



## (台湾・シンガポール・マレーシア)

平成21年  
3月期

### <目次>

1. 開催概要.....	83
2. 台湾.....	84
太平洋崇光 忠孝店	
3. シンガポール.....	87
NTUC FAIR PRICE FINEST2店舗	
4. トピックス.....	91
シンガポール	



# 1. 開催概要

## 台湾



- 開催店舗 太平洋崇光 忠孝店  
(高級百貨店・富裕層向け)
- 開催期間 平成21年2月26日～3月8日(11日間)
- 開店時間 9:00～21:30(祝前日は22:00)
- 名称 いちごフェア
- 内容 4産地のいちごを中心に柑橘果実を販売
- 住所 No. 45Sec4、Chung Hsiao E Rd, Taipei  
Taiwan

## シンガポール



- 開催店舗 NTUC FAIR PRICE FINEST BUKIT TIMAH PLAZA店  
NTUC FAIR PRICE FINEST THOMSON PLAZA店
- 開催期間 平成21年3月1日～3月8日(8日間)
- 開店時間 平日8:00～22:00  
祝日9:00～22:00
- 名称 JAPANESE SEASONAL FRUIT FAIR!
- 内容 日本の旬の果物の試食宣伝販売。
- 住所 NTUC FAIR PRICE FINEST BUKIT TIMAH PLAZA  
1 Jalan Anak Bukit # B2-01, Singapore 588996  
  
NTUC FAIR PRICE FINEST THOMSON PLAZA  
301Upper Thomson Rd # 03-37, Singapore 574408

## 2. 台湾

### 太平洋崇光 忠孝店



### 販売品目

#### ■果物

1台湾ドル(NT\$)=3.2円(平成21年2月25日時点)

品目	産地	内容量	単価(台湾\$)	販売数	売上額(台湾\$)	損傷数	損傷額(台湾\$)	現地価格
いちご(紅ほっぺ)	静岡	2パック	820	25	20,500	0	0	台湾産 155台湾\$/1パック
いちご(さちのか)	長崎	2パック	820	25	20,500	0	0	
いちご(ほのか)	佐賀	2パック	820	35	28,700	0	0	
いちご(あまおう)	福岡	2パック	820	150	123,000	1	820	
合計					192,700		820	

※試食は産地からのサンプル提供分に対応。

日本円 616,640 円 2,624円

品目	産地	内容量	単価(台湾\$)	販売数	売上額(台湾\$)	損傷数	損傷額(台湾\$)	現地価格
みかん(寿太郎)	静岡	4個	139	56	7,784	0	0	台湾産みかん4個 64台湾\$/1パック
みかん(三ヶ日)	静岡	4個	139	23	3,197	0	0	
みかん(有田)	和歌山	4個	139	65	9,035	0	0	
金柑	鹿児島	1パック	309	12	3,708	0	0	
みかん(はるか)	広島	4個	269	7	1,883	0	0	
みかん(せとか)	佐賀	1個	259	6	1,554	0	0	
合計					27,161		0	

日本円 86,915 円



## 2. 台湾 太平洋崇光 忠孝店



### ■販売促進

販売員によりフェア期間中のいちご試食を毎日実施した。

店舗内9店のレストランで同期間、いちごを使用したメニューやケーキ、ジュースを販売した。

販売コーナーはエスカレーターを降りてすぐのところに設置した。

### ■広報

農林水産省作成の各種広報パンフレット、携帯ストラップを活用するとともに、いちごフェアのちらしを作成して広報に活用した。

日本食・日本食材紹介DVDは当フェアで200枚配布した。

いちごは、携帯ストラップをパックに貼りつけて販売した。

フェアのちらしは、売場だけでなくインフォメーションカウンターにも設置して配布した。

### ■現地消費者の反応

日本産いちごが、4種類売られており、価格も同じなので選択に迷ったが、ちらしの説明や試食により味が甘かった紅ほっぺを購入した。

あまおうなどは、よく売られているが、たくさんの品種のいちごが栽培されている日本は素晴らしいと思う。

小粒ないちごは台湾産にもあるので、大粒で光沢のあるパックを選んで購入する消費者が多く見受けられた。



売場の様子



## 2. 台湾

### 太平洋崇光 忠孝店



太平洋崇光のちらし



太平洋崇光のちらし

#### ■販売店の意見

日本産の青果、加工品は既に定着しているが、販売促進活動は不可欠である。農林水産省のフェア事業支援により販売促進費用が軽減されるため、商品購入に傾注でき、数量もその分多く購入することが出来るので、とても相乗効果が上がる。

