

《1月》

1. 開催概要

□開催店舗 カルフール系列 2店舗

(仏系 スーパー)

① プラザ・シンガプラ店

68 Orchard Road

Plaza Singapura Level 1 and B2

営業時間: 日～木 10:00～22:30

金・土 10:00～23:00

② サンテック・シティー店

3 Temasek Boulevard

Suntec City Mall #01-199

営業時間: 日～木 10:00～22:30

金・土 10:00～23:00

□開催期間 平成22年1月22日～31日(10日間)

□名称 「おいしい日本」フェア

□内容 日本産青果物を旧正月の需要期に向けて試食宣伝販売。フェア期間中に、各店舗にて、料理デモンストレーションを実施。



プラザ・シンガプラ店



サンテック・シティー店

2. 販売品目

プラザ・シンガプラ店

青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=64.68円(平成22年1月26日)

品目	産地	内容量	仕入数	販売単価(S\$)	販売数	売上額(S\$)	試食数	損傷数	他国産競合品目の価格
王林 りんご (40玉)	青森	3玉/パック	200パック	6.90	183	1,263	10	3	S\$5.60/5玉 中国 S\$3.30/5玉 豪州 S\$3.30/5玉 フランス S\$3.30/5玉 南アフリカ S\$5.90/4玉 米国
サンふじ りんご (40玉)		3玉/パック	200パック	6.90	165	1,139	10	3	
世界一 りんご (20玉)		1玉	150玉	6.90	128	883	5	2	
有田みかん(L)	和歌山	8玉/パック	100kg	11.50	141	1,622	0	5	S\$5.95/1.5kg 中国 S\$3.30/5玉 南アフリカ S\$2.00/4玉 スペイン
有田みかん(S)		20玉/パック	1,000kg	12.90	384	4,954	20	5	
果物合計						9,860			

¥637,712

青果「野菜」

品目	産地	内容量	仕入数	販売単価 (S\$)	販売数	売上額 (S\$)	試食数	損傷数	他国産競合 品目の価格
大根	兵庫	1本	400本	3.50	387	1,355	10	2	
	千葉								
キャベツ	兵庫	1Kg	400kg	5.80	352	2,042	2	2	S\$5.15/1kg マレーシア S\$0.19/100g 中国
	千葉								
さつまいも	宮崎	1パック	150パック	5.30	114	604	0	5	
長いも	青森	1本	100本	5.70	87	496	5	2	
ごぼう	北海道	3本/パック	50パック	4.90	42	206	2	0	
	青森								
えのき	長野	1パック	200パック	3.30	143	472	2	5	S\$1.35/200g 中国
ぶなしめじ	新潟	1パック	200パック	2.75	157	432	2	5	S\$4.35/300g 韓国
白しめじ	長野	1パック	200パック	2.75	141	388	2	5	
野菜合計						5,993			

¥387,653

(注)プラザ・シンガプラ店及びサンテック・シティー店の「試食数・損傷数」欄が一致しているが、これは、総試食数・総損傷数を2店で按分して計上したものである。

サンテック・シティー店

青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=64.68円(平成22年1月26日)

品目	産地	内容量	仕入数	販売単価 (S\$)	販売数	売上額 (S\$)	試食数	損傷数	他国産競合 品目の価格
王林 りんご (40玉)	青森	3玉/パック	200パック	6.90	187	1,290	10	3	S\$5.60/5玉 中国 S\$3.30/5玉 豪州
サンふじ りんご (40玉)		3玉/パック	200パック	6.90	153	1,056	10	3	S\$3.30/5玉 フランス S\$3.30/5玉 南アフリカ
世界一 りんご (20玉)		1玉	150パック	6.90	134	925	5	2	S\$5.90/4玉 米国
有田みかん(L)	和歌山	8玉/パック	100kg	11.50	128	1,472	0	5	S\$5.95/1.5kg 中国 S\$3.30/5玉 南アフリカ
有田みかん(S)		20玉/パック	1,000kg	12.90	362	4,670	20	5	S\$2.00/4玉 スペイン
果物合計						9,412			

