

## (8) 来場者事前誘致

GULFOODでジャパンパビリオンが出展することを周知すると共に、より多くのバイヤーに出展物の詳細を事前に見てもらえるようウェブサイトへの誘導案内を行った。また、日本食材やアジアの食材を扱う有望バイヤーに対しては直接メールや電話等による直接勧誘を行った。

## DM

会期1ヶ月前に、現地協力会社（MADISON社）を通じUAE及びGCC、東アフリカ、西アジア地域等の食品関連卸業者、小売業者、輸入業者、ホテル・レストラン関係者などに対しDMを送付。

**BUSINESS MATCHING**  
at JAPAN PAVILION

Please make an appointment for your future business!

Japan Pavilion will coordinate private business meetings between you and the Japanese exhibitor during Gulfood period.

To enter your name on our appointment book, please visit our website:  
<http://www.tastejapan.com/>  
search exhibitor's profiles and click "Attendance Form".

All of our exhibitors are looking forward to having substantial business meetings with you.

Introducing the new Team Japan of 11 exhibitors in Gulfood 2011. These exhibitors, selected from all over the country, will promote extra quality food "Made-in-Japan", such as rice, extra sweet fruits, gourmet seafood, various beverages, extraordinarily effecting seasonings, chocolate and more. You will assuredly find the key for success of your business in Japan Pavilion, and will love our products!

If you are interested, please contact us

**KWE**  
Kintetsu World Express Sales Inc.  
5th Floor, TDS Mita Building,  
2-7-13 Mita, Minato-Ku,  
Tokyo, Japan 108-0073  
Phone : +81-3-5443-6458  
Fax : +81-3-5443-6458  
Email : tastejapan@kwe.com

**JAPAN PAVILION - HALL 9**

**Event Information**  
Cooking Show will start at Japan Pavilion:

Feb.27 (Sun.)	13:00, 14:30, 15:45
Feb.28 (Mon.)	12:00, 13:30, 15:00, 16:30
Mar.1 (Tue.)	11:30, 13:00, 14:30, 16:00
Mar.2 (Wed.)	11:30, 13:00, 14:30, 15:45

\*Event schedule may change without advance notice

Date: 27 February~2 March 2011  
Venue: Dubai International Convention and Exhibition Centre  
Opening Hours: Daily 11:00am ~ 5:00pm  
2nd 11:00am ~ 5:00pm  
Website: <http://www.gulfood.com/>

<http://www.tastejapan.com/>

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

**Taste Japan!**

**JAPAN PAVILION - HALL 9**

**Gulfood 2011**

Japan is blessed with well-forested mountains and abundant freshwater resources and is surrounded by one of the world's richest fishing grounds. Since ancient times, the Japanese people have taken advantage of its four distinct seasons and varied geographical features to establish rich traditions in agricultural, forestry, and fishery industries. The inclusion of thoughtful attention and technical refinement based on the aesthetic values of the Japanese to these traditions ensure the high quality, exceptional taste, and safety of agricultural, forest, and marine products and foods produced in Japan, which Japan can present to the world in a true sense of pride.

Japanese foods, including "SUSHI" are enjoying a major boom throughout the world due to their nutritive value and deliciousness. These genuine Japanese foods are supported by agricultural, forest, and marine products and foods produced in Japan, which Japan can present to the world with a true sense of pride.

This being our fourth participation in the Gulfood 2011, we present the Japan Pavilion as a venue for our United Arab Emirates visitors to view and taste a wide variety of excellent food products such as sweet rice, fruits, fish products, miso, fresh juice, and rice cake sweets gathered from various regions across Japan.

The Japan Pavilion offers our United Arab Emirates visitors who have diverse dietary cultures a golden opportunity to experience genuine and delicious agricultural, forest, and marine products and foods from Japan. We hope that a lot of our United Arab Emirates friends will visit the Japan Pavilion to enjoy their first meeting with authentic Japanese foods and become a fan of Japanese food products.

