

平成22年度
農林水産物等輸出促進緊急対策事業
ジャパンパビリオン設置（アラブ首長国連邦）
GULFOOD2011

実施報告書

平成23年3月
株式会社近鉄エクスプレス販売
（農林水産省委託事業）

目次

はじめに	3
第1章 Gulfood2011 概要	
1. 事業趣旨	4
2. 事前の抽出課題と事業目標	4
3. 開催概要	
(1) 展示会プロフィール (2011 年実績)	5
(2) 会場概要	5
(3) ジャパンパビリオン出展者リスト	7
(4) 会期スケジュール	8
第2章 Gulfood2011 におけるジャパンパビリオンの運営	
1. 事業全体の流れ	9
2. 運営内容の詳細	
(1) 出展者募集	9
(2) 出展者説明会	10
(3) 出展品について	10
(4) 出展品の物流	11
(5) ジャパンパビリオンの設営	12
(6) 通訳の配置	13
(7) イベントについて	14
(8) 来場者事前誘致	16
(9) 会期中の来場者誘致やプロモーション	17
3. 会期中の詳細	18
第3章 成果と事務局所見	
1. 成果	24
2. 出展者の評価 (会期 1 週間後の出展者総合アンケート)	25
3. 事務局所見	36
4. 課題	37
5. 総評	37
※ 参考資料 1 : 出展者募集用ウェブサイト	38
参考資料 2 : 海外閲覧用ウェブサイト	45

はじめに

本報告書は、平成 22 年度農林水産物等輸出促進緊急対策事業によりジャパンパビリオンの設置、運営を行ったアラブ首長国連邦のドバイにおける国際食品見本市「Gulfood 2011」での展示・商談活動について取りまとめたものである。

農林水産省では、農林水産物等の輸出額を平成 29 年までに一兆円水準にするという政府目標の実現に向け、各種の輸出促進対策事業を実施している。農林水産物等輸出促進緊急対策事業(ジャパンパビリオン設置)は、既存の取り組みに加えてジャパンパビリオンを設置する海外の国際見本市を増加することで、輸出拡大に向けた取り組みの充実を図ることを目的とし、輸出意欲のある生産者等に対し海外における展示・商談活動の場を提供、支援するものである。

本事業においては、近年急速な発展とともに国際社会から注目をあびているドバイ市場の特性を考慮しながら、開催都市ドバイのみならず中東全域及び北アフリカや、トルコなど同じイスラム圏諸国からの集客が可能な Gulfood 2011 において、ジャパンパビリオンを設置、出展 11 者への商談支援を行った。

ドバイにおける食材市場は、居住者の 8 割を占める外国人労働者や、政府として積極的に誘致の取り組みを行っている観光客の増大などの後押しを受けて、多様化と順調な需要の伸びを見せている。また、中東への商流・物流の玄関口として、重要な機能を果たしているドバイ市場への販路を確保、拡大することは、結果として周辺諸国 20 億人のマーケットへの足がかりを構築する布石となるものと言われている。

本報告書が、今後同地域への農林水産物・食品の輸出を検討する関係各位にとって参考となれば幸いである。

なお、本事業は農林水産省が株式会社近鉄エクスプレス販売に委託して実施した。

平成 23 年 3 月

第1章 Gulfood 2011 概要

1. 事業趣旨

近年、世界的な日本食ブームの広がりや新興国の経済発展に伴う富裕層の増加等により、高品質な我が国の農林水産物・食品の輸出拡大のチャンスが増大している。このような中、輸出意欲のある農林水産物・食品の生産者等が中東及び近隣諸国へ輸出するための足がかりとして、中東・北アフリカ商圏の玄関口であるドバイにおける国際食品見本市に日本政府パビリオンを設置し、出展者の商談成約に向けた活動を支援することで、同市場における販路の創出・拡大を図るとともに、広く日本食・日本製品の紹介を行うことを本事業の趣旨とした。