¥608,794

青果「野菜」

品目	産地	内容量	仕入数	販売単価 (S\$)	販売数	売上額 (S\$)	試食数	損傷数	他国産競合 品目の価格
大根	兵庫	1本	400本	3.50	356	1,246	10	2	
	千葉								
キャベツ	兵庫	1Kg	400kg	5.80	361	2,094	2	2	S\$5.15/1kg マレーシア S\$0.19/100g 中国
	千葉								
さつまいも	宮崎	1パック	150パック	5.30	108	572	0	5	
長いも	青森	1本	100本	5.70	83	473	5	2	
ごぼう	北海道	3本/パック	50パック	4.90	37	181	2	0	
	青森								
えのき	長野	1パック	200パック	3.30	136	449	2	5	S\$1.35/200g 中国
ぶなしめじ	新潟	1パック	200パック	2.75	152	418	2	5	S\$4.35/300g 韓国
白しめじ	長野	1パック	200パック	2.75	147	404	2	5	
野菜合計						5,838			

¥377,579

3. 販売促進及び広報活動

(1) カルフルでのフェア宣伝用ちらし

The Finest Harvest of JAPAN
Supported by the Embassy of Japan in Singapore
Seasonal Fruits & Vegetables from Japan!

'OISHII JAPAN' FAIR & FREE COOKING DEMONSTRATIONS
22nd - 31st Jan, 2010

MAKUSAI (Cherry Cabbage) \$4.95/kg
NAGANO (Japanese Yam) \$2.70/kg
AOMORI (Apples) \$4.90/kg
CHIBA (Apples) \$4.90/kg
SUNJULI (Apples) \$4.90/kg
SEKAI-ICHI (Apples) \$4.90/kg

ARIDA MIKAN 1 (Oranges) \$1.99/kg
DARON'S (Mushrooms) \$3.90/kg
NAGANO (Apples) \$2.70/kg
ESAPAKI (Cabbage) \$4.95/kg
CHIBA (Apples) \$4.90/kg
WAKAYAMA (Apples) \$4.90/kg
MIZAKI (Apples) \$4.90/kg

Gobo (Burdock) and many other Japanese fresh Mushrooms are also available at below Carrefour stores.
All these products are imported by KYOHO MARKETING PTE. LTD.

Carrefour Plaza Singapore
48 Orchard Road Plaza Singapore #01-09
Singapore 238891 Tel: 6354-0868

Carrefour Suntec City
1 Suntec Boulevard Suntec City Mall #01-09
Singapore 109451 Tel: 6355-0868

Free cooking demonstrations will be held on the 30th (Sat) Jan at 3pm - 4pm

Free cooking demonstrations will be held on the 31st (Sun) Jan at 3pm - 4pm

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

(2) 料理デモンストレーションちらし

The Finest Harvest of JAPAN
Supported by the Embassy of Japan in Singapore
JAPANESE COOKING DEMONSTRATIONS

ISHIKARI-NABE
(Japanese hot pot with seafood and vegetables)

Ingredients:
4 Fish heads
10 Chikun (Radish)
12 Instant (Chinese cabbage)
2 Naga-Megi (Japanese Beans)
1 Packet of Shiitake mushrooms
1 Packet of Enoki mushrooms
1 Packet of Dashi
1.5 Cup of dashi stock
2 Table spoons of Mirin
2 Table spoons of Sake
2 Table spoons of Soy sauce

Instructions:
1. Prepare the ingredients preliminary. Scrub the skin shells clean. Do not use the ones you hear dull sounds when striking with each other. Cut the radish into bifoliated pieces and place on a plate.
2. Wash the fish head in cold water and cut coarsely. Peel the radish and cut into 1/2 cm thin slices. Peel the onion and cut into bifoliated pieces. Cut the naga-megi diagonally. Chop off the tip of the shiitake and enoki mushroom stems and divide into portions.
3. Put dashi, sake and mirin in a pot and bring to the boil. Put the ingredients that would add flavors to the stock, such as the radish, and the ones that take time to be cooked first. Once it comes to the boil, skin off the foam. Then add soy sauce to the pot.
4. Add your favorite ingredients in the pot and simmer after the ingredients of 3 above are cooked.

