

第2章 Gulfood 2010 における日本パビリオンの運営

1. 事業全体の流れ

2009年	8月10日	出展者募集開始
	8月31日	企業リスト 380社(弊社所有の企業リスト、過去の海外展示・商談会出展企業等(「世界が認める加工食品 40選」選出企業)に対し出展案内を送付。有望出展候補者には直接電話にて勧誘を実施。
	10月16日	募集を終了、選考開始 (応募総数 17社、14社を選定)
	11月6日	出展者決定、通知
	11月25日	10:30より東京都立産業貿易センター浜松町館にて出展者セミナー(説明会)を開催
2010年	2月17~20日	会場設営(基礎部分及びブース施工)
	2月20日	出展物搬入、出展者オリエンテーション、出展者各スタンド装飾、通訳教育
	2月21日	GULFOOD 2010 第1日目
	2月22日	GULFOOD 2010 第2日目 夜 セミナーレセプション “Washoku” Night 開催 (WASHOKU- Try Japan’s Good Food 事業との共催)
	2月23日	GULFOOD 2010 第3日目
	2月24日	GULFOOD 2010 第4日目、会期終了、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書化。

■Webによる募集

近鉄エクスプレス販売ホームページにて、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。(実施箇所:東北農政局、東海農政局、九州農政局、中国四国農政局、近畿農政局)

■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。

■出展者の決定

上記出展者案について農林水産省と協議した上で、これを決定した。

(2) 出展者説明会

議事案件	日時	場所	出席者
平成 21 年度農林水産物等 海外販路創出・拡大委託事業 (海外展示・商談活動 Gulfood2010) 出展者セミナー	2009 年 11 月 25 日 10:30～16:30	東京都立産業貿易 センター 浜松館	MAFF:竹内/國兼 KSI 事務局:梅田他 計 8 名 講師:中川/高橋 KNT:篠原他 計 3 名 出展者:13 社 17 名 (欠席 1 社は委任状提 出済) ※敬称略。詳細は添付 「参加者座席表」参照
発言者	出展者説明会 議事内容		
K S I 中田	名刺交換に続いて開会の挨拶		
農林水産省 竹内室長	事業推進母体を代表して挨拶		
K S I 梅田	委託事業者を代表して挨拶		
K S I 出展者	■本事業にかかわる事務局メンバーの紹介 ■各出展者が出展予定品目も含めて紹介		
K S I 井上	■出展の概要について説明 <内容>本展示会の概要、会期中のスケジュール詳細、GULFOOD 来場者について、展示会場について、日本パビリオンについて、パビリオンの設営について、通訳やプロモーターについて、来場者誘致戦略について、イベントについて、渡航について、現地移動について。		
K S I 中田	■輸送について説明 <内容>利用する航空会社・空港、基本輸送サービス内容 (AIR・海上)、植物検疫・栽培地検査について、ハンドキャリーについて		
e-biz 中川氏	■海外見本市出展で成功する秘訣 <内容>海外見本一とは、欧米の見本一との違い、目標達成する上でのポイント、渡航前にすべきポイント、アテンドの心構え		
喜作 総料理長 高橋氏	■ドバイでの日本食事情 <内容>ドバイの日本食マーケット、現地の日本食の需要・将来性		

出展者と アドバイザー： 高橋、 中川、井上、 中田	■売り方勉強会 1) 勉強会の主旨の確認：出展者同士のコラボレーションによる相乗効果を チーム JAPANとして考えていく。 2) 出展者とアドバイザーとの質疑応答
KNT 篠原	■渡航についてご紹介

(3) 出展品について

飲料(ノンアルコール)、加工品、ハラル食品、魚貝類、冷凍・冷蔵食品、調味料、菓子、農産物など様々な商品構成となり、日本パビリオンとしてバラエティに富んだ出展品を提供できた。

飲料	りんご・みかんジュース、りんご・ブルーベリー酢
農産物	精米、メロン、みかん、デコポン、伊予柑、キカン、いちご、キウイフルーツ、りんご、黒にんにく、生わさび、
魚介類	まぐろ、うに、するめいか、ぶり、ほたて、しらす、干物 ちりめん
菓子類	和菓子、米菓
肉類	和牛
調味料	食用油（ヘルシーリセッタ）、わさびドレッシング、生姜焼き・照焼き・焼き鳥のタレ、本がっおパック、かつお節、万能つゆ(濃口・淡口)、すし酢、米酢、栗國の塩、栗國のにがり、おろしわさび、わさび&青汁粉、粉わさび、きざみわさび、無添加味噌、フリーズドライブロック味噌、粉末味噌、減塩味噌パウダー、わさび&寿司ソース
加工食品	十六穀米、米麺、キヌアパフ、あんぼ柿、乾燥野菜(トマト・インゲン・たまねぎ・カボチャ・アスパラガス)、野菜ペースト(カボチャ・青大豆)、いちごパウダー、乾燥いちご、フリーズドライ(ゆず・みつば・大根おろし)、即席みそ汁、サラダ