2. 事前の抽出課題と事業目標

ドバイは、一部の超富裕層(ローカルアラブ人)、海外からのホワイトカラー駐在員、所得の低い一般ワーカーとで三層形成されており、明らかにクラスター分析が必要であるが、この数年の富裕層及び中流階層における日本食への関心の高まりや、安心して安全な食材への需要は顕著に見ることができる。

また、観光客やビジネスビジターなどを対象としたホテルは、今後ますます激化するホテル集客戦線の中で日本食レストランを高く位置づけしており、人口そのものは600万人に満たない中規模都市ながらも、国際都市としての益々の発展の中で、今後日本食・日本食材の需要が大きく期待される市場であるといえる。同時にドバイは「中東の玄関口」と称されており、トレンドの発信基地であるだけでなく、商流・物流のハブとして機能していることから、ドバイを通して日本食文化や日本産食材を広く中東全域に拡散していくことが可能である。

なお、ドバイは一般的に敬遠されがちな厳格なイスラム国とは異なり、自分たちの宗教、文化は守りつつ、他の宗教や文化の共存も寛容に受け入れる土壌があり、食の市場は今後益々多様化していくものと思われる。以上に鑑み、本展示会に取り組むにあたっては、以下の点を視野に入れながら出展者の支援を行った。

宗教上の食のタブーが存在する(イスラムのシャリア・コンプライアンス)富裕層といわれるローカルアラブ人はトレンドに敏感で、日本食への関心が高まっている。また、ドイツ、フランス、イギリスを中心としたヨーロッパ系ホワイトカラーや、建設ブームを背景としたアジア系ホワイトカラーの流入により、食文化は益々多様化が進んでいる。

政府が積極的に進める観光客誘致(数年後には年間1,000万人規模へ拡大)や、イベント、国際会議の誘致にともなう外国人向けホテル、レストラン需要が拡大している。空港施設を始め国内輸送インフラは整っており、ロジスティクス(物流)上の問題はあまり考えられない。生鮮食材の輸入に関しても北米、ヨーロッパなどの他国と比較し規制は緩やかである。

同展示会においては上記を考慮の上、以下の諸点を企画、実施することで密度の高いプロモーションを行うことを目標とした。ウェブサイトによるビジネスマッチングの機会を設け商談を円滑にできるようバイヤー(輸入業者、卸業者、小売業者、ホテル、レストラン業者)を事前の集客、誘致活動により、より多くのターゲット来場者の確保。DM等の配布・送信、弊社作成のウェブサイトに誘致するなど「囲い込み」戦略による商談率の向上を図った。

3. 開催概要

(1) 展示会プロフィール

開催地	アラブ首長国連邦・ドバイ
展示会名	Gulfood 2011
場所	Dubai International Convention and Exhibition Centre (ドバイ国際会議見本市センター)
出展規模	出展社数： 3,800 社 (速報値)、ナショナルパビリオン 81 ヶ国
会期	2011年2月27日(日)～3月2日(水)
主催	Dubai World Trade Centre L.L.C. (ドバイワールドトレードセンター)
来場者数または 動員目標数	N/A
来場者内訳	N/A