Enjoy new varieties of taste, and learn how to cook Japanese recipes at home!

By the master chef Hiroyuki Matsuo of "Matsuo Sushi Restaurant"
1 Goldhill Plaza #01-17 Goldhill Plaza Singapore Telephone: (65) 6356-2603

All these ingredients are available at below Supermarkets!

Carrefour Plaza Singapore
48 Orchard Road Plaza Singapore #01-09
Singapore 238891 Tel: 6354-0868

Carrefour Suntec City
1 Suntec Boulevard Suntec City Mall #01-09
Singapore 109451 Tel: 6355-0868

Free cooking demonstrations will be held on the 30th (Sat) Jan at 3pm - 4pm

Free cooking demonstrations will be held on the 31st (Sun) Jan at 3pm - 4pm

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

(3) 商品 POP

OHRIN (Apples)
Production Area: Aomori Prefecture
These Ohrin apples are from Aomori Prefecture, Japan's No.1 apple-growing region. The young fruit is nurtured by protecting bags. When the flesh is bigger the bag is removed and the fruit exposed to sunlight. A good balance of sweet and sour.

SUN-FUJI (Apples)
Production Area: Aomori Prefecture
These crunchy firmness Sun-fuji apples are delicious with yellowish-white flesh. It has a strong sweetness and fresh fragrance, and is extremely juicy.

SEKAI-ICHI (Apples)
Production Area: Aomori Prefecture
Sekai-ichi is a large apple from Aomori Prefecture, Japan's No.1 apple-growing region. A good balance of sweet and sour. It has an excellent storage quality, and is also very popular as a gift due to its beautiful red appearance.

ARIDA-MIKAN (Oranges)
Production Area: Wakayama Prefecture
Wakayama is one of Japan's leading prefectures in the production of Mikan oranges. Although other prefectures also grow Mikan oranges too, none have surpassed those from Wakayama for their variety, sweetness and juiciness. These oranges are seedless, simple to peel and they can be enjoyed any time.

DAIKON (Japanese Radish)
Production Area: Hyogo Prefecture
In Japanese culture, Daikon is prepared and served in a variety of ways. It is frequently grated and served raw, as an accompaniment to a dish or as a flavoring in soup. It may be shredded, dried, pickled, used in sushi, simmered, or stir-fried.

CABBAGE
Production Area: Hyogo Prefecture
These cabbages from Japan taste good even when eaten raw. It hardly loses its shape against the heat, while further enhancing its flavor.

SATSUMA-IMO (Japanese sweet potato)
Production Area: Miyazaki Prefecture
It is very sweet, especially when steamed or roasted. Choose potatoes that are thick with a nice skin. Satsuma potatoes spoil easily in moist conditions, and should be stored wrapped in newspaper.

NAGA-IMO (Japanese yam)
Production Area: Aomori Prefecture
Nagaimo has a gret-like consistency when grated, and crunchiness when chopped. It can be eaten raw as well as fried or sautéed, and when grated goes perfectly with rice or noodles.

GOBO (Japanese burdock)
Production Area: Aomori Prefecture
The white flesh of the gobo root is crisp and sweet, with a strong undertone. The root is eaten cooked in a number of different ways. Cut into thin slices or chips, it is often simmered with grains to add flavor. Shredded gobo root is used in stir-fries and soups. The root can be boiled, roasted, stewed, braised, or baked.