都道府県フェアでないので、地域に限定されずにプロモーションをかけられるので、本来の日本食品祭として推進可能なのは売り場のコンセプトとしても、合致する。

地域フェアが多いので、日本フェアはお客様にも選択の余地ができ購買欲が出ている。

3月8日までの販売であったが、評判が良かったため、15日まで延長して販売することにした。

#### ■輸入業者の意見

日本産については、高品質・安心だが、高価格であることが消費者・バイヤーにとって一番ネックになっている。

このことは台湾だけではないが、今年は特に円高の影響により昨年度より利益率は低下している。

今回の日本フェアの場合、日頃お付き合いのある産地の中から、いちごの産地を複数選択でき、旬の時期に合わせて仕入れる事が可能なので、商売上も有益である。

#### ■販売員の意見

これまでは、試食にしても日本産と他国産との比較であったが、今回のように、日本産同士の比較となると、更なる商品知識と商品の見た目がポイントとなる。

品種ごとの商品説明や試食の提供ができたので、お客様も納得して、購入していた。何よりも同じお客様が後日来店して違う産地のいちごを購入いただいたときは、とても嬉しく思った。

#### ■総括

今回のフェアは品目を絞ることにより、現地消費者へアピールした。

複数産地のいちごを扱うことで、より品質の良いものを仕入れなければ、日本産地間での差別化が図れない。

日本産いちごのブランド向上と同時に産地ブランドの向上の競争ができる絶好の機会となっている。

### 3. シンガポール NTUC FAIR PRICE FINEST 2店舗



#### 販売品目

##### Bukit Timah Plaza店

##### 青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=64.94円(平成21年2月25日時点)

品名/品種	産地	内容量	販売単価(S\$)	販売数	売上額(S\$)	試食数	試食額(S\$)	現地価格(S\$)
りんご(さんふじ)	青森	2個/パック	6.90	120	828	10%	83	3個/パック/5.5米国
りんご(王林)	青森	2個/パック	6.90	120	828	10%	83	5個/2.45中国
りんご(むつ)	青森	2個/パック	7.9	120	948	10%	95	
みかん(L)	静岡	8個/パック	9.9	72	713	10%	71	1.5kg/9.9/豪州
せとか(化粧箱)	熊本	12個/パック	79.9	2	160	-	0	
金柑	宮崎	250g/パック	13.9	24	334	-	0	
マスクメロン	宮崎	1個	68.9	12	827	-	0	1個/8.5豪州(Rockmelon) 1個/9.2豪州(Honeydew)
いちご(あまおう)	福岡	300g/パック	24.9	20	498	10%	50	250g/パック/2.95韓国
あまおう化粧箱	福岡	450g/パック	64.9	10	649	-	0	
合計					5,784		381	

¥375,613

¥24,773

##### Thomson Plaza店

##### 青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=64.94円(平成21年2月25日時点)

品名/品種	産地	内容量	販売単価(S\$)	販売数	売上額(S\$)	試食数	試食額(S\$)	現地価格(S\$)
りんご(さんふじ)	青森	2個/パック	6.90	108	745	10%	75	3個/パック/5.5米国
りんご(王林)	青森	2個/パック	6.90	108	745	10%	75	5個/2.45中国
りんご(むつ)	青森	2個/パック	7.9	108	853	10%	85	
みかん(L)	静岡	8個/パック	9.9	46	455	10%	46	1.5kg/9.9/豪州
せとか(化粧箱)	熊本	12個/パック	79.9	1	80	-	0	
金柑	宮崎	250g/パック	13.9	12	167	-	0	
マスクメロン	宮崎	1個	68.9	6	413	-	0	1個/8.5豪州(Rockmelon) 1個/9.2豪州(Honeydew)
いちご(あまおう)	福岡	300g/パック	24.9	20	498	10%	50	250g/パック/2.95韓国
あまおう化粧箱	福岡	450g/パック	64.9	10	649	-	0	
合計					4,606		330	