(4) 出展品の物流

(出展物の輸送は、本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。今後期待される販路拡大に伴う物量の増加にあたり、商材によ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(気温の高いドバイにおいては室温程度に冷やす必要があるもの)
- ◆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国際空港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キャセイパシフィック航空便とした。出展品は全量着荷状態もよく、食味が変わることも無かった。

現地の輸入規制

展示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、宗教上の規制を受けるもの(アルコール類など)を除けば緩やかであるため、通常の検疫書類や衛生証明書の添付などで簡便に通関までの手続を行うことが可能であった。

(5) 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。来場者をブース内に誘導し、隣接するブースへの移動も容易にさせる為、出展者間の仕切りを無くしたウォークスルー形式を採用。

◆日本パビリオンのコンセプト

・ 昨年(2019年)の場所(THE PAVILION)からHALL3にパビリオン位置が変更されたことにより、確保位置の地形及び場所の特性を考え、従来のクローズド・スタイルからオープン・スタイル(ウォークスルー・スタイル)にコンセプト変更をした。

- ・ ウォークスルー・スタイルにすることにより真の潜在顧客を出展ブース内に引き込み易いようにした。
- ・ 商談専用スペースを日本パビリオン内に設置し、出展ブースに近い場所ですぐに商談マッチングができるデザインとした。

<日本パビリオン概要>



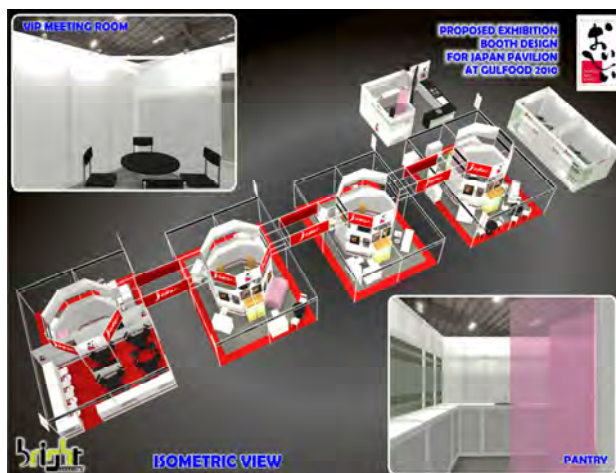
形式： ウォークスルー形式

面積： 221 平方メートル

出展者数：14 社

会場内位置：Hal13

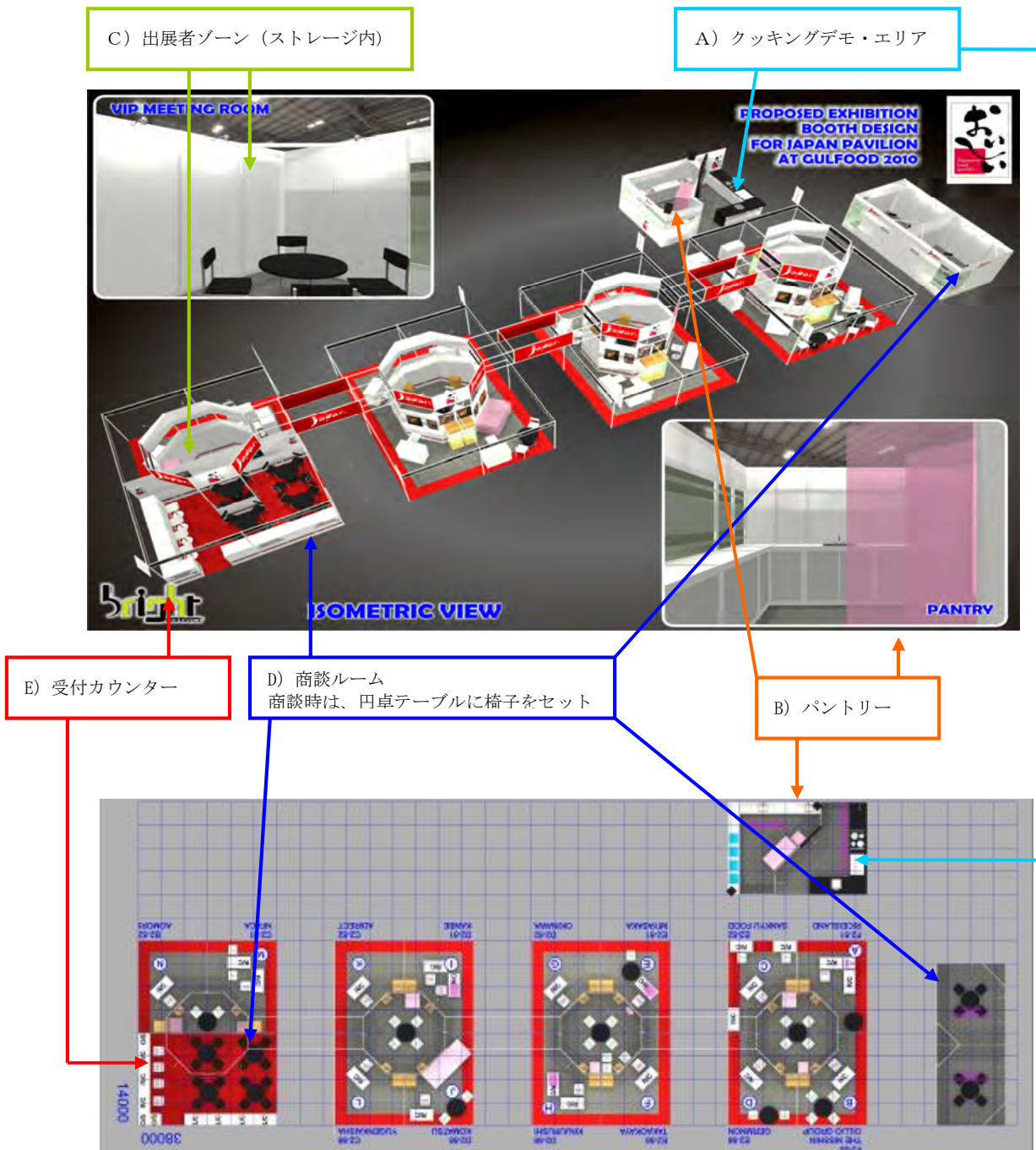
パビリオン番号：B2-52. 56, C2-51. 52. 56, D2-51. 52. 55. 56, E2-48. 51. 52. 55. 56, F2-51. 54. 55. 56



