

平成 22 年度 海外ビジネスネットワーク構築委託事業のうち
ジャパンパビリオン設置(中国(SIAL China 2010))

実 施 報 告 書

平成 23 年 2 月

株式会社 NKB

(農林水産省 委託事業)

目 次

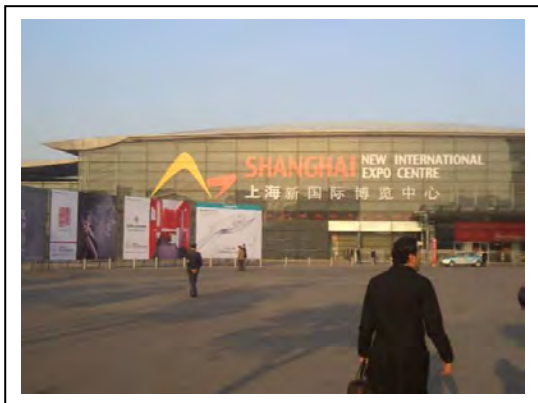
1. SIAL2010 開催概要	
2. ジャパンパビリオン参加概要	
(1) 参加趣旨	4
(2) 概要	4
(3) 商談成果	7
(4) 事業の実施体制	9
(5) 事業スケジュール	10
3. 出展者について	11
4. 事前業務内容	
(1) 事前業務スケジュール	12
(2) 事前説明会	13
(3) その他事前業務	14
5. ジャパンパビリオン展示概要	18
6. イベントについて	
(1) プレス/バイヤー向けイベント	21
(2) 調理デモンストレーション	23
7. 総評	26
8. 参考資料	27
① SIAL2010 出品者カタログ	
② SIA 主催者発行会場 MAP	
③ プレス・バイヤー向け招待状	
④ ジャパンパビリオン案内リーフレット	
⑤ バイヤー総合アンケート	
⑥ 報道状況	
⑦ 出展者アンケート	

1. SIAL China 2010 開催概要

名 称	SIAL China2010(中国国際食品と飲料展覧会)
会 期	平成 22 年 5 月 19 日 (水) ~5 月 21 日 (金) (3 日間)
開催時間	平成 22 年 5 月 19 日 (水) 9:00~17:00 平成 22 年 5 月 20 日 (木) 9:00~17:00 平成 22 年 5 月 21 日 (金) 9:00~16:00
会 場	【名称】上海新国際博覧中心 (Shanghai New International Expo Center) 【住所】 (英語表記)2345 Longyang Road, Pudong New Area, Shanghai, (中文表記)上海浦东新区龍陽路 2345 号,
主 催 者	SIAL Group (フランス) COMEXPOSIUM (フランス)
展示面積	46,000sqm
出展者数	1339 団体
出展国数	76 カ国・地域 ※ 内オフィシャル出展国 15 カ国 日本、韓国、ウルグアイ、アルゼンチン、メキシコ、アメリカ合衆国、台湾、アイルランド、チェコ共和国、ブラジル、ポーランド、イタリア、スペイン、フランス、ポルトガル
来場者数	30,518 人 (内 14%海外来場者)
入場対象	バイヤー (貿易商社、卸、小売業、ホテル、飲食業)
入 場 料	無料 (要登録)
開催頻度	毎年 (※次年開催 2011 年 5 月 18 日~5 月 20 日)
WEBサイト	http://www.sialchina.com/

表 : SIAL China 2010 概要

◆ SIAL 会場風景 ◆



上海新国际博览中心

(Shanghai New International Expo Center)

