

## -1. 広報支援活動(オープニングイベント)

### 1. 実施概要

#### 初日の開催時間にあわせて現地メディア向けのオープニングイベントを開催。

出展者様の販路創出・拡大の広報支援として、メディア向けのオープニングイベント(試食会)を開催。レセプションには香港のメディア関係者を招き、輸出拡大に向けて積極的に取り組むジャパンパビリオンの出展模様、ならびに日本水産物への理解を深め、メディアの露出(記事化)を図った。

結果として、20社以上のメディアが参加し、大盛況をおさめた。また、イベント終了後および翌日以降、農林水産省ならびに出展者への取材依頼があり、現地PR会社とともにメディア対応にあたった。

日 時	2010年9月7日(火曜日/会期初日) PM12:00 ~ PM13:30		
場 所	ジャパンパビリオン共有スペース内		
参 加 者	来賓	・谷祖琳 (Joo Koo) :女優、フードコメンテーター ・在香港日本国総領事館 岩崎 徹 領事	
	招待者	・メディア関係者(20~25社)	
	出展者	各社担当者1名	
	関係者	・農林水産省(2名) ・大昌貿易 ・共同PR	

#### <ゲストプロフィール> 谷祖琳(ジョー・コク、Jo Koo)

1977年生まれ。香港出身。叔父が映画監督のヴィンセント・コク(谷徳昭)。大学在学中にサム・リー(李燦森)を発掘したフルーツ・チャン(陳果)監督に見出され、卒業直後に「花火降る夏」で女優デビュー。同作で第18回香港電影金像獎の新人賞にノミネートされる。香港市内の甘味店「小甜谷」のオーナーでもあり、著書に『快樂厨房』がある。現在、女優・歌手・司会者として、各方面で活躍中。



### 2. 進行プログラム

時間	プログラム
12:00 -12:15 pm	受付開始
12:15 -12:20pm	開会(MCアナウンス)
12:20 -12:30 pm	ご挨拶:農林水産省 輸出促進室 南部浩志様
12:30 - 12:35 pm	ゲスト(谷祖琳)、シェフ(渡貫卓也)、出展者(12社)の紹介
12:35 -13:00 pm	試食デモンストレーション開始(食材の紹介/ゲスト&シェフ&MC) 試食メニュー:ふかひれ茶碗むし、海鮮豆乳鍋、巻き寿司、温野菜の海鮮サラダ
13:00 -13:05 pm	ゲスト(谷祖琳)のコメント
13:05 -13:10 pm	試食開始のアナウンス&フォトセッション
13:10 ~	試食&取材
13:20 -13:25 pm	閉会(試食&取材は引き続き可能とした)

# -1. 広報支援活動(オープニングイベント)

## 3. 開催模様

<p>提供メニュー</p>	<p>(写真左から)ふかひれ茶碗むし、巻き寿司、豆乳鍋、海鮮サラダ</p> 
<p>試食実演</p>	
<p>開催模様</p>	
<p>取材模様</p>	

## -2. 広報支援活動(試食実演)

### 1. 概況

#### 出展事務局主催及び出展者による試食・実演を共有スペースで実施。

出展物への理解を深める広報支援策として、試食・実演イベントの企画・運営にあたった。会期日程及び来場者が最も多く訪れる時間帯等のバランスをみながら、出展事務局による試食デモンストレーション及び出展者によるプレゼンテーションを実施。結果として、出展物への理解促進につながると同時に、常に盛況な雰囲気を醸成することができ、会場入口中央にブースが配置されていた点も奏功し、来場者の殆どがジャパンパビリオンに足をとめ、出展ブースを回遊する動線を作ることができ、来場・商談の促進につながった。

出展事務局 主催イベント	出展事務局企画の実演・試食イベントを実施するにあたって、各出展者より50食分の食材提供を依頼し、料理研究家の渡貫卓也氏による調理・試食デモンストレーションを行った。実施の際、メニュー(料理)の説明と共に、出展物の特長や調理方法のレクチャー等を交えたことが、出展物の汎用性の訴求にもつながり、現地需要者に好評であった。
出展者 プレゼンテーション	事前に実演希望を募った結果、12者中7者が実施予定だったが、商談状況等の事情により、結果的に5者が行った。
協力シェフの プロフィール	<p><b>渡貫卓也(わたぬき たくや)</b></p> <p>「食彩わたぬき」代表。1988年辻調理師専門学校に入学。同校日本料理研究室教授として20年間プロ料理人の育成に勤める。</p> <p>* ANA系列ホテル中国北京新世紀飯店 日本料理「雲海」で現地中国人に日本料理技術指導のほか、農林水産省委託事業マカオ国際食品展示・商談会Wine &amp; Gourmet2008にて日本料理レセプションのプロデュースを手がける。</p> <p>* 出版活動ではNHK出版「食彩浪漫」1年間連載、NHK出版「調理法別日本料理」、講談社「ワインを楽しむ基本大図鑑」、サンリー「リカーショップ」など担当する。</p> <p>* 料理講習会として、日経美味学サロン講師や国立市市民講座講師をつとめ、現在は「食彩わたぬき」にて企業向けの料理研究開発やコンサルティングを中心に、地域に密着し料理やお弁当の販売を行う。</p>



### 2. 実施スケジュール

	9/7(火)	9/8(水)	9/9(木)
12:00	<b>&lt; 出展事務局主催 &gt;</b> <b>12:00 ~ 13:30</b> <b>オープニングイベント</b> <b>(メディア向け試食イベント)</b>	<b>&lt; 出展事務局主催 &gt;</b> <b>12:00 ~ 13:00</b> <b>試食デモ</b> <b>(ふかひれ茶碗むし)</b>	<b>&lt; 出展事務局主催 &gt;</b> <b>12:00 ~ 13:00</b> <b>試食デモ</b> <b>(巻き寿司)</b>
13:00			
14:00			
15:00		14:30-15:00 福一漁業	15:00-15:30 ジェットエイト
16:00	15:30-16:00 森松水産冷凍	15:30-16:00 紀文食品	
17:00	17:00-17:30 大栄フーズ	<b>&lt; 出展事務局主催 &gt;</b> <b>17:00 ~ 18:00</b> <b>試食デモ</b> <b>(豆乳鍋、海鮮サラダ)</b>	
18:00			
19:00			

## -2. 広報支援活動(試食実演)

### 3. 出展事務局主催イベント模様

<p>9/8 12:00-13:00</p>	<p><b>【ふかひれ茶碗蒸し】</b>            ・フタバ(FUTABA CO.,LTD.) のBonito Extract Liquid Type(White)            ・中華・高橋(CHUKA TAKAHASHI CORPORATION) のRetort Shark Fin</p> 
<p>9/8 17:00-18:00</p>	<p><b>【豆乳鍋】</b>            ・神戸(KANBE CO.,LTD.) のFrozen scallop meat,            ・クニヒロ(KUNIHIRO INC.) のFrozen Oyster Meat,            ・森松水産冷凍(MORIMATSU SUISAN REITO CO, LTD.) のYellowtail Loin</p> 
<p>9/9 12:00-13:00</p>	<p><b>【海鮮サラダ】</b>            ・カネダイ(KANEDAI CO., LTD.) のLightly-Salted Fatty Bonito            ・紀文食品(KIBUN FOODS INC.) のChee-Chiku (Broiled Surimi seafood with cheese)</p> 
<p>9/9 12:00-13:00</p>	<p><b>【巻き寿司】</b>            ・あじかん(AHJIKAN CO.,LTD.) のSeafood Leg Stick,            ・大栄フーズ(DAIEI FOODS CO., LTD.) のFrozen Seasoned Flying Fish Roe,            ・福一漁業(FUKUICHI FISHERY CO.,LTD.) のSuper-Frozen Tuna,            ・ジェットエイト(JET8 CO., LTD.) のYellowtail for Sashimi,            ・マリンフーズ(THE MARINE FOODS CORPORATION) のFrozen Seasoned Salad with Sea Urchin and Scallop</p> 

## -2. 広報支援活動(試食実演)

### 4. 出展者プレゼンテーション模様

森松水産冷凍	
大栄フーズ	
福一漁業	
紀文食品	
ジェットエイト	

### -3. 広報支援活動(PR活動)

#### 1. 活動の流れ

本事業において、現地需要者等をはじめとする多くの業界関係者にジャパンパビリオン及び出展者(物)情報を周知させるためのパブリシティ(記事化)活動を行った。会期中、ジャパンパビリオンに香港メディアを誘致するべく、初日にパビリオン内にてオープニングイベントを開催。香港で活躍する女優・谷祖琳(Joo Koo)をゲストに招き、料理研究家・渡貫卓也氏による出展物を使った試食デモを行い、香港有力メディアでの記事掲載に至った。

スケジュール	2010年8月上旬	<ul style="list-style-type: none"> <li>・活動方針の決定</li> <li>・メディアリスト作成</li> </ul>
	2010年8月12日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プレスリリース配信(出展告知)</li> </ul>
	2010年8月下旬	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オープニングイベントにかかる現地調整(ゲスト招致等)</li> <li>・香港メディアに対するオープニングイベント招待状の送付</li> <li>・プレスキット等の広報ツールの作成</li> </ul>
	2010年9月7日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オープニングイベント開催</li> <li>・プレスリリース配信(出展模様レポート)</li> </ul>
	2010年9月7～9日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・会期中における取材誘致及びメディア対応</li> <li>・事後パブリシティ獲得のための写真撮影(カメラマン手配)</li> </ul>
	2010年9月～2010年12月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・掲載フォロー活動</li> </ul>



### -3. 広報支援活動(PR活動)

#### 2. メディアリスト

<u>Magazine</u>	<u>Newspaper</u>	<u>Electronic</u>
Winenow Monthly Jessica Concierge Three Weekly 中國飯店 HK Magazine Grocery Trade Magazine Hong Kong Walker Let's go Hotel Yummy Needs East Week Next Magazine Ming Pao Weekly Eat Travel Weekly Express Weekly Next Magazine Oriental Sunday TVB Weekly U food Weekend Weekly Coffee T&I Blue Sky Book The Peak Metropop Decanter國際中文版 Crave Hong Kong Asian Hotel and Catering Times GROCER & CATERER Restaurateur餐營者 WORDMOUTH (WOM Guide)	am730 Apple Daily Headline Daily Hong Kong Commercial Daily Hong Kong Economic Journal Hong Kong Economic Times Metro Daily Ming Pao Oriental Daily Sing Pao Sing Tao Daily South China Morning Post Ta Kung Pao The Standard The Sun Wen Wei Po	ATV Cable TV Hong Kong Broadband Network Hong Kong Commercial Broadcasting Metro Finance Now TV RTHK TVB Phoenix Satellite Television Shenzhen Media Group Cable TV Channel 27 ( Health & Lifestyle Broadcast )  <u>News Agency</u> Central News Agency (Hong Kong Branch) China News Service (Hong Kong Branch) EyePress News Infocast Financial Newswire Xin Hua News Agency Yomiuri Hong Kong Y.U.S.  <u>Online Media</u> On.cc Sina.com.hk Atnext.com Headline.com 21 Food & Beverage Online Asian Net Eat-japan.com B2BManufactures.com

#### 3. 主な掲載実績

Date	Media	Section	Page	Frequency	Circulation	Remarks
2010.09.08	香港商報 Hong Kong Commercial Daily	Local News	A17	Daily	318,000	Local Chinese Newspaper
	香港經濟日報 Hong Kong Economic Times	Local News	A15	Daily	93,052	Local Chinese Newspaper
	南華早報 South China Morning Post	Local News	C1	Daily	101,801	Local English Newspaper
	東方日報 Oriental Daily	Local News	A28	Daily	800,000	Local Chinese Newspaper
	太陽報 The Sun	Local News	A24	Daily	300,000	Local Chinese Newspaper
	成報 Sing Pao	Entertainment	C03	Daily	100,000	Local Chinese Newspaper
	大公報 Ta Kung Pao	Entertainment	C1	Daily	253,000	Local Chinese Newspaper
	星島日報 Sing Tao Daily	Entertainment	D2	Daily	78,164	Local Chinese Newspaper
Sept 2010	香港ウォーカー Hong Kong Walker	----	60	Monthly	30,000	Travel magazine
Oct 2010	譽源雜誌 GROCER & CATERER	----	25,38,76-77	Monthly	30,000	Food & Catering magazine

### -3. 広報支援活動(PR活動)

プレスリリース	
出展告知	繁体字
2010.08.12 配信	



即時發佈

#### 日本特色海鮮生產商參加香港「亞洲海鮮展」 展示優質日本水產業製品

**(2010年8月12日・香港訊)** 十二間生產優質海鮮食物的日本生產商九月將會蒞臨香港，展示其高品質的水產業製品。為亞洲地區的零售、商業買家、餐飲服務、食物供應商，及食家提供一個絕佳的機會，一嘗來自日本高品質及新鮮的海產食品。

被喻為亞太區最受矚目的海鮮貿易盛會 - 「亞洲海鮮展」將於本年9月7日至9日假灣仔會議展覽中心舉行。日本農林水產省(MAFF)特別籌備一個別具一格的日本展館(攤位編號“SB02”)參加這次盛會；向來自亞洲區的酒店酒樓業營運商、餐飲食品行業的業界人士展示日本的豐富新鮮海產食品及正宗日本佳餚。為隆重其事，農林水產省精挑細選，誠意邀請了十二家在日本國內享富盛名，代表日本食物文化精髓的海產類食物生產商9位參展，展示高品質日本水產類食物產品。

作為國際大都會，香港人能夠享受來自全球不同國家的美食，而日本海鮮食物永遠都是香港人最喜愛的食物之一。為擴展日本海產類食物在香港市場的發展空間，日本農林水產省務求透過在今次展覽為所有日本美食愛好者提供另一類新鮮及不同層次的的美食享受。

於展覽期內，所有入場人士將有機會品嚐不同海產類的食物，並可與參展交流洽談，參展商亦會展出多種不同食物組合，例如傳統日本美食、新派空調菜餚，以及高級食齋、打造健康、美味及富有營養價值的日本美食。

為增加香港人對日本傳統及當代日本食物文化的認識和興趣，展館內將會示範不同烹調及保存方法。例如，在沿海捕撈到的鮮魚會經小心處理，保持新鮮運送上岸，期間會保持鮮魚有足夠的空間活動，令魚肉更加結實。入場人士若透過今次展覽，可以對日本的海產食品有更深入認識，相信可以啟發所有參觀者，特別是餐飲食品業的業界人士，進一步思考及推出更多創新烹調海鮮的方法；亦為愛好日本食物均本地食客帶來嶄新的觀點，為在香港的日本海產美食烹調開下新一頁。