¥299,120

¥21,411



Bukit Timah Plazaフェアの様子



Thomson Plazaフェアの様子

### 3. シンガポール NTUC FAIR PRICE FINEST 2店舗



#### 販売促進・広報活動



Bukit Timah Plazaフェアの様子



Thomson Plazaフェアの様子



料理デモンストレーションの様子

#### ■販売促進

NTUC2店舗とも、毎日、日本語が話せるプロモーターによる試食宣伝販売を行った。

また、Bukit Timah Plaza店にて、フェアの一環としてシンガポール在住日本人シェフによる「キッチンデモンストレーション」を実施し、日本の旬の果物をアピールした。

#### ■広報活動

各店舗の青果コーナーに、当事業のポスター、タペストリーなどの販促資材を設置し、フェアエリアをアピールした。

また、NTUCフェア宣伝用のチラシをフェア開始1週間前から各店舗内で配布し、開催前日(2月28日)のNTUCフリーペーパーに折込、フェアのPRを行った。在シンガポール日本国大使館、ジャパン・クリエイティブ・センターのホームページに、当フェアのニュースレターを掲載し、各メディアへのアピールを行った。

各店舗先着150名様に、日本食・日本食材を紹介するDVDをプレゼント。現地消費者に日本産品をより理解して頂くため、全ての品目に説明文を記載した商品POPを設置。フェア初日に、日本の食文化を理解して頂く目的として、ひな祭りのテーブルコーディネートコーナーも設置。

#### ■消費者の反応

日本の果物は、値段が高いけど、世界一美味しい。1回のフェアだけに止まらず、1年間通して、日本の旬の果物を店頭で並べて欲しい。価格がもっと下がらないと、美味しくても買えないという声もあった。

#### ■販売店の意見

NTUCでは、初めての日本産果物フェアだったが、予想以上にお客様の反応がよかった。フェア開始後3日目に、最初の発注数量の2倍の追加発注もしたが、それでも、フェア最終日まで売れ切れた商品もあった。

すべての商品ではないが、りんご、みかん、メロン、いちご等のNTUCでの継続販売が決定。

### 3. シンガポール NTUC FAIR PRICE FINEST 2店舗



#### 販売促進・広報活動



Bukit Timah Plaza果物コーナーの様子



Bukit Timah Plaza試食販売の様子



Bukit Timah Plazaフェアの様子

#### ■輸入業者の意見

りんご、みかん、いちごが思ったより好評だった。現地消費者の購買力が上がってきているので、益々これからの日本産青果物の需要は増えると見ている。そのためには、できるだけ試食宣伝販売をする必要がある。

#### ■販売員の意見

日本産物は、とても美味しいと納得して購入する消費者が多かった。NTUCでは、試食販売がとても重要。

#### ■総括

初日の料理デモンストレーションと毎日の試食販売によって、予想以上に売上数が増えた。もともと発注数量が少なかったThomson Plaza店では、初日にりんご、みかんが売り切れてしまう状況が起こった。

輸入元業者が追加発注を見越して、あらかじめ商品を準備していたので、消費者の要望に答えることができた。最終的には、追加発注によって、最初の発注数量の3倍の商品がNTUC2店舗にて完売した。

ただし、韓国産いちごがあまりにも安かったため、日本産いちごの売上は、他の商品と比べて伸びなかった。



料理デモンストレーションの様子

# 3. シンガポール NTUC FAIR PRICE FINEST 2店舗



## 販売促進・広報活動

**The Finest Harvest of JAPAN**  
FairPrice

**JAPANESE COOKING DEMONSTRATIONS**

**APPLE PIE**

**Ingredients**  
Plain Flour ..... 200g      Salt Butter (Chopped) ..... 100g  
Self-Raising Flour ..... 100g      White Sugar ..... 1 Tea spoon  
Corn Flour ..... 50g      Egg (Separated) ..... 1  
Custard Powder ..... 50g      Hot water ..... 500g

**Apple Filling**  
Large Apple ..... 4      White Sugar ..... 50g  
Water ..... 2      Ground Clovespin ..... 1/2 tea spoon

**PROCEDURES**  
1. Make Apple Filling.  
2. Stir all flour and custard powder into large bowl, rub in butter then stir in sugar. Make well in centre, add egg yolk and enough of water to mix to a firm dough, knead lightly, cover, refrigerate 1 hour.  
3. Preheat oven to 200°C/392°F fan forced.  
4. Roll out just over half the pastry, oil floured surface, until just large enough to line a 23cm Pie plate. Lift evenly into the Pie plate, press into sides, trim edges, top with apple filling.  
5. Roll out remaining pastry until large enough to cover pie, brush edges of pie with a little lightly beaten egg white, cover with pastry, press edges together firmly, trim and decorate, brush pastry with egg white, sprinkle with extra sugar and butter. Cut a few slits into pastry to allow steam to escape.  
6. Bake about 25 mins.