【住所】

2345 Longyang Road, Pudong New Area, Shanghai,
上海浦东新区龙阳路2345号,

【地下鉄】

地鉄7号線花木路下車
地鉄2号線竜陽路下車



図および写真：上海新国际博览中心概要（SIAL China 2010開催場所）

2. ジャパンパビリオン参加概要

(1) 参加趣旨

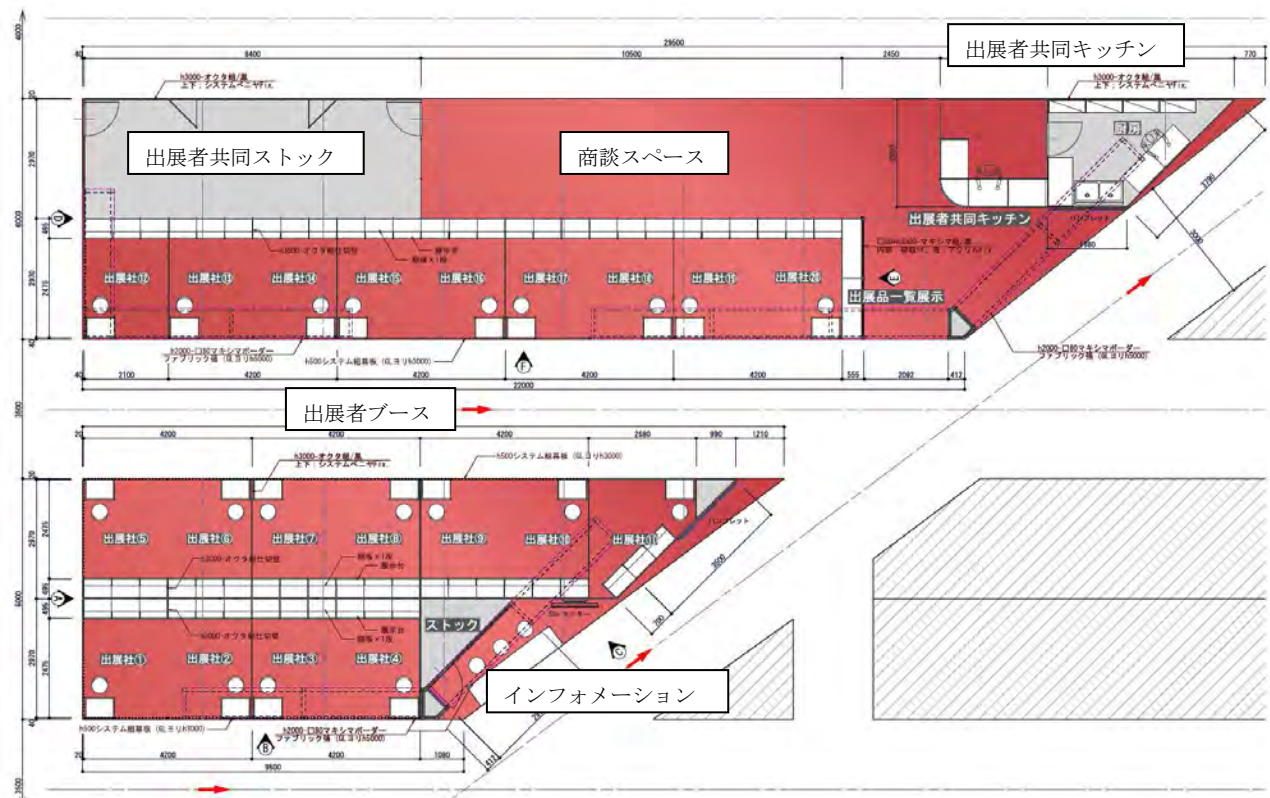
SIAL CHINA 2010 は国内外の食品メーカーが出展する中国最大級の食品展示・商談会であり、上海のみならずアジア周辺国のバイヤーの来場も期待できる（約4千人の海外バイヤー等が来場）重要なプラットフォームになっている。今年は同時期に上海万博の開催もあり、相乗効果により多くの来場者が期待されていた。

そのような状況により本見本市を「日本産食品PRの大舞台」として位置づけ、上海を中心としたアジア各国への輸出促進を図るために「ジャパンパビリオン」を設置し、商談・成約数にこだわったプロ向けの商談展示会として、バイヤー誘致、商談アレンジ、広報活動等を実施し、出展者の上海およびアジア各国とのビジネスネットワーク構築のサポートを行った。