(2) 会場概要

会場名： Dubai International Convention and Exhibition Centre

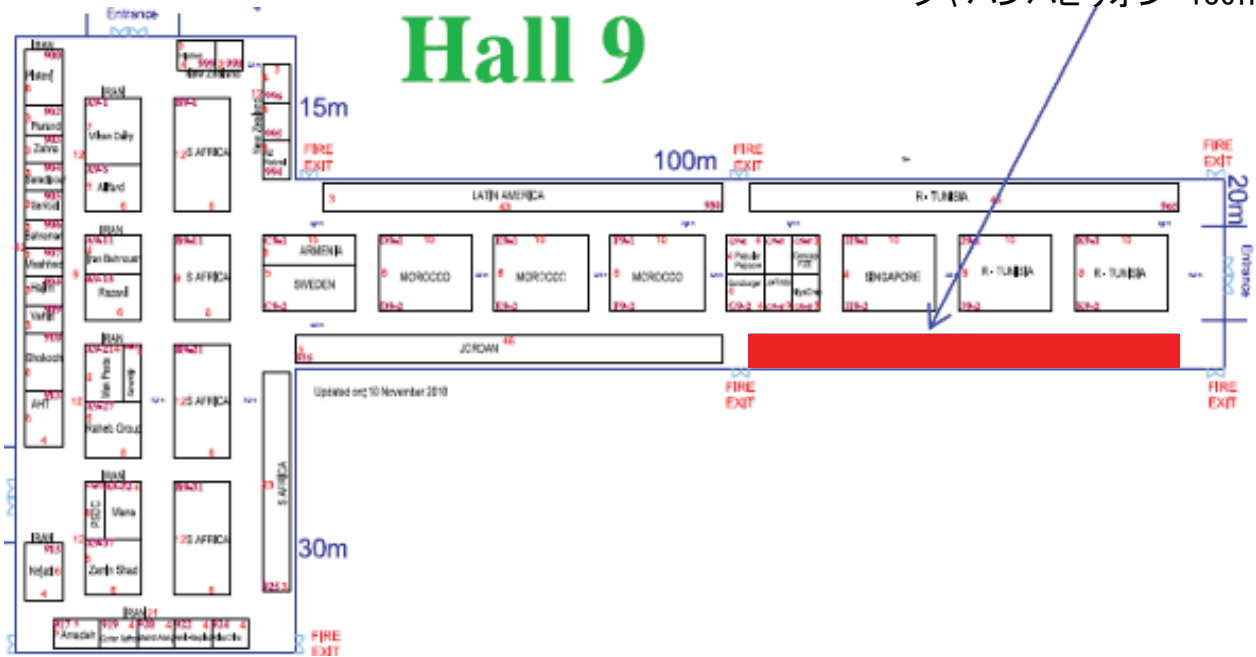
住所： P. O. Box 9292, Dubai, United Arab Emirates

TEL: +971-4-308-6081 FAX: +971-4-318-8607

HP: <http://www.gulfood.com/page.cfm/link=1>



ジャパンパビリオン 136㎡



<展示会場へのアクセス>

ドバイ世界貿易センターは、ドバイ中心部から約5~6kmに位置しており、ドバイ国際空港から会場までは約9~10km。交通手段は主に車となるが、非常に渋滞の激しい地域である。9~10kmの距離でも日中は1時間近くかかる場合もある。昨年9月にドバイ・メトロ（鉄道）のRed lineが完成し、会場最寄駅まで行けるようになった。

ドバイではタクシー利用者に比べタクシーの数が極端に少なく、路上でタクシーを拾う際、運転手が乗車拒否をする可能性もある為、出展者にはタクシーを予め手配・予約するかドバイ・メトロを利用することを勧めた。



(3) ジャパンパビリオン出展者リスト

(出展者敬称略)

ブース No.	会社名	所在地 (都道府県)	出展品
1	株式会社かも有機米	新潟県	お米(3種類)
2	株式会社マルハニチロ食品	東京都	①さば水煮(缶詰) ②鮭(缶詰) ③さば味噌煮(缶詰) ④さばフレーク(缶詰) ⑤いわしトマト煮(缶詰) ⑥オイルサーディン米油(缶詰) ⑦ネギトロ ⑧ツナパウチ ⑨ゼリー(4種) ⑩野菜コロッケ ⑪山芋
3	宮坂醸造株式会社	東京都	①生味噌(4種類) ②粉末味噌 ③無塩粉末味噌 ④乾燥大根おろし ⑤乾燥ゆず ⑦乾燥みつば ⑧焼き海苔(2種類)
4	小松水産株式会社	茨城県	①しらす ②ひもの(4種類) ③しらすペースト
5	株式会社合食	兵庫県	①鮭フレーク(2種類) ②さんま蒲焼 ③いわし甘露煮
6	沖縄特産販売株式会社	沖縄県	①シークワサー果汁 ②オニオンチップ
7	ホクレン農業協同組合連合会	北海道	①牛乳②コーヒー ②ヨーグルッペ(乳飲料) ③ミネラルウォーター④りんごジュース ⑤トマトジュース ⑥コーンスープの素 ⑦アスパラスープの素 ⑧カボチャスープの素
8	富永貿易株式会社	兵庫県	①コーヒー ②お茶 ③炭酸飲料 ④スポーツ飲料 ⑤ミネラルウォーター
9	株式会社神戸洋行	兵庫県	①デコボン ②りんご(4種) ③かに風味かまぼこ ④冷凍ボイルほたて貝柱⑤冷凍ほたて貝柱 ⑥インスタント味噌汁⑦せとか
10	株式会社三久食品	大阪府	①茶そば(乾麺) ②抹茶(粉末) ③ティラミスチョコ ④抹茶ティラミスチョコ ⑤抹茶豆腐 ⑥ガトー抹茶 ⑦ぎゅうひ菓子(2種) ⑧照り焼きのタレ
11	全国農業協同組合連合会	東京都	①いちご(4種類) ②柑橘類(3種類) ③メロン(2種類) ④きんかん ⑤りんご(4種類)