**STRAWBERRY JAM**

**Ingredients**  
Strawberries ..... 8 to 8 Pcs  
Sugar ..... 100g to 200g  
Lemon juice ..... 1 spoon

**How to make**  
Cut Strawberry into slices and then add sugar.  
Cover the Strawberry with sugar and leave it for 15min.  
Then boil for 1 hour until the Strawberry become soft.  
Add 1 teaspoon of lemon juice.

*All these ingredients are sold at FairPrice supermarket at Bukit Timah Plaza.*

**Chef Kiyonori Takayama**  
Date: 1st March, 2009.  
Time: 15:00 ~ 16:00  
Venue: FairPrice Finest Bukit Timah Plaza B2.  
Chef: Kiyonori Takayama  
Menu: 1. Apple Pie  
2. Strawberry Jam

**Enjoy new varieties of taste, and learn how to cook Japanese recipes at home!**  
Hosted By: The Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan  
Supported By: The Embassy of Japan in Singapore

料理デモンストレーションのちらし

**The Finest Harvest of JAPAN**  
New Arrival of Special Section for Japanese Agricultural & Processed Products  
FairPrice

**Fresh! Direct from Japan**  
1st (Sun) Mar ~ 8th (Sun) Mar, 2009  
FairPrice Finest Bukit Timah Plaza, B2  
FairPrice Finest Thomson Plaza, L3

**Japanese Seasonal Fruit Fair!**

**APPLE (Fuji, Chizen)**  
\$56.90 / 2pcs  
\$56.90 / 1pc

**STRAWBERRY (AMAO)**  
\$524.90 / Pun  
\$59.90 / 8pcs (L)

**MIKAN ORANGE**  
\$59.90 / 8pcs (L)

**MUSK MELON**  
\$56.90 / 1pc

**Don't miss this opportunity to enjoy the finest of Japan's harvest!**

**COME AND TRY THE FINEST OF JAPAN'S HARVEST!**

Mutsu Apple	Aomori Prefecture	\$5 7.90 / 2Pcs
Setoka Orange - Gift Box	Ehime Prefecture	\$5 79.00 / Box
Kinkan (Kamquat)	Miyazaki Prefecture	\$5 13.90 / Pun
Strawberry-AMAO - Gift Box	Fukuoka Prefecture	\$5 64.90 / Pun

Hosted By: The Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan  
Supported By: The Embassy of Japan in Singapore

フェアのちらし



ひな祭りのテーブルコーディネートコーナー

# 4. トピックス シンガポール



SPRING CELEBRATION 2009

## Kyushu Spring Harvest Fair 2009

**At Isetan Scotts from 12 to 23 Mar**

Kyushu is the third largest and southernmost of Japan's four main islands and as an early center of Japanese civilization, the island offers many historic treasures, modern cities, natural beauty. Its volcanic soil and mild tropical climate makes it a great producer of seafood and agricultural produce. There are five Kyushu prefectures participating at the upcoming fair and here's what we can expect during the fair including various tips on how to cook or enjoy them in our daily cooking.