BUNA-SHIMEJI (Japanese Mushrooms)
Production Area: Kagawa Prefecture
Full of amino acid, with a delicious taste. With a crispness and mild taste, these mushrooms are well suited to a wide variety of dishes, from traditional Japanese to Chinese and Italian.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

4. フェア実施の様子 (おいしいロゴ入りのぼり・バナー・POPの掲示)



プラザ・シンガプラ店



サンテック・シティー店



プラザ・シンガプラ店



サンテック・シティー店

5. 料理デモンストレーション

「おいしい日本」フェアの一環として、両店舗にて、シンガポール駐在の日本人シェフ(マツオ寿司レストラン)による料理デモンストレーションを実施し、今回の取扱品目をさらにアピールした。

メニュー：石狩鍋

実施日時：

□プラザ・シンガプラ店：1月30日(土)15:00～

□サンテック・シティー店：1月31日(日)15:00～

料理デモンストレーション実施の様子



石狩鍋



プラザ・シンガプラ店



サンテック・シティー店



プラザ・シンガプラ店



プラザ・シンガプラ店



サンテック・シティー店

6. 現地消費者の反応

- ・ カルフルでの日本産青果物フェアは初めて体験した。今まで、日本産商品を購入したい時、日系百貨店に行くしかなかった。これからは、カルフルも1回のフェアだけに止まらず、継続販売されることを願う。そして、シンガポールにある日系百貨店のように、1年間通して、日本の旬の果物・野菜を店頭に並べて欲しい。
- ・ カルフルで日本産品の定着を図るには、特に価格の面で、他国産の同商品との価格差を縮める必要がある。
- ・ 鍋料理デモンストレーションがとても良かった。日本産野菜の甘味が、すごく出ていた。旧正月に、家族全員が揃った際、家でも作りたいと思う。

7. 販売員の意見

- ・ 今回のように、商品説明POPを使った試食販売によって、現地消費者の日本産品への関心度が高まる。
- ・ 料理デモンストレーションにおいても、消費者の反応が良く、料理デモンストレーションにて取り上げられた大根、キャベツ、ぶなしめじ等が、1時間以内に売り切れてしまい、急遽、倉庫から取り寄せる事態が起

きた。

- ・ 果物については、旧正月前ということもあり、有田みかんの売上が非常に良かった。

8. 販売店の意見

- ・ 日系百貨店・スーパーでは、日本産の青果物・加工食品等は既に定着しているが、カルフルの場合、青果物にしても、加工食品にしても、今まで限られた商品しか販売できなかった。その理由としては、日本産品に対する知識不足、消費者への説明不足、そして、販売促進に掛かる費用等が考えられる。しかし、今回の事業によるサポートによって、カルフルでも、他国産より比較的高価格の日本産青果物も売れることがわかったので、今回の取扱商品を全て、継続的に販売して行きたい。また、今回のフェアに引き続き、5月にもう一度日本産品フェアを開催する予定である。その際、新しい商品も仕入れて行きたい。より効果的に日本の農産物をPRするために、今後とも、日本側からのサポートが必要である。

9. 輸入業者の意見

- ・ 今回の「おいしい日本」フェアは、今後カルフルでの日本産品の販売促進の参考になれば良いと思う。
- ・ フェアの事前告知(ちらし)、充実した商品説明、取扱品目を利用した料理講習会の実施等によって、今回の「おいしい日本」フェアは、大好評だった。
- ・ 今後も、カルフルでの日本産品の販売促進活動を継続して行きたい。そのためには、日本の生産者より、試食宣伝販売に必要なサンプル等の提供が必要である。

10. 所感

- ・ カルフル両店舗ではじめての日本フェアだったが、旧正月ということもあり、好売上が記録できた。
- ・ 今回のフェアは、実施会期に合わせて品目を絞ったことによって、現地消費者に農林水産物を効果的にアピールできたと思う。
- ・ 販売店、輸入業者が期待した以上の売上が達成できたため、今回の取扱商品は、全て継続販売が決定した。そして5月に、カルフル独自の日本産品フェアを開催する予定となっている。

