

平成 2 1 年度

日本食・日本食材等海外発信委託事業

(うち日本食材等・日本食文化発信事業及び品目別等広報活動)

～輸出拡大の素地がある国(地域)における
日本食材等・日本食文化PRイベントの開催～
(シンガポール)

実施報告書

大臣官房国際部貿易関税チーム輸出促進室

(委託先：株式会社ジェイコム)

平成 2 2 年 3 月

農林水産省

はじめに

我が国農林水産物・食品の輸出額を輸出先で見ると、アジア及び北米で大部分を占めている。

これらの地域のうち、日本食・日本食材の商流があり輸出拡大の素地がある国(地域)に狙いを絞って、日本食材等や日本食文化の魅力を伝えることにより、更なる輸出拡大を図ることができると思込まれる。

このため、シンガポールの現地消費者等に対して、日本食材等・日本食文化の総合的なPRを実施することにより、我が国農林水産物・食品の品質や日本食のヘルシーさ等に関する理解を増進するとともに、日本食ファンの裾野を拡大し、シンガポールへの輸出促進を図ることを目的として、本事業を実施したところである。

本報告書は、その実施内容をとりまとめたものであり、関係各位にとって参考となれば幸いである。

なお、本事業は、農林水産省が株式会社ジェイコムに委託して実施した。

平成 22 年 3 月

委託先:株式会社 ジェイコム

実施主体:大臣官房国際部 貿易関税チーム 輸出促進室

【目次】

実施月	開催時期	フェア名	実施店舗	頁
総括				1
12月	12/4-13	東北フェア「おいしい日本」	伊勢丹スコッツ店	3
1月	1/4-18	「おいしい日本」フェア	コールド・ストレージ系列 4 店舗 ① 高島屋店 ② グレートワールドシティー店 ③ マーケット・プレイス パラゴン店 ④ ThreeSixty マーケット・プレイス ION 店	9
1月	1/22-31	(同上)	カルフル系列 2 店舗 ① プラザ・シンガプラ店 ② サンテック・シティー店	18
2月	1/28-2/12	(〃)	高島屋	24
2月	2/8-13	(〃)	伊勢丹スコッツ店	29
3月	2/19-3/4	(〃)	NTUC FAIRPRICE 系列 7 店舗 ① BUKIT TIMAH PLAZA 店 ② UPPER THOMSON 店 ③ MARINE PARADE 店 ④ TAMPINES 店 ⑤ ANG MO KIO 店 ⑥ HOUGANG 店 ⑦ JURONG WEST 店	35

【構成】

1. 開催概要
2. 販売品目
3. 販売促進及び広報活動
4. フェア実施の様子
5. 料理デモンストレーション
6. 現地消費者の反応
7. 販売員の意見
8. 販売店の意見
9. 輸入業者の意見
10. 所感

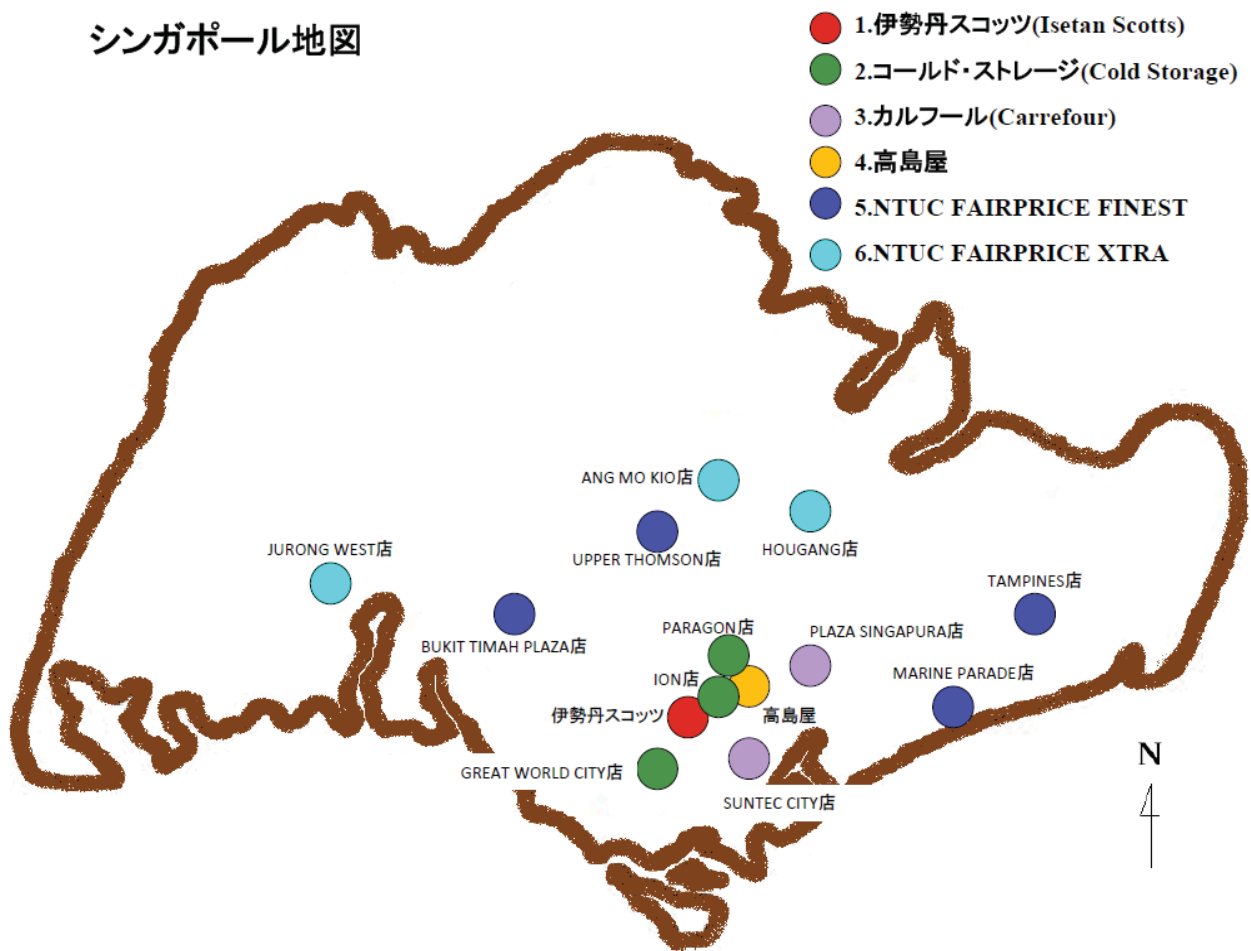
【事業概要】

輸出拡大の素地がある国(地域)において輸出額を更に伸ばしていくため、実施国(地域)の百貨店、食品スーパー等において日本食材等販売状況等調査を行い、普及・伝導効果が高いと認められた複数箇所において、日本食材等・日本食文化 PR イベントを開催する。併せて、料理講習会を実施する。