(2) 概要

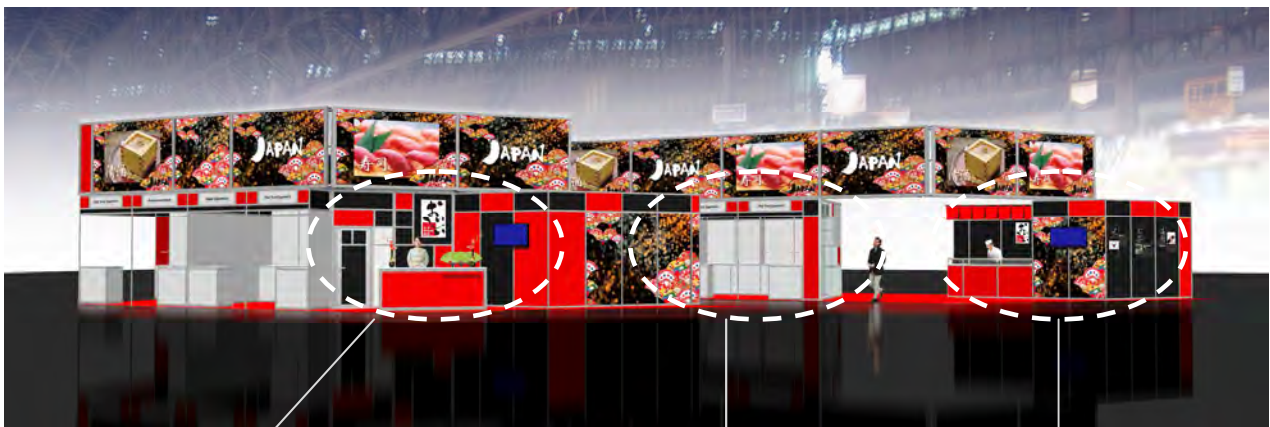
スペース概要	<p>【全体】約 235 m²</p> <p>【内訳】①出展者用スペース：約 132 m²（20 小間（1 小間は縦 3m×横 2.2m）） ②共有スペース（受付、商談エリア等）：約 103 m²</p>
実施内容	<p>①出展者ブース</p> <p>○各出展者をアルファベット順に配置し、試飲・試食等を実施</p> <p>○インフォメーションでは案内スタッフが英語・中国語で来場者に対してジャパンパビリオンの展示・イベント内容の説明を実施</p>
	<p>②イベントスペース</p> <p>○出展者に対して、具体的な商談が可能な商談スペースを設置し、一般来場者とは別途でバイヤーを招聘しマッチング商談を実施</p> <p>○商談スペースを利用し、農林水産省によるプレスイベントを開催</p>
	<p>③調理デモンストレーションキッチン</p> <p>○日本人シェフを招聘し日本食材を活用した調理デモンストレーションを実施</p> <p>○希望出展者による商材のデモンストレーションを行い試飲・試食を実施</p>
出展者数	19社
出品物	りんご、米加工品、水産品、水産加工品、菓子、飲料、日本酒、アルコール飲料、日本茶、だし、調味料等
成果 (会期中 2010/5/14～ 21)	【商談件数】1,323 件
	【商談成約数】29 件
	【成約金額】8,020,000 円
成果 (会期後 2010/5/14～ 2011/2/14)	【継続商談件数】553 件
	【商談成約数】37 件
	【成約金額】14,930,000 円
	【成約見込み金額】7,545,000 円

表：ジャパンパビリオン概要



図：ジャパンパビリオン 配置図

scale = 1 : 80



インフォメーション



出展者ブース



出展者共同キッチン

画像：ジャパンパビリオン イメージ

(3) 商談成果

商談重視型のブース構成、事前マッチング及び期間中の商談誘致により 1,323 件という多数の商談件数を得るに至った。商談結果に関しては会期中の成約数が 29 件、水産品や加工品に対する需要が確認できた。

■SIAL China2010 会期中商談状況

○商談総数：1323 件（5 月 19 日～5 月 21 日迄）

○商談成約数：29 件（5 月 19 日～5 月 21 日迄）

○商談成約金額：8,020,000 円（5 月 19 日～5 月 21 日迄）

■SIAL China2010 会期後商談状況

○継続商談件数：558 件（11 月 30 日迄）

○商談成約数：37 件（5 月 19 日～11 月 30 日迄）

○商談成約金額：14,930,000 円（5 月 19 日～11 月 30 日迄）

○成約見込み金額：7,545,000 円（5 月 19 日～11 月 30 日迄）

各出展者ブースとは別途にぐるなび上海および Joint B&K が有する上海の食品流通に関わるバイヤーを中心に事前ヒアリングおよび事前商談アポ取りを行い、各商談ブースにて商談をアレンジした。また、開催期間中には来場したバイヤーを中心にジャパンパビリオン内にある受付デスクにおいて当日商談希望バイヤーへの対応や円滑な商談のためのサポートを期間中に行った。

期 日	5 月 19 日（水） 9:00～11:00、12:00～17:00 5 月 20 日（木） 9:00～13:30、14:30～17:00 5 月 21 日（金） 9:00～12:00、13:00～16:00
場 所	ジャパンパビリオン 商談ブース
内 容	○事前予約バイヤーとの個別商談（事前マッチング） ○当日希望バイヤーとの個別商談（随時アレンジ） ○個別商談サポート（通訳等）
成 果	○商談総数 100 件