除了特別的日本海鮮產品會於日本館內展出外，為增添展館的熱鬧氣氛，香港知名藝人及食評家谷祖琳小姐將於展覽會開幕前(9月7日)中午12時正假日本館內舉行主持暢風試食會。另外，展覽期間亦會有特別的餐宴聚會，參展商提供最新鮮的海產食品，展示出不同季節的日本烹調方法和美食予所有傳媒朋友試食。

如欲了解更多詳情，請瀏覽官方網頁：[www.jpavilion.com](http://www.jpavilion.com)

12名參展商以提供多元化、高質量及美味海產類食物，包括有：

- **AHIKAN Co., Ltd.** - 提供高級食品材料，包括日式煎蛋捲。公司以優質服務取勝，他們更以獨創的科技，巧妙地把魚蓉(魚腩)製成“皇帝蟹蟹腳肉”。
- **Chuka Takahashi Corporation** - 從全世界不同地方入口高品質的食物，以策國公司業務。公司為日本原產市場的龐大供應商。
- **Daiei Food Co., Ltd.** - 自1980年開始為壽司及其他美食提供最可口的海鮮食物。公司積極從世界各地引入的新鮮食材再自行研創出不同美食。致力改革食物文化界。
- **Fukuichi Fishery Co., Ltd.** - 以捕魚工作創業，其後發展成零售生意。公司對食物安全提供保證，對不同運送及銷售程序的質量尤為重視。利用其獨特的冷凍技術，把新鮮捕獲的吞拿魚及松魚急凍於攝氏零下60度。
- **Futaba Co., Ltd.** - 展示最合人讚賞的傳統日本食物味道。提供獨特的食物，包括以古法封存，保留獨特味道的鰻魚(Katsuebushi)。
- **JETS Co., Ltd.** - JETS Co. 是一所物流公司，為運送日本食品提供高質量的專業船運服務。其公司將會親自製作鰻身及松魚(Bonito)之用的鰻魚(Yellowtail)。
- **Kanbe Co., Ltd.** - 主力於提供優質的海產類及海產產品。提供國際性及高級的食材。公司亦會展出罐頭產品及其他多元化的海產食物。
- **Kanedai Co., Ltd.** - 是日本東北部最大型的蟹製品生產商，亦是海產製作的專家；公司設有一套嚴格的海產製作過程，以製作高級的海產，例如秋刀魚泡蛋、急凍蟹蟹腳、去皮鰻鰻身及鰻魚紅蟹等。
- **Kibun Foods Inc.** - 日本魚卵單的市場領導者，提供多樣化的冷硬食品，特別是鰻魚製成的食物。
- **Kunihiro Inc.** - 日本最大的生蠔生產商，現時將會展出高質量的冷凍海產海鮮乾貨，特別是日式生蠔。
- **Morimatsu Suisan Reito Co. Ltd.** - 為世界各地提供有效率、能安全、保新鮮及最衛生的鰻魚(yellowtail)製成食品。
- **The Marine Foods Corporation** - 承諾以安全、有保潔及美味的方法提供各種海鮮食物。

### -3. 広報支援活動(PR活動)

プレスリリース	
出展告知	英字
2010.08.12 配信	



For Immediate Release

#### Japan to exhibit at "Asian Seafood Exposition" Hong Kong Distinctive Seafood Producers to Showcase Premium Japanese Fishery Products

(August 12, 2010, Hong Kong) – Twelve superior Japanese seafood producers will showcase their premium fishery products to trade visitors around the Asian region, providing the best opportunity for business buyers, distributors and food lovers to taste the excellent quality of the fresh seafood from Japan.

The Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF) of Japan will organize a distinctive Japanese Pavilion in the premier Asia-Pacific seafood trade event, the Asian Seafood Exposition which will be held from September 7th to 9th, 2010 at the Hong Kong Convention & Exhibition Center (Booth number "SB02") in Hong Kong. To promote the abundant fresh seafood products and authentic Japanese delicacies, twelve famous Japanese seafood manufacturers, representing the essence of Japanese food culture, have been specially invited by MAFF to showcase Japan's high-quality products to hospitality operators, food and catering practitioners in the Asian region.

As an international city, Hong Kong people enjoy great access to all types of cuisines from all over the world; and among them, Japanese seafood is always considered as a superb choice by local food lovers. To further expand the market opportunities of Japanese seafood in Hong Kong, MAFF strives to provide new tastes and different dimensions of various Japanese fishery products.

Visitors will have the opportunity to taste various seafood products and to have business meetings with Japanese exhibitors. Exhibitors will exhibit different combinations of food, such as traditional cuisine, fusion, and high-end to highlight the healthy, delicious and nutritious features of authentic Japanese food.

To cultivate the understanding on the development of tradition and modern Japanese food culture, different cooking and preserving methods will be demonstrated in the Japan Pavilion. For instance, coastal catch is transported to the port alive, allowing more exercise for the fish inside, so that the meat will be firmer. With such insightful and unique practices, the exhibition can definitely inspire all visitors, especially for the catering and food production industries, with innovative seafood processing methods. It is also believed that the show will create a new perspective on Japanese seafood for local food lovers, as well as to create a new chapter of Japanese seafood dining in Hong Kong.

Besides the special seafood products exhibit in the Japan Pavilion, a Press Tasting Reception will be hosted by famous actress and food commentator, Ms. Joo Koo on September 7<sup>th</sup>, the first day of the event at 12.00pm at the Japan Pavilion's common space, as well as a special dining gathering using fresh seafood products provided by the exhibitors to demonstrate the seasonal recipes and authentic Japanese delicacies will be organized during the show period for visiting media.

For more details, please visit the official website: [www.jpavilion.com](http://www.jpavilion.com)

The 12 exhibitors featuring a diverse selection of high quality and delicious seafood, include:

- AHIKAN Co., Ltd. – Offering high-quality products, such as Japanese Egg Omelet, and services that satisfy their customers. Their "King Crab's leg meat" made of fish cake is perfectly replicable using original technology.
- Chuka Takahashi Corporation – Strengthening business by importing high quality food materials from all over the world. The company has the biggest share in the shark's fin market in Japan.
- Daiei Food Co., Ltd. – The company has been providing delicious seafood for sushi and delicacies since 1980, and created an original food culture of delicious dishes using fresh ingredients gathered from all over the world. It will continue revolutionizing food cultures worldwide.
- Fukuichi Fishery Co., Ltd. – They started out as a fishing company and further expanded into retail business. They guarantee food safety, placing importance on quality in the various stages of distribution and sales. Natural frozen tuna and bonito, utilizes its special freezing technique to keep the fish at minus 60 degrees Celsius.
- Futaba Co., Ltd. – Demonstrating the wonderful tastes and flavors of traditional Japanese food. They offer unique products, such as Katsubanzai (dried bonito) that seal in the savory flavor.
- JETS Co., Ltd. – JETS is a logistic trade firm which has expertise in shipping high quality Japanese food products overseas. The company will exhibit Yellowtail for sashimi, Bonito, etc.
- Kanbe Co., Ltd. – They focus on customer satisfaction, and specialize in marine and livestock products. It offers international and high quality materials. The company exhibits scallop products and other various seafood processed products.
- Kasedai Co., Ltd. – The largest crab processing company in northeast Japan. It majors in sea food processing and has a stringent processing procedure, to produce top quality seafood such as sunny pickle, frozen snow crab leg meat, peeled sashimi shrimp, and deep sea red crab.
- Kihon Foods Inc. – Market leader of Surimi (fish cake) based products in Japan. They operate a diverse array of businesses centered on chilled food products, principally surimi-based products.
- Kumihara Inc. – Japan's largest oyster producer will be presenting high-quality frozen and dried seafood products, especially Japanese seafood oysters.
- Morimatsu Soisan Reito Co. Ltd. – Offering efficient, safe, fresh, hygienically produced yellowtail to all over the world.
- The Marine Foods Corporation – Providing various processed seafood products based on its commitment to safety, security, and great taste.

### -3. 広報支援活動(PR活動)

プレスリリース	
会期中	繁体字
2010.09.07 配信	



**新聞稿**  
【即時發佈】

**亞洲海鮮展 - 日本館隆重揭幕  
展示多元化優質日本海產美食**

**【2010年9月7日，香港訊】** 享譽亞太區的海鮮貿易盛會 - 亞洲海鮮展，今日起一連三日(7日至9日)於香港會議展覽中心總舉行。與此同時，由日本農林水產省(MAFF)統籌的「日本館」(攤位編號“580Z”)，今日中午亦在 SG&F 展覽廳隆重揭幕。

日本農林水產省全力支持，邀請十二家在日本國內享高聲名的海產類食物生產商來港參加展覽，展示優質正宗日本海產佳餚。

日本農林水產省出口促進室南部浩志先生於開幕典禮致詞時熱切歡迎所有到場的業界嘉賓及合作夥伴，以及感謝全力支持今次活動的十二家日本參展商(見附表)。南部先生表示，有信心於亞洲海鮮展期間，所有日本館來賓都可以體驗到正宗日本海產佳餚的真正價值。

南部先生補充，「香港乃日本全球第一位貿易合作夥伴，去年農林水產貨品的出口總額達約 990 億日元，其中海鮮產品出口的總值高達約 500 億日元，佔逾半出口總額。今年上半年的出口額比去年同期增加了 3 成。香港作為經濟快速增長的中國以及東南亞諸國的「亞洲發展中心樞紐」，繼續保持其重要的市場策略地位。」

此外，香港著名藝人及食評家各組琳小姐聯同知名日本廚師渡根卓也先生今天於日本館主持了一個別具心裁的傳媒試食會，向在場傳媒記者展示多元化不同的日本傳統食餚。存在場傳媒朋友及來賓都把握這個難得的機會，一嚐買家們的新鮮日本海產佳餚。

在為期三天的展覽中，日本十二家頂尖海產供應商將會向餐飲及食物的買家、分銷商及香港飲食業界人士展示優質的日本海產美食，烹調的新趨勢，以及介紹日本最新的冷凍及保存食品方式。透過他們對海產食材的深厚認識及獨到的專業眼光，必定能增加香港人對日本傳統及當代日本食物文化有更新、更深的認識和興趣。

如欲了解更多詳情，請瀏覽官方網頁：[www.jpavilion.com](http://www.jpavilion.com)



**參展商表:**

	從日本產出新鮮材料，包括日式煎魚類，公司正深受全球好評。我們就以最新科技，精心研究出多款新產品「淨淨型煎魚」。
	從全球採集不同地方入口食品到貨品，以最新型之電腦，公司從日本製成多種不同款式的產品。
	自 1988 年開始經營汽水及其他飲品銷售與工廠的業務，公司發展在世界各地入口的業務自時自時研製出不同食品，務求配合物式及口味。
	以日本土產海產，具備優良品質及衛生，公司對海產食品提供保證，對不同地區及不同客戶的貨品及包裝，利用其獨特的冷凍技術，把新鮮海產的營養及風味在冷凍過程中保留下來。
	本公司生產多種日本海產食品，包括海味類及肉類，包括以古法以白、保潔淨的味道的鮭魚(Kanmuri)。
	ATA 是一個食品公司，為運出日本海產食品而對海產食品進行保證，並以其獨特的冷凍技術，務求配合物式及口味。
	日本海產食品供應商及海產食品，包括海味類及肉類，公司正深受全球好評。我們就以最新科技，精心研究出多款新產品「淨淨型煎魚」。
	日本海產食品供應商及海產食品，包括海味類及肉類，公司正深受全球好評。我們就以最新科技，精心研究出多款新產品「淨淨型煎魚」。
	日本海產食品供應商及海產食品，包括海味類及肉類，公司正深受全球好評。我們就以最新科技，精心研究出多款新產品「淨淨型煎魚」。
	日本海產食品供應商及海產食品，包括海味類及肉類，公司正深受全球好評。我們就以最新科技，精心研究出多款新產品「淨淨型煎魚」。
	日本海產食品供應商及海產食品，包括海味類及肉類，公司正深受全球好評。我們就以最新科技，精心研究出多款新產品「淨淨型煎魚」。
	日本海產食品供應商及海產食品，包括海味類及肉類，公司正深受全球好評。我們就以最新科技，精心研究出多款新產品「淨淨型煎魚」。

## -3. 広報支援活動(PR活動)

プレスリリース

会期中

英字

2010.09.07 配信

### Press Release

September 7<sup>th</sup>, 2010

#### Japan Pavilion Kicks Off at The Asian Seafood Exposition Showcasing Premium and Diversified Japanese Fishery Products

(September 7<sup>th</sup>, 2010, Hong Kong) The Japan Pavilion (Booth number "S802") will have its grand opening in conjunction with the opening of The Asian Seafood Exposition today at the Hong Kong Convention & Exhibition Center.

The Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF) of Japan is supporting twelve Japanese seafood manufacturers to showcase their premium fishery products.

Speaking at the opening ceremony, Mr. Koji NAMBU, Assistant Director of Exporting Promotion Office, International Affairs Department, Minister's Secretariat of Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF) warmly welcomed all the trade visitors and business partners; as well as acknowledged the 12 premium seafood manufacturers for their support of the Japan Pavilion. Mr. NAMBU is confident that in the Japan Pavilion, all visitors will experience and realize the true high-quality Japanese seafood products.

According to MAFF, Hong Kong is ranked as Japan's no. 1 trading partner in the world, with exports of about ¥99 billion last year. Among all the export items, seafood products account for about ¥30 billion, which is half of the total exports. During the first half of this year, exports have increased by 30%. As the "Asia Developing Hub" of fast-growing China and among all South East Asia countries, Hong Kong is definitely retaining its important leading role.

In addition, famous actress and food commentator Ms. Joo KOO, together with renowned Japanese chef, Takuya Watanuki, held a Press Tasting Reception for the seafood products demonstration. Different combination of Japanese seafood and cuisines were displayed to illustrate the diversity of Japanese seafood. All media and guests have been exploiting valuable opportunity to try out the fresh and high-quality Japanese seafood.

Throughout the 3-day show, all twelve Japanese seafood producers will present their premium seafood products to all business buyers, distributors, food and catering practitioners. With their insightful food processing procedures as well as their innovative preservation methods, all visitors can experience a brand new taste and gain an inspiring perspective on Japanese seafood. It will definitely create a new chapter and bring infinite possibilities to Japanese seafood market in Hong Kong.

For more details, please visit the official website: [www.jp-pavilion.com](http://www.jp-pavilion.com)




#### Exhibitors:



**JIURAN CO., LTD.**

Offering high-quality products, such as Japanese Egg Omelet, and service the widely their customers. Their "King Crab's leg meat" made of fish cake is perfectly replicated using original technology.