また、本イベントで使用する広報資材等コンテンツも併せて整備する。

【店舗所在地マップ】

シンガポール地図



《総括》

1. 開催店舗の特徴

今年度は、日系百貨店(伊勢丹、高島屋)2店舗、現地系スーパー(コールド・ストレージ系列4店舗、NTUC系列7店舗)11店舗、外資系スーパー(カルフル)2店舗にてフェアを開催した。地域としては、商業地域に位置する富裕層向けの高級店舗をメインに、郊外の住宅街に位置するミドルアッパー、富裕層向けの複数店舗でも同時開催することにより、宣伝効果を高めた。地の利の面で、商業地域が特定のエリアに集中しており、国内富裕層や一般消費者が多く集まるため、プロモーション効果が高くなる利点がある。

プロモーション効果を高くするため、消費が最も高まる年末年始と旧正月の需要期に合わせて実施した。

また、開催店舗は、本事業を実施することにより、今後、日本製品の販路拡大が見込まれる店舗を選定した。

2. フェアの検証

旬の青果物を中心に加工食品、水産物、畜産物を取り扱い、「おいしい日本」をテーマに開催した。ほとんどの店舗において、フェア期間中に販売コーナー付近で料理デモンストレーションを実施することにより、集客につながり、売上も上がった。また、果物については試食販売を行なうことで、実際においしさを味わうことが購入の大きなきっかけとなり売上アップにつながった。

食品売り場で、催事スペースを1箇所に集中させるスペースはなく、青果物コーナー、海産物コーナー、畜産コーナーに分離して開催した。コーナー毎に5㎡~10㎡のスペース確保が限度であった。

3. 取扱商品選定

果物は、米国産、中国産、韓国産などと競合しており、価格面では日本産は割高である。しかしながら、消費者は既に日本産の品質・味の良さを分かっているため、日本産品は高級品として競合他国産との差別化ができています。

販売店にとっては、高価格でもフェアとしてプロモーションすれば売上が大きく見込み、その後も継続して販売する動機となる。

シンガポール各店舗では、フェアを開催する場合は、全品目を店舗側が買い取り、伊勢丹とNTUCでは、自社店舗が小売価格を決定するが、コールド・ストレージ、カルフル、高島屋は輸入商社が小売価格の設定を行なっている。

日系百貨店・スーパーでは、以前から年間を通じて日本産品フェアを開催しており、現地消費者の認知度が高いため、今回初めて開催する現地店舗においても、すんなり受け入れられた。

青果物の購入者は、在留日本人より現地の消費者が圧倒的に多い一方で、日本産米の購入者は、在留日本人が大半を占めている。

4. 商流の特徴・検証

シンガポールの各小売店に日本産品を卸している商社は、品目ごとに2~3社ほどしかなく、その商社が、ほとんどの小売店と契約をしているため、小売店の日本産品の販売価格も、大きな価格差は出ていない。

日系百貨店では、和牛をはじめ日本産米、酒類、加工食品などの日本産品の品揃えが多く、現地スーパーとの差別化と高品質な商品の取り扱いが認知されており、食品コーナーでのフェア開催時の対象商品の多様さで他店舗を圧倒している。

昨年度の本事業開催によって、現地スーパーも日本フェアの開催に意欲的であり、今後も商流の拡大が見込まれる。

また、輸入障壁も低く、常に日本食材が流通している市場であるため、日本食材を取扱っている商社の商流を活用することで、まとまった数量の仕入れができ、大量販売が可能となっている。

5. 課題

- ① 日系スーパー以外は、95%が現地消費者のため、日本産米の売上が伸びない。
- ② 加工食品に関しては、フェア以外の場合、ほとんどの商品が消化仕入れのため、青果物と比べて、継続販売率が低い。
- ③ 現地スーパー・輸入元の日本産品への認知度が低いため、今後も日本の生産者・新規商品の紹介等の販促支援が必要。
- ④ 日系スーパー以外、ほとんどの現地スーパーでは、和牛の取扱いがないため、今後広げる必要がある。そのため、多方面での販促支援が必要。
- ⑤ マレーシアのグレース・カップ産野菜の品質が良くなってきているため、将来的にも競合品となる。

注：グレース・カップとは、マレーシア中部の山岳地帯（キャメロン・ハイランド）に位置する、日本から野菜の種を輸入し、農薬を減らした農法で野菜を生産し小売店に卸している企業で、約100の契約農家を有し、70種類に及ぶ野菜を生産している。

同社ブランドの野菜は、日本の小売店に並ぶ野菜とほぼ同等の品質を保ち、本事業の実施店舗を含む各小売店で販売されている。中国産野菜より高品質、日本産野菜よりは割安というユニークなポジションにある。

マレーシアに本社を置き、シンガポール、香港、タイ、フィリピンに子会社を有する。シンガポールには週5便、自社の冷蔵トラックで出荷している。同社としては、野菜ビジネスは安定しており、今後の成長戦略として果物の扱いを検討し始めている。 <http://www.gracecup.com.my/>

6. 今後の販路拡大・輸出拡大に向けて

シンガポールでは既に消費者の日本産品の認知度が高いため、今後は、複数店舗を構える現地スーパー及び特設会場等でのPRイベント・日本産品フェアの実施回数を増やすことにより、販路・輸出拡大につながると考える。

東南アジアでのハブ機能を有するシンガポールは輸入障壁が低いため、日本産品をPRできる国際シンポジウムや国際商談会の場としての機能を活用するといった展開が可能となり、周辺諸国や中東地域からの参加者も見込まれる。

《12月》

1. 開催概要

- 開催店舗 伊勢丹スコッツ店
(日系 高級百貨店 富裕層向け)
- 住所 350 Orchard Road, Shaw House
- 開催期間 平成21年12月4日～13日(10日間)
- 営業時間 10:00～21:30
- 名称 東北フェア「おいしい日本」
- 内容 日本産食品(旬の青果物、畜産物、水産物、加工食品)を年末需要期に試食宣伝販売。
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

(注1)本表の仕入数・販売単価等のデータは、開催店舗から提供されたものである。(以下、本報告書において同じ。)

(注2)売上額の合計は、四捨五入の関係上、一致しない場合がある。(以下、本報告書において同じ。)

(注3)出品企業・団体名は、開催店舗との関係等から非公表とし、「企業名」欄に「-」で表示している。(以下、本報告書において同じ。)

青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=65.24円(平成21年12月11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
ふじ りんご (40玉)	青森	1玉	8000玉	3.50	5000	17,500	200	100	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
玉林 りんご (40玉)	青森	1玉	2400玉	3.50	2000	7,000	200	100	
ジョナゴールド りんご (36玉)	青森	1玉	720玉	3.80	720	2,736	0	0	
紅玉 りんご (36玉)	青森	1玉	720玉	3.80	720	2,736	0	0	
世界一 りんご (11玉)	青森	1玉	110玉	4.50	80	360	0	0	
スチューベン ぶどう	青森	1房 (400g～500g)	60房	9.50	40	380	0	0	
果物合計						30,712			

¥2,003,651

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
長いも (S)	青森	400g/本	2200本	8.50	1500	12,750	15	10	
野菜合計						12,750			