(4)会期スケジュール

	2/26 (土)	2/27 (日)	2/28 (月)	3/1 (火)	3/2 (水)
	前日準備	第1日目	第2日目	第3日目	第4日目
9:00		9:45 連絡会			
10:00		10:00 VIPデ リゲーション	10:45 連絡会	10:45 連絡会	10:45 連絡会
11:00					
12:00		料理ショー準備	料理ショー準備	料理ショー準備	料理ショー準備
13:00		13:00-14:00 料理ショー	13:00-14:00 料理ショー	13:00-14:00 料理ショー	13:00-14:00 料理ショー
	13:30 集合 HALL5 前				
14:00	出展者オリエ ンテーション ・出展者パス		14:30-15:15 宮坂醸造	14:30-15:15 神戸洋行 & かも有機米	
15:00	配布 ・荷物搬入確 認	15:45-16:30 かも有機米		15:45-16:30 全農	15:30 デイリー アンケート配布
16:00					
17:00	・装飾 ・通訳打合せ	17:00 デイリーアンケート配布			終了連絡会 撤収作業
18:00					
19:00		終了連絡会	終了連絡会	終了連絡会	

第2章 Gulfood 2011におけるジャパンパビリオンの運営

1. 事業全体の流れ

2010年	11月19日	出展者募集開始、出展者募集ウェブサイトをアップ
	12月13日	出展者募集を終了、選考開始（応募総数15社、うち11社を選定）
	12月17日	出展者決定、通知
2011年	01月14日	近鉄エクスプレス 本社内特別会議室にて出展者説明会・売り方勉強会を実施
	02月26日	出展物搬入、出展者オリエンテーション、出展ブース装飾作業
	02月27日	GULFOOD 2011 初日（10：00～19：00）
	02月28日	GULFOOD 2011 第2日目（11：00～19：00）
	03月01日	GULFOOD 2011 第3日目（11：00～19：00）
	03月02日	GULFOOD 2011 第4日目（11：00～17：00）、撤収作業

2. 運営内容の詳細

(1) 出展者募集

■募集案内の作成

農林水産物等輸出促進緊急対策事業及び本展示会におけるジャパンパビリオンの基本コンセプト、目指すべきゴール、出展者の特典、負担等を分かりやすく募集案内として文章化。

■ウェブによる募集

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（参考資料1）。「出展申込書」はWord形式により用意し、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

各地方農政局や地方公共団体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

メール添付又はファックスにより、プロジェクト事務局にて受付を開始した。各候補者の詳細情報を把握するため「出展申込書」に企業・団体や商品に関する情報、出展目的や意欲等について詳しく回答をもらった。

■出展者の決定

「出展申込書」に基づき、必要に応じて簡単なヒアリングを実施。本事業テーマとの整合性等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。農林水産省規定の採点表に基づき評価を行った。その後、農林水産省と協議のうえ出展者を決定した。

(2) 出展者説明会の開催

(2011年1月14日 至：近鉄エクスプレス本社内 特別会議室)

