い合わせのメールを送れるようになっている。



[Taste Japan! トップページ]



[World of Food India 2007 トップページ]



【各出展者のページ】

出展者の会社(団体)案内や出展品の紹介

会場での配布物

来場者への配布用グッズとしてピンバッジ1,000個、バッグ1,500部を用意。非常に好評であった。

【ピンバッジ】



【バッグ】



【会場配布リーフレット】



TASTE JAPAN

JAPAN PAVILION

Annappoorna – World of food India 2007
19 – 21 NOVEMBER 2007
BOMBAY EXHIBITION CENTER, MUMBAI

The Delight of Japanese Food

Japanese cuisine has attained tremendous worldwide popularity in recent years. The healthful ingredients and high standards of preparation and presentation contribute to this universal culinary appeal. Japan's culture and traditions dictate that ingredients be of highest quality, drawn richly from the bounty of both the world's oceans and fields, and be prepared so as to be a feast to both the eyes and the palate. Japanese pavilion is honored at the opportunity to introduce the diversity and wholesome goodness of Japanese food to the many attendees of Annappoorna – World of food India 2007. You are warmly invited to sample and enjoy the many tastes and pleasures of Japanese food cultures.

Health

What really sets Japanese cuisine apart is that it heavily relies on ingredients such as whole grains, fresh vegetables and fish of the highest quality, while limiting the use of cooking oil. Moreover, Japanese dishes are prepared in a simple style to retain and enhance natural flavors. Because Japanese cuisine offers a nutritionally balanced diet that is rich in vegetable oils, protein, and fiber, but is low in calories and animal fats, it has gained global recognition as a healthful, nutritious and delicious diet.

Seasons

Japan enjoys four seasons, each of which offers distinct varieties of seafood, vegetables, and fruit at the peak of their flavor, or "shun" as referred to in Japanese. Ingredients harvested and served in season are not only more palatable and satisfying, but also offer highest nutritional value. Whether it be an everyday meal or "kaiseki" cuisine, a fundamental principle of Japanese dining is to capitalize on the "food of the season". By using each season's unique harvest bounty, the delectable flavors and the enchanting changes of the seasons that distinguish Japan's cuisine can be relished and enjoyed throughout the year.

Contact:
Kinross World Express, Inc.
1st Fl., Ohtemachi Bldg. 16-1 Ohtemachi,
Chiyoda-ku, TOKYO 100-0004 JAPAN
Tel. +81 3 3293 1880
Fax +81 3 3215 8004
Email: tastejapan@jkw.com

More information on the exhibitors in the Japan Pavilion:
www.tastejapan.com

Organized by Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japanese Government. Operated by Kinross World Express Inc.



TASTE JAPAN

JAPAN PAVILION

Annappoorna – World of food India 2007
19 – 21 NOVEMBER 2007
BOMBAY EXHIBITION CENTER, MUMBAI

7	8	9
6	10	
5	11	
4	12	
3	13	
2	14	
1	15	

Exit

MAIN ENTRANCE

No.	Name of Organisation
1	UJI NO TSUYU SEIWA CO., LTD. Tel. +81 774 66 4701 Fax +81 774 86 5835 www.ujinotsuyu.co.jp
2	OZEKI CORPORATION Tel. +81 798 32 2123 Fax +81 798 34 5579 www.ozeki.co.jp
3	MIZKAN ASIA PACIFIC PTE. LTD. Tel. +65 6861 6063 Fax +65 6861 6078 www.mizkan.net
4	NICO-NICO FOODS (S) PTE. LTD. Tel. +65 6755 2178 Fax +65 6755 1275 www.niconico-food.com
5	YAMATO SOYSAUCE & MISO CO., LTD. Tel. +81 76 268 1248 Fax +81 76 268 1242 www.yamato-soysauce-miso.co.jp
6	KANERIKI RUSSIAN CO., LTD. Tel. +81 3 3844 5515 Fax +81 3 3843 5395 www.kaneriki.co.jp
7	OKI PRODUCTS CO., LTD. Tel. +81 6 6461 1987 Fax +81 6 6461 4445 www.okiproducts.co.jp
8	KOKUBU & CO., LTD. Tel. +81 3 3276 4146 Fax +81 3 3276 1199 www.kubuc.co.jp
9	BURIMYU CO., LTD. Tel. +81 969 22 5945 Fax +81 969 23 0670 www.burimy.co.jp
10	S.JISHIMITSU & CO., LTD. Tel. +81 78 861 7795 Fax +81 78 862 7795 www.shimitsu.co.jp
11	AKASHI SAKI BREWERY CO., LTD. Tel. +81 78 923 2727 Fax +81 78 923 3377 www.akashi-tai.com
12	TSUNO FOODS & RICE FINE CHEMICALS CO., LTD. Tel. +81 736 22 8000 Fax +81 736 22 8560 www.tsuno.co.jp
13	OHASHI CHIMMIDOU CO., LTD. Tel. +81 748 42 2051 Fax +81 748 42 5661 www.hakodatefoods.com
14	MMM CO., LTD. Tel. +81 3 5465 4766 Fax +81 3 5465 4067 www.mmm-akita.com
15	SUNTORY LIMITED Tel. +81 3 5579 1506 Fax +81 3 5579 1743 www.suntory.co.jp

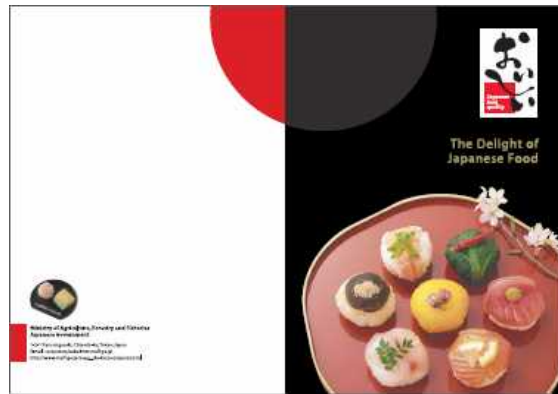
Contact:
Kinross World Express, Inc.
1st Fl., Ohtemachi Bldg. 16-1 Ohtemachi,
Chiyoda-ku, TOKYO 100-0004 JAPAN
Tel. +81 3 3293 1880
Fax +81 3 3215 8004
Email: tastejapan@jkw.com

More information on the exhibitors in the Japan Pavilion:
www.tastejapan.com

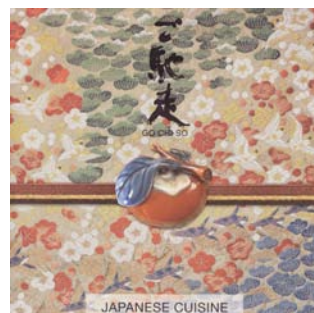
Organized by Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japanese Government. Operated by Kinross World Express Inc.

【The Delight of Japanese Foodパンフレット】

- 英語版 2,000部
- フランス語版 200部
- 簡体語 100部
- 繁体語 100部



【ご馳走 (GOCHISO) DVD】



3. 会期中の様子（写真による紹介）