**CHIBA TAKASHIHO CORPORATION**

Strengthening business by importing high quality food materials from all over the world. The company has the biggest store in the short's by market in Japan.




**SAKI FOODS CO., LTD.**

The company has been providing optimum method for health and delicious since 1989, and earned an original food culture of alluring flavor using fresh ingredients gathered from all over the world. It will continue re-inventing food culture worldwide.



**FUKUSHI FISHERY CO., LTD.**

They started out as a fishing company and further expanded into retail business. They guarantee food safety, placing importance on quality at the various stages of distribution and sales. Harvest from sea and bounties, utilize by special freezing technique to keep the fish at minus 40 degrees Celsius.



**FUTABA CO., LTD.**

Demonstrating the wonderful status and flavors of traditional Japanese food and snacks. They sell unique products, such as Katsunashi (Shishito broiled fish) and in the secret theme.




**A PE CO., LTD.**

APE is a logistic trade firm which has expertise in shipping high quality Japanese food products overseas. The company will exhibit "Nishinari" (be sashimi, Doria, etc.)



**KAME CO., LTD.**

They focus on customer satisfaction, and specialize in marine and livestock products. It offers economical and high quality products. The company exhibits various products and other various seafood processed products.



**BANZAI CO., LTD.**

The largest scale processing company in northern Japan. It engages in sea food processing and has a sashimi processing production. Its product top quality sashimi built to every grade, frozen sashimi, sashimi bag, sashimi, sashimi, and sashimi and sashimi.



**NISIN FOODS INC.**

Market leader of Surimi (fish cake) based products in Japan. They operate a diverse line of businesses centered on chilled food products, particularly surimi-based products.




**KUSHIRO INC.**

Japan's largest styrofoam producer will be presenting high-quality frozen and dried seafood products, especially Japanese traditional surimi.



**HONMATSU SUKIAN KEITO CO., LTD.**

Offering salmon, sash, fish, high-quality products (yellowtail, sea bream). Different parts of yellowtail, from fillet, skin or yellowtail head will be shown.



**THE BARRIE FOOD CORPORATION**

Providing various processed seafood products based on the commitment to safety, security, and great taste. It provides a wide range of Japanese seafood.

A15 採訪手記 香港經濟日報

## 海鮮佔逾半 連續3年勝美國 入口東瀛水產 港冠全球

**縱使日圓強·日本貨貴得要命·但港人為追求高品質·已經連續3年壓倒美國·成為日本農林水產最大出口地·其中海鮮佔了出口總額超過一半·小小的香港卻成為世界第一市場·吸引日本的廠商紛紛舉手來港招生意。**

**教師奶煮帶子 變搶手貨**

在香港市場如此成功·乃是靠本地薑向師奶入手·教他們用靚貨煮好菜·本地食品集團大昌行表示·10年前已從日本引入帶子·一直不受歡迎·直至他們在超市開檔·教客人牛油香煎帶子·才令帶子成為三文魚以外·最受歡迎的食品·他們現在每年入口100噸帶子。

好靚齊齊用·12間日本廠商來港參與正於灣仔會展舉行的亞洲海鮮展·刺身·壽司·魚湯樣樣出齊·還有合港人口味的食譜提供·令遊人眼睛和肚皮都得到滿足·難怪整個日本館熙來攘往。

**日廠商來港 冀攻中產市場**

「我們的產品勝在健康又安全。」負責的日本政府農林水產省出口促進室南部浩志向老杜表示·日本本土經濟下滑·不由得轉向外銷。

全球對日本的飲食文化正上升·而在本地農產品供應缺乏的香港更見顯著增長·不少日商都希望前來正在會展舉行的亞洲海鮮展招商·礙於資金有限·只能壓運12間「有誠意做出口」的廠商來港·希望日貨在中產市場上更普及。

根據日本農林水產省的數字·經濟好轉令日本的農·林及水產物出口量上升·今年首半年的出口額達600億日圓·較去年同期上升30%·最深得港人所愛的農林水產品·首位是珍珠·其次就是奶粉·鱈魚和乾貝·  
*杜正之*

**日本出口香港農林水產金額**

年份	金額(億日圓)
2007	1,047
2008	1,053
2009	9,91
2010上半年	600

港人愛吃日本食品·不少日本廠商均希望來港招生意。(區可名攝)




2010.09.08 新聞

媒体名	<b>香港經濟日報</b> <Hong Kong Economic Times >
媒体概要	香港を代表する経済紙のひとつ。 <a href="http://www.hketgroup.com">http://www.hketgroup.com</a>
記事内容	<p><b>水産物は50%以上のシェア、3年連続アメリカを上回る。日本からの水産物の輸入は香港トップ</b></p> <p>円高で日本の食品の価格は高くなるなか、3年連続でアメリカを追い越し、香港が日本の農林水産物の最大の輸出先となっており、とりわけ水産物は輸出総額の半分以上を占めている。</p> <p>・料理法を広めることでホタテが人気商品に</p> <p>日本水産物が日本で成功した鍵となるのは高品質の食材を使用した料理(使い方)を教え込むことだ。ホタテはこうした手法により、サーモンを凌ぐ人気商品の仲間入りを果たした。ASE2010に出展したジャパンパビリオンが人気を呼んだ理由も、12社の日本水産企業が、刺身・寿司・鮮魚汁など多様な製品を揃え、さらに香港人の口に合うレシピの紹介も行った点にある。</p> <p>・中流階級市場を狙って日本企業が香港に登場(出展)</p> <p>日本農林水産省・輸出促進室の南部浩志氏は「安全・健康が日本産水産物の最大のセールスポイントのひとつ」と語り、海外向けの輸出戦略に取り組む背景を説明した。現地における農林水産品の供給が不足がちな香港では、日本の食文化の普及に伴い、ますます日本食材に対する需要が高まっている。今回のASE2010に出展する意欲がある日本メーカーは少なくないが、その中から12社が厳選され、ジャパンパビリオンとして出展し、中国市場における更なる普及を目指す。</p>

## -4. 広報支援活動(掲載実績)

# 海鮮展引大批買家試食

【商報專訊】記者趙婉嫻報道：「亞洲海鮮展」昨日開鑼！日本海產今年再成全場焦點。日本農林水產省特意率領12家著名海產食品商專程赴港參展，吸引大批買家爭相試食。

## 一連3日料吸8千買家

一連三日的「亞洲海鮮展」昨日假會展舉行，場內匯聚逾50個來自世界各地的參展商。不少展商即場煮製自家產品，冀讓買家可以即席品嚐，成功吸引大批買家率先入場試食，主辦單位預期活動有望吸引逾8千名買家進場。

日本今年再成全場最大展區，分別展出長腳蟹、海膽、吞拿魚及明太子等海產，吸引大批買家爭相試食。日本農林水產省出口促進室南部浩志表示，去年日本農林水產貨品出口總額高達990億日圓，當中海鮮產品佔逾半出口總額，錄得約500億日圓，單是今年首6個月，其出口額已比去年同期急升三成。

參展商之一日健食品公司今年推出盒裝調味魚露，將新鮮鯷魚濃縮成汁，適合作湯底或烹調鍋物。董事周星模表示，公司目前在港未有零售點，計

劃先將產品打入本港餐飲界，繼而打入大型超市作零售，鞏固好本港市場發展。

## 日魚翅商擬進軍港超市

中華高橋株式會社是日本魚翅市場的最大供應商，該社執行役員管理本部副本部長笠原宗彥表示，公司開發了真空裝紅燒魚翅及即食咖喱魚翅，早前將產品帶到上海展示兩次，整體反應熱烈，顯示國民對日本魚翅的興趣。惟因目前入口關稅過高，嚴重推高零售價格，因此公司打算先進軍本港超市，將來再進攻中國大陸市場。



亞洲海鮮展昨日開鑼，不少參展商現場烹製產品提供免費試食服務，吸引不少業內人士爭相品嚐。  
趙婉嫻攝

**HKCD 香港商報**  
www.hkcd.com.hk

2010.09.08

新聞

媒体名	香港商報 <Hong Kong Commercial Daily>
媒体概要	經濟・ビジネスに直結した情報を中心とした情報を発信する香港を代表する日刊紙。発行部数は香港～広東省中心に毎日40万部程度だが、新聞と連動した「香港商報Webサイト＝香港商法HKCD窓網」は、ここ数年拡大傾向にあり、1日アクセス数平均約100万件、クリック数平均約200万件を誇り、特に香港～華南地域においては経済新聞サイトとして認知されている。 <a href="http://www.hkcd.com.hk/">http://www.hkcd.com.hk/</a>
記事内容	<p><b>シーフードショーに大勢のバイヤーが試食</b></p> <p>昨日ASE2010が開催され、日本海産物が会場で大きな注目を集めた。日本農林水産省が日本の有名な水産企業12社を率い、香港に出展し、大勢のバイヤーが試食に駆けつけた。</p> <p><b>・3日間で8千のバイヤーが来場</b></p> <p>ASE2010は3日連日で会議展覧センターにて開催され、世界各国から出展者が集まった。そのなかで日本(ジャパンパビリオン)は、会場最大の展示エリアを占め、様々な水産物を出展して大勢のバイヤーがブースに試食に駆けつけた。日本農林水産省・輸出促進室の南部浩志氏は「昨年の日本農林水産物の輸出額は990億円に達して、そのうちの約半分の500億円は水産物で占められた。今年の前半だけで昨年同期より3割増となった」と説明した。</p> <p><b>・日本ふかひれメーカー、香港スーパー進出を目指す</b></p> <p>株式会社中華・高橋は、日本のふかひれ市場で最大のサプライヤーである。同社の執行役員管理本部副本部長の笠原宗彦氏は、「同社が開発した“レトルトふかひれ”及び“ふかひれカレー”を上海の展示会に出展した際、好評を博したが、関税が高いため、小売値を高くせざるを得なかったという原因で、今後、香港におけるスーパー進出を目指し、その後から大陸市場を狙いたい」と語った。</p>

-4. 広報支援活動(掲載実績)



South China Morning Post 2010.09.08 新聞

<p>媒体名</p>	<p><b>南華早報</b> &lt;South China Morning Post&gt;</p>
<p>媒体概要</p>	<p>香港がイギリス領であった1903年に創刊された伝統ある日刊英字新聞。香港返還後も引き続き多くの英語話者を抱えている香港で固定的な読者を持ち、2006年現在の発行部数は約10万4,000部である。 <a href="http://www.scmp.com/">http://www.scmp.com/</a></p>
<p>記事内容</p>	<p><b>新しいシーフード商品の超低温冷凍マグロ</b>          寿司や刺身が好きな人が多い香港では地元の新鮮な海鮮料理は愛されていますが、最も鮮度を保った超冷凍マグロは香港では未だ流通していません。鮮魚のマグロよりも新鮮な超冷凍マグロは、もし供給業者が香港での十分な需要を見込めれば、香港のレストランなどでは取り扱われるところが増えてくるはずだ。          福一漁業のマネージング・ディレクターの近藤氏は、「我々の商品が適正のマイナス40度で冷凍保管できるか確認する必要があります。」と言っています。「香港の都心にある冷凍保管施設のほとんどはマイナス20度までのものしかありません。」と、今回初開催のアジアシーフードショーの会場でコメントしました。「ひとつの方法としては、我々自社の冷凍保管庫を香港に作ってしまうことです。または、マイナス20度の冷凍保管庫をマイナス40度に改造することもできると考えています。」</p>

-4. 広報支援活動(掲載実績)

## 日本真空包裝魚翅 殺入香港

【本報訊】首次在港舉行的亞洲海鮮展一連三日假灣仔會議展覽中心舉行，逾一百個來自二十個國家或地區的參展商參與，有展商以全新方法包裝及保存海產食品，期望透過展覽助旗下海產殺入香港。展覽只開放給業內人士入場參觀。

**可保存兩年**

日本參展商中華高橋集團生產的魚翅以真空包裝作招徠，負責人笠原宗彥稱，真空包裝後的魚翅可保存兩年，「內地沒有真空包裝的鮑魚，相信會有市場。」

一盒兩塊真空包裝魚翅連湯的批發價約一千五百元左右。展商同時推出紅燒碎翅和咖喱碎翅，供快速翻熱後「撈飯」，適合港人速食文化，批發價約五十元一盒。負責人表示，希望找到香港代理商，將來在超市發售。

來自澳洲墨爾本的參展商義友海鮮專門出口鮑魚，為保存新鮮及質素，公司自創了一套速凍技術，主要是在溫度、濕度和水分三方面同下工夫。經處理後的急凍鮑魚色澤濕潤，外觀較新鮮。



■笠原宗彥展示手中的真空包裝魚翅、紅燒碎翅和咖喱碎翅，期望將來在港出售。

東方日報



●上圖：澳洲參展商以獨家速凍方法急凍鮑魚，更有效保存鮑魚的新鮮。左圖：笠原宗彥展示手中的真空包裝魚翅。

## 真空魚翅殺入海鮮展

【本報訊】一連三日的亞洲海鮮展昨日起首次在港舉行，來自二十個國家或地區的逾百個參展商參與，有展商以全新方法包裝及保存海產食品，期望透過展覽助旗下海產殺入香港市場。展覽只開放給業內人士入場參觀。

日本參展商中華高橋集團生產的魚翅以真空包裝作招徠，負責人笠原宗彥稱，真空包裝後的魚翅可保存兩年，「內地沒有真空包裝的魚翅，相信會有市場。」一盒兩塊真空包裝魚翅連湯的批發價約一千五百元。

展商同時推出紅燒碎翅和咖喱碎翅，供快速翻熱後「撈飯」，適合港人速食文化，批發價約五十元一盒。負責人希望找到香港代理商，將來在超市發售。

來自澳洲墨爾本的參展商義友海鮮專門出口鮑魚，公司董事總經理林偉斌稱，公司出產游水鮑、急凍鮑及自家生產的罐頭鮑，「今次參展希望搵到代理商代理我哋嘅海產。」

為了保存新鮮及質素，公司自創了一套速凍技術，主要是在溫度、濕度和水分三個方面同下工夫。經處理後的急凍鮑魚色澤濕潤，外觀較新鮮，但是基於商業理由，負責人拒絕公開細節。