参加出展者を集めての説明会を開催した。本事業の目的や、本見本市出展に関する概要説明、各出展者と事務局員の紹介等、及び現地での売り方勉強会を開催した。



説明会式次第

- 14:00 説明会開会の挨拶 (近鉄エクスプレス販売 井上博)
- 14:05 農林水産省代表挨拶 (農林水産省輸出促進室 南部浩志)
- 14:15 出展者紹介、プロジェクト関係者紹介 (近鉄エクスプレス販売 内堀修自)
- 14:30 出展の概略について (近鉄エクスプレス販売 内堀修自)
- 15:10 輸送について (近鉄エクスプレス販売 井上博)
- ・ 中東における食品事情 (ハラル等)
 - ・ 展示会での商談方法
 - ・ 運送について
- 16:15 質疑応答
- 16:45 閉会
- ※敬称略

(3) 出展品について

飲料(ノンアルコール)、農産物、海産物、菓子類、調味料、その他加工食品など様々な商品構成となり、ジャパン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	シークワァーサージュース、牛乳、コーヒー牛乳、ヨーグルトドリンク、りんごジュース、トマトジュース、ミネラルウォーター、缶コーヒー、緑茶、炭酸飲料、スポーツドリンク
農産物	精米、りんご (ふじ、王林、ゴールデンデリシャス、ジョナゴールド、金星、陸奥、世界一)、メロン (ルビーメロン、アールスメロン)、柑橘類 (温州みかん、デコポン、日向夏、キンカン、はるみ、せとか)、いちご (弥生姫、あまおう)
海産物	冷凍ほたて貝柱、冷凍ボイルほたて、しらす、干物各種、しらすペースト、さば水煮 (缶詰)、さけ (缶詰)、さば味噌煮 (缶詰)、さばフレーク (缶詰)、いわしトマト煮 (缶詰)、いわしオイル漬 (缶詰)、ネギトロ、ツナパウチ、鮭フレーク (瓶詰)、冷凍さんま蒲焼、冷凍いわし甘露煮
菓子類	コラーゲン入りゼリー (みかん味、ぶどう味)、ゼリー (みかん味、マンゴー&ナタデココ)、オニオンチップス、ティラミスチョコ、抹茶ティラミスチョコ、冷凍抹茶ケーキ、冷凍和菓子、
調味料	味噌、FD減塩味噌、発酵大豆パウダー、照り焼きのタレ
加工食品	インスタント味噌汁、冷凍野菜コロッケ、冷凍とろろいも、FD大根おろし、FDゆず、FDみつば、焼海苔、コーンスープの素、アスパラスープの素、粉末抹茶、茶そば (乾麺)、抹茶豆腐、

(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、一部常温品の海上輸送を除き輸送物量、商材特性（冷凍・冷蔵）、簡便性を考慮し、航空便扱いとした。

管理温度帯

基本的には以下の3温度帯での物流動線を設計した。

- ◆ 常温（基本的に温度管理は行わない）
- ◆ 冷蔵（+5度設定）
- ◆ 冷凍（-15度設定）

冷蔵、冷凍品の出荷

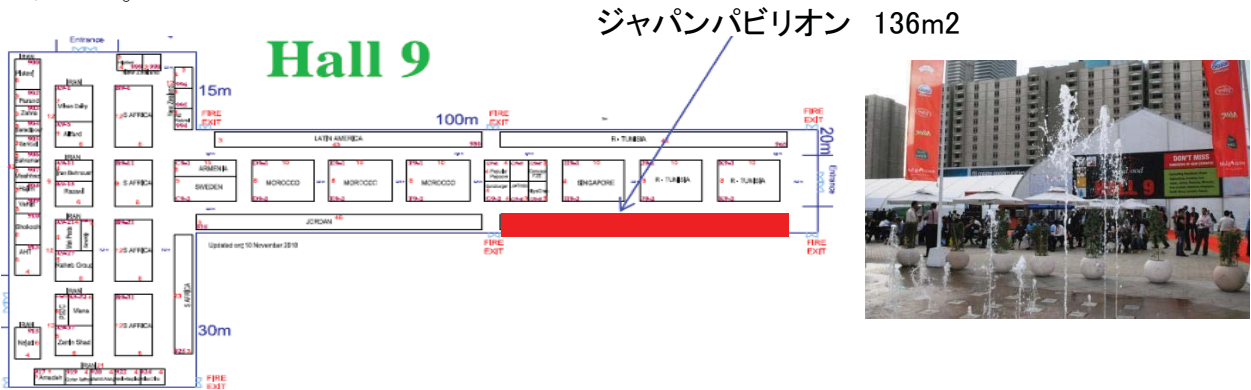
冷蔵品、冷凍品の出荷にあたっては、輸送中の温度上昇を極力抑えるため、通関、搭載の直前まで（株）近鉄エクスプレスの成田国際空港ターミナル内の冷蔵、冷凍施設にて予冷を行った。また、冷凍品については出荷者の手による個装段階で蓄冷剤を同梱させるなどの手配を行った。また、輸送ルートは他ルートと比較して安全性の高いキャセイパシフィック航空便とした。出展品は全量着荷状態もよく、食味が変わることも無かった。