¥831,810

お米

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
岩手 奥州米 ひとめぼれ	岩手	5kg/バック	600バック	40.00	600	24,000	1	0	S\$11.90/5kg 中国 S\$18.00/5kg 米国
岩手 天日干米	岩手	5kg/バック	100バック	65.00	30	1,950	0	0	
お米合計						25,950			

¥1,692,978

畜産・水産「水産加工食品」

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
いわて牛 (A4)	岩手	100g	60kg	35.80	420	15,036	20	0	S\$12.9/100g 豪州
すり身揚げ	宮城	1個	2500個	4.00	2500	10,000	30	0	
鰯	青森	128g/個	800個	6.80	450	3,060	20	0	
畜産・水産「水産加工食品」合計						28,096			

¥1,832,983

加工食品

品目	企業名	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
りんごジュース	-	720ml/本	3000本	12.80	2000	25,600	20	0	S\$2.80/1L 南アフリカ
山葡萄ジュース	-	700ml/本	600本	20.00	350	7,000	15	0	
稲庭うどん	-	300g/パック	1200パック	8.20	950	7,790	20	0	
手打ちそば	-	300g/パック	400パック	16.50	400	6,600	15	0	
加工食品合計						46,990			

¥3,065,628

3. 販売促進及び広報活動

(1) 伊勢丹フリーペーパー折り込み用ちらし

たべてくなんせえ〜

12月4日金〜13日木まで
伊勢丹スコットズ店B1
スーパーマーケットにて開催

日本国内最多の産地
品質日本一を標榜したいわて牛
最高のおいしさをお届けします。

シンガポール初登場
いわて牛 1kg 3580円
シンガポール初登場
いわて牛 500g 1790円

「東北フェア」で、
最高品質の「肉」を堪能して下さい。

＜特別価格＞
厚アールズ(1kg) 1500円 通常価格2100円 特別価格1500円
とんかつ 300g 通常価格600円 特別価格450円
丸鶏(1kg) 通常価格1200円 特別価格900円
味噌汁(1L) 通常価格150円 特別価格100円
お肉のふりかけ(1kg) 1500円 通常価格2000円 特別価格1500円
島根県産(1kg) 1500円 通常価格2000円 特別価格1500円

伊勢丹店 1kg 3580円
伊勢丹店 500g 1790円

「東北フェア」
伊勢丹スコットズ店 地下一階 食品フロア
営業時間: 午前10時〜午後9時30分
Tel: 65-6733 1111 Web: www.isetan.com.sg

(2) 開催店舗で配布した料理デモンストレーションちらし

The Finest Harvest of
JAPAN
JAPANESE COOKING DEMONSTRATIONS

Supported by the Embassy of Japan in Singapore

WAGYU TAMAGO TOJI
(Japanese Beef topped with Eggs)

**COLD UDON TOPPED WITH
NAGAIMO AND UMEBOSHI**

INGREDIENTS

WAGYU TAMAGO TOJI: Beef (Steak/Steak Strip) 100g, Seasonings (Dashi/Stock) 300g, Burdock root 10g, Onion 10g, Carrot 10g, Egg 10g, Soy sauce 10g, Sugar 10g.

COLD UDON: Raw Beef (Japanese Beef) 100g, Seasonings (Dashi/Stock) 300g, Umeboshi (Japanese Plum) 20g, Nagaimo 10g, Soy sauce 10g, Sesame Oil 10g.

HOW TO COOK

1. Mix all seasonings together and boil. Then leave it for a while to cool down.
2. Cut burdock root, onion and carrot in to 3cm length julienne strips.
3. Cut beef in to 3cm-size pieces.
4. Put Dashi soup (1) in a shallow pan and then add vegetables(2) and boil until the vegetable becomes soft.
5. Add beef and boil until it gets cooked. Then pour the eggs slowly and cover the pan, and simmer over low heat.
6. Once the eggs get cooked, it is ready to serve.

1. Mix all seasonings together and boil. Then leave it for a while to cool down.
2. Boil the Udon.
3. Cut Nagaimo in to 3cm pieces and then soak in water.
4. Remove the Umeboshi seed and chop the flesh with a kitchen knife. Then add some Dashi soup (1) to make the Umeboshi paste.
5. Once the Udon is boiled, rinse in cold water and then transfer to a dish.
6. Then topped with Nagaimo, Umeboshi paste and sliced Beef.

All these ingredients are sold at Isetan Supermarket

Master Chef Makoto Nakada
Profile: 1987 MANDIEN (Singapore) Executive Pastry Chef, MANDIEN (Singapore) Pastry Chef, MANDIEN (Singapore) Executive Pastry Chef, MANDIEN (Singapore) Executive Pastry Chef, MANDIEN (Singapore) Executive Pastry Chef, MANDIEN (Singapore) Executive Pastry Chef, MANDIEN (Singapore) Executive Pastry Chef, MANDIEN (Singapore) Executive Pastry Chef, MANDIEN (Singapore) Executive Pastry Chef, MANDIEN (Singapore) Executive Pastry Chef.

10th Dec, 2009
15:00
Isetan Scotts B1
Makoto Nakada
Wagyu Tamago Toji
Cold Udon topped with Nagaimo and Umeboshi

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

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

(3)伊勢丹ニュースターでの告知

1 面

2 面

(4)商品 POP

FUJI
(Apples)
Production Area: Aomori Prefecture

These crunchy firmness Fuji apples are delicious with yellowish-white flesh. It has a strong sweetness and fresh fragrance, and is extremely juicy.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

OHRIN
(Apples)
Production Area: Aomori Prefecture

These Ohirin 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.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

JONA-GOLD
(Apples)
Production Area: Aomori Prefecture

Jona-Gold apples are juicy with a crunchy texture. These have a delicious balance of sweet and sour, and suitable for apple pie.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

SEKAI-ICHI
(Apples)
Production Area: Aomori Prefecture

Seikai-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.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

NAGAIMO
(Japanese Yam)
Production Area: Aomori Prefecture

Nagaimo (Japanese yam) has a gruel-like consistency when grated, and crunchiness when chopped. It can be eaten raw and grated, after only a relatively minimal preparation. The raw Nagaimo can be eaten plain as a side dish, or added to noodles.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

HITOMEBORE
(Japanese Rice)
Production Area: Iwate Prefecture

Hitomebore is the rice of those choice for who prefer their rice large-grained, soft with a simple taste. Iwate's representative product, this rice has the perfect balance of stickiness, luster, good flavour, sweetness and fragrance.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

IWATE-GYU
(Japanese Beef)
Production Area: Iwate Prefecture

Smooth velvety texture, juicy flavor, delicate but rich taste will linger on the palate. These unique characters are created by the large proportion of amino acids (the basis of its umami or savoriness) and unsaturated fat.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

SURIMIAGE
(Handmade fish cake)
Production Area: Miyagi Prefecture

Surimiage is a Japanese fish cake made of minced fish. Please enjoy the taste of three kinds of surimiage with Edamame green beans, Pumpkins and onions; specially made for this Japanese fair.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

INANIWA UDON
(Japanese Noodles)
Production Area: Akita Prefecture

This special Inaniwa Udon from Akita Prefecture was made more than 300 years ago. Inaniwa Udon is a very elastic noodle with smooth taste, and it goes well with seasonal Japanese food and fresh sake.