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

**JAPAN PAVILION EXHIBITOR PROFILE**

The Greetings of The Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

Dear our Friends in The United Arab Emirates

- KAMUYUKIMAI INC.**  
RICE
- MARUHA NICHIRO FOODS INC.**  
MACKEREL (IN BRINE, IN MISO SAUCE, FLAKED), PRM SALMON IN BRINE, SARDINE (IN TOMATO SAUCE, OILED), TUNA (MIGNED, NON DRIANED), JELLY (ORANGE, GRAPE, MANGO), VEGETABLE CROQUETTE, YAM
- MIYASAKA JOZO CO., LTD**  
MISO PASTE, POWDER, DAIKON, YUZU, MITSUBA, ROASTED SEAWEED
- KOMATSU SUSAN CO., LTD**  
YOUNG SARDINES (BOILED, PASTE), DRIED FISH
- GOSHOKU CO., LTD.**  
SALMON FLAKE, BROILED MACKEREL, PIKE, STEWED SARDINE
- ONINAWA TOKUSAN HANBAI CO., LTD**  
SHIRUKAWA (JUICE), VEGETABLE CHEESE
- HOKURIKU FEDERAL OF AGRICULTURAL COOPERATIVES**  
MILK, COFFEE, LACTIC DRINK, MINERAL WATER, JUICE (FRUITS, TOMATO), SOUP (CORN, ASPARAGUS, PUMPKIN)
- TOMINAGA OBOE KASHA, LTD**  
COFFEE, TEA, CIDER, SPORTS DRINK, MINERAL WATER
- KOBE YOKO LTD.**  
APPLE, DEKOPON, SCALLOP (FROZEN BOILED, FROZEN), FROZEN CRAB, MISO SOUP, SETOKA
- SANKYU FOOD CO., LTD.**  
BUNDESWART MOOKE, MATCHA, CHOCOLATE, TORU, CAKE, RICE CAKE SWEETS, TERIYAKI SAUCE
- NATIONAL FEDERATION OF AGRICULTURAL COOPERATIVE ASSOCIATIONS (JA ZENNIN)**  
STRAWBERRY, CITRUS, MELON, KUMQUAT, APPLE

## 海外閲覧用ウェブサイト

GULFOOD 2011 ジャパンパビリオンの紹介、出展者のプロフィールや商品情報を案内する英語サイトを1月中旬に立ち上げ情報提供を行った。(参考資料2)

来場者に対して会期前にこのサイトへの誘導をDM等で行い、商談のための基礎情報提供の場とした。また、各出展者の会社ホームページへのポータルとしても利用ができるように、サイト閲覧者がそれぞれの出展者紹介ページから問い合わせメールを送れるようになっている。また、出展者の商談サポートの目的で、事前の商談マッチングをする為の申込みシステムを組み込み、閲覧者が出展者の商材を見て会期中に商談ができるようにした。

**Taste Japan!**

Home | About | Food category list | Participating company list

**Japan National Pavilion 2011**

11 companies and groups are attending from all around the region of Japan. They will bring high quality Japanese food products such as premium seafood, fruits, vegetables, rice, seasonings, beverage, confectioneries and more. Assuredly you may find your favorite that you are looking for.

**Business Matching at Japan Pavilion**

We will arrange business meeting during the period of Gulfood to make a successful B2B business between you and the exhibitors. Please make an appointment through this website. All of the exhibitors are expecting to have fulfilling business meeting with you!

How to apply

1. See each exhibitor information and find your favorite
2. Just click the "Attendance Form" and fill in the necessary information
3. Check "Send" button at the end
4. Successful of Japan Pavilion will give you a reply three days prior to the period of Gulfood

Please the deadline of applications is This Date

**Food category list**

<http://www.tastejapan.com/gulfood2011/index.html> 2011/03/11

**Taste Japan!**

Home | About | Food category list | Participating company list

**Maruha Nichiro Foods, Inc.**

**Company Overview**

JAF code: 130-0000  
Address: 3-30, Togejima 3-Chome, Niimi-City, Tokyo 130-0000, Japan  
Building Name: Togejima Plant  
Tel: +81-3-6913-0102  
Fax: +81-3-6913-0101  
URL: <http://www.maruhafoods.com/en/0101>

Maruha Nichiro Group is the largest company as producer of marine products in the world and one of the largest companies dealing with a comprehensive food product based on the marine products and their product operations in Japan.

Our company policy is oriented toward to the world. We are dealing with long processing food products as a salmon fish, fish sausage, dried pink salmon, frozen fish and other fishery products, and we are the largest, selling the company products as a leading brand name of marine products. We have a lot of employees, salesmen and attract companies in the world.