表：マッチング商談会 概要

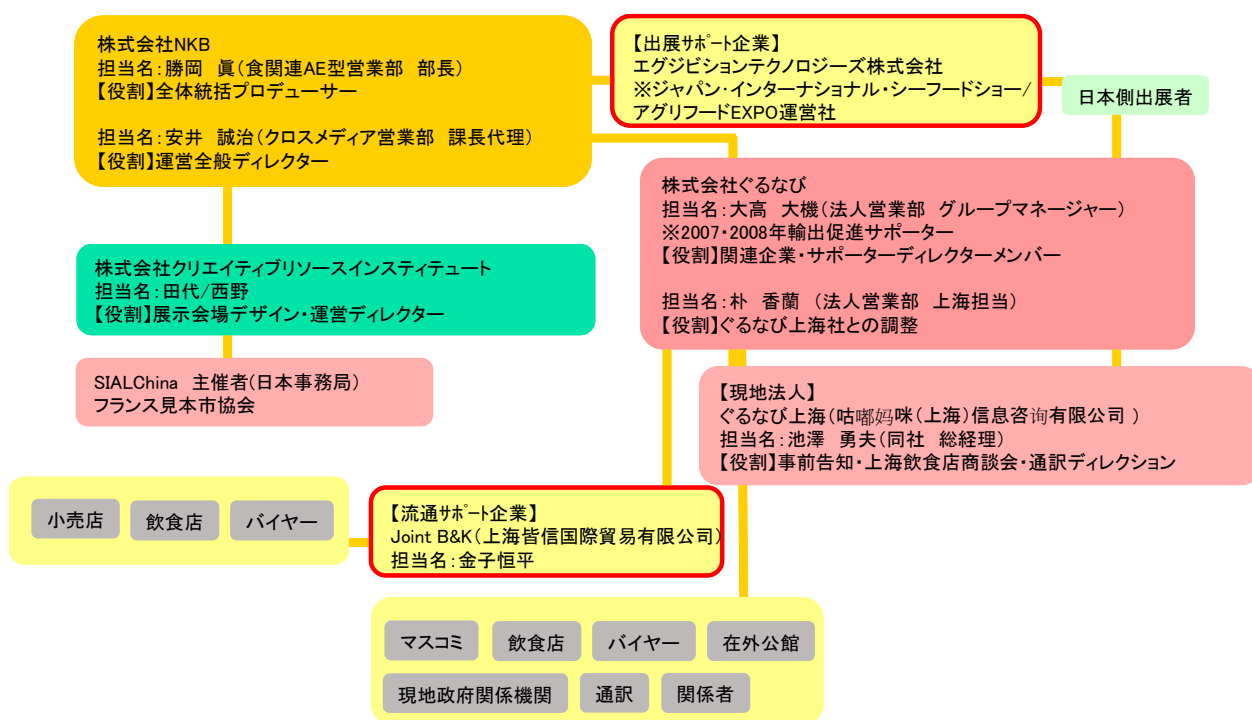
◆ 商談会 実施風景 ◆



写真：マッチング商談会 実施状況

(4) 事業の実施体制

本事業では、イベントプロデュース機能を持った株式会社 NKB を中心に、食に関して総合プロデュース機能を持つ株式会社ぐるなびとのプロフェッショナルチームを結成し、パビリオン運営・イベント運営を行った。また、商談・成約数にこだわったプロ向けの商談展示会を行うため、パビリオンの企画・制作業務は海外での展示会の知見のあるクリエイティブリソースインスティテュート(株)、現地バイヤーの招聘や商談後のサポートには現地飲食業界・食品流通に知見のある Joint B&K (上海皆信商務諮詢有限公司)、また、現地・上海における広報宣伝には知見のあるぐるなび上海をそれぞれ再委託した。また、日本における出展者のサポートにはジャパン・インターナショナル・シーフードショーやアグリフードEXPOなどを手がけているエグジビジョンテクノロジーズ(株)へ再委託した。



図：ジャパンパビリオン 運営体制

3. 出展者について

本事業では委託契約締結より実施までの期間が1ヵ月半と極端に短い為、出展者募集に関しては農林水産省がHP、メルマガ等での告知により委託契約締結前に先行して実施、基準に則った審査の結果19社の参加を確定した。

出展ブース	出展者名	出展者名(英文)	地域	出展商品
1	株式会社中華高橋	CHUKA TAKAHASHI CORPORATION	東京	レトルト排翅 尾ビレ/胸ビレ 紅焼ふかひれ
2	株式会社CTD	CONTINENTAL TRADE DEVELOPMENT CO.,LTD	鹿児島	焼酎
3	株式会社フードゲートネットワーク	FOOD GATE NETWORKS CO.,LTD	東京	ゼリー、おかゆ、米ジュース
4	株式会社ジェーシーケー	JCK International trading corporation	東京	りんご、りんごジュース、焼き菓子
5	株式会社神戸	KANBE CO.,LTD.	大阪	調理冷凍食品、帆立貝
6	LLP国際環境農業開発有限責任事業組合	LLP International Eco-Agri Union	神奈川	鯛(養殖)、ごま油
7	丸石醸造株式会社	MARUISHI JYOZO co.,ltd	愛知	清酒
8	マルミフーズ株式会社	MARUMI FOODS CO.,LTD	静岡	カツオたたき
9	マルサンアイ株式会社	MARUSAN-AI CO.,LTD.	愛知	豆乳
10	株式会社三井アースク	MITSUJI-ASK CO.,LTD	東京	減塩だし醤油、スナック、ふりかけ
11	モンデ酒造株式会社	MONDE SHUZO CO.,LTD	山梨	ワイン、リキュール
12	中山製菓株式会社	NAKAYAMA SEIKA CO,LTD	東京	焼菓子
13	株式会社西山酒造場	NISHIYAMA SHUZOJO Co.,ltd	兵庫	清酒、その他醸造酒
14	株式会社おばねや	Obaneya co.,ltd.	栃木	ごぼうしょうゆ漬け、酢漬け
15	株式会社札幌グルメフーズ	SAPPORO GURMET FOODS CO.LTD	北海道	菓子・食品・飲料
16	関谷醸造株式会社	Sekiya brewry co. Ltd.	愛知	清酒
17	シバタ貿易株式会社	SHIBATA TRADING CO LTD	愛知	キャンデー、豆、スナック、半生菓子
18	株式会社サンクゼール	St.Cousair Co.,Ltd.	長野	ジャム、ペースト、ワイン
19	ヤマキ株式会社	YAMAKI CO., LTD.	愛媛	花かつお、だしの素、めんつゆ