睇片即上  
tv.on.cc

太陽報

2010.09.08 新聞

媒体名 & 媒体概要	<b>東方日報</b> <i>Oriental Daily</i>	香港で発行される繁体字中国語の新聞。香港の中国語新聞の中では最大の発行部数を誇る。 <a href="http://orientaldaily.on.cc/">http://orientaldaily.on.cc/</a>
	<b>太陽報</b> <i>The Sun</i>	東方報業集團有限公司グループに属する香港の新聞紙。1999年創刊。 <a href="http://the-sun.on.cc/">http://the-sun.on.cc/</a>
記事内容	<b>日本製のレトルトふかひれ、シーフードショーに出展</b> 初回を迎えたASE2010にて、日本の株式会社中華・高橋は、レトルト包装を目玉として出展した。責任者である笠原宗彦氏は、「レトルトふかひれの保存期間は2年であり、中国大陸にまだレトルト加工された製品がないため、今後の市場需要が見込める」と語った。そのほか、同時に出展した「紅焼ふかひれ」や「ふかひれカレー」は、袋ごと加熱して丼を楽しむ事が簡単にできるため、香港人のファースト食文化に合致している。	

-4. 広報支援活動(掲載実績)



## 谷祖琳 否認奉子成婚

早前谷祖琳出席公開活動時透露，將與富家子Andrew放縱天瘋，她昨日出席「亞洲海鮮展」活動時，更被孕疑雲一問她可是「雙喜臨門」？她笑言否認。昨日谷祖琳前來捧場試食甜品的日本師傅渡貫卓也，又即嚐試食師傅的手藝。谷祖琳表示，喜歡吃日本食物，更有打算日後向餐家發展。

談到婚期，谷祖琳透露，正希望年底可以在香港結婚。問到Andrew如何向她求婚，她得美人歸？她透露，Andrew是幾個星期前向她求婚，由於事先聲明求婚時不可以太誇張，但事後她卻投訴求婚過程不浪漫，谷祖琳直說她太呻：「好矛盾，佢11點求婚，12點全世界都知道。」問她有否細細研過結婚，她未有確定，而伴她就會是自己的感就。

<採訪、攝影> Cat Lam



## 求婚成功 谷祖琳籌備婚禮

從華京會樂明谷祖琳，昨日獲日本著名廚師渡貫卓也(Takuro Watanabe)邀請，出席於會館舉行的亞洲海鮮展，即場試食甜品。谷祖琳表示，多年前經朋友介紹而認識名廚渡貫，由於谷祖琳希望向餐家發展，所以向渡貫拜師學藝，學做甜品及日式食品。谷祖琳說：「我在每屆半年，我都會找渡貫老師學習，有時他來香港，有時我會飛往日本找他，今次他來港示範，我亦來支持他，我們往日本細細研來溝通，學習上還有語言障礙。」谷祖琳表示，她非常喜歡日本的菜式，所以近兩年花不少時間鑽研，一些取得渡貫的出品美矣，他亦會應用到自己的甜品中。

### 嫌男友心思不足

有報道指谷祖琳與富家子Andrew訂婚，谷祖琳則言與渡貫大師訂婚今年內結婚，但一切詳情並未落實。她說：「他早上跟我說求婚，但多事還需要籌備，待兩星期後或會再公布婚期。」對於未婚夫如何求婚，谷祖琳笑言在拍拖時，經常跟他男友鬥氣，囑咐他求婚時別太浮誇，做一些令她難為情的事，最後男友在求婚時只奉上戒指求婚，谷祖琳說她並非真及不夠誠意，沒有心思。谷祖琳說：「我們女人還是風頭的，不要內部的求婚過程，但又怕沒有這個過程。」谷祖琳表示，為了雙方父母高興，會計劃在年底當家待候友，但婚禮細節仍未決定人選。



## 谷祖琳呻男友求婚唔浪漫

谷祖琳(小谷)昨到會展出席亞洲海鮮展活動，與日籍廚師渡貫卓也一同推廣日本海產。小谷透露渡貫卓也其實是她追隨兩年學藝的師傅，每半年都會和師傅見一次面，學習日本最新煮食方法運用於其開設的甜品店菜單上。

問到與圈外未婚夫Andrew的婚禮籌備進展？小谷坦言：「希望年尾擺酒，但目前咩都未籌備，因為佢同我求婚都只係個幾星期前嘅事！」(求婚過程是否很浪漫？)無浪漫事情發生過！因為我成日同佢講如果求婚唔好大庭廣眾又或者去戲院之類咁浮誇，所以得出來結果好平淡，佢只係遞隻戒指畀我叫我嫁畀佢，亦無跪地。」見小谷穿鬆身上衣，問到是否「雙喜臨門」故急於結婚，她連聲否認：「唔係！肯定唔係！呢啲無得呢！」 文、圖：康蕪



▲谷祖琳昨為師傅推廣日本海產。



2010.09.08 新聞

媒体名 & 媒体概要	<b>成報</b> <i>Sing Pao Daily News</i>	香港的代表的な一般紙。1939年創刊。毎日10万部発行。 <a href="http://www.singpao.com/">http://www.singpao.com/</a>
	<b>大公報</b> <i>Ta Kung Pao</i>	中国・香港の新聞。20世紀初頭に天津で創刊され、今も香港で発刊が続いている。中国語新聞としては史上最長の発行期間を持つ。 <a href="http://www.takungpao.com/">http://www.takungpao.com/</a>
	<b>星島日報</b> <i>Sing Tao Daily</i>	香港で中国言語で発行される大手新聞。16の海外版があり、9つの海外局によって出版され、世界中の100都市をカバーしている。 <a href="http://www.singtao.com/">http://www.singtao.com/</a>
記事内容	女優の谷祖琳(Joo Koo)がAsian Seafood Expositionの日本パビリオンを訪れ、有名シェフである渡貫卓也氏と試食デモンストレーションを開催(参加)した。	





## 来場者アンケート実施報告

### アンケート回答総数: 59名

併催の展示会Restaurant & Bar (通称: R&B)とフロアが異なったため、ASE2010会場はR&Bに比べて来場者数が少なく、アンケート回答者を多く確保することが難しかった。

#### 総括

香港市場において日本産品は高品質で安全というイメージは既に浸透している。また現地需要者における日本産食品の取り扱い状況を見ても、中国本土と比較しても非常に高く、限られた市場の中で相当量の日本産品が流通していると見受けられた。

商品の選定において、中国本土では“味が受け入れられるかどうか”が、ひとつの大きな指標となっているが、香港においては味だけでなく、“安全性”“品質”“ブランド”などの価値と価格を総合的に判断して選定を行っていることが見受けられる。中国本土と比較して価値相応の評価を行う率が高いため、従来、価格の安い中国産品との競合において、日本産品は“高品質・安全”なブランド価値で差別化を図ることで市場参入を行ってきたが、昨今では、日本産品の流通が増加したことで、日本産品同士の競合が加速している。こうした状況では、単なる“安全・高品質”の訴求だけでは弱く、商品独自の明確な付加価値の醸成が今後の課題と思われる。

香港における日本食品市場は成熟期に入っていると考えられ、従来の購買層であるハイエンドからミドル層への拡大、日本食レストランから他国系レストランといった、市場の裾野拡大のための商品開発及び事業戦略が、輸出増加のために不可欠と思われる。

#### 来場者属性

商社、ディストリビューター、小売で6割以上を占め、流通関連の現地需要者が多く見られた。特に商社の比率が高く、これは食品の大半を輸入に頼っている香港の市場性によるものと考えられる。

#### 納入先

レストランと小売で二分されている。レストラン系では日本料理と中華料理の比率が高い。日本食材に対するニーズは納入先から見ても中華レストラン、日本食レストランに絞られている。流通ではデパート、スーパーの比率が高く、日本産の高価格商品を取扱える納入先を持つ現地需要者が多い。

#### 選定のポイント

“安全性”を一番重視しているが、産地、鮮度、味、価格も同等の重視ポイントとなっている。商品価値(安全面と品質)と価格について総合的に評価を行っていると考えられる。

#### 価格意識

高品質であれば高くても購入するが7割となっており、価格優先での購入は2%と非常に低い。商品の価値に見合った価格であれば購入する傾向が高いが、逆に商品価値を十分に訴求・理解促進できなければ、価格面での折り合いがつかないという点にも通じる。

#### 日本産品の取扱状況

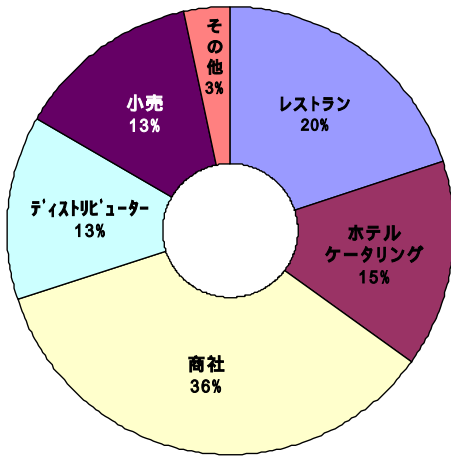
約7割の現地需要者が既に取扱っており、相当量の日本産品が流通しているため、日本産品同士における競合が発生している。

#### 日本産品に対するイメージ

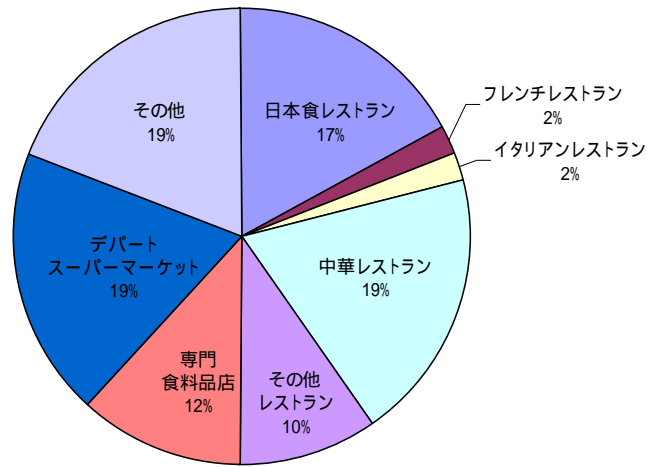
「高品質」「安全」「体に良い」が約77%と高く、日本産品の高品質イメージは既に浸透している。また取り扱いたい日本産品として、水産品・水産加工品が飛びぬけており、水産市場における“日本産”ブランドのポジションが確立していると言える。

# 来場者アンケート実施報告

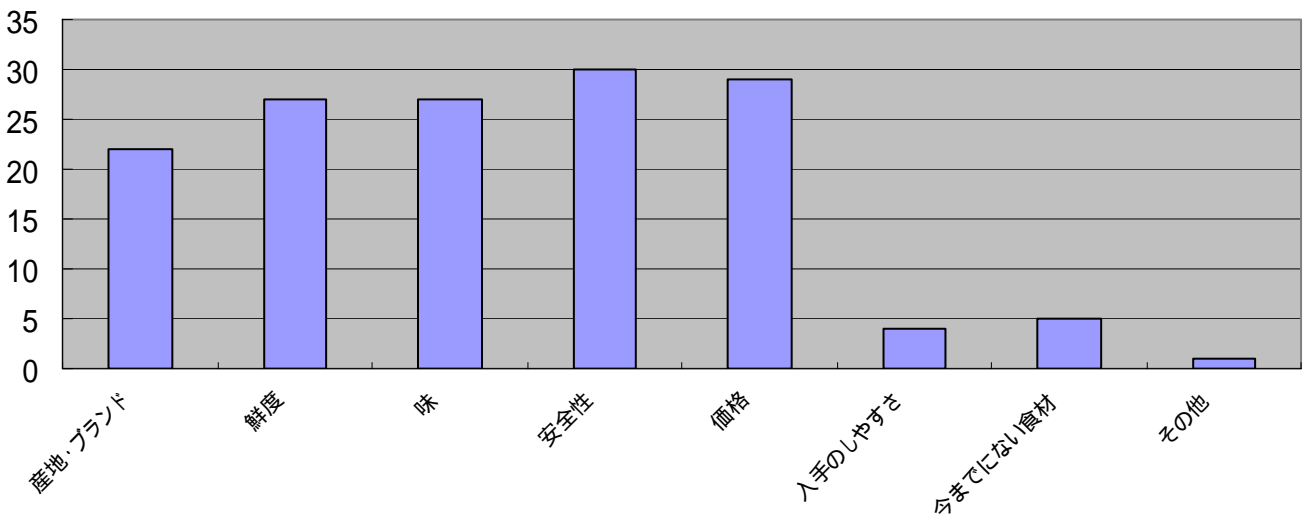
## Q. 回答者の属性(業種)