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) ジャパンパビリオンの設営

パビリオンは、海外での食品展示会に豊富な経験を持つメンバーにより設計、施工を行った。本事業が緊急追加事業であり、主催者への申込みが最後になったことから、ジャパンパビリオンの会場は新たに設置されたHALL 9での確保となった。確保スペースは46mの横長形状であったことを考慮し、出展ブースは小間割り形式とした。



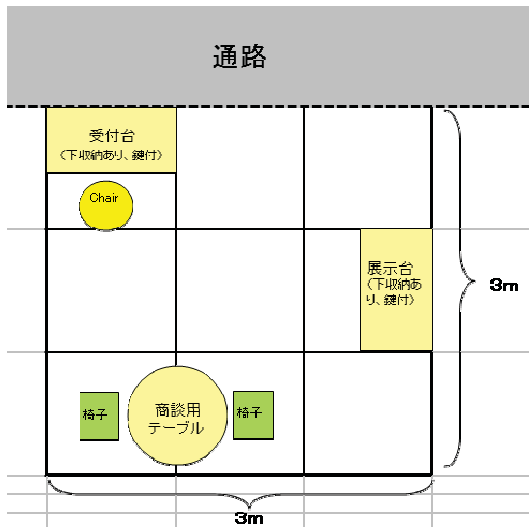
出展ブース (11 小間)



ジャパンパビリオン共用備品

シンク (2カ所)、IHクッキングヒーター (埋め込み型4連+卓上用2台)、電子レンジ1台、フライヤー1台、ウォーターディスペンサー2台、フライパン1個、鍋1個、包丁1丁、まな板2枚

出展ブース詳細



標準装備品
受付台 (鍵付収納あり W1000 x D500 x H1000) 1台
展示台 (鍵付収納あり W1000 x D500 x H900) 1台
商談用丸テーブル(直径 750, H750) 1台
椅子 2脚
ハイチェア 1脚
ゴミ箱 1個
13 アンペアコンセント口 1個 (非 24 時間対応)

今回の HALL 9 での出展にあたり、幾つかの問題点が発生した。

1. パビリオン上部の天井に空調ダクト 4 本があり、パビリオンの高さを 5m→3m に縮小。
 2. 会場自体に給排水の配管設備が無い。(会場外に給排水用タンクを設置し電動ポンプにより対応)
 3. 空調バランスが悪くパビリオン左側 (事務局側) は寒く、右側 (特に右端の全農ブース) は非常に暑い。
 4. 右端のブース (全農) と会場の壁との間隔が図面上 5m であったが、実際は 50cm しかなかった。
- 上記に関しては、会期前並びに会期中に主催者に対し申し入れをしたが、改善は図られなかった。

施工について (2月23日(水)～2月26日(土))

パビリオン施工に十分な期間があり、予定どおり会期 2 日前の 25 日夜には施工の 9 割が完成。デモエリアの排水設備やオーディオ類の設置作業など細かい作業を 26 日夕方に完了した。