表：ジャパンパビリオン出展者一覧

4. 事前業務内容

(1) 事前業務スケジュール

本事業での事前業務スケジュールは以下のとおり。

期 日	内 容
H22年4月1日	本業務契約締結
	※出展者募集・選定に関しては農林水産省が先行して実施 ○募集：平成22年3月8日～平成22年3月23日迄 ○出展者決定：平成22年3月30日
4月1日～4月14日	○出品情報確認 ○SIAL事務局との調整 ・オフィシャルガイド確認 ・オフィシャル・フォワード（SDV JAPAN）との調整 ○参加者マニュアル作成 ○施工・装飾確認 ○イベント内容調整 ○ジャパンパビリオンHP作成
4月15日	事前説明会 【場所】東京都千代田区丸の内3-4-1 新国際ビル9F 日本交通協会 特別会議室 【時間】14:00～16:00
4月16日～5月19日	○ジャパンパビリオン出展者カタログ作成 ○プレスイベント調整 ○調理デモンストレーション内容調整 ○物流対応 ○ジャパンパビリオンHP掲出開始 ○プレスリリース（マスコミ招聘） ○マッチング商談調整（バイヤー招聘）
5月19日～5月21日	SIAL China2010 開催

表：事前業務の流れ

(2) 事前説明会

本見本市出展事業者に対して、以下のスケジュールで事前説明会を実施し、展示商談会概要・現地流通事情の情報提供を行った。また、SIAL China 事務局より指定のオフィシャルフォワードナーの日本窓口であるSDV JAPANより、上海における国際輸送についての注意点などについての情報提供を行った。

事前説明会の内容は以下のとおり。

期 日	平成 22 年 4 月 15 日 (木)
時 間	14 : 00 ~ 16 : 00 (受付 13 : 30 ~)
場 所	東京都千代田区丸の内 3-4-1 新国際ビル 9F 日本交通協会 特別会議室
内 容	<p>【当日の進行】</p> <ol style="list-style-type: none"> ご挨拶 (農林水産省輸出促進室室長 竹内氏) ご挨拶 (株式会社 NKB 安井氏) 現地流通事情のご説明 (株式会社 Joint B&K 樽家氏) ジャパンパビリオン出展者ブースのご説明 (Creative Resource Institute Co.,Ltd. 田代氏) 物流のご説明 (K.K. SDV Japan (SIAL オフィシャルフォワードナー-窓口) 広瀬氏) その他 ○今後のスケジュール (HP 情報、航空券・宿泊ホテル手配、 現地ミーティング日時場所など)

表：事前説明会 概要



写真：事前説明会 実施風景

参加者マニュアル



(3) その他事前業務

① 出展者（国内事業者）募集

「3. 出展者について」を参照。

② 現地需要者の募集（募集方法、需要者リストの作成, オフィシャル HP の作成）

現地需要者の募集に関しては、上海にて「咕嘟妈咪」を運営する株式会社ぐるなび上海に再委託し、ぐるなびのネットワークの活用した需要者への案内状の送付や、同社が運営する「咕嘟妈咪」サーバー上にジャパンパピリオンオフィシャルホームページを設置し、出展者の商材・会社概要を案内すると同時に需要者の商談会予約窓口も開設した。