**Merchandise list**

**Attendance Form**

This website is holding a sales meeting about exhibit at Attendance Form.

**Contact us**

Please inquire about a specific product please get in touch by clicking on the "Contact us" link.

<http://www.tastejapan.com/gulfood2011/company/details/maruhafoods/index.html> 2011/03/11

**Taste Japan!**

Home | About | Food category list | Participating company list

**Akebono pink salmon in brine**

This can't be eaten directly if used out of its packaging and packed in can along with salt. We have been selling the items for 100 years.

**Ingredients / Additives**

This salmon, salt, vinegar

**Article**

Company name: Maruha Nichiro Foods, Inc.

**Place of production**

Togejima Plant

**Storage condition**

Normal Temperature

**Attendance Form**

This website is holding a sales meeting about exhibit at Attendance Form.

**Contact us**

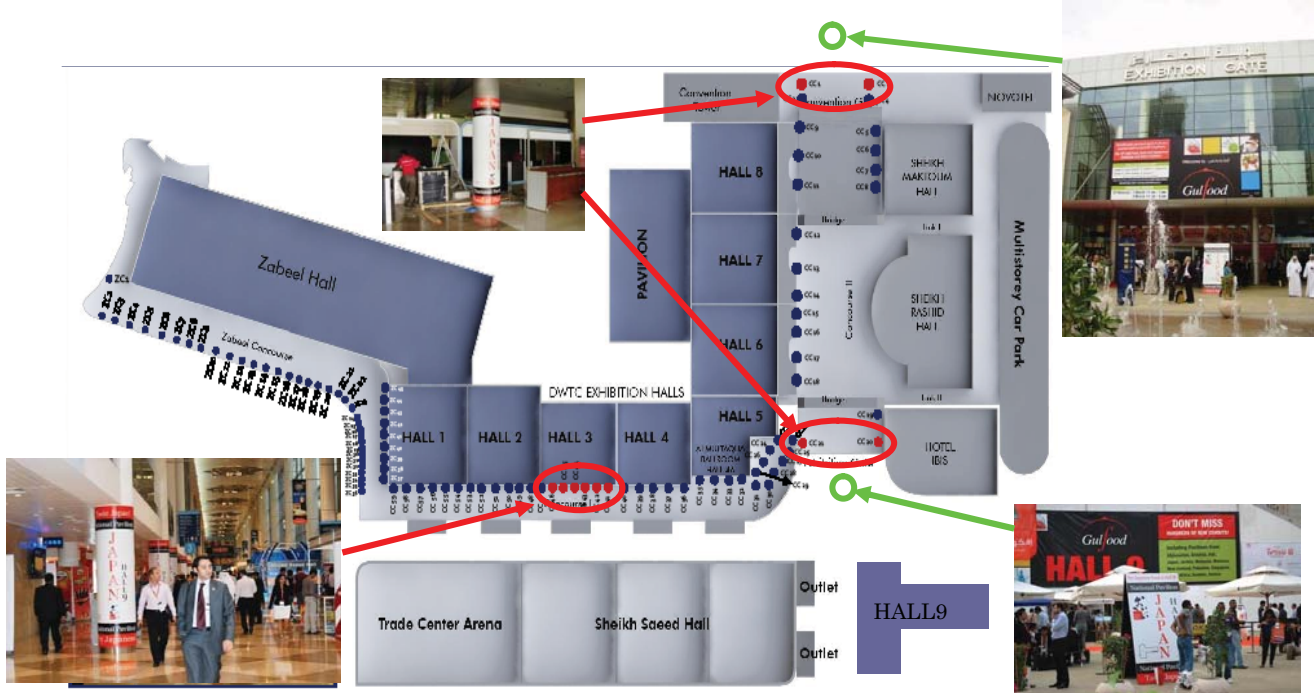
Please inquire about a specific product please get in touch by clicking on the "Contact us" link.