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）



5. 料理デモンストレーション

東北フェア「おいしい日本」の一環として、シンガポール駐在日本人シェフ(日本食レストラン「京桃山」)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: (1)和牛たまごとし

(2)長いもと梅干のさっぱり冷やしうどん

実施日時: 12月10日(木) 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

- ・ 日本産の果物・野菜は、他国産と比べて高品質で、すごくおいしいという現地消費者が多かった。中でも、りんごと長いも等が大好評で、また、お米、りんごジュース等が好売上を記録した。
- ・ 今回シンガポール初のいわて牛も、高額(100g/S\$35.80(約 2,400 円))にもかかわらず好評だったが、中には、値段が高すぎるという声もあった。
- ・ 料理デモンストレーションについては、うどんはさっぱりしていて、すごくおいしいという消費者が多かった。和牛たまごとしの場合は、日本の和牛はステーキの方がもっとおいしいという声もあった。

7. 販売員の意見

- ・ 全ての商品に対して、予想以上に現地消費者の反応が良かった。日本から出張販売員が来て、シンガポールの消費者と直接接して、試食宣伝や説明をしたことによって、今回の好売上を記録できたと思う。

8. 販売店の意見

- ・ 日本産農林水産物の販売をさらに拡大させるためには、産地フェアを通して、各産地の特徴をもっとPRし、現地消費者に「産地名」を定着させる必要がある。良い例としては、伊勢丹では、10年間北海道フェアをシンガポールで開催し続け、その売上額は1回目の10倍になり、今や1億円に達するようになった。
- ・ 観光に関しても、日本旅行＝北海道旅行というレベルで認知度は非常に高い。
- ・ また、イクラ、タラコなど以前はシンガポールの消費者から受け入れられなかった商品も、今では、主力商品となっている。

9. 輸入業者の意見

- ・ 伊勢丹スコッツ店の消費者の8割がシンガポール人であり、その消費者には、試食宣伝販売が一番効果的である。日本食には興味があるが味が判らない、食べ方が判らないという消費者が多い。
- ・ 日本から来星した出張販売員が、直接、シンガポールの消費者と接して、試食宣伝や説明をするというPR方式が、伊勢丹スコッツ店では完全に定着し、日本食文化の発信に役に立っていると思う。

10. 所感

- ・ 伊勢丹スコッツ店では、月1回ペースで企画している日本の地域に焦点をあてた「物産フェア」を開催しており、本事業は、今回初めての東北フェア「おいしい日本」と連動して実施した。
- ・ 東北フェアへの訴求、動員も活用し、東北地方の農林水産物を効果的にアピールできたと思う。特にお米は、3トン以上を販売した。シンガポール初進出のいわて牛も、週末を中心に好売上を記録した。農産物は、青森産のりんごと長いもが試食宣伝販売によって好調な売上を記録した。
- ・ 今回の東北フェアは、第一回目としては、期待した以上の売上が達成できたと思う。今回、伊勢丹スコッツ店での東北フェアが大好評であったため、次年度も同フェアの開催が期待できる。

《1月》

1. 開催概要

□開催店舗 コールド・ストレージ系列 4店舗

(高級百貨店 富裕層向け)

① コールド・ストレージ 高島屋店

391A Orchard Road, #B2-01-1 Ngee Ann City.

営業時間: 10:00~21:30

② コールド・ストレージ グレートワールドシティー店

1 Kim Seng Promenade, #B1-18/19 Great World City.

営業時間: 9:00~22:00

③ マーケット・プレイス パラゴン店

290 Orchard Road, #B1-21/22 Paragon.

営業時間: 9:00~22:00

④ ThreeSixty マーケット・プレイス ION 店

2 Orchard Turn, #04-21 ION Orchard.

営業時間: 10:00~22:00

□開催期間 平成 22 年 1 月 4 日~18 日(15 日間)

□名称 「おいしい日本」フェア

□内容 日本産青果物を年始の需要期に試食宣伝販売。
フェア期間中、ION店を除く3店舗にて、料理
デモンストレーションを実施。



高島屋店



グレートワールドシティー店



パラゴン店



ION店

2. 販売品目

コールド・ストレージ 高島屋店

青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=66.36円(平成22年1月8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	500パック	6.90	480	3,312	10	10	S\$5.60/5玉 中国 S\$3.30/5玉 豪州
サンふじ りんご (40玉)	青森	3玉/パック	500パック	6.90	331	2,284	10	10	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 (11玉)	青森	1玉	400玉	6.90	315	2,174	0	10	S\$5.90/4玉 米国
有田みかん (L)	和歌山	8玉/パック	200kg	11.50	323	3,715	0	10	S\$5.95/1.5kg 中国 S\$3.30/5玉 豪州
有田みかん (S)		10玉/パック	3,000kg	6.90	365	2,519	20	5	S\$3.30/5玉 南アフリカ S\$2.00/4玉 スペイン
		20玉/パック		12.90	913	11,778			
スチューベン ぶどう	青森	約400g/パック	50パック	7.50	35	263	0	0	S\$4.65/500g 南アフリカ
ラ・フランス なし	山形	2玉/パック	50パック	9.90	27	267	6	0	S\$3.90/3玉 中国 S\$4.90/2玉 中国
ル・レクチェ なし	新潟	9玉/パック	10パック	95.00	7	665	1	0	S\$4.90/2玉 韓国
媛美月みかん	愛媛	5kg/パック	10パック	88.00	10	880	0	0	
干し柿	富山	12玉/パック	10パック	78.00	6	468	0	0	
市田柿	富山	8玉/パック	20パック	17.50	12	210	2	0	
デコボン (柑橘類)	和歌山	10玉/パック	20パック	138.00	10	1,380	0	0	
新雪 なし	鳥取	1玉	100玉	8.90	56	498	5	0	
あまおう いちご	福岡	330g/パック	150パック	27.50	133	3,658	10	2	S\$12.90/300g 韓国 S\$25.90/16玉 米国 S\$4.90/300g ニュージーランド
果物 合計						34,069			