《2月》

1. 開催概要

- 開催店舗 高島屋
(日系 高級百貨店 富裕層向け)
- 住所 Takashimaya Square B2
391 Orchard Road
- 開催期間 平成 22 年 1 月 28 日～2 月 12 日(16 日間)
- 営業時間 10:00～21:30
- 名称 「おいしい日本」フェア
- 内容 日本産果物を「旧正月」の需要期に向けて試食宣伝販売。フェア期間中、料理デモンストレーションを実施。



2. 販売品目

高島屋

青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=64.52円(平成22年2月6日)

品目	産地	内容量	仕入数	販売単価(S\$)	販売数	売上額(S\$)	試食数	損傷数	他国産競合品目の価格
ジョナゴールド りんご (20玉)	青森	3玉/パック	400/パック	6.90	355	2,450	10	2	S\$5.60/5玉 中国 S\$3.30/5玉 豪州 S\$3.30/5玉 フランス S\$3.30/5玉 南アフリカ
乙女 りんご		8玉/パック	320/パック	9.50	300	2,850	10	2	
伊予柑 (柑橘類)	愛媛	1玉	140玉	6.90	130	897	5	0	
マスクメロン	静岡	1玉	72玉	89.00	60	5,340	0	0	
晚白柚 (柑橘類)	熊本	1玉	48玉	26.00	45	1,170	1	0	
有田 みかん (S)	和歌山	20玉/パック	1200/パック	12.90	1150	14,835	30	10	S\$5.95/1.5kg 中国 S\$3.30/5玉 豪州 S\$3.30/5玉 南アフリカ
金柑	鹿児島	1/パック	240/パック	12.90	229	2,954	0	0	
あまおう いちご	福岡	1/パック	70/パック	25.90	65	1,684	5	1	S\$3.15/250g 韓国 S\$25.90/16玉 米国
さちのか いちご	長野	1/パック	18/パック	17.90	16	286	2	0	
デコボン	和歌山	12玉/パック	300/パック	110.00	250	27,500	0	0	
文旦	鳥取	1玉	270玉	8.90	214	1,905	0	0	S\$1.95/5玉 豪州
あんぼ柿	和歌山	1/パック	100/パック	13.50	90	1,215	5	0	
市田柿	福岡	1/パック	480/パック	15.90	417	6,630	5	0	
果物合計						69,715			

¥4,498,038

3. 販売促進及び広報活動

(1) 高島屋でのフェア宣伝用ちらし

The Finest Harvest of JAPAN
DIRECT FROM JAPAN!

Supported by the Embassy of Japan in Singapore

'OISHII JAPAN' Japanese Fruit Fair & Free Cooking Demonstrations!
28th > 12th
Thu Jan Fri Feb

Takashimaya Square (B2)
391, Orchard Road, Singapore 238873
Free cooking demonstrations will be held on the 7th (Sun) Feb from 3pm - 4pm
By the master chef Hiroaki Matsuo of "Matsuo Sushi Restaurant"

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

(2) 料理デモンストレーションちらし

The Finest Harvest of JAPAN

COOKING DEMONSTRATIONS

By the master chef *Hiroaki Matsuo* of "Matsuo Sushi Restaurant"
1 Goldhill Plaza, #01-17 Goldhill Plaza, Singapore
Tel: (65)8336 2603

MIKAN JELLY (Recipe)

Directions

1. Pour water over gelatin in a small saucepan and stir with a spoon. Leave for 30-40 minutes.
2. Peel *Mikan* and chop finely.
3. Put finely chopped *Mikan*, sugar and orange juice in to a pan and bring to boil.
4. Once the sugar is dissolved, stop the heat and then add gelatin mixture. Stir the mixture regularly with a spoon, bring to boil on low heat.
5. Strain the syrup, cool down and pour in to cups. Let congeal in a refrigerator.