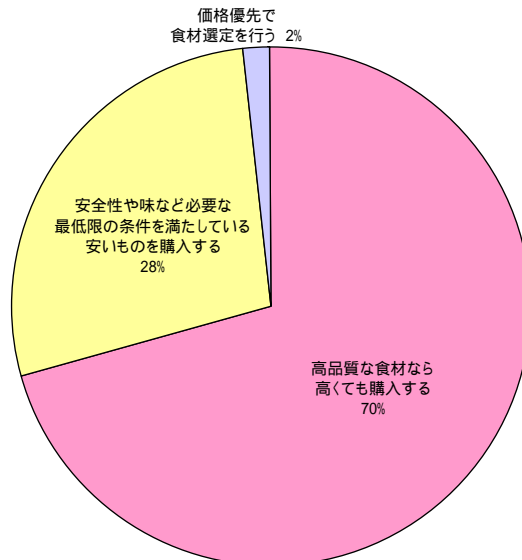
## Q. 主な納入先



## Q. 食品・飲料選定ポイント

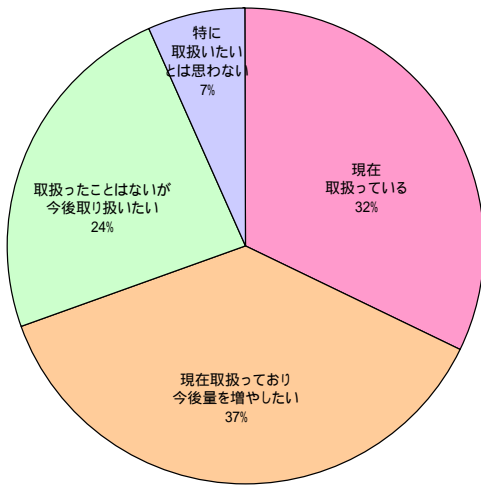


## Q. 食品・飲料選定ポイント

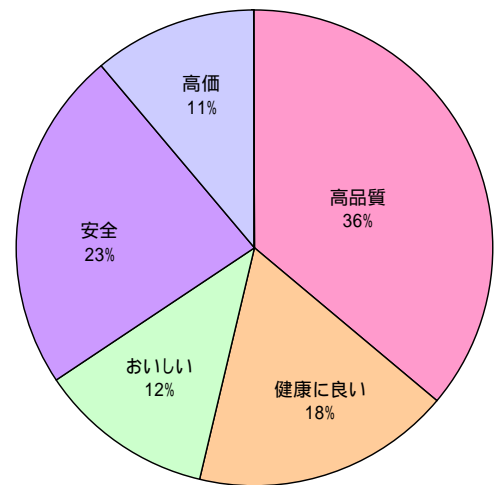


# 来場者アンケート実施報告

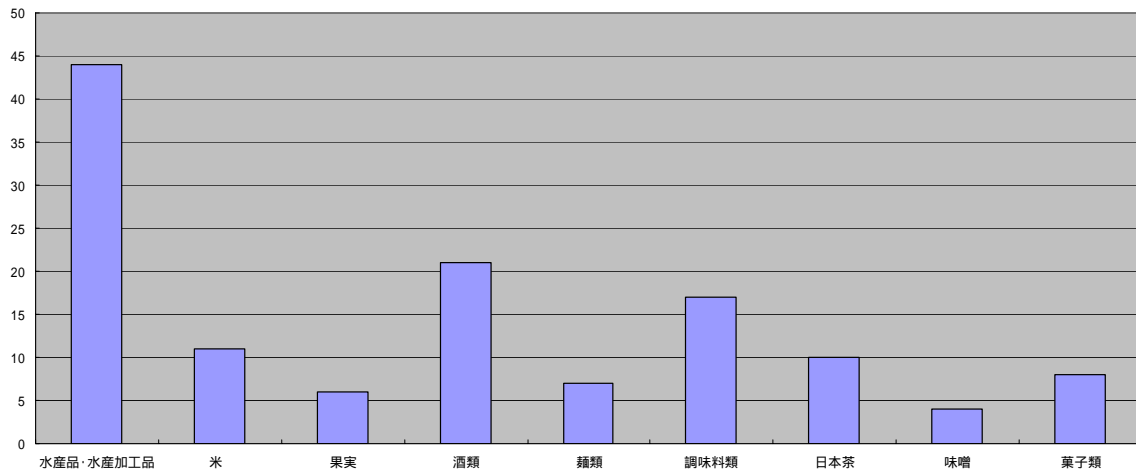
## Q. 日本食品の取扱い状況



## Q. 日本食品のイメージ



## Q. 取扱いたい日本食材



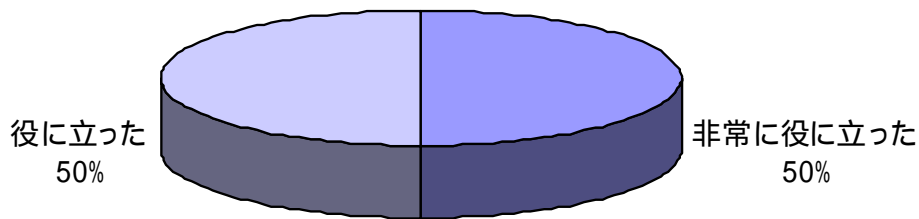
# 出展者アンケート実施報告

## 1. 展示商談活動の概況

全体	9月7日	9月8日	9月9日	3日間合計
ブース全体への訪問者数	2,765	2,685	1,928	7378
商談件数	548	472	256	1,276
成約件数	11	6	11	28
成約見込件数	86	65	39	190

訪問者数は各社計により重複有り

## 2. 出展の成果



### 出展成果例

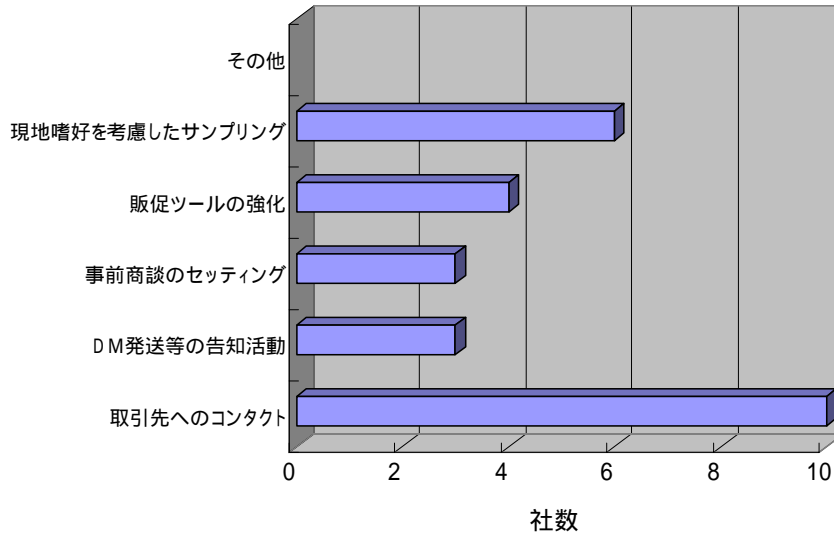
- ・現地水産関係者・レストラン関係者と直接商談が行えた
- ・試食により商品理解の促進が出来た
- ・予想以上の来場者で多数の国と接する機会があった
- ・来場者数は少なかったがビジネスの話が多かった
- ・出展物の相場と現地の味覚が分かった
- ・大きすぎない分来場者が全てのブースを見てまわられた
- ・直接香港の日本食レストラン、ホテルの話聞くことが出来た
- ・現地および周辺地域への商品および会社案内の場となった
- ・新規見込み客を得た・香港・中国以外の国との商談が出来たことが大きい
- ・香港中国でのギフト需要の確信が出来た
- ・規模的に思ったより小さかったが密度の濃い商談が出来た

### サンプリング成果例

- ・今後の成約に結びつきそうな企業との接点があった
- ・日本の高い製造技術と安全性をアピールし、日常のものとの違いを訴求
- ・サンプリングは行わなかったがメディアにも関心を持ってもらえた
- ・香港・マカオ・上海のレストラン・ホテル関係者の名刺獲得が出来た
- ・試食により現地の好みを把握、成果はあった
- ・フォロー次第で販売量の相当アップが見込まれる
- ・日本食レストラン、商社からの問い合わせ件数がアップ
- ・試食後すぐに積極的な商談に入ることが出来た
- ・香港での味の好みが分かった
- ・複数の来場者から納品依頼を受けた
- ・試食サンプリングが有益であった
- ・多くの人に日本のかきの味、良さを伝えられた
- ・香港市場にハマチを少しでも紹介できた。また食べに来てくれる来場者が多かった
- ・試食は少なめに設定し要望された場合に提供、製品ロスを軽減したことは結果的に良かった
- ・現地志向を肌と感じ長期的に効果あり

# 出展者アンケート実施報告

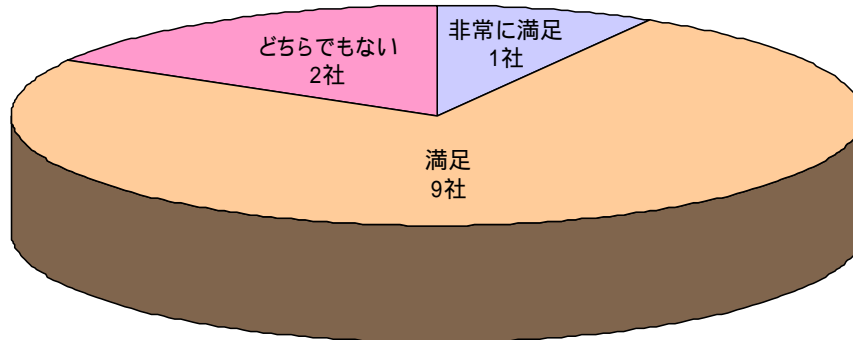
## 3. 商談活性化に対する取組み



### 具体的な取組例

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・香港在住の日本人、共同出資会社への出展告知</li> <li>・小売向けにクロス販売が可能なセット組商品の企画</li> <li>・和食器を使ったテーブル全体のコーディネート</li> <li>・出展商品以外の告知</li> <li>・既存顧客への出展告知</li> <li>・香港で販売実績のある商材に絞って紹介</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前商談セッティング</li> <li>・サンプリングにあう商品の開発</li> <li>・単価・物流等を予め資料作成</li> <li>・ツール関係の充実</li> <li>・事前に香港に来て商談と下調べを行った</li> <li>・現地販売店とのすり合わせとレシピ集の作成</li> </ul> |
|--|---|

## 4. 出展に対する満足度(全体)



### 出展目標

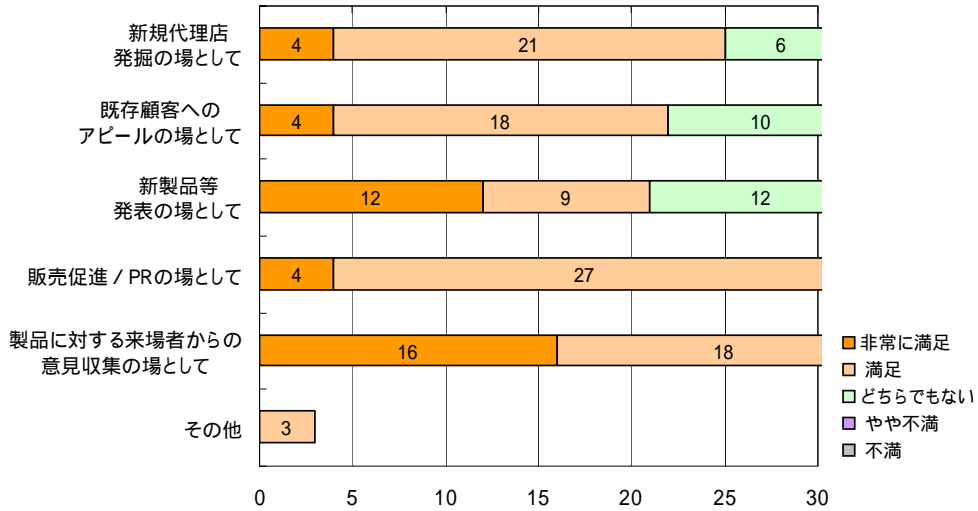
- ・日本食レストランへの業務卸成約
- ・来場者特に飲食店向けに新規販路を開拓する
- ・香港での認知度向上と拡販
- ・成約10件と具体的な商談
- ・新規顧客の獲得
- ・既存顧客との商流拡大
- ・日本のかきに対する理解を深める
- ・販路拡大と商品PR

### 反省点・課題

- ・小ロット対応可能な強みが生かせる問い合わせを多く得た
- ・国を問わず多くの来場者から当社製品に興味を持ってもらった
- ・軍艦寿司での試食が好評
- ・直接表情を見ての製品に対する反応が見れた
- ・手軽に調理できるフカひれで姿は見たことが無いとの声
- ・甘エビ・かに製品への理解が深く具体的にはなしが出来た
- ・現地問屋が多く商談内容が具体的であった

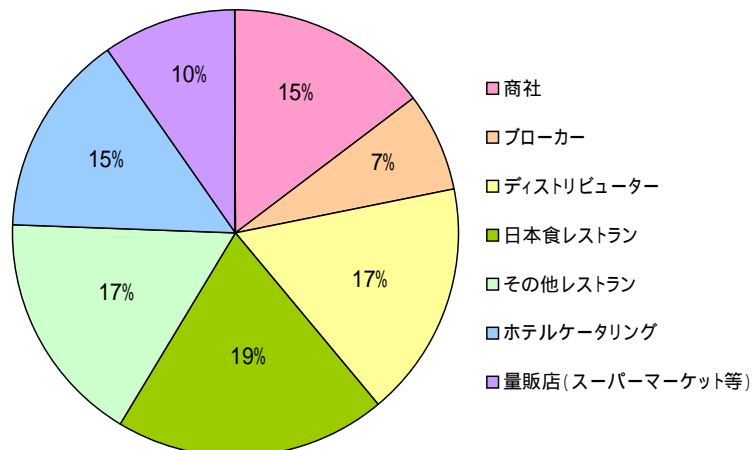
# 出展者アンケート実施報告

## 5. 出展に対する満足度(商談)



新規代理店発掘の場として	<ul style="list-style-type: none"> <li>・数多くの問い合わせをもらっている</li> <li>・中国側の情報が少なかったため参考になった</li> </ul>
既存顧客へのアピールの場として	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の代表としてJapanブース</li> <li>・試食が出来るため</li> </ul>
新製品等発表の場として	<ul style="list-style-type: none"> <li>・数多くの問い合わせをもらった</li> <li>・中国側の情報が少なかったため参考になった</li> <li>・試食の反応をみれるため・試食が出来るため</li> </ul>
販売促進 / PRの場として	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出展商品以外のリクエストもあった</li> <li>・多くの来場者があったため</li> <li>・来場者の生の声が聞ける</li> <li>・試食が出来るため</li> </ul>
製品に対する来場者からの意見収集の場として	<ul style="list-style-type: none"> <li>・味や金額等の正直なリアクションがもたらされた</li> <li>・販売ルートの無い国の人と接する機会が出来た</li> <li>・来場者の声を商品へのフィードバック</li> </ul>

## 6. 商談相手の業態



# 出展者アンケート実施報告

## 7. 商談概況

<p>商談の際の要望・意見・感想</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ミニマムロットと見積</li> <li>・香港でのコンタクト先</li> <li>・原料の種類や産地の確認。</li> <li>・輸出FOB価格や香港での流通価格の提示</li> <li>・香港での代理店の有無やコンタクト方法</li> <li>・価格</li> <li>・無いサイズの要望</li> <li>・単品で売って欲しい</li> <li>・出展物の味に感動する来場者が多かった</li> <li>・単価を早く知りたい</li> <li>・納期</li> </ul>
<p>本展示・商談会を機に予定される ビジネス展開について</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現地レストランに対して水産品以外の取扱商品も展開</li> <li>・他地域への展開</li> <li>・広州・深圳など近隣地域への販売エリア拡大</li> <li>・既存代理店へのエンドユーザーの引継ぎと新規代理店の拡大</li> <li>・新規獲得後、コンテナづくりについて詰めていく</li> <li>・香港、マカオ、中国のギフト対応商品で旧正月用の売込みを図りたい</li> <li>・様々な国への見積設定後、商品価格の提示</li> <li>・出展物の出荷と新規取引開始</li> <li>・現地にインフラを整えて10t / 月のコンテナベースの商売につなげていきたい</li> <li>・販売店と連携したフォローアップと来年の見本市出展</li> </ul>
<p>香港でビジネスを展開する上での課題</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広東語の方がスムーズにはなしが進められる</li> <li>・現地にコンタクトパーソンがいる方が安心感を与えられる</li> <li>・付加価値商品でないと価格競争に陥る</li> <li>・香港は卸・貿易会社が多いため有望な業者を選択するのが難しく、業者間のバッティングが多い</li> <li>・英語が通じにくい場合があるため社内育成の必要性あり</li> <li>・対象企業の情報が分からないため取引してよいかの調査が必要</li> <li>・価格、混載、</li> <li>・価格に対する評価が二分しており価格設定が難しい</li> <li>・現地法人の必要性を感じた</li> <li>・出展物の知名度の向上</li> <li>・塩味や甘味など現地嗜好に合わせる必要がある</li> <li>・インフラ設備と現地デリバリー(超低温)</li> <li>・価格競争が厳しい</li> </ul>
<p>香港以外の需要者との 商談における課題・懸念事項</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中国本土、オーストラリア、シンガポール:輸出希望先(国)の通関の厳しさ</li> <li>・インドネシア:高付加価値商品提供における市場性の低さ</li> <li>・タイ:競合が多い</li> <li>・韓国:大手商社による市場占有率が高い</li> <li>・中国:関税・増置税・衛生検査が壁となっており輸出になかなか成功しない</li> <li>・言語・文化・商習慣の違い</li> <li>・取引してよい企業かどうかの判断</li> <li>・物流(コンテナづくりや支払)</li> <li>・代金回収</li> <li>・規制への対応</li> </ul>