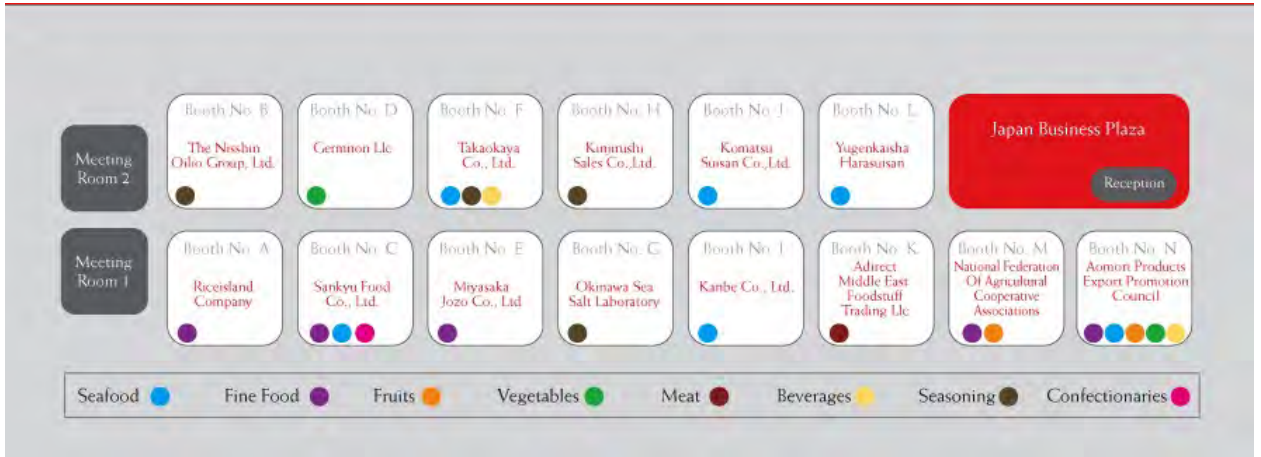
<レイアウト図>

<出展者ゾーンレイアウト（1ブロック）>

- 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) パントリー（出展者が試食用の調理を行う共有スペース）
 - C) 出展者ゾーン
 - ・ 1つの島（48㎡）を4出展者用に分割
 - ・ 1出展者あたり約10㎡+αを確保
 - ・ 共有保管スペースとして中央に八角形のストレージを用意、各自の商材や荷物を保管。
 - ・ 各ブースの基本装備：受付台×1、高椅子×1、ガラスショーケース×1、コンセント×1
 - D) 商談ルーム
 - E) 受付カウンター



<出展者のスタンド位置>



<施工>

2月17日(金)より資材の搬入と施工を開始、施工期間4日間をかけ、開催前日20日に完成。冷蔵庫と冷凍庫は事前に搬入し、20日正午の出展品搬入と合わせて使用できるような受け入れ態勢をとった。なお、出展者の各スタンドの装飾は、20日午後より開始、同日中に終了した。



<各出展者スタンド>



ライスアイランド



日清オイリオグループ



三久食品



ジェムノン



宮坂醸造



高岡屋



沖縄海塩研究所



金印物産



神戸



小松水産



アディレクト



原水産



全国農業協同組合連合会



青森県農林水産物輸出促進協議会