Ingredients (4 person)

- 4.....*Mikan* (Japanese mandarin oranges)
- 1/2.....US cup orange juice
- 3.....Table spoons of sugar
- 5g.....Gelatin
- 50cc. Water

Image photo

Hosted by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan.
Supported by the Embassy of Japan in Singapore.

(3) 商品 POP

<p>JONA-GOLD (Apples)</p> <p>Production Area: Aomori Prefecture</p> <p>Jona-Gold apples are juicy with a crunchy texture. These have a delicious balance of sweet and sour, and suitable for apple pie.</p> <p>MAFF</p>	<p>OTOME (Apples)</p> <p>Production Area: Aomori Prefecture</p> <p>These OTOME apples are from Aomori Prefecture, Japan's No.1 apple-growing region. It is a small apple with a strong sweetness and fresh fragrance, and is extremely juicy.</p> <p>MAFF</p>	<p>IYOKAN (Oranges)</p> <p>Production Area: Ehime Prefecture</p> <p>Ehime is one of Japan's leading prefectures in the production of <i>Iyokan</i> oranges. These oranges are very sweet in taste, and are extremely juicy.</p> <p>MAFF</p>	<p>MUSK MELON</p> <p>Production Area: Miyazaki Prefecture</p> <p>These melons are grown in glass greenhouses, under strict cultivation management. Only one fruit is left on each vine, and carefully raised to ensure that it receives all the vine's nutrients. The palatability and fragrance of these melons are both fully satisfying. It is best eaten when the bottom becomes soft and elastic.</p> <p>MAFF</p>
<p>BANPEIYU (Citrus Fruit)</p> <p>Production Area: Kagoshima Prefecture</p> <p>This fruit is one of the largest citrus fruits in the world. Banpeiyu is known for its delicate taste, rich sweetness, refreshing fragrance, and crisp texture. All the bitterness is contained in the rind, so remove this completely and eat only the flesh.</p> <p>MAFF</p>	<p>ARIDA-MIKAN (Oranges)</p> <p>Production Area: Wakayama Prefecture</p> <p>Wakayama is one of Japan's leading prefectures in the production of <i>Mikan</i> oranges. Although other prefectures also grow <i>Mikan</i> oranges but, none have surpassed those from Wakayama for their variety, sweetness and juiciness. These oranges are seedless, simple to peel and they can be enjoyed any time.</p> <p>MAFF</p>	<p>KINKAN (Kumquat)</p> <p>Production Area: Kagoshima Prefecture</p> <p>KUMQUAT The kumquat is one of the smallest citrus fruits in the world. Either the skin is eaten or they are stewed in sugar. These particular kumquats have been ripened on the tree so can be eaten just as they are.</p> <p>MAFF</p>	<p>AMAOU (Strawberries)</p> <p>Production Area: Fukuoka Prefecture</p> <p>This strawberries are developed over a period of 6 years, and is a comparatively new product. The fruit is large and substantial, and is known for its delicious sweetness and juiciness.</p> <p>MAFF</p>
<p>SACHINOKA (Strawberries)</p> <p>Production Area: Nagasaki Prefecture</p> <p>A fine product from Nagasaki prefecture. A beautiful shape, no acidity, and a clear sweetness have made these strawberries very popular.</p> <p>MAFF</p>	<p>DEKOPON (Oranges)</p> <p>Production Area: Wakayama Prefecture</p> <p>Dekopon oranges are seedless and quite distinctive due to its sweet taste, large size and the large protruding bump on the top of the fruit. They are usually grown in large greenhouses to keep them at a constant temperature, and are harvested in January.</p> <p>MAFF</p>	<p>BUNTAN (Oranges)</p> <p>Production Area: Kochi Prefecture</p> <p>This fruit is the specialty of early-spring Kochi, and is the largest citrus fruit after the Zohun (Pomelo) and <i>Hirokazu</i>. <i>Buntan</i> is known for its delicate taste, rich sweetness, refreshing fragrance, and crisp texture. All the bitterness is contained in the rind, so remove this completely and eat only the flesh. (This is not necessary for those who prefer a bitter taste)</p> <p>MAFF</p>	<p>ANPO-KAKI (Semi-dried Persimmons)</p> <p>Production Area: Wakayama Prefecture</p> <p>Seedless persimmons from Wakayama Prefecture have been bred to produce this fruity confectionary, with moist, tender, and mildly sweet centers. Ready to eat and can be served like <i>Hagehiti</i> (Japanese style sweets). Also delicious served with yogurt.</p> <p>MAFF</p>