## 8. 出展者間の情報交換・協力関係の構築

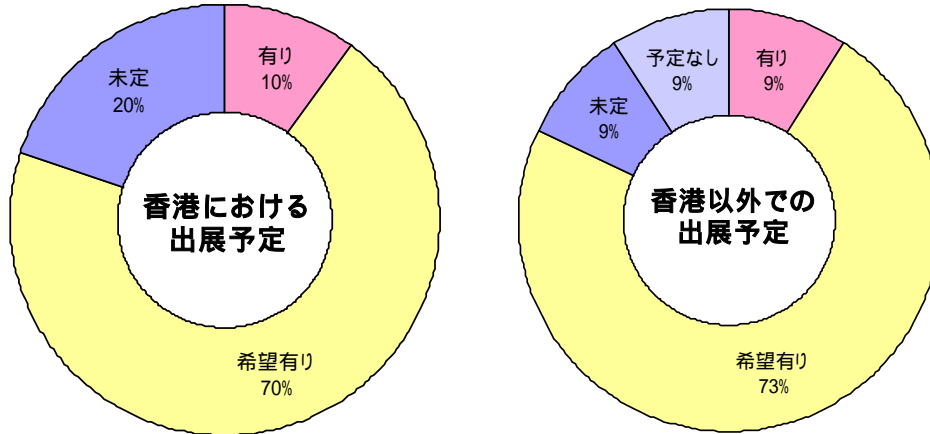
	社数	YES	NO
同業他社との有益な情報交換を行うことができた	6社	50%	50%
異業種他社との有益な情報交換を行うことができた	6社	50%	50%
販売提携を行うことができた	1社	8%	92%
代理店提携を行うことができた	2社	17%	83%

### 【具体的な内容】

- ・輸送に関する問い合わせをもらった
- ・香港や他地域での販売状況や取組みについて情報を得ることが出来た
- ・自社取扱商品以外の販売状況や中国の情報を得ることが出来た
- ・輸出事業等の状況の意見交換
- ・出展物の相場、流通に関する情報、香港意外の需要国について

# 出展者アンケート実施報告

## 9. 今後の出展予定



香港以外の出展希望先	中国、シンガポール、韓国 (Food Week)、タイ (THAIFEX)、米国 (IBSS等)、マレーシア、インド、インドネシア、ベトナム、ハバロフスク、ウラジオストック、欧州全般
海外展示・商談会の役割	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現地業者と直接接点を持てる場</li> <li>・市場調査の場</li> <li>・商品の市場における潜在的可能性確認の場</li> <li>・販路がある場合はエンドユーザー向け拡販、無い場合は販路開拓</li> <li>・共同出展は費用対効果がある</li> <li>・広い情報交換と新しい販路開拓の場</li> <li>・商品PR、情報交換と取引先との関係作りの場</li> <li>・数回続けて出展する必要あり</li> <li>・新規開拓</li> <li>・輸出の初期段階では必須</li> <li>・代理店開拓には効率が良い</li> </ul>

## 10. ASEジャパンパビリオンについて

ASE2010全般に関して	<ul style="list-style-type: none"> <li>・来場者が少し少なかったのでは</li> <li>・レストラン＆バーとの連携がもう少しあればなお良し</li> <li>・一般来場者がいなかったため商談効率は良かった</li> <li>・予想以上の来場者で当社製品に興味を多く示してもらった</li> <li>・BtoBのため具体的取引につなげやすい</li> <li>・全体的に寂しくジャパンパビリオンだけ明るい印象</li> <li>・入場者数、商談数、ともに満足のいくレベルで目的の企業ともコンタクトが取れた</li> <li>・思ったより来場者数が少なかった</li> <li>・規模がよそより小さかった</li> <li>・デモが良かった</li> </ul>
ジャパンパビリオンに関して	<ul style="list-style-type: none"> <li>・隣接ブースとの仕切りが無かったため他の出展者との連携も出来た</li> <li>・来場者としても見やすかったのではないかな</li> <li>・清潔感があってよかった</li> <li>・高級感が欲しい気もする</li> <li>・ブースが予想以上に使い勝手が良かった</li> <li>・水場がパビリオン内にあり便利であった</li> <li>・デザイン施工共に良かった</li> </ul>
出展事務局に関して	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オープニングセレモニーや実演イベントが集客に繋がったと思う</li> <li>・約束事が決められていたので指示に従うだけでよいため動きやすかった</li> <li>・急なことへの対応に感謝・丁寧な対応でした</li> <li>・伝達事項に不十分な点があった</li> </ul>

## 総括

### 商談支援活動にあたって

- 会期中は事前にアポイントを取り付けていた現地需要者が他ブースをまわって時間がずれこんだり、キャンセルが生じたりと、当日に予定調整を行う必要が多々あった。この点については、協力企業であるSDI社とともに進行管理の調整にあたった。また、会期中は会場内の来場者を積極的にパビリオンに誘導する働きかけも行い、結果として、1200件以上の商談件数を獲得するに至った。
- 近年、香港では地方自治体や様々な機関が主催する日本食品商談会が開催されており、現地需要者の中には商談会に対して刺激や魅力を感じなくなっている者も少なくないという傾向もあるが、ASE2010は国際水産見本市という特性から、来場意思が高い現地需要者を獲得しやすく、その点の問題の影響は少なかった。
- 商談成果に関しては、既に様々な日本食材が流通する香港において、新規取引の獲得は難しいと感じた。しかし、具体的な成約につながらない場合でも、既存取引先との契約強化や、販路拡大のインフラ準備など、今後の輸出拡大につながる糸口をつかんだ出展者も多かった。

### 広報支援活動にあたって

- 展示会では人が集まっている所に来場者が足を運ぶ傾向があり、試食イベントはパビリオンの集客として重要であると改めて認識した。本展示会のジャパンパビリオンで実施した試食イベント及び出展者の試食デモに関しては、多くの現地需要者から高い評価が寄せられた。
- 会期中に日本人の料理研究家を起用した試食イベントでは、出展物の使用方法を交えた調理紹介を行ったことが、食材の汎用性の訴求につながり、来場者から分かりやすいと評価が高かった。
- 会期初日に行ったオープニングイベントでは、香港で活躍する女優の谷祖琳を迎えたこともあり、多くの現地メディアを誘致することが出来た。結果として、ジャパンパビリオン出展に関する記事だけでなく、出展者・出展品にフォーカスした記事掲載を獲得するなどの成果が得られた。

### 小間位置・展示装飾

- 来場者からはパビリオン全体の雰囲気良く、明るい(他ブースは照明不足で暗い印象のところが多かった)という評価が寄せられた。
- 出展者からはブース間の間仕切りに閉塞感がなく、一体感があるため、来場者の流れが良いという意見も寄せられた。
- ブース位置については、当初は併催の展示会Restaurant & Bar(通称R&B)と同フロアの予定だったが、開催1ヶ月前に主催者側より変更の通達があり、フロアが分かれてASE2010単独での会場仕様となった。そのため、開催実績(回数)があるR&B来場者との動線が分断されるため、会場全体が閑散とした印象があった。
- 展示会場のフロア変更に伴い、ジャパンパビリオンはエントランス中央の一番目立つ場所にブース位置が変更になったため、全ての来場者がジャパンパビリオンを経由して会場に入るかたちになった。また、R&Bとフロアが異なることで、盛況さにはやや欠けたものの、逆に試食するだけの冷やかしが少なく、明確な商談意思を持った来場者の割合が高くなったため、効率の高い商談の獲得につながった。

### 今後の課題について

#### 価格面での競争力の強化

日本の水産物は人気が高いと実感した反面、台湾や中国といったアジア各国も価格で勝負した商品が多くあり、競争が激化しているのを感じた。香港において日本食の人気はかなり高いが、流通している商品は富裕層向けの商材が多く、今後さらなる香港市場のシェア拡充という点では、価格面でも競争力のある商品の開発も必要と感じた。

#### 現地需要者とのネットワーク構築につながる商談支援策の検討

日本産水産物の輸出国1位である香港において、今後さらなる輸出力を増やしていくためには、新たな流通ルートの開拓が必至であり、直接的な取引に結びつく商談セッティングだけでなく、現地需要者と出展者のネットワークの拡充・強化につながる支援策の必要性を感じた。

#### 出展者・出展物にフォーカスが当たる広報支援策の検討

出展者が今後の課題として、販促・営業活動の強化のほかに、「同じ日本産商品のなかでの差別化」「自社製品のブランディング」を挙げる者が多かった。既に様々な日本食材が流通する香港では、自社(商品)単位での認知拡大やブランディングが市場競争で優位に立つカギにもなる反面、限られた予算で宣伝活動にまで手が回らないという現状もよく耳にした。そのため、出展者や出展物にフォーカスが当たる広報支援を強化することも、パビリオン運営における重要な役割だと感じた。

## -1. 参考資料 - 他国パビリオン模様

ASE2010は初開催ということもあり、出展者の多くが中国近圏の企業が多く見受けられた。他国パビリオンは、オーストラリア・台湾・マレーシア・アンデスが面積の上では規模が大きかったが、積極的な集客施策を展開していないため、いずれも全時間帯を通して混雑している様子は見られなかった。

米国北東部



南米



アンデス



オーストラリア



スリランカ



台湾



パプアニューギニア



マレーシア



平成 22 年度海外ビジネスネットワーク構築委託事業

Asian Seafood Exposition 2010 出展のご案内

1. 事業実施者

農林水産省の委託を受け、共同ビークール株式会社 (Asian Seafood Exposition (ASE) 2010 ジャパン・ベリオリオン出展事務局) が本事業を運営します。

2. 展示会概要

展示会名: Asian Seafood Exposition 2010  
 会期: 2010 年 9 月 7 日 (火) ~ 9 日 (木)  
 会場: Hong Kong Convention & Exhibition Center  
 主催: Diversified Business Communications  
 出展品目: 魚介類、生鮮・冷凍・活魚介・ブランド品、自家調製食品、加工機械、冷凍機器、冷凍容器、品質保持製品、輸送機器、パッケージ機械、調味料各種等

□□□□ ジャパン・ベリオリオンの概要 □□□□

出展者数: 10 社程度  
 主催: 農林水産省  
 各ブース: 約 160 m<sup>2</sup> (展示スペース、イベントスペース等の共用スペースを含む) を予定  
 ウェブサイト: <http://www.japan-seafood.net/hk/>

※期間内容については変更の可能性があります。

3. 募集要項

- (1) 募集出展者数: 10 社程度 (小規模形式)  
 ※展示台座は ASE2010 ジャパン・ベリオリオン出展事務局 (以下「出展事務局」) に一任ください。
- (2) 対象出展物: 香港で販売可能な日本の水産物及び日本製の水産加工品  
 ※制度上、日本から香港へ輸出可能なものに限り、また日本産水産物・食品の海外へのビジネスネットワーク構築事業の観点から、出展事務局が認可と判断した品目とします。  
 ※円滑な商談のためにも、卸値の設定 (取引単位・価格設定)、輸出ルートの設定等の準備及び出展物に寄連の表示規則に即した表示を準備する必要があります。  
 ※次に該当する品目を除きます。  
 ① 出展事務局が公平性の観点から、農林水産省の指針の下、認められないと判断したもの  
 ② 香港の輸入規制品 (例: 冷蔵肉、食品衛生に関する各種規制 (食品添加物等) を満たさないもの)  
 ③ 日本の輸出入関係法上、出展不可能な品目  
 ④ 特許権、著作権、商標権等を侵害するもの、あるいはその恐れがあるもの  
 ⑤ 強い臭気等を発し、ベリオリオン運営上支障をきたすもの  
 ⑥ その他、展示会の管理運営上、出展事務局が不適切と判断したもの
- (3) 出展資格: 上記②の対象出展物の生産者、加工業者、輸出・輸入業者等

4. サポート内容

- (1) 出展サポート内容 (農林水産省委託費により実行されます)  
 ① 出展スペース (会場借上費)  
 ② 出展ブースの設計・設営、基本備品 (受付机、パイプ椅子、社名板等)  
 ③ 共用スペース (展示スペース、イベントスペース等の設営) 及び基本ブース管理費  
 ④ 一定量の電気料  
 ⑤ 出展事務局・イベントの運営  
 ⑥ 会場を向け版使用ガイドブック等の作成  
 ⑦ Web サイトの開設・運営  
 ⑧ パブリシティ (記事代)  
 ⑨ 出展物の輸送方法及び展示会終了後の対応に関わるソフトウェア及び輸出入手続き等に係る情報提供  
 ⑩ 第三者損害責任保険  
 ⑪ その他  
 - 本場直訪致、商品サポート (現地バイヤーとの商談マッチング、会期後の商談フォロー等)  
 - イベントスペースの提供  
 - 商談のための通訳者手配に係るサポート (通訳経費は出展者負担とする)  
 - 教習・講習用品リース等に係るサポート
- (2) 出展サポートに含まない内容  
 上記①以外は出展者負担の経費となります。出展者の負担となる主な経費として次のものが挙げります。  
 ① 輸送に要する経費  
 ※ 運賃、輸送費等支障が生じた場合、出展事務局は一切その責任を負わないものとします。  
 ② 展示会終了後の出展物帰国に係る通関・輸送費  
 ③ 出展物に係る輸入税、通関費用、その他公共料金、輸送保険料  
 ④ 出展者の独自アレンジに要する経費  
 出展者が特別または独自に必要とする設備・備品 (リース) 等の設置、借上げ、撤去に要する経費  
 ただし、独自設備、備品、装飾等については事前に出展事務局の承認を得るものとします。  
 ⑤ 交通費 (自社・イベント、自社・イベント等の配向に係る経費)  
 ⑥ 独自イベントの開催、独自イベント等の配向については、事前に出展事務局の承認を得て、イベント概要やパンフレット等の資料を提出するものとします。  
 ⑦ 出展者の職員派遣に要する経費 (運賃費、滞在費等)  
 ⑧ 出展物ブースの管理に要する経費  
 ※ 展示会場等で生じた盗難については、出展事務局は一切の責任を負いませんので、各出展者においてしっかりと管理してください。高価な出展物及び自社ブースに持ち込むパソコン、デジタルカメラ等の出展者所有物には会場中の盗難保険を付保されることをお勧めします。  
 ⑨ その他  
 ・ 本館手袋に限り、出展者の都合により発生する個別経費