上記にあげた問題点を踏まえ、より良い会場確保をする為にはジャパンパビリオンとして継続した出展を行い、早い段階での会場確保の必要制を強く感じた。



(6) 通訳の配置

通訳

共用通訳 (英語⇔日本語) を 5 名配置した。出展者 2～3 社につき通訳 1 名を担当とし 4 名を配置、残り 1 名は料理ショーや出展者デモンストレーションでの通訳、及び繁忙時の全体フォローアップの為に配置した。希望出展者 (1 社) に対し自己負担で専属通訳 1 名を手配。また、出展者により独自で通訳又はプロモーターの手配をしており、商談時に人手が足りないという事態は起こらなかった。

(7) イベントについて

料理ショー：

日本食・食材のPRを目的に、出展者提供食材を含む日本産食材を使い、プロのシェフによる料理ショーをパビリオン正面のオープンキッチンにて毎日午後1時より実施した。会場外でのビラ配り等の効果もあり、多くのバイヤーが試食を求め来場する姿が窺えた。イベントは各日1時間で50食程度を予定していたが、盛況の為提供数を増やして対応した日もあり、どの日も30分以内での完食となった。イベント前に多くの来場者からは「寿司はないのか」という問いが聞かれ、日本食＝寿司というイメージが未だに強いということが感じられた。試食中のインタビューでは、ほとんどのバイヤーから「非常に美味しい」という感想を聞くことができたと共に、「寿司の他にも美味しい日本食があることが分かった」というバイヤーも数多く見受けられた。

料理ショーメニュー

日付	料理名	食材提供者
2/27	1.シークワサードレッシングサラダ	沖縄特産販売株式会社：シークワサー、 宮坂醸造株式会社：FD大根おろし
	2.焼魚シークワサーかけ	沖縄特産販売株式会社：シークワサー、 宮坂醸造株式会社：FD大根おろし
2/28	1.寿司・巻物	株式会社かも有機米：白米
3/1	1.みそ田楽（鮭フレーク）	株式会社合食：鮭フレーク、 宮坂醸造株式会社：FD大根おろし
	2.竹の子といわしの甘露煮	株式会社合食：いわし甘露煮
	3.焼肉の大根おろしポン酢かけ	宮坂醸造株式会社：FD大根おろし
3/2	1.さんまとキノコの炊き込みご飯	株式会社かも有機米：白米、合食：さんま蒲焼
	2.牛乳ときんかんの流しカン	ホクレン農業協同組合連合会：牛乳、 全国農業協同組合連合会：きんかん



出展者デモンストレーション：

オープンキッチンの空き時間を使って、有志によるデモンストレーションを実施した。各社 45 分間の持ち時間で出展商材を使った試食の提供や調理方法などのプレゼンを行い来場者にアピールを行った。会期前は 2 社のみの申込みであったが、会期中に追加 2 社の申込みにより計 4 社がデモンストレーションを実施した。

デモ参加希望者	予定デモ内容
宮坂醸造株式会社	基本のお味噌汁：かつお出汁をつかった豆腐となめこの味噌汁 試食ハニー味噌チキン：味噌と蜂蜜を合わせ鶏肉を漬けて焼く 味噌マヨネーズディップ：味噌、マヨネーズ、レモンを混ぜる。野菜と一緒に試食 味噌クリーム：減塩味噌、生クリーム、砂糖を混ぜてフルーツと合わせて試食
株式会社かも有機米	おにぎり：ご飯を炊く－炊飯の方法、洗米－浸漬－炊飯－蒸らし－反転の解説 ちらし寿司：ノンベジタリアン、ベジタリアン用の 2 種類を解説を交え試食提供
株式会社神戸洋行 株式会社かも有機米	ホタテのバター焼と白米：ホタテ貝柱をバター焼きして、白米に載せて提供
全国農業協同組合連合会	フルーツ：メロンとりんごの試食提供、及びフルーツアートクリエイターによるメロン、りんご、いちご、みかんを使ってのフルーツアートデモンストレーション

▼株式会社かも有機米デモ



▼宮坂醸造株式会社デモ



▼株式会社神戸洋行&株式会社かも有機米デモ



▼全国農業協同組合連合会

