



平成22年度  
海外ビジネスネットワーク構築委託事業  
販売拠点構築

クウェート国クウェートシティに  
おける実施報告書

平成22年12月度

株式会社近鉄エクスプレス販売



# 1.総評

クリスマスを迎え、過ごし易い気候の12月のクウェートでは、街角のオープン・

カフェで大勢の人々が、それぞれの時間を楽しんでいる光景をよく目にする。OIIISHII NIPPONクウェート常設店に於いても、新規メニューの開発によりフルーツ・パーラーへ来店者数は増加している。

残念ながら、パーラーで日本産フルーツを使ったスイーツを注文する客の中から、フルーツ単体を購入していく客層の開拓が思うように進んでいない。日本産フルーツの価格の高さが、顧客の購買欲求の妨げになっていると思われる。

12月末にはクウェート向けに、ドバイ経由での海上輸送を行った。冬の商材(りんご、みかん等)を輸送コストを抑えて、クウェートに搬送する事が出来た。海上輸送によるコストの低減により価格競争力のついた商材を使って、購買者層の拡大を図ることが必要である。

クウェートに於いては、健康意識の向上に伴いロー・カロリー・フードの需要が高まりつつある。日本産健康食材への需要喚起を期待する事が考えられるが、市場に商品を浸透させられるか否かは、海上輸送の中継地であるドバイ及び、到着地:クウェートでの輸入通関及び食品検査をスムーズに行える物流ルートの構築が鍵である。

2011年は日本・クウェート友好50周年にあたり、在クウェート日本大使館が音頭を取って、各月毎に日本産品をアピールする機会(イベント)が用意されている。そうした機会を有効活用して、クウェート常設店もクウェート市場での日本産農林水産物の露出度を高め、高品質をアピールすると共に、商材の付加価値の向上に努めていく。



## 2. 今月(12月)の商材

品目	選定理由
アールスメロン	唯一、周年提供出来る貴重な商材。高級メロンとしての位置づけとしてギフト需要を狙って選定。
ルビーメロン	赤肉メロンは青肉と比較すると、安価である上に味も好評。ギフト需要が多いので選定。
サンふじ	リンゴのメイン品種として出荷。他国産のFuji Appleと比較しても甘さやジューシーさで差別化を図れる商材。
王林	リンゴのメイン品種の一つとして、大玉を出荷。見た目のさわやかさと食感が良いと好評である。
世界一、むつ	リンゴを待っていたという声が多々あるため、Fuji Appleだけでなく日本では多くの品種が育成されていることをアピールするためにバリエーションを増やして出荷した。
早生みかん	極早生から早生に変わり、酸味が収まったきたので出荷を開始。
晩白柚	昨年度出荷出来なかったもので、今年は収穫時期とほぼ同時に出荷。大きさのインパクトと香りを売りにセールスを行う。
ラ・フランス	昨年度は苦戦したものの、今年度は滑らかな食感と甘みから好評のため、引き続き出荷。
にっこり梨	梨のジューシーさが評判のため出荷。海上輸送で、日持ち調査もテストを行い、今後価格を下げられるかどうかを調査中。



### 3. 販売実績 (1)

品目	産地	単価 (KDクウェート ディナール)	売上金額		
			数量	KD クウェート ディナール	日本円
ルビーメロン	宮崎	12.50	2	25.00	7,620
アールスメロン	宮崎	22.00	1	22.00	6,705
サンふじ	青森	3.50	6	21.00	6,400
王林	青森	4.60	5	23.00	7,010
ジョナゴールド	青森	3.25	7	22.75	6,934
新高梨	新潟	5.25	3	15.75	4,800
にっこり梨	栃木	8.70	1	8.70	2,652
冷蔵富有柿	和歌山	3.60	2	7.20	2,194
巨峰(冷凍)	山梨	7.00	3	21.00	6,400
甲斐路(冷凍)	山梨	8.00	1	8.00	2,438
ラ・フランス	山形	4.00	3	12.00	3,657
みかん	愛媛	1.20	3	3.60	1,097
合計			37	190.00	57,908

(12月平均)1 KDクウェートディナール)= 304.78



- \* クウェート常設店では、日本産フルーツを使用して各種のデザートメニューの開発を行い、来店者のデザートメニュー、ならびに日本産フルーツへの反応を伺っている。(12月のメイン商材: 梨、りんご、みかん、メロン)  
顧客の反応に従い、どの商材を用いたメニューを定番メニュー化するかを検討している。

## カフェデザートの反応 + オーダー状況

### 1. フルーツチーズケーキ (Fruits Cheese Cake)

コメント:

- ・甘さ控えめでとても食べやすい。
- ・デコレーションがかわいい。
- ・フルーツにチーズケーキ、チョコレートもあって何度も楽しめる。

### 2. 舞子パフェ (Maiko Parfait)

(コーンフレーク・チョコレートシロップ・ヨーグルトクリーム・季節のフルーツ・レモンゼリー・チョコケーキ・チョコアイスリム、トップにヨーグルトクリームとフルーツ)

コメント:

- ・フルーツの多さとパフェの大きさに驚いた。
- ・ヨーグルトクリームでさっぱりとして美味しい。

### 3. 東京かわいいパフェ (Tokyo Kawaii Parfait)

(コーンフレーク・イチゴシロップ・ヨーグルトクリーム・季節のフルーツ・レモンゼリー・チーズケーキ・イチゴアイスリム、トップにヨーグルトクリームとフルーツ)

コメント:

- ・前回食べたものとフルーツが変わっていて驚いたが毎回楽しめている。
- ・チーズケーキのアクセントがとてもきいている。甘すぎず美味しい。

改善点

ホールでの問い合わせがある。お持ち帰りをされる際にフルーツの鮮度を保つことが課題としてあげられる。

### 4. 日本の季節のフルーツプレート (Japanese Seasonal Mix Fruits)

(お客様の要望に応じて)

コメント:

- ・糖尿病なのでフルーツを1食の食事としてとっている。きれい盛りつけられて、量も満足でおなかも心も満たされる。
- ・好きなものを自分で選べるのがいい。
- ・もう少し安価であれば購入しやすい。

### 5. フルーツコンポート (Fruits Compote)

(フルーツの状況による一なしのコンポート)

コメント:

- ・柔らかくて不思議な食感。
- ・梨の風味とシナモンの香りがとてもいい。



## 6. フルーツみつ豆 (Fruits Mitsumame) - 3KD

(日本のフルーツ、ローカルフルーツ、白玉、あんこ、黒糖シロップ、バニラアイスクリーム)

コメント:

- ・フルーツに黒糖のシロップの組み合わせが新鮮でいい。
- ・お豆が甘いというのに違和感を感じるが、味はとてもおいしい。寒天も初めての食感で面白いが、味が無い。

改善点

寒天の好き嫌いがきれいに分かれる。寒天にこだわらずゼリーなど味をつける必要があると考えられる。

新メニュー

## 7. お汁粉 / 白玉あん (Oshiruko / Shiratama An) - 3KD

(あんこ・白玉)

コメント

- ・日本のスイーツで温かいものは初めて食べた。寒くなってきたクウェートにちょうどマッチしている。
- ・スープが無い方がいい。
- ・白玉がすごく柔らかく、あんことの相性がとてもいい。

## 8. かき氷 (抹茶味・イチゴ味) - 1.75KD

(抹茶・氷・抹茶シロップ・抹茶アイスクリーム・白玉・あんこ・練乳、イチゴ・氷・イチゴシロップ・練乳・フルーツ)

コメント

- ・クウェートにも似通ったデザートがあってとても懐かしい。
- ・氷に甘いお豆や白玉がのっているのは、見た目にも面白い。味も美味しかった！

## 12月のオーダー状況

フルーツチーズケーキ 28 オーダー  
東京かわいいパフェ 38 オーダー  
舞子パフェ 8 オーダー  
フルーツコンポート 26 オーダー  
日本の季節のフルーツプラッター 7 オーダー  
みつ豆 46 オーダー  
おしるこ/白玉あん 37 オーダー  
かき氷 5 オーダー

## 4. 販売戦略



### ○ PR活動の実施

① ブローシャー、フライヤー配布  
・マリーナ店、マリオット店のレストラン、カフェにて配布。  
デリバリー時にも配布。  
(ブローシャー 150部、フライヤー275部)

② 広告の掲載  
・クウェートの大学やカフェに無料で配布される  
若者向け雑誌:Bazzarに広告掲載。(右写真参照)

③ SMS-バルクメールで発信  
(4000通を16歳-35歳、35歳以上の男女に送信)

《文章》 Seasonal Greetings from Kei Cafe! Enjoy variety of refreshing Japanese fruits, teas, sweets and delightful meals!!  
Open from 10:00am - 11:00pm Contact us : 22244630

### \* PR活動の反応

ブログでカフェのことを知ったという方が来店し、プレゼント用にフルーツを購入した。  
ブローシャー・フライヤーを見て来店した来店者も28名程いたが、価格の高さに驚いて果物を購入する来店者は少なかったが、お手頃なお茶や野菜チップス(大3.5KD、小1.5KD)などの販売に繋がった。

AUK(American University of Kuwait)の学生が1ヶ月間に28名程、雑誌を見ただけで来店。  
新しい日本のスイーツに興味を持っている富裕層の来店者でも、フルーツ単体での購入は少なく、フルーツを使ったスイーツとして、リーズナブルな価格を提供して、まずは味を知って貰い、将来的に果物単体での購入につながっていく事を期待している。

AUM(American University of Middle East)からは将来的に学園祭などのイベントの際にオーダーしたいという問い合わせがあった。お寿司などに加え、フルーツやスイーツも紹介できるのは他にはないとのことで興味を持ってもらった。



## 5.プロモーション活動



### OIWC会合での試食会（日本大使公邸）

12月20日 11時

定例のIWC(各国の大使夫人や地元で活躍する女性の会)の会合の昼食時にフルーツの試食会を開催。今回は15名程の参加があり王林・ジョナ・ラフランス・にっこり梨・みかん・柿をプレートに盛り付けてブローシャーも持参。