¥2,260,806

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	600本	3.50	547	1,915	5	5	
	千葉								
白菜	長野	1株	650株	4.50	632	2,844	5	5	S\$3.30/500g 中国
	茨城								
キャベツ	兵庫	1kg	500kg	4.90	467	2,288	5	3	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	200パック	4.90	169	828	0	3	
長いも	青森	1本	100本	4.00	92	368	3	5	
生しいたけ	岡山	1/パック	100パック	5.50	59	325	0	1	S\$4.65/300g 韓国 S\$2.89/100g 中国
	長崎								
カブ	千葉	1/パック	30パック	6.50	21	137	0	0	
ピーマン	高知	1/パック	50パック	2.90	36	104	0	0	S\$3.00/5本 マレーシア
キュウリ	埼玉	2本/パック	50パック	3.90	40	156	0	3	S\$3.95/3本 マレーシア
	千葉								
ミディ トマト	愛知	1/パック	30パック	3.90	22	86	0	0	S\$4.95/2玉 マレーシア
ごぼう	北海道	2本/パック	50パック	4.90	38	186	2	0	
	青森								
白ねぎ	鳥取	2本/パック	100パック	3.90	81	316	4	2	S\$1.30/100g 中国 S\$5.85/350g (3本) 豪州
	青森								
	茨城								
ゆず	高知	8玉/パック	50パック	4.90	33	162	0	0	
れんこん	徳島	1kg	20kg	35.00	12	420	0	0	S\$0.65/2本 中国
ふき	徳島	5本/パック	30パック	7.90	17	134	0	0	
ぶなしめじ	長野	200g/パック	150パック	3.50	137	480	10	3	S\$4.35/300g 韓国
白しめじ	長野	200g/パック	150パック	3.00	126	378	10	3	
野菜 合計						11,126			

¥738,301

コールド・ストレージ グレートワールドシティ店

青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=66.36円(平成22年1月8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
玉林 りんご (40玉)	青森	3玉/パック	500パック	6.90	357	2,463	10	10	S\$5.60/5玉 中国 S\$3.30/5玉 豪州
サンふじ りんご (40玉)	青森	3玉/パック	500パック	6.90	405	2,795	10	10	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 (11玉)	青森	1玉	200パック	6.90	120	828	0	10	S\$5.90/4玉 米国
有田みかん (L)	和歌山	8玉/パック	150kg	11.50	236	2,714	0	5	S\$5.95/1.5kg 中国 S\$3.30/5玉 豪州
有田みかん (S)		10玉/パック	2,000kg	6.90	602	4,154	20	5	S\$3.30/5玉 南アフリカ
		20玉/パック		12.90	946	12,203			S\$2.00/4玉 スペイン
スチューベン ぶどう	青森	約400g/パック	40パック	7.50	27	203	0	0	S\$4.65/500g 南アフリカ
ラ・フランス なし	山形	2玉/パック	40パック	9.90	20	198	6	0	S\$3.90/3玉 中国 S\$4.90/2玉 中国
ル・レクチェ なし	新潟	9玉/パック	10パック	95.00	5	475	1	0	S\$4.90/2玉 韓国
媛美月みかん	愛媛	5kg/パック	10パック	88.00	7	616	0	0	
干し柿	富山	12玉/パック	10パック	78.00	4	312	0	0	
市田柿	富山	8玉/パック	20パック	17.50	8	140	2	0	
デコボン (柑橘類)	和歌山	10玉/パック	15パック	138.00	9	1,242	0	0	
新雪 なし	鳥取	1玉	50玉	8.90	37	329	5	0	
あまおう いちご	福岡	330g/パック	150パック	27.50	95	2,613	10	2	S\$12.90/300g 韓国 S\$25.90/16玉 米国 S\$4.90/300g ニュージーランド
果物合計						31,284			

¥2,076,026

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	334	1,169	5	5	
	千葉								
白菜	長野	1株	400株	4.50	381	1,715	5	5	S\$3.30/500g 中国
	茨城								
キャベツ	兵庫	1kg	500kg	4.90	434	2,127	5	3	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	4.90	121	593	0	3	
長いも	青森	1本	120本	4.00	98	392	3	5	
生しいたけ	岡山	1/パック	100パック	5.50	77	424	0	1	S\$4.65/300g 韓国 S\$2.89/100g 中国
	長崎								
カブ	千葉	1/パック	30パック	6.50	26	169	0	0	
ピーマン	高知	1/パック	50パック	2.90	39	113	0	0	S\$3.00/5本 マレーシア
キュウリ	埼玉	2本/パック	50パック	3.90	31	121	0	3	S\$3.95/3本 マレーシア
	千葉								
ミディ トマト	愛知	1/パック	30パック	3.90	24	94	0	0	S\$4.95/2玉 マレーシア
ごぼう	北海道	2本/パック	50パック	4.90	33	162	2	0	
	青森								
白ねぎ	鳥取	2本/パック	100パック	3.90	89	347	4	2	S\$1.30/100g 中国 S\$5.85/350g(3本) 豪州
	青森								
	茨城								
ゆず	高知	8玉/パック	50パック	4.90	27	132	0	0	
れんこん	徳島	1kg	20kg	35.00	16	560	0	0	S\$0.65/2本 中国
ふき	徳島	5本/パック	30パック	7.90	8	63	0	0	
ぶなしめじ	長野	200g/パック	150パック	3.50	132	462	10	3	S\$4.35/300g 韓国
白しめじ	長野	200g/パック	150パック	3.00	138	414	10	3	
野菜合計						9,055			

¥600,916

マーケット・プレース パラゴン店

青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=66.36円(平成22年1月8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
玉林 りんご (40玉)	青森	3玉/パック	150パック	6.90	123	849	10	10	S\$5.60/5玉 中国 S\$3.30/5玉 豪州
サンふじ りんご (40玉)	青森	3玉/パック	400パック	6.90	317	2,187	10	10	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 (11玉)	青森	1玉	150玉	6.90	102	704	0	10	S\$5.90/4玉 米国
有田みかん (L)	和歌山	8玉/パック	150kg	11.50	248	2,852	0	5	S\$5.95/1.5kg 中国
有田みかん (S)		10玉/パック	1,000kg	6.90	390	2,691	20	5	S\$3.30/5玉 豪州
		20玉/パック		12.90	507	6,540			S\$2.00/4玉 スペイン
スチューベン ぶどう	青森	約400g/パック	50パック	7.50	31	233	0	0	S\$4.65/500g 南アフリカ
ラ・フランス なし	山形	2玉/パック	50パック	9.90	17	168	6	0	S\$3.90/3玉 中国 S\$4.90/2玉 中国
ル・レクチェ なし	新潟	9玉/パック	10パック	95.00	4	380	1	0	S\$4.90/2玉 韓国
媛美月みかん	愛媛	5kg/パック	10パック	88.00	6	528	0	0	
干し柿	富山	12玉/パック	10パック	78.00	8	624	0	0	
市田柿	富山	8玉/パック	20パック	17.50	7	123	2	0	
デコボン (柑橘類)	和歌山	10玉/パック	20パック	138.00	13	1,794	0	0	
新雪 なし	鳥取	1玉	50玉	8.90	42	374	5	0	
あまおう いちご	福岡	330g/パック	100パック	27.50	87	2,393	10	1	S\$12.90/300g 韓国 S\$25.90/16玉 米国 S\$4.90/300g ニューゼーランド
果物合計						22,439			