<p><b>Wagyu beef products</b></p> <p>Wagyu or Gyu are believed to be the greatest beef, but not just for 4 feet long with 2 inch thick steaks. Wagyu beef is also used for sashimi, yakiniku, and other Japanese dishes. Wagyu beef is a high quality beef with a high marbling ratio.</p>		<p>Wagyu beef is a high quality beef with a high marbling ratio. It is known for its tenderness and rich flavor. It is a great choice for sashimi and yakiniku.</p> <p><b>Check out also from Miyazaki</b> Miyazaki beef is also a high quality beef with a high marbling ratio. It is known for its tenderness and rich flavor. It is a great choice for sashimi and yakiniku.</p>
<p><b>Fukuoka products</b></p> <p>Fukuoka is a prefecture in Kyushu, Japan. It is known for its delicious food, especially its seafood and citrus fruits. Fukuoka is a great place to visit for food lovers.</p>		<p>Fukuoka is a prefecture in Kyushu, Japan. It is known for its delicious food, especially its seafood and citrus fruits. Fukuoka is a great place to visit for food lovers.</p> <p><b>Check out also from Fukuoka</b> Fukuoka is a prefecture in Kyushu, Japan. It is known for its delicious food, especially its seafood and citrus fruits. Fukuoka is a great place to visit for food lovers.</p>
<p><b>Kyushu citrus fruit</b></p> <p>Kyushu is a great producer of citrus fruits, including oranges, lemons, and grapefruit. These fruits are known for their high quality and delicious taste.</p>		<p>Kyushu is a great producer of citrus fruits, including oranges, lemons, and grapefruit. These fruits are known for their high quality and delicious taste.</p> <p><b>Check out also from Kyushu</b> Kyushu is a great producer of citrus fruits, including oranges, lemons, and grapefruit. These fruits are known for their high quality and delicious taste.</p>
<p><b>Kyushu products</b></p> <p>Kyushu is a great producer of various products, including seafood, citrus fruits, and traditional crafts. These products are known for their high quality and delicious taste.</p>		<p>Kyushu is a great producer of various products, including seafood, citrus fruits, and traditional crafts. These products are known for their high quality and delicious taste.</p> <p><b>Check out also from Kyushu</b> Kyushu is a great producer of various products, including seafood, citrus fruits, and traditional crafts. These products are known for their high quality and delicious taste.</p>



## Spring Big Kyushu Fair 2009

**At Isetan Scotts from 12 to 23 Mar**

One sure way to show good food its due respect is really for us all to eat and get great enjoyment and satisfaction out of it. This Spring indulge to your heart's content in all the blessings of the season at the Grand Kyushu Spring Food Fair and you'll find so many tasty reasons to celebrate with the spread of mouthwatering delicacies. Get ready to fall in love with Spring all over again this season.

<p><b>OTAMA YUME KOSO</b></p> <p>Taniguchi Yuzenbiki Plum Wine - One of the gastronomic wonders of Japan enjoyed for over 1,000 years that has been aged in oak wood barrel makes the perfect aperitif with any Japanese meal.</p>	<p><b>TOHITARO</b></p> <p>Great as a snack and on its own. Premium fish cakes (made from sea bream) available in delicious assorted flavors from Tohitaro in Kagoshima prefecture (aka "Heaven of the Chef").</p>
<p><b>HIRONOKA</b></p> <p>Even though sushi has long been Singaporeans' favorite food but there's more to Japanese sushi than we have here. Sushi to please your palate direct from Nagasaki prefecture - Unadani sushi wrapped in nori is freshly prepared and made daily by Hironoka.</p>	<p><b>YAMAKI SAKIBUCHI</b></p> <p>That tender chewy delicacy is none other than the all-time Japanese favorite, sanyaku (made from mountain yam in soybean milk favor and served with soybean powder from Akiyama Shokuhin in Fukuoka prefecture).</p>
<p><b>KYUSHU SUZU</b></p> <p>Regular vinegar consumption has long been valued for a variety of health benefits among Asian cultures. Kyushu Suzu's vinegar is made strictly from Fukuoka's quality persimmons that are cultivated with minimal use of chemicals.</p> <p>This unique vinegar is processed and brewed naturally using only traditional methods and has been fermented for over a year resulting in its distinctively rich flavor. Truly enjoyable as a refreshing beverage or for use as a dressing or seasoning in a wide range of dishes.</p>	<p><b>HIKITA</b></p> <p>A famous Kumamoto prefecture specialty - Shiroi mango is a kind of Manju, Japanese-style pastry stuffed with azuki-bean paste and sweet potato. With so much delicious coming for sale, no wonder it's so easy for us to fall in love with great food this Spring!</p>



There are many more great Japanese flavors, treats and delicacies that will be available during the Kyushu Big Spring Fair from 12 to 23 Mar at Isetan Scotts. Visit the fair for more food sampling and demonstrations and get a true taste of Kyushu this Spring!

SPRING CELEBRATION 2009

伊勢丹スコッツ店 3月予定のKyushu Spring Harvest Fairのチラシ