5. 申込の条件・義務

- 出展対象物の生産者、加工業者、輸出・輸入業者等で、以下の条件を満たし、農林水産省及び出展事務局が適切と認められたものとします。  
 (1) 会場全体の基本情報、小規模展示は出展内容により出展事務局にて決定させていただきます。出展者のご希望に沿えない場合がございますので、予めご了承ください。  
 (2) 展示・商談会における出展物の管理、責任は出展者がすべて自ら負うものとします。  
 (3) 会期前後及び会期中に出展事務局が行なうアンケート等、また、農林水産省が今年度以降に別途実施する海外ビジネスネットワーク構築事業のうちフォローアップ調査 (聞き取り調査、アンケート調査等) に協力することを条件とします。  
 (4) 本事業により開催する事前説明会への出席は出展の条件となります。  
 (5) 展示・商談会全日程を通じて、社員等の方のブースへの流通を条件とします。会期中、必ず出展者の社員等が各自の展

## -2. 参照資料 - 出展案内

- ④応募者の経営規模
- ⑤応募者の輸出入への関与度
- ⑥輸出のためのパートナー又は担当する事業者との連携度

### 7. その他

- ①本案内にない事項及び特定事項は「海外展示会出展規程」に定めます。
- ②「出展のご案内」および「海外展示会出展規程」に定めのない事項に関しては、ASE2010 ジャパン・ペリオン出展事務局がその対応を決定いたします。
- ③出展後、出展者の都合で出展の取り消し、もしくは出展物の変更がある場合は、書面をもって出展事務局に出申し、その承認を得るものとします。
- ④戦争、政情不安定、天災、伝染病など、不可抗力により会期を変更、または本展示会への出展を消断することがあります。
- ⑤審査結果の内容については非公開となっております。

■お問い合わせ先:

**ASE 2010 ジャパン・ペリオン出展事務局**

担当者: 共同PR株式会社 国際部 国際営業組 藤原・本島  
 TEL: 03-3571-5306 FAX: 03-3571-5259  
 所在地: 東京都中央区銀座7-2-22 同和ビル (〒104-8162)

ホムスペースを担当し、輸送・PR活動を積極的に行っていくこととなります。

(6) 展覧会場での展示は主催者の規程により行わないものとします。

(7) 展示会場への出品物の輸送に当たっては国の法令及び目的地の法令に照らし、遊戯に行うものとします(不明点・疑問がたまる場合には出展事務局にご相談ください)。なお、違反したことが明らかとなった場合は、今後の展覧水産物事業の参加が可能な可能性があります。

### 6. 申し込み

- (1) 申込方法  
 「出展のご案内」、「海外展示会出展規程」を必ずご確認し、ご理解いただき、「出展申込書」(添付書)に捺印ください。出展事務局宛にFAX(03-3571-5259)にお送りください。出展事務局より申し込み受付確認のご連絡を行います。  
 ※ FAXを送付されてから翌々日までに、出展事務局担当者から電話連絡がない場合には、恐入りますますが下記までご連絡ください。
- また、事前調査票に必要事項をご記入の上、問題発生と共に提出期限までに事務局までご連絡ください。

#### 【提出資料送付先】

ASE 2010 ジャパン・ペリオン出展事務局  
 (共同)アーサー株式会社 国際部 国際営業組  
 担当: 藤原・本島  
 〒104-8168 東京都中央区銀座7-2-22 同和ビル TEL: 03-3571-5306

#### (2) 申込スケジュール

- 【申込締切日/事前調査票送付】 2010年7月2日(金)必着
- ※ 締切日後のお申し込みは受付できませんのでご注意ください。
  - ※ ホムスペースをダウンロードの上、ご記入ください。
  - ※ 事前調査票は、会社概要、出展物・サンプル等提出書類を送付し、郵送にて出展事務局までご提出ください。
  - ※ 期限までに到着しない場合は出展辞退となりますので締め切り厳守をお願いします。

#### 【審査結果通知】

2010年7月16日頃 (審査結果の通知をFAXにてお送り致します)

#### 【出展者向け事前説明会】

2010年7月30日(予定)  
 審査結果のご連絡の後、あらかじめ詳細をお知らせ致します。説明会へのご出席は出展の条件となりますので、必ずご参加いただきますようお願い致します。

#### (3) 出展者の選定

出展者は申込締切日後、ご提出いただいた「事前調査票」等の資料を基に出展事務局が審査を行い、農水産物等の出展の上、決定致します。審査に当たっては、以下の点を考慮して採点を行い、採点の場合は先着者を優先とします。本展示会では多数の申し込みが予想されますので出来るだけ申し込みと資料提出をお勧めいたします。また、申し込みが多数を上回る場合は出展物としてジャパン・ペリオンに相応しくないと判断される場合には、出展をお断りすることがございます。

- ① 品目として輸出物が期待できるものか
- ② 出展予定品の品質、価格、物流面での要件等が現地で受け入れられるものか
- ③ 出展により新しい海外市場の開拓が期待できる商品
- ④ 日本産原料の使用割合
- ⑤ 応募者の輸出に取組む経験、対象展示・商談会の位置付け
- ⑥ 応募者の生産・供給体制
- ⑦ 応募者の関係者への対応・フォローアップ体制
- ⑧ 法令遵守にかかわる実績及び姿勢



### -3. 参照資料 - 制作物(WEBサイト / 出展者募集)

出展者募集 平成21年度 海産物加工品展示会 株式会社 東京

JAPANESE | ENGLISH

アジアン・シーフード・エキスポ  
ジャパンパビリオン

Asian Seafood Exposition ジャパンパビリオンのご案内

展示・商談会の概要  
REGISTRATION

出展のご案内  
REGISTRATION

出展者情報  
EXHIBITORS

お問い合わせ  
CONTACT US

EXHIBITORS

## 出展者情報

ASE2010ジャパンパビリオンには、以下の企業が出展します。

● 出展者一覧

<b>株式会社あじかん</b> 【広島県】
TEL: 0820-8677 広島県広島市西区緑工センター4-9 URL: 082-277-4659 FAX: 082-270-4447 URL: <a href="http://www.ajikan.co.jp/">http://www.ajikan.co.jp/</a>
TEL: 水産物加工品(のり・かまぼこ、おぼろ、かまぼこ)
<b>株式会社カネダイ</b> 【宮城県】
TEL: 0988-0003 宮城県仙台市仙北町2-105-1 URL: 0226-22-1771 FAX: 0226-22-5071 URL: <a href="http://www.kanedaibisho.com/">http://www.kanedaibisho.com/</a>
TEL: かつお加工品/さんま加工品/すずり/のり加工品/甘え加工品
<b>株式会社神戸</b> 【大阪府】
TEL: 0653-0004 大阪府大阪市福島区玉川1-3-16 URL: 06-6448-1261 FAX: 06-6448-1280 URL: <a href="http://kobe.co.jp/">http://kobe.co.jp/</a>
TEL: かつお加工品(冷凍、ボイル、フライ)類/えび加工品(チリソース)/いわし加工品(冷凍)類/水産物加工品
<b>株式会社紀文食品</b> 【東京都】
TEL: 03-6826 東京都港区海岸2-1-7 URL: 03-6891-2679 FAX: 03-6891-2636 URL: <a href="http://www.kibun.co.jp/">http://www.kibun.co.jp/</a>
TEL: 水産物加工品(おでん、かまぼこ、伊達巻)/お加工品
<b>クニヒロ株式会社</b> 【広島県】
TEL: 0822-0051 広島県尾道市東尾道15-13 URL: 0848-47-4580 FAX: 0848-47-4580 URL: <a href="http://www.kunihiro.com/japan/">http://www.kunihiro.com/japan/</a>
TEL: かつお加工品(冷凍、フライ、スモーク)/お加工品
<b>ジェットエイト株式会社</b> 【東京都】
TEL: 03-3841 東京都中央区新富2-2-13 新富ビル4F URL: 03-3837-7126 FAX: 03-3837-7126 URL: <a href="http://www.jet8.co.jp/">http://www.jet8.co.jp/</a>
TEL: 3P(刺身用)/かんづち(刺身用)/かつお加工品(冷凍)/お加工品(おでん)
<b>大家フーズ株式会社</b> 【神奈川県】
TEL: 0267-0004 神奈川県横浜市南区桂木2-5-30 URL: 046-266-2200 FAX: 046-254-2100 URL: <a href="http://www.daiwafoods.co.jp/">http://www.daiwafoods.co.jp/</a>
TEL: 水産物加工品(くまづち、たこ、はたて、はっさき、わかめ、魚卵)
<b>株式会社中華・高橋</b> 【東京都】
TEL: 03-5821 東京都中央区日本橋本町39-4 URL: 03-3820-0030 FAX: 03-3820-0039 URL: <a href="http://www.chuakou.com/">http://www.chuakou.com/</a>
TEL: さんま加工品(お刺身、おでん、カレー)
<b>福一漁業株式会社</b> 【静岡県】
TEL: 05471-0203 静岡県焼津市焼津1-655-1 URL: 054-622-1211 FAX: 054-622-6003 URL: <a href="http://www.fukuchisyo.co.jp/">http://www.fukuchisyo.co.jp/</a>
TEL: まぐろ加工品(刺身・冷凍)/かつお加工品(刺身・冷凍)
<b>株式会社フタバ</b> 【秋田県】
TEL: 0186-1136 秋田県三島市川原町471番地 URL: 0186-45-7272 FAX: 0186-45-7165 URL: <a href="http://www.futaba.com.jp/">http://www.futaba.com.jp/</a>
TEL: かつお加工品(のり・おぼろ、だしパック)
<b>マリノフーズ株式会社</b> 【東京都】
TEL: 03-6411 東京都品川区大崎2-1-1 URL: 03-6420-1100 FAX: 03-6420-2253 URL: <a href="http://www.marinofoods.jp/">http://www.marinofoods.jp/</a>
TEL: 冷凍加工品(わかめ)/貝類加工品(はたて、はっさき)/さんま/いわし
<b>森松水産冷凍株式会社</b> 【愛知県】
TEL: 0564-0002 愛知県今治市美山町15-0-20 URL: 0564-23-1174 FAX: 0564-23-6937 URL: <a href="http://www.moriya.co.jp/">http://www.moriya.co.jp/</a>
TEL: さんま加工品(フライ、ラウン、ロイン)

ASE2010ジャパンパビリオン出展事務局  
 担当: 共同PR株式会社 関尾 尚 関尾 智太郎 藤原 木島  
 TEL: 03-3671-5306 FAX: 03-3671-5256  
 〒104-8158 東京都中央区銀座7-2-22同和ビル

東京観光公社 | 民間PR会社 | 観光産業振興促進財団

Copyright © 2010 KDDI PUBLIC RELATIONS Co., Ltd. All rights reserved.





### -3. 参照資料 - 制作物 (WEBサイト / 現地向け)

Japan Pavilion (Domus 1000)

MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries 農林水産省

Asian Exports

HOME MESSAGE EXHIBITORS JAPAN PAVILION MANAGEMENT

#### Exhibitors

- AHJIKAN CO.,LTD.**
  - 冷凍魚卵
  - 鮮魚(刺身)
  - 冷凍魚卵
  - 冷凍魚卵(生)
- 株式会社 中込・高橋**
  - 冷凍魚卵
  - 鮮魚(刺身)
  - 冷凍魚卵
  - 冷凍魚卵(生)
- DAIEI FOODS CO.,LTD.**
  - 冷凍魚卵
  - 鮮魚(刺身)
  - 冷凍魚卵
  - 冷凍魚卵(生)
- 福一漁業株式会社**
  - 冷凍魚卵
  - 鮮魚(刺身)
  - 冷凍魚卵
  - 冷凍魚卵(生)
- 株式会社双叶**
  - 冷凍魚卵
  - 鮮魚(刺身)
  - 冷凍魚卵
  - 冷凍魚卵(生)
- JETS CO., LTD.**
  - 冷凍魚卵
  - 鮮魚(刺身)
  - 冷凍魚卵
  - 冷凍魚卵(生)
- 株式会社 神戸**
  - 冷凍魚卵
  - 鮮魚(刺身)
  - 冷凍魚卵
  - 冷凍魚卵(生)
- 株式会社 卡耐达佐**
  - 冷凍魚卵
  - 鮮魚(刺身)
  - 冷凍魚卵
  - 冷凍魚卵(生)
- 株式会社紀文食品**
  - 冷凍魚卵
  - 鮮魚(刺身)
  - 冷凍魚卵
  - 冷凍魚卵(生)
- KUNHIRO INC.**
  - 冷凍魚卵
  - 鮮魚(刺身)
  - 冷凍魚卵
  - 冷凍魚卵(生)
- 森松水产冷冻株式会社**
  - 冷凍魚卵
  - 鮮魚(刺身)
  - 冷凍魚卵
  - 冷凍魚卵(生)
- THE MARINE FOODS CORPORATION**
  - 冷凍魚卵
  - 鮮魚(刺身)
  - 冷凍魚卵
  - 冷凍魚卵(生)

Japan Pavilion (Domus 1000)

MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries 農林水産省

Asian Exports

HOME MESSAGE EXHIBITORS JAPAN PAVILION MANAGEMENT

#### Exhibitors

- AHJIKAN CO.,LTD.**
  - Frozen Egg
  - Fresh Fish (Sashimi)
  - Frozen Egg
  - Frozen Egg (Raw)
- CHUHA TAKAMASHI CORPORATION**
  - Frozen Egg
  - Fresh Fish (Sashimi)
  - Frozen Egg
  - Frozen Egg (Raw)
- DAIEI FOODS CO.,LTD.**
  - Frozen Egg
  - Fresh Fish (Sashimi)
  - Frozen Egg
  - Frozen Egg (Raw)
- FUKUSHI FISHERY CO.,LTD.**
  - Frozen Egg
  - Fresh Fish (Sashimi)
  - Frozen Egg
  - Frozen Egg (Raw)
- FUTABA CO.,LTD.**
  - Frozen Egg
  - Fresh Fish (Sashimi)
  - Frozen Egg
  - Frozen Egg (Raw)
- JETS CO., LTD.**
  - Frozen Egg
  - Fresh Fish (Sashimi)
  - Frozen Egg
  - Frozen Egg (Raw)
- KANEDA CO., LTD.**
  - Frozen Egg
  - Fresh Fish (Sashimi)
  - Frozen Egg
  - Frozen Egg (Raw)
- KANEEI CO.,LTD.**
  - Frozen Egg
  - Fresh Fish (Sashimi)
  - Frozen Egg
  - Frozen Egg (Raw)
- KIBUN FOODS INC.**
  - Frozen Egg
  - Fresh Fish (Sashimi)
  - Frozen Egg
  - Frozen Egg (Raw)
- KUNHIRO INC.**
  - Frozen Egg
  - Fresh Fish (Sashimi)
  - Frozen Egg
  - Frozen Egg (Raw)
- MORIMATSU SUSAN REITO CO., LTD.**
  - Frozen Egg
  - Fresh Fish (Sashimi)
  - Frozen Egg
  - Frozen Egg (Raw)
- THE MARINE FOODS CORPORATION**
  - Frozen Egg
  - Fresh Fish (Sashimi)
  - Frozen Egg
  - Frozen Egg (Raw)