¥1,489,032

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	600本	3.50	489	1712	5	5	
	千葉								
白菜	長野	1株	650株	4.50	587	2642	5	5	S\$3.30/500g 中国
	茨城								
キャベツ	兵庫	1kg	500kg	4.90	409	2004	5	3	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	200パック	4.90	111	544	0	3	
長いも	青森	1本	100本	4.00	89	356	3	5	
生しいたけ	岡山	1/パック	100パック	5.50	83	457	0	1	S\$4.65/300g 韓国 S\$2.89/100g 中国
	長崎								
カブ	千葉	1/パック	30パック	6.50	17	111	0	0	
ピーマン	高知	1/パック	50パック	2.90	27	78	0	0	S\$3.00/5本 マレーシア
キュウリ	埼玉	2本/パック	50パック	3.90	36	140	0	3	S\$3.95/3本 マレーシア
	千葉								
ミディ トマト	愛知	1/パック	30パック	3.90	18	70	0	0	S\$4.95/2玉 マレーシア
ごぼう	北海道	2本/パック	50パック	4.90	34	167	2	0	
	青森								
白ねぎ	鳥取	2本/パック	100パック	3.90	63	246	4	2	S\$1.30/100g 中国 S\$5.85/350g(3本) 豪州
	青森								
	茨城								
ゆず	高知	8玉/パック	50パック	4.90	37	181	0	0	
れんこん	徳島	1kg	20kg	35.00	9	315	0	0	S\$0.65/2本 中国
ふき	徳島	5本/パック	20パック	7.90	7	55	0	0	
ぶなしめじ	長野	200g/パック	150パック	3.50	131	459	10	3	S\$4.35/300g 韓国
白しめじ	長野	200g/パック	150パック	3.00	112	336	10	3	
野菜合計						9,871			

¥655,059

ThreeSixty マーケット・ブレース ION 店

青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=66.36円(平成22年1月8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	150パック	6.90	94	649	15	10	S\$5.60/5玉 中国 S\$3.30/5玉 豪州
サンふじ りんご (40玉)	青森	3玉/パック	150パック	6.90	103	711	15	10	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 (11玉)	青森	1玉	100玉	6.90	91	628	0	10	S\$5.90/4玉 米国
有田みかん (L)	和歌山	8玉/パック	100kg	11.50	123	1,415	0	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 S\$2.00/4玉 スペイン
有田みかん (S)		10玉/パック	400kg	6.90	159	1,097	0	5	
		20玉/パック		12.90	223	2,877	40		
スチューベン ぶどう	青森	約400g/パック	30パック	7.50	16	120	0	0	S\$4.65/500g 南アフリカ
ラ・フランス なし	山形	2玉/パック	20パック	9.90	9	89	5	0	S\$3.90/3玉 中国 S\$4.90/2玉 中国
ル・レクチェ なし	新潟	9玉/パック	5パック	95.00	3	285	2	0	S\$4.90/2玉 韓国
媛美月みかん	愛媛	5kg/パック	5パック	88.00	4	352	0	0	
干し柿	富山	12玉/パック	10パック	78.00	4	312	0	0	
市田柿	富山	8玉/パック	10パック	17.50	6	105	2	0	
デコポン (柑橘類)	和歌山	10玉/パック	15パック	138.00	9	1,242	0	0	
新雪 なし	鳥取	1玉	30玉	8.90	21	187	5	0	
あまおう いちご	福岡	330g/パック	80パック	27.50	61	1,678	10	1	S\$12.90/300g 韓国 S\$25.90/16玉 米国 S\$4.90/300g ニュージーランド
果物合計						11,745			

¥779,398

3. 販売促進及び広報活動

(1) フリーペーパー折り込み用ちらし

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

Seasonal Fruits & Vegetables from Japan!

'OISHII JAPAN' FAIR & FREE COOKING DEMONSTRATIONS

4th, 18th Mon Mon Jan, 2010

AMAOU Strawberries, Japanese Pears, Dried Persimmons, DEKOPON Oranges, Turnips, Burdock, Tomatoes, Green Peppers, Cucumbers, Lotus root, Leeks and many other Japanese fresh mushrooms are also available at below Cold Storage stores.

These products are imported by KYOHO MARKETING PTE. LTD.

Cold Storage (The fresh food people)
TAKASHIMAYA: 311 Orchard Road, Singapore 238872, Tel: 6733 1266. Free cooking demonstrations will be held on the 9th (Sat) Jan at 3pm ~.

Cold Storage (The fresh food people)
GREAT WORLD CITY: 101 Seng Poh Road, Singapore 127994, Tel: 6733 4730. Free cooking demonstrations will be held on the 10th (Sun) Jan at 3pm ~.

MARKET PLACE
PARAGON: 261 Orchard Road, Singapore 238899, Tel: 6733 2788. Free cooking demonstrations will be held on the 8th (Fri) Jan at 3pm ~.

ThreeSixty MARKETPLACE
ION: 2, 101-102, 103 Orchard Road, Singapore 238802, Tel: 6733 8534. Only fruits are available.

COME AND TRY THE FINEST OF JAPAN'S HARVEST!

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

(2) 料理デモンストレーション用ちらし

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

JAPANESE COOKING DEMONSTRATIONS

By the master chef Hiroyuki Matsuo of "Matsuo Sushi Restaurant"

1 Goldhill Plaza #01-17 Goldhill Plaza Singapore Telephone: (65) 6356-2603

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

HOW TO COOK

- Prepare the ingredients preliminarily. Scrub the daimshells clean. Do not use the ones you hear dull sounds when striking with each other. Cut the salmon into bite-sized pieces and place on a sieve. Wash the daikon and cut into 1/2 cm thin slices. Peel the ningin and cut into bite-sized pieces. Cut the naga-negi diagonally. Chop off the tips of the shimeji and enoki mushroom stems and divide into portions.
- Put dashi, sake and miso in a pot and bring to the boil. Put the ingredients that would add flavors to the stock, such as the seafood, and the ones that take time to be cooked first. Once it comes to the boil, skim off the foam. Then add soy sauce to the pot.
- Add your favorite ingredients in the pot and simmer after the ingredients of 2 above are cooked.

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

All these ingredients are available at below Supermarkets!

Cold Storage (The fresh food people)
TAKASHIMAYA: 311 Orchard Road, Singapore 238872, Tel: 6733 1266. Free cooking demonstrations will be held on the 9th (Sat) Jan, 2010 at 3pm ~.

Cold Storage (The fresh food people)
GREAT WORLD CITY: 101 Seng Poh Road, Singapore 127994, Tel: 6733 4730. Free cooking demonstrations will be held on the 10th (Sun) Jan, 2010 at 3pm ~.