【咕嘟妈咪：媒体概要】

- 掲載店舗数（中国語版）：47,600 店
（上海 17,600 店、北京 11,600 店）
- 詳細版掲載店舗数（中国語版）：3,500 店
- 登録会員数（中国語版）：296,000 人
- 月間アクセス数（中国語版）：3,040 万 PV
- 店舗月間アクセス数：最高月 18,800PV
- 掲載店舗数（日本語版）：47,600 店
- 月間アクセス数（日本語版）：66 万 PV
- サイト知名度 上海 58.7% 北京 42.2%
（集計人数：上海 1,800 人、北京 1,800 人、サーチナ上海調査）
- 提携・情報提供（順不同）
天周刊、口碑网、喜多信息科技、上海浦东发展银行、上海餐饮行业协会、上海美食烹饪网、上海市食品安全网、日本料理专业委员会、上海热线、太平洋女性网、一票通、东方国际水产中心、LOHAS 健康时尚、Shanghai Chef's Meeting、QQ 国际版



画像：咕嘟妈咪 HP



画像：咕嘟妈咪HP内 SIAL CHINA 2010
ジャパンパピリオンオフィシャルHP

- ③ SIAL China 広報媒体（Shanghai Daily）へのパブリシティ掲出
 SIAL China2010 の広報日本窓口を担当するフランス見本市協会を通じ、SIAL CHINA2010 と提携する英字新聞「Shanghai Daily」へのパブリシティ広告を掲載。

【Shanghai Daily：媒体概要】

- 発行：日刊
- 発行部数 8万5千部
- 上海で最も読まれている英字新聞
- 右写真-2010/5/18 シアル・チャイナ特別版



- ④ 飲食店向け業界紙（咕嘟妈咪 食話食説）へのパブリシティ掲出
 ぐるなび上海社の発行する上海エリア飲食店向け業界紙「食話食説」に本見本市の概要およびジャパンパビリオンでの商談会概要を記載したパブリシティ広告を掲載した。

【食話食説：媒体概要】

- 発行 月1回発行
- 版型 A4版（天地 297mm×左右 210mm）
- 総ページ数 24ページ～
- 綴じ 中綴じ
- 色数 オールカラー
- 発行部数 1.7万部
- 配布形態
 ぐるなび登録店をはじめ、食関連企業・メーカー、新聞社をはじめとしたメディア媒体へダイレクトメールで配布。



画像：食話食説

⑤ ジャパンパビリオン出展者カタログの作成

出展企業より、HP 作成の際に回収した商材・会社概要を整理し、来場需要者配布用に保存性の高い出展者カタログを作成した。



画像：ジャパンパビリオン出展者カタログ 表紙

画像：ジャパンパビリオン出展者カタログ



⑥ 展示会用物流の対応について

既に上海にて流通している商材を除き、通関作業の必要な商材は全て SIAL 事務局の指定するオフィシャルフォワードer SDV China(日本窓口 SDV Japan)以外では通関作業並びに展示会場への搬入が出来ないとの事で、既存流通ルートを利用する事が選択できない状況であった。SDV への対応に関しての出展各社の相談は個別に対応を行った。

⑦ 出展者への事前対応（出展者マニュアルの作成・配布）

出展企業に対して、事前説明会時に SIAL China2010 に関する諸情報、出品に当たっての諸注意事項を記載した「出展者マニュアル」を配布、欠席者にはEメールにて送付した。又、開催1週間前に、調理デモンストレーションや、設備機材の利用方法等の詳細情報を加えた最終版の出展者マニュアルを送付した。



画像：出展者マニュアル 表紙



画像：出展者マニュアル

5. ジャパンパビリオン展示概要

「商談重視」商談誘導型ブース

本見本市でのジャパンパビリオンは「商談重視」商談誘導型ブースというコンセプトのもとに企画・構成を行った。これは、ブース内での商談を円滑に行えることを重視し、半クローズな空間構成にし、試食も出せるよう商談スペースにも簡易キッチンを用意。また新規アポイントの誘導のため、来場者が目にしやすい導線上に展示品をまとめて展示するレイアウトとした。また、パビリオン全体の受付を設け、アポイントを管理すると共に新規アポイントにも円滑に対応することとした。

ジャパンパビリオンの設計・施工・装飾業務は、海外での展示会に知見のあるクリエイティブリソースインスティテュート(株)が行った。

<p>スペース概要</p>	<p>全体スペース 230 m²</p> <p>《内訳》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・出展社展示ブース 約 19 m² ・共有展示スペース 約 2 m² ・商談スペース 約 147 m² ・広報 PR&Information 約 24 m² ・共有キッチン 約 12 m² ・事務局(Backyard) 約 26 m²
<p>各スペース概要</p>	<p>各社出展ブース:各社出展ブースをそれぞれに設け、試食・展示・商談に十分なスペースを設置した。</p> <p>共用キッチン:共用のキッチンを設け、過熱や給湯等の簡単な調理を行えるキッチンを設置し試食等を魅力的な PR を演出した。</p> <p>商談用スペース:各出展者ブース以外にも招待されたディストリビューターや、販社等との商談スペースとして十分なスペースを確保し、より深い商談まで実施した。</p> <p>広報 PR ブース:農林水産省の作成した DVD の放映や資材の配布、出展者のチラシ等を取りまとめ、配布を行った。</p>