### -3. 参照資料 - 制作物(パビリオンガイド)

## Booth #SB02 Japan Pavilion

SB02-L MOROMATSU SUISAN REITO CO., LTD.	SB02-F THE MARINE FOODS CORPORATION	<div style="text-align: center; background-color: #003366; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">出展商品</div> <p>SB02-A: Bonito Extract Liquid Type DonDon 系列鰹魚調味露 2公升</p> <p>SB02-B: Super-Frozen Tuna 超低温冷冻金枪鱼加工品</p> <p>SB02-C: Amberjack Sashimi 刺身用红参鲷</p> <p>SB02-D: Retort Shark Fin 软罐即食排翅</p> <p>SB02-E: Seafood Leg Stick 皇帝蟹柳</p> <p>SB02-F: Frozen Seasoned Seaweed (Hiyashi Wakame) 裙带菜色拉</p> <p>SB02-G: Frozen Scallop Meat 带子刺身</p> <p>SB02-H: Lightly-Salted Fatty Bonito 鰹鱼腹肉</p> <p>SB02-I: Frozen Premium Breaded Oysters 冷冻超值特选油炸牡蛎</p> <p>SB02-J: Frozen Seasoned Flying Fish Roe 鱼卵</p> <p>SB02-K: Surimi Seafood with Soup 纪文的关东煮</p> <p>SB02-L: Yellowtail Fillet 鲷鱼开片</p>
SB02-K KIBUN FOODS INC.	SB02-E AHJIKAN CO.,LTD.	
SB02-J DAIEI FOODS CO.,LTD.	SB02-D CHUKA TAKAHASHI CORPORATION	
SB02-I KUNIHIRO INC.	SB02-C JET8 CO.,LTD.	
SB02-H KANEDAI CO.,LTD.	SB02-B FUKUICHI FISHERY CO.,LTD.	
SB02-G KANBE CO.,LTD.	SB02-A FUTABA CO.,LTD.	
Common Space (Japan Pavilion)		



**Asian Seafood Exposition 2010**  
Hall 5FG  
7-9 September 2010

主办方  
日本农林水产省

运营公司  
共同 PR 株式会社  
地址: 日本东京都中央区银座 7-2-22 同和 BLDG  
邮政编码: 104-8158  
电话: +81-3-3571-5176  
传真: +81-3-3571-5106  
网站: j-pavilion.com



**MAFF**  
Ministry of Agriculture,  
Forestry and Fisheries  
農林水産省



[j-pavilion.com](http://j-pavilion.com)

### -3. 参照資料 - 制作物(パビリオンガイド)

Dear Seafood lovers of Hong Kong,

Japan is an island country surrounded by the ocean.

There are continental-shelf bottoms in the ocean surrounding Japan, and rip currents, where cold and warm currents meet, are abundant with plankton, making it one of the world's largest fishing grounds for various kinds of north and south fishes.

Japanese seafood is represented by SUSHI and SASHIMI.

It is widely known around the world for its great nutritional balance and its delicate and rich flavor. Fresh ingredient from Japan is best to enjoy its authentic taste.

"Japan Pavilion" exhibit at Asia Seafood Exposition by The Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan, will provide opportunities to everyone to try various seafood products from all over Japan.

We believe you will feel and enjoy the value of the Japanese seafood products at "Japan Pavilion," with many people "discovering new tastes" and becoming fans of Japanese agricultural and seafood products.

Export Promotion Office  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan

致各位亲爱的香港朋友

四面环海的岛国——日本。

日本周边的海域有宽阔的大陆架，在这里因寒暖流的交汇形成浮游生物丰富的潮界，南北方多种鱼种聚集于此成为世界少有的天然好渔场。

寿司(SUSHI)与刺身(SASHIMI)是极具代表性的日本海鲜料理，因其优良的均衡营养及浓郁细致的口感赢得世界各国广泛的好评。正是因为选用鲜度极高、产于日本的食材方可品尝到这纯粹的美味。

此次，日本农林水产省推出“日本馆”出展亚洲海鲜展(Asia Seafood Exposition)，各位将有机会品尝来自日本各地的多种水产品。

您一定可以在“日本馆”内亲身体会到日本水产品的价值。希望更多的朋友能享受“与新的美食邂逅”的快乐，并同时祝愿越来越多的朋友加入到日本农林水产品及其食品“粉丝”的行列中。

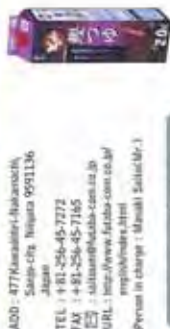
日本农林水产省输出推进室



-3. 参照資料 - 制作物(パビリオンガイド)

JAPAN PAVILION

**SB02 FUTABA CO.,LTD.**  
**A 株式会社双叶**



ADD: 477Maekawari-1, Nakatsu-ku,  
Saitama City, Saitama 991-1216  
Japan  
TEL: +81-3-254-45-7272  
FAX: +81-3-254-45-7165  
E-MAIL: info@futa.co.jp  
URL: http://www.futaba.com.jp/  
emp@futa.co.jp

Person in charge: Masaki Saito(Mr.)

**Exhibition Product**

Bonito Extract Liquid Type / Bonito Extract Liquid Type  
<White> / Extract Containing Seafood Seasoning  
Don Don 系列鰹魚調味露 2公升 / Don Don 系列白醬油  
調味露 2公升 / 酱汁包装 海洋蓝

**SB02 FUKUICHI FISHERY CO.,LTD.**  
**B 福一渔业株式会社**



ADD: 1655-1, Fujimori, Yaita,  
Shizuoka 421-0203, Japan  
TEL: +81-54-422-1213  
FAX: +81-54-422-9203  
E-MAIL: fukui@fukui.co.jp  
URL: http://www.fukui.co.jp/  
Person in charge: Hiroaki Kondo(Mr.)

**Exhibition Product**

Super-Frozen Tuna / Super-Frozen Skipjack  
超低温冷冻金枪鱼加工品 / 超低温冷冻鲣鱼加工品

**SB02 JET8 CO., LTD.**  
**C 株式会社JET8**



ADD: Shizuteri Taiga Bldg. 4F,  
2-2-13 Shizuteri, Chuo-ku,  
Tokyo 100-0013, Japan  
TEL: +81-3-3537-7126  
FAX: +81-3-3537-7128  
E-MAIL: jet8@jet8.co.jp  
URL: http://www.jet8.co.jp/  
info, ms@jet8.co.jp

Person in charge: Naoko Inoue(Ms.) / Kayo Takemoto(Ms.)

**Exhibition Product**

Amberjack Sashimi / Yellowtail Sashimi /  
Japanese Anchovy - Bonito SHUTO  
刺身用红参鮪 / 刺身用鰹魚 / 鰹魚酒漬

**SB02 CHUKA TAKAHASHI CORPORATION**  
**D 株式会社中华・高桥**



ADD: 2F-4 Nishimachi Hakata-cho,  
Chuo-ku, Tokyo 102-0015, Japan  
TEL: +81-3-3820-0020  
FAX: +81-3-3820-0029  
E-MAIL: chuka@chuka.co.jp  
URL: http://www.chuka.co.jp/  
Person in charge: Yukiko Kusano(Ms.)  
-Hong Kong Office-  
Arlington Investments Ltd  
TEL: 852-6094-8397 / FAX: 852-2851-2689  
Person in charge: Takahiro Kasahara(Mr.)  
E-MAIL: arlingtoninvestments@ybb.com.hk

Person in charge: Yukiko Kusano(Ms.)

**Exhibition Product**

Retort Shark Fin / Shark Fin Curry / Shark Fin Soup  
乾罐頭香滑翅 / 咖喱魚翅 / 紅燒魚翅

**SB02 KANBE CO.,LTD.**  
**G 株式会社神户**



ADD: 1-3-16 Tomozeki,  
Fukushima-ku,  
Osaka 555-0004, Japan  
TEL: +81-6-6440-1351  
FAX: +81-6-6440-1350  
E-MAIL: info@kanbe.co.jp  
URL: http://kanbe.co.jp/  
Person in charge: Lei Tseng(Ms.)

**Exhibition Product**

Frozen Scallop Meat / Frozen Boiled Scallop /  
Frozen Shrimp in Chili Sauce  
帶子鬆身 / 熟帶子 / 蟹仁

**SB02 THE MARINE FOODS CORPORATION**  
**F 株式会社**



ADD: 1-1, Oishi 2-Chome, Shizuoka-ku,  
Tokyo 141-0011, Japan  
TEL: +81-3-5440-3180  
FAX: +81-3-5420-2353  
E-MAIL: info@marinefoods.co.jp  
URL: http://www.marinefoods.co.jp/  
emp@mfda.html

Person in charge: Takaki Marui(Mr.)

**Exhibition Product**

Frozen Seasoned Sautéed Hyalini Wakame / Frozen Seasoned  
Scaloped with Surf Clam / Seasoned Salmon Roe  
凍拌色拉 / 北卷貝海鮮色拉 / 凍味魚卵

**SB02 AHJIKAN CO.,LTD.**  
**E 安吉丸食品有限公司**



ADD: 7-3-9 Shiba-center, Nishi-ku,  
Hiroshima-ku, Hiroshima  
733-0077, Japan  
TEL: +81-85-277-4939  
FAX: +81-85-278-4447  
E-MAIL: info@ahjikan.co.jp  
URL: http://www.ahjikan.co.jp/  
Person in charge: Kenichiro Ii (Mr.)  
-Hong Kong Office-  
JFC Hong Kong Ltd.  
TEL: 852-2624-0431 / FAX: 852-260-4762  
E-MAIL: info@ahjikan.com

Person in charge: Kenichiro Ii (Mr.)

**Exhibition Product**

Seafood Leg Stick / Oboori Seasoned Fish Powder /  
Hanokama (Flower Shaped Fish Gelo)  
魚扇骨 / 鰻(魚肉粉) / 花型魚鬆

**SB02 MORIMATSU SUISAN REITO CO., LTD.**  
**L 森松水产冷冻株式会社**



ADD: 3-2-20 - Toyozaki, Incheon,  
Korea, 716002, Japan  
TEL: +81-898-33-1174  
FAX: +81-898-33-6577  
E-MAIL: trade@mrimatsu.com  
URL: http://www.mrimatsu.co.jp  
Person in charge: Ai Nagakura

Person in charge: Ai Nagakura

**Exhibition Product**

Yellowtail Fillet / Yellowtail Loin / Yellowtail Round  
鰹魚片 / 鰹魚柳肉 / 鰹魚鬆條

**SB02 KIBUN FOODS INC.**  
**K 株式会社紀文食品**



ADD: 2-17, Kojima 1-Chome-1,  
Tokyo 105-0061, Japan  
TEL: +81-3-6993-2670  
FAX: +81-3-6993-2836  
E-MAIL: info@kibun.co.jp  
URL: http://www.kibun.co.jp/  
Person in charge: Sayu Terai (Ms.)  
-Hong Kong Office-  
KIBUN HONG KONG CO.,LTD.  
TEL: 852-2555-0584 / FAX: 852-2872-6218  
E-MAIL: info@kibun.com.hk  
Person in charge: Kazuo Kobayashi(Mr.)

Person in charge: Sayu Terai (Ms.)

**Exhibition Product**

Surimi Seafood with Soup / Battered Surimi Seafood with  
Cheese / Battered Surimi Seafood <Ribs>  
紀文的去毒魚 / 芝士豆竹輪 / 魚糕刺腩 (紅)

**SB02 DAI EI FOODS CO.,LTD.**  
**J 株式会社**



ADD: 7-5-30, Sakauchi-Minami-4,  
Sagami-ku, Kanagawa,  
250-0224, Japan  
TEL: +81-46-266-2260  
FAX: +81-46-254-2109  
E-MAIL: info@daieifoods.co.jp  
URL: http://www.daieifoods.co.jp/  
Person in charge: Aki Hara(Mr.)  
-Hong Kong Office-  
JFC Hong Kong Ltd.  
TEL: 852-2423-9431 / FAX: 852-240-4762

Person in charge: Aki Hara(Mr.)

**Exhibition Product**

Frozen Seasoned Flying Fish Roe / Frozen Seasoned  
Slow-roast / Frozen Seasoned Scallop  
魚卵 / 中華風味滑蛋 / 中華扇貝醬

**SB02 KUNIHIRO INC.**  
**I 株式会社**



ADD: 15-13 Higashimurakami,  
Ohta-ku, Hiroshima,  
722-0051, Japan  
TEL: +81-83-848-47-950  
FAX: +81-83-843-47-450  
E-MAIL: info@kunihiro.com  
URL: http://www.kunihiro.com  
Person in charge: Osamu Yamamoto(Mr.)  
-Hong Kong Office-  
Sun Wah International Food Ltd.  
TEL: 852-2664-3887 / FAX: 852-2441-3526  
URL: http://www.sunwah.hk

Person in charge: Osamu Yamamoto(Mr.)

**Exhibition Product**

Frozen Premium Battered Oysters / Smoked Oyster  
Frozen Horse Mackerel IQF  
冷冻扇贝裹粉炸牡蛎 / 凍烟鱈鬆 / 冷冻马鲛鱼 IQF

-3. 参照資料 - 制作物 (ブース用ポスター / 展示装飾用)



---

---

平成22年度海外ビジネスネットワーク構築委託事業  
(ジャパンパビリオン設置(香港(Asian Seafood Exposition 2010)))

発行:平成23年2月

委託先:共同ピーアール株式会社

〒104-8158 東京都中央区銀座7-2-22 同和ビル

Tel : 03-3571-5306 Fax : 03-3571-5259

---

---