<http://www.tastejapan.com/gulfood2011/company/details/maruhafoods/a-salmon01.html> 2011/03/11

## (9) 会期中の来場者誘致やプロモーション

### 柱広告及び案内広告板について：

今回のロケーション的なデメリットを克服する対策として、メイン会場の動線が強いコンコース上（昨年度のパビリオンロケーション HALL3）に柱広告を6本、メインエントランス2カ所に各2本を設置した。また、併せてメイン会場と HALL9 を繋ぐ屋外の動線上に案内広告板を2カ所設置した。柱広告、案内広告板の設置によるジャパンパビリオンへの来場誘致は一定の効果があったといえる。



### WEBサイトによるビジネスマッチングについて：

海外バイヤー閲覧用にジャパンパビリオンのウェブサイトを立て上げ、バイヤーが希望する商品やカテゴリー等を出展者とマッチングさせ、会期中の商談セッティングを行った。商談予約をしたバイヤーには無料招待券を提供した。今回のマッチング件数は24件であったが、過去同様に当日バイヤーが約束通りの時間に来ないことや、ノーショーも数多く見受けられた。きちんと来場するのは日系バイヤーがほとんどである。

### 会場での配布物：

ジャパンパビリオン総合受付にて来場者に対し①ジャパンパビリオンリーフレット（下図左）、②農水省制作パンフレット「The Food of Japan」（下図中央）、③「おいしいロゴ」入りエコバッグ（下図右）の配布を行った。また、来場を増進する為に会場外やメイン会場側でのリーフレット配布も実施した。



※写真は昨年のも

### 3. 会期中の詳細

会期前日：2月26日（土）

#### ■ 出展品搬入

弊社にて依頼を受けた輸送品について、常温品は午前9時、冷蔵・冷凍品は午後3時に予定通り会場に搬入が行われた。開封時のダメージも全く見受けられず問題は無かった。



#### ■ 出展者オリエンテーション

出展者は午後1時30分に集合し、午後2時から会議室 AJMAN-A にて参加出展者全員を集めてのオリエンテーションを実施した。本展示会での目的の再確認、会期中のスケジュール、ジャパンパビリオンでのルール、設備等の説明と出展者・事務局スタッフの紹介等を行った。その後、ジャパンパビリオンへ移動し各出展ブースの装飾作業と担当通訳との打合せを行った。



#### ▲ 出展者オリエンテーション風景



#### ▲ 出展ブース展示・装飾作業風景

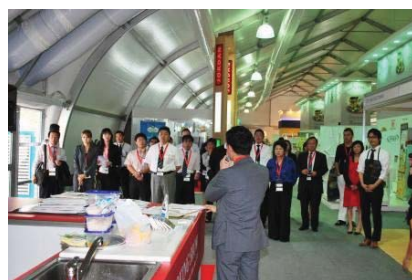
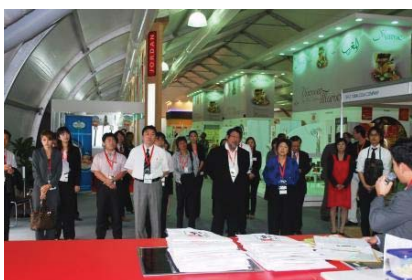
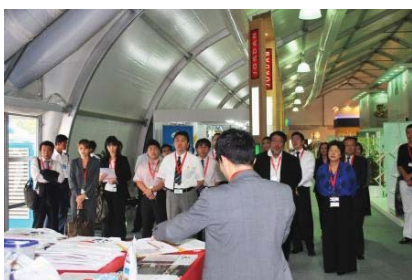
## ■Gulfood 会期本番：2月27日（日）～3月2日（水）

展示会期間中は毎日11:00開場となるが、初日（2月27日）はドバイ首長等のVIPデリゲーションが早く行われる為、主催者の要請によりジャパンパビリオンは10:00に開場したが、ホールがメイン会場の外にあることもあり、デリゲーションのジャパンパビリオン立寄りを実現しなかった。

## ■来場者の様子と商談時の様子について

今回のホールが一時的な建造物であることや、メイン会場の外にある等の要因から、ジャパンパビリオンへの来場は例年になく減少することを懸念していたが、予想とは裏腹に来場数は初日から多く、UAEのバイヤーに限らず、GCC諸国やアフリカ、アジア、欧州など数多くのバイヤーが訪れた。来場時間については1日のうちに波もあるが、毎日午後1時過ぎから午後5時の間がピークとなった。

来場者は各出展ブースでの試食を行いながら出展者との立ち話から始まり、ブース内テーブルでの商談についていた。今回は共用の商談スペースを設けておらず、多くの出展者は店頭での商談をしている様子であった。



## ▲毎日の朝の連絡会