表：ジャパンパビリオン スペース概要

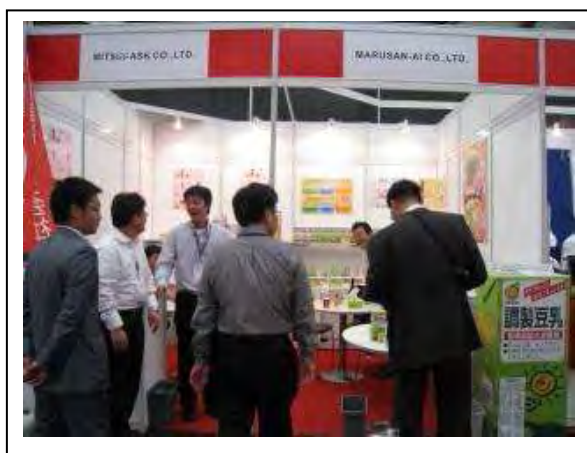


図：ジャパンパビリオン 完成立面図



写真：ジャパンパビリオン スペース状況

ジャパンパビリオン各ブース 実施風景 ◆



写真：ジャパンパビリオン 各出展者スペース状況

6. イベントについて

ジャパンパビリオンでは、出展企業からの産品・試供品を使った常時サンプリング・試食を実施するとともに、海外マスメディアとバイヤーに対し重点輸出品目の紹介・体験を提供した。又、簡単な試食デモンストレーション等のイベントを出展者との協力で実現させ、本事業への参加意識向上に努めた。

(1) プレス/バイヤー向けテイスティングプロモーション

本見本市に招待した地元プレス（网易、東方网、东方早报、Bros、食品商業等）やバイヤー向けに、参加した日本企業の出展品や日本食品への理解を深めてもらうために、試食を中心としたイベントを行った。また、プレスの写真撮影がスムーズに行えるように、本見本市出展品を集めて撮影できるコーナーも設置した。

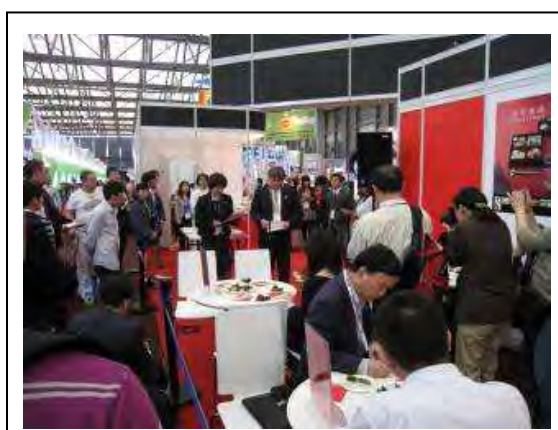
日 時	5月20日 14:00-14:30
実施場所	商談エリア/共有キッチン
内 容	<p>商談ブースエリアにて、事前に招待している地元プレス、バイヤーを集めて、農林水産省輸出促進室より挨拶、日本食品試食、インタビューを実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農林水産省挨拶（農林水産省大臣官房参事官 皇山氏） ・プレス撮影 ・試食・出展品紹介 <p>【試食内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ①おかゆ+トッピング(漬物)+豚汁 ②日本酒+おつまみ(カツオたたき+ふかひれ姿煮) <ul style="list-style-type: none"> ・参加者へのインタビュー
食材提供者名	丸紅・おばねや・CTD・マルサンアイ・関谷醸造・西山酒造場 丸石醸造・マルミフーズ・中華高橋・ヤマキ