フルーツの紹介をはじめに行い、試食を開始した。フルーツの香り、ジューシーさに高評価が集まる。特に歯ごたえのある大きなリンゴ(ジョナ)、ラフランスの香りの高さや味わい深さに感激をした参加者が多かった。

日本のフルーツの紹介だけでなく、フルーツ・パーラー店舗紹介の機会となった。これからの反応に期待をしたい。





## ○オープニングセレモニー

12月5日、日本大使館:小溝大使の出席の下で、リニューアル・オープニングセレモニーを執り行った。小溝大使、KSI:木村、Food Supply:武藤の3名でのリボンカットに始まり、大使館より10名、日本人会理事より11名、ローカルの主賓として Kuwaiti-Japanese Businessmen's Committee & Managing Director :Mr.Wael Al-Sagarさん他約30名程の来賓からの温かな祝福を受けて無事終了した。

プレスは地元紙Kuwait Times, Arab Times, Al-Watan, Yaqaza Magazine(雑誌)の3誌から記者が参加して、新聞3社すべてに記事が掲載された。

セレモニーの来賓にはジョナ、梨、みかん、メロンの試食に加えてアールスメロンを添えたフルーツみつ豆を提供した。とても甘くて新鮮なフルーツに感動の声を頂戴した。

美味しい日本のショーケースがカフェの真ん中にディスプレイされるようになり、カフェへの来店者に先ずはフルーツのショーケースを確認して貰う事が出来る。

ARAB TIMES, TUESDAY, DECEMBER 7, 2010





## 6.競合他国産品との比較

### 今月の比較商材【みかん】

#### ◆目的

周辺地域で栽培され、低価格で販売されている他国産品との差別化を図るため、日本産品と現地で購入可能な競合他国産品において、「糖度・価格・外見・食味」の4項目について比較を行うことで、商材の競争力を検証し、販売戦略につなげる。

原産国	日本	レバノン	スペイン	チュニジア
糖度	12.1	14.4	11.9	11.8
価格(kgあたり) KDクウェートディナール	KD 1.2 / 0.15kg (KD 8.0/kg)	KD 0.990/kg	KD 0.990/kg	KD 1.35/kg
価格(kgあたり) 日本円 (1KWD=304.78)	2438/kg	302/kg	302/kg	411/kg
見た目	皮が柔らかくて新鮮に見える。 形が揃っている。	小さくて、皮が固い。 色が鮮やかではない。	形が小さいオレンジのようだが、他と比較すると一番大きい。	皮が薄く、なめらかである。 色が鮮やか。
試食意見	皮をむくのが簡単で、果汁が多く甘い。 香りが弱く、価格が高過ぎる。	甘味が強いが、酸味がちょうどよく、パーフェクトな味。	果汁が少なく、味があまりしない。 酸味が強い。	甘味と酸味のバランスが良い。 価格と味がちょうど良い。
				
				

\*比較商材の購入先: Sultan Centre (品揃えが豊富な大型のスーパーマーケット)  
(12月平均)1 KDクウェートディナール=304.78

#### ◆結果

他国産と比較すると価格の差があまりも出てしまう。手で簡単に皮が剥けるなど、優位性を強調しながらセールスをかける。



## 7.顧客アンケート結果

クウェート店 顧客総評		実施期間 12月1日～12月31日	
人種	人数	性別	人数
アラビア人	28	男	18
欧米人	0	女	12
その他	2		
総計	30		30

品目	顧客意見
ふじりんご	甘味と酸味のバランスが良くておいしい。
王林	甘味が強く、とてもおいしい。色もきれい。
にっこり梨	果汁が多く、甘みもあるが後味がさっぱりしていてスッキリする。
刀根柿	柔らか過ぎて苦手。でも、すごく甘い。
早生みかん	酸味が抜けて甘味が強い。

## 8. 次月(1月)の活動計画



### ◆1月のアクションプラン

1月19日に行われる、書道展示会での試食イベントを予定している。日本とクウェートの外交樹立50周年記念として行われる、現代女流書家：丸山旦桂氏の 作品展示会のオープニングにて日本産果物の試食会を予定している。会場はAl-Fanar Mall(アル・ファナルモール)。クウェート人のVIP:50名、日本大使館及び日本企業:50名が招待され、その他のお客様50名を含め150名が参加するイベントである。来場者に持ち帰り頂く記念品の袋の中に、美味しい日本のブローチャー:150部の封入の手配をしている。



### ◆次月の課題

12月24日ドバイ着の海上便から転送された、りんご・みかんの販売プロモーションを展開する。戦略的価格設定、販売プロモーションにより、クウェート常設店へより多くの来客を呼び込む。

### ◆次月の商材

品種	品名	産地	品種	品名	産地
いちご	とちおとめ	栃木	りんご類	サンふじ	青森
	あまおう	福岡		王林	青森
メロン類	ルビーメロン	宮崎		ジョナゴールド	青森
	アールスメロン	宮崎・静岡		世界一	青森
柑橘類	早生みかん	愛媛	陸奥	青森	
	きんかん	宮崎			
	日向夏	宮崎			