4. フェア実施の様子（おいしいロゴ入りのぼり・バナー・POPの掲示）



5. 料理デモンストレーション

「おいしい日本」フェアの一環として、シンガポール駐在の日本人シェフ(マツオ寿司レストラン)による料理デモンストレーションを実施し、今回の取扱品目をさらにアピールした。

メニュー： みかんゼリー

実施日時： 2月7日(日)15:00～

料理デモンストレーション実施の様子



6. 現地消費者の反応

- ・ 旧正月に向けて日本産柑橘類、りんご及びいちごが購入できてとても嬉しい。
- ・ ほとんどの商品が贈答用の高級品のため、今年は日本産りんご、デコポン、晩白柚といちごを使った最高級のギフト箱を親戚に贈れる。
- ・ 今後、果物だけではなく、野菜、日本のお菓子等の加工食品も取扱って欲しい。
- ・ 毎年、旧正月に向けて開催して欲しい。
- ・ 日本のあんぽ柿はすごくおいしいが、値段をもう少し安くしないと売れない。
- ・ みかんゼリーは、すごくおいしかったので、早速、帰って自分で作りたい。

7. 販売員の意見

- ・ 有田みかんは、シンガポール人消費者に非常に人気が高く、フェア期間中に何度もみかんを買いに来るリピーターが多かった。
- ・ 旧正月の贈答用にデコポン、りんご、みかん等の化粧箱をアレンジしたことが今回の売上に繋がった。
- ・ あまおう、メロンについては、値段が高いという消費者の声もあったが、それでも贈答用に他の商品とまとめて購入する消費者が多かった。
- ・ 果物以外にも、日本産きのこ類とお菓子等も紹介して欲しいという声もあった。

8. 販売店の意見

なし

9. 輸入業者の意見

- ・ 今回のフェアで約 70,000 シンガポールドル(約 450 万円)の売上が達成できた。食品売場での日本産品PRイベントも良いが、今回のような特設会場でのPRイベントも、シンガポール人消費者に日本産品をPRするにはより効果的だと思う。
- ・ 高島屋では、毎年 2 回特設会場でのフェアが開催されるので、是非とも、次回もこのチャンスを活用したい。
- ・ 高島屋以外にも、特設会場での期間限定PRイベントがあるので、これからは貪欲にそれらを活用した日本産品PRイベントを開催して行きたい。そのためには、できるだけ新しい日本産品や生産者を日本側より紹介して欲しい。
- ・ フェア開催時期の日本の生産者の立会いも、売上に大きな影響を与えるので、商品だけではなく、是非ともシンガポールに来て、フェアに立会って欲しい。

10. 所感

- ・ シンガポールにおける本フェア事業では、はじめての食品売場以外となる特設会場でのフェア開催となった。旧正月直前ということもあり、シンガポール随一の繁華街オーチャード・ロード(商業地域)に位置する高島屋内の催事広場でのフェアだったので、フェア期間中の会場内は、ほとんど満員状態で、輸入元も納得できる売上が達成できた。
- ・ 今回の輸入元は、来年度も同じ場所で開催される催事イベントに日本産品のPRコーナーを出展予定。