MARKET PLACE
PARAGON: 261 Orchard Road, Singapore 238899, Tel: 6733 2788. Free cooking demonstrations will be held on the 8th (Fri) Jan, 2010 at 3pm ~.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

(3) 商品 POP

 <p>OHRIN (Apples) Production Area: Aomori Prefecture</p> <p>These <i>Ohrin</i> apples are from Aomori Prefecture, Japan's No.1 apple-growing region. The young fruit is nurtured by protecting bugs. When the flesh is bigger the bag is removed and the fruit exposed to sunlight. A good balance of sweet and sour.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>SUN-FUJI (Apples) Production Area: Aomori Prefecture</p> <p>These crunchy firmness <i>Sun-fuji</i> apples are delicious with yellowish-white flesh. It has a strong sweetness and fresh fragrance, and is extremely juicy.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>SEKAI-ICHI (Apples) Production Area: Aomori Prefecture</p> <p><i>Sekai-ichi</i> 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.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>ARIDA-MIKAN (Oranges) 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>La France (Pears) Production Area: Yamagata Prefecture</p> <p><i>La France</i> pears are known in Japan as "The Queen of Fruits" due to their melt-in-your-mouth texture and mellow scent. They are commonly served raw and poeled.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>Le Lectier (Pears) Production Area: Niigata Prefecture</p> <p><i>Le Lectier</i> pears have been grown in Niigata for over a century. Their excellent quality and flavor have been appreciated by the market as a luxury fruit, and they make popular gifts.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>ICHIDA-KAKI (Semi-dried Persimmons) Production Area: Toyama Prefecture</p> <p>The outside of the persimmons is dry and hard, but the inside has a creamy texture. With an elegant aftertaste, the true sweetness of the persimmons remains in your mouth. They are said to be full of dietary fiber and are good for curing colds and hangovers.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>DEKOPON (Oranges) Production Area: Wakayama Prefecture</p> <p><i>DeKopon</i> 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>AMAOU (Strawberries) 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>DAIKON (Japanese Radish) Production Area: Hyogo Prefecture</p> <p>In Japanese cuisine, <i>Daikon</i> 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.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>HAKUSAI (Chinese Cabbage) Production Area: Saitama Prefecture</p> <p>These cabbages are very large, weighing in at around 2.5kg each, with very tight layers in the centre. Deliciously crunchy when raw, they reveal a soft sweetness when cooked. Cabbage has a wide range of uses, from pickles, hot-pots, stir-fries, cream stews, soups, and salads.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>CABBAGE Production Area: Hyogo Prefecture</p> <p>These cabbages from Japan tastes good even when eaten raw. It hardly loses its shape against the heat, while further enhancing its flavor.</p>  <p>MAFF</p>
 <p>SATSUMA-IMO (Japanese sweet potato) Production Area: Miyazaki Prefecture</p> <p>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.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>NAGA-IMO (Japanese yam) Production Area: Aomori Prefecture</p> <p><i>Naga-imo</i> has a gel-like consistency when grated, and crunchiness when chopped. It can be eaten raw as well as fried or sauteed, and when grated goes perfectly with rice or noodles.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>NAMA-SHIITAKE (Japanese fresh mushrooms) Production Area: Okayama Prefecture</p> <p>These raw <i>shiitake</i> mushrooms have a soft fragrance, a chewy firmness and a mild flavor. Their firmness when raw makes them perfect for grilling, deep-frying, stir-frying and soups. They go perfectly in rice dishes, boiled dishes, dim sum, and soups, featuring in Japanese, Chinese and Western cuisine.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>GOBO (Japanese burdock) Production Area: Hokkaido</p> <p>The white flesh of the gobo root is crisp and sweet, with an earthy 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.</p>  <p>MAFF</p>
 <p>SHIRO-NEGI (Japanese white leeks) Production Area: Tottori Prefecture</p> <p>Usually the firm white part closest to the roots is eaten. Sweet when boiled, its juicy texture is perfect with strong-tasting dishes such as meat and fish.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>YUZU (Yuzu citrus) Production Area: Kochi Prefecture</p> <p>The flavor is tart, closely resembling that of the grapefruit, with overtones of Mandarin orange. The green <i>yuzu</i> (harvest in early autumn) and the golden-yellow <i>yuzu</i> (harvest in late autumn) are the most common in the market. It's fragrant rind and the deliciously sour juice are fundamental in Japanese cooking. It is also popular in jams and sweets.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>RENKON (Japanese lotus roots) Production Area: Tokushima Prefecture</p> <p>Tokushima's famed lotus roots are grown in the abundant waters of the <i>Yoshino River</i>. They possess a characteristic whiteness and crunchy texture. Tokushima has the second largest lotus root crop in the country.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>FUKI (Japanese butterbur) Production Area: Tokushima Prefecture</p> <p><i>Fuki</i> also known as bog rhubarb, or giant butterbur, is an herbaceous perennial plant in Japan, where the spring growth is relished as a vegetable. The traditional preparation method for this vegetable involves pre-treating with salt and soaking in water, a technique known as <i>kezari</i>, or removing harshness.</p>  <p>MAFF</p>

4. フェア実施の様子 (おいしいロゴ入りののぼり・バナー・POPの掲示)



パラゴン店



高島屋店



高島屋店



グレートワールドシティー店



ION 店



グレートワールドシティー店



ION 店



グレートワールドシティー店



高島屋店

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、高島屋店、グレートワールドシティー店及びパラゴン店にて、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：

- パラゴン店 : 1月8日(金)15:00～
- 高島屋店 : 1月9日(土)15:00～
- グレートワールドシティー店 : 1月10日(日)15:00～

料理デモンストレーション実施の様子



パラゴン店



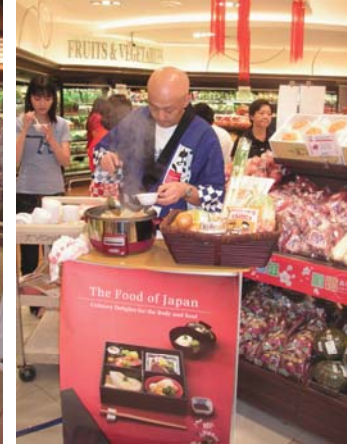
高島屋店



グレートワールドシティ店



パラゴン店



高島屋店

6. 現地消費者の反応

- ・ コールド・ストレージ各店舗で、日本産の旬の果物が買えるようになったことがすごく嬉しい。
- ・ 野菜にしても、バラエティーが増えているので、わざわざ日系スーパーに行く必要がなくなり、とても便利になった。
- ・ 今回、試食した有田みかんが、今までで一番おいしかったので、贈答用を 10 箱購入した。
- ・ 料理デモンストレーションのレシピを増やして欲しい。家庭でも簡単に作れる、日本のおいしい野菜を使ったレシピをたくさん紹介して欲しい。

7. 販売員の意見

- ・ 旧正月前ということもあり、果物では、みかんとりんごの売上が好調に伸びた。
- ・ 野菜では、大根、白菜とキャベツの人气が圧倒的に高かった。
- ・ 石狩鍋の料理デモンストレーションに多くの消費者が集まり、一度は自宅でも作ってみたいという声も多かった。フェア期間中に、石狩鍋以外のレシピも紹介できたら、売上増加に繋がると思う。

8. 販売店の意見

- ・ 昨年度の日本産青果物のフェアに引き続き、今回も好売上を達成できた。今回、フェアを実施したコールド・ストレージ4店舗については、日本産果物の定着が見えている。
- ・ 最近では、日本フェアに対する現地消費者の反応がとても良いので、引き続き、当店独自の加工食品も含めた日本フェアの開催を予定している。