表：プレス/バイヤーテイスティングプロモーション 概要



写真：プレス/バイヤーテイスティングプロモーション
試食メニュー

◆ プレス/バイヤー向けイベント実施風景 ◆



写真：プレス/バイヤーイベント 実施状況

(2)調理デモンストレーション

日 時	初日（5月19日）：13:00-14:00 招聘シェフ（松本シェフ） 15:00-16:00 株式会社神戸 2日目（5月21日）：11:00-12:00 株式会社サンクゼール 3日目（5月21日）：12:00-13:00 招聘シェフ（松本シェフ） （※各回に準備1時間、デモ1時間使用）
実施場所	商談エリア・共有キッチン
内 容	招聘シェフによる出展者様よりご提供いただいた食材を利用した調理デモンストレーションと出展者による調理デモンストレーションを実施 【実施内容】 ◆招聘シェフ（松本シェフ） 初日：高菜チャーハン、あっさり梅ごぼうのわさび風味サラダ仕立て、とこぶしとほうれん草のお浸し 3日目：高菜サンドイッチ、沢庵サンドイッチ、バームクーヘンのアイスのせ、若採り里ごぼうのクリームチーズ和えカプレーゼ風 ◆株式会社神戸 冷凍食品を使用したお弁当レシピ講座・試食 ◆株式会社サンクゼール ディップに自社商材を合わせた試食デモンストレーション
招聘シェフ	<u>松本善隆氏（株式会社エール・ダルジャン代表取締役社長）</u> 愛知県名古屋市出身。地産地消・地元の食材にこだわるフレンチレストラン「大名古屋食堂ア・ロテル」オーナーシェフ。地産地消の先駆けとして地元食材や料理技法を活用した料理を発信し続けている。タップ・プロジェクト「TAP NAGOYA」や名古屋市上下水道局「名水プロジェクト」にも深く寄与。

表：調理デモンストレーション 概要



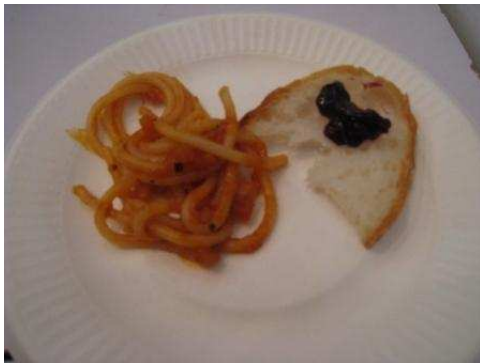
写真：調理デモンストレーション 松本シェフ（左写真：画面中央 右写真：画面右）



写真：松本シェフ・調理デモンストレーション



写真：(株)神戸・調理デモンストレーション



写真：(株)サンクゼール・調理デモンストレーション

◆ 調理デモンストレーション実施風景 ◆



写真：調理デモンストレーション 実施状況

7. 総評

本見本市の参加に関する総評は以下のとおり。

- (1) 事前バイヤー誘致やPR活動、期間中のパビリオン運営が効果的に行うことができ、1,000件を超す商談を実現した。
- (2) また、商談成約数に関しては37件(11月30日)となった。又、成約金額は約1493万円であった、今後、参加者の継続的な商談により一層の成果が期待できる。
- (3) 今回は、見本市オフィシャルフォワードナーの利用、会場備品等の指定業者の利用が見本市運営事務局により原則定められていたが、出展者に対しての各種対応(日本語での対応、輸送・通関の現地との判断の齟齬、現地とのリレーションや知識不足による情報の錯綜、概算見積もりの不提供、他フォワードナーと比較しての高価格設定等)について出展者からのクレームが殺到し、対策に苦慮した。
- (4) 出展者からの運営事務局への評価としては、事前対応等に若干の問題点を指摘されたが、おおむね運営に対する理解を得ることができた。

※出展者アンケートは参考資料参照

上記の結果を踏まえ、今後の課題は以下のとおり。

① 日本食品に対する興味喚起とPR手法の検討

日本食への認知と需要が増加してきており、今回の出展者には現地パートナーを持つ事業者も多く、当日の大型商談にも結びついている。一方、現地パートナーを持ちつつも、成約ベースで成果の上がっていない出展者もあり、今後は更に日本食品への興味を喚起し、現地日本食やローカルフードへの活用を促すようなPRの必要性、そして商談対象製品の選定、成約までどのようにもっていくのかという商談方法についての検討も必要と思われる。

② 「即断即決」の見本市・展示会に耐えられる出展者選びとサポート体制の確立

本見本市では、なじみのある中華食材に対しては品質と価格が認められると「即断即決」と言えるような商談を多々見ることができ、「見本市・展示会は商談の場」ということを強く認識させられた。購買意欲旺盛で、即決できるようなバイヤーの誘致、およびそれに対応できる出展者・商品の選出が重要であることを認識させられた。

③ 物流等業者等のサポート手法の再考

本見本市事業運営での最大の問題は、見本市運営事務局が指定したフォワードナーや備品等のレンタルに関する対応・料金に関してのクレームであった。中国国内等での他の展示会に参加した経験を有する出展者も多く、海外の見本市におけるグレードを比較することができる事業者であるために、非常に厳しい意見をいただくこととなった。今後は参加する見本市運営事務局の各種業者の選定に関しても、参加者の満足度を向上させ、安定的な商談会運営を行うためのサポート手段を事務局サイドでも再考する必要性を感じた。

10. 参考資料 ※別添参照

- ① SIAL2010 出品者カタログ
- ② SIA 主催者発行会場 MAP
- ③ プレス・バイヤー向け招待状
- ④ ジャパンパビリオン案内リーフレット
- ⑤ バイヤー総合アンケート
- ⑥ 報道状況
- ⑦ 出展者アンケート