9. 輸入業者の意見

- ・ コールド・ストレージ4店舗については、ようやく日本産果物の定着が見えてきた。
- ・ 事前に配布したフェア案内ちらしを見た消費者から、フェア開催前に今回の商品の予約があった。特に、有田みかん、りんご、いちご(あまおう)の事前発注が多かった。
- ・ また、本フェア事業から提供のあった「おいしい」ロゴシール、のぼりやPOPも、日本産品のPRに大きく役立っている。

10. 所感

- ・ コールド・ストレージ高島屋店、グレートワールドシティ店とマーケット・プレースパラゴン店の売上については、昨年度のフェアと比べて、確実に上がっている。
- ・ 日本産果物は、現地日系百貨店・スーパーに続き、定着していると考えられる。
- ・ 昨年度に引き続き、日本フェアを実施したことによって、日本産品目当ての現地消費者の数が確実に増えている。
- ・ 今回の料理デモンストレーションでは、石狩鍋を紹介し、野菜の売上増加を図った。デモンストレーションの日には、特に、大根、白菜、キャベツときのご類の売上が伸びたが、デモンストレーションがない日は、売上が伸びなやんだ。今後、野菜の売上を上げるには、果物と同様、現地消費者に合った試食販売が必要である。そして、コールド・ストレージでの日本産加工食品の販路拡大も重要である。

《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 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	153	1,056	10	3	
世界一 りんご (20玉)		1玉	150パック	6.90	134	925	5	2	
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 S\$2.00/4玉 スペイン
有田みかん(S)		20玉/パック	1,000kg	12.90	362	4,670	20	5	
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

(2) 料理デモンストレーションちらし

(3) 商品 POP

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	
晩白柚 (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
さちのか いちご	長野	1パック	18パック	17.90	16	286	2	0	S\$25.90/16玉 米国
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 Hiroyuki 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 **Hiroyuki Matsuo** of "Matsuo Sushi Restaurant"
1 Goldhill Plaza, #01-17 Goldhill Plaza, Singapore
Tel: (65) 6336 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 cump, 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 spoon of sugar
- 5g.....Gelatin
- 50cc. Water

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

(3) 商品 POP

<p>JONA-GOLD (Apples)</p> <p>Production Area: Aomori Prefecture</p> <p><i>Jona-Gold</i> 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 <i>OTOME</i> 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><i>Ehime</i> 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. <i>Banpeiyu</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.</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 sliced 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 ability, 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><i>Dekopon</i> 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 <i>Zabun</i> (Pomelo) and <i>Hirotsuki</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 dried to produce this fruit (confessionary), with moist, tender, and mildly sweet centers. Ready to eat and can be served like <i>Hageishi</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。

《2月》

1. 開催概要

- 開催店舗 伊勢丹スコッツ店
(日系高級百貨店 富裕層向け)
- 住所 350 Orchard Road, Shaw House
- 開催期間 平成22年2月8日～13日(6日間)
- 営業時間 10:00～21:30
- 名称 「おいしい日本」フェア
- 内容 日本産食品(旬の青果物、畜産物、加工食品)を旧正月の需要期に試食宣伝販売。
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

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
ふじ りんご 40玉	青森	3玉/パック	800玉	9.90	200	1,980	15	20	S\$5.60/5玉 中国 S\$3.30/5玉 豪州 S\$3.30/5玉 フランス
王林 りんご 40玉	秋田	3玉/パック	800玉	9.90	220	2,178	15	20	
有田みかん L	和歌山	6玉/パック	1000kg	12.90	700	9,030	20	20	S\$5.95/1.5kg 中国 S\$3.30/5玉 豪州
小原紅 2S	香川	6玉/パック	1000kg	10.90	600	6,540	20	20	
あまおういちご	福岡	300g/パック	200パック	23.90	200	4,780	0	2	S\$12.90/300g 韓国 S\$25.90/16玉 米国
さがほのか いちご	宮崎	300g/パック	40パック	23.90	40	956	0	1	
金柑	宮崎	300g/パック	150パック	11.90	120	1,428	2	0	
果物合計						26,892			

¥1,735,072

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
長いも(S)	青森	1本	230本	4.90	180	882	20	5	
大根	千葉	1本	1000本	5.90	800	4,720	0	0	
はくさい	茨城	1kg	300kg	5.50	299	1,645	1	0	S\$3.30/500g 中国
長ねぎ	埼玉	3本/パック	1350本	5.50	1000	5,500	1	0	S\$1.30/100g 中国
えのき	長野	200g/パック	900パック	3.30	800	2,640	2	0	
ぶなしめじ	新潟	160g/パック	480パック	3.90	478	1,864	2	0	S\$4.35/300g 韓国
野菜合計						17,251			

¥1,113,015

(3) 伊勢丹ニュースレターでの告知

旧正月迎え おいしい日本フェア Chinese New Year Specials 8 - 13 Feb

<p>養葉家しん Sakanaya Shin かにつくし にまり Crab Negiri Sushi 1box \$25</p>	<p>弁島商店 Ijima Shoten 海鮮系(たこ・ほたて・いかなど) Braised Seafood Per 100g \$7</p>	<p>丸徳海苔 Marutoku Neri Seaweed 広島産真海苔 Hiroshima Oyster Seaweed / Wasabi Seaweed 100g \$9.50</p>	<p>めぐろ Meguro ぼたぼたもち(くるみ・味噌) Pota Pota Mochi (Walnut / Miso Flavour) 1pc \$2.30</p>
<p>モナリオ Monario 豆乳プリン各種(マンゴ、いちご、イチゴ) Fruits Pudding with Soya Milk (Mango/Strawberry/ichigo) 25g x 20pcs \$22 125g x 10pcs \$11.50</p>	<p>金の豆 Kinnomame 伊勢海老豆、帆立豆・育のり豆 Isahei Lobster Bean/Scallop Bean/ Braised Bean 80g \$7</p>	<p>山丁長谷川商店 Yamacho 味付ほたて貝 Seasoned & Dried Scallop 80g \$12.80</p>	<p>サンフルーツ Sun Fruits 大麦若葉 Young Barley Leaf Powder Per 100g \$15</p>
			<p>味の兵衛野 Aji No Hyoshiro 兵庫産あじだし Hyoshiro Dashi (Fish Soup Stock) 9g x 30s \$33</p>

(4) 商品 POP

<p>FUJI (Apples) Production Area: Aomori Prefecture These crunchy firmness Fuji apples are delicious with yellowish-white flesh. The sour and sweetness of Fuji apples comes from being grown in the brilliant sunshine, and this exquisite balance will leave you very satisfied.</p> <p>MAFF</p>	<p>OHRIN (Apples) Production Area: Akita Prefecture These Ohrin apples are from Akita Prefecture. 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.</p> <p>MAFF</p>	<p>ARIDA-MIKAN (Japanese Mandarin 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 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>OBARABENI (Japanese Mandarin Oranges) Production Area: Kagawa Prefecture The Obarabeni is a natural variant of the summer mandarin orange. This fruit is popular for its refreshing fragrance, firm and juicy flesh. The membrane surrounding each individual section is thin, and the fruit is seedless, making it very easy to eat. A good balance of sweet and sour.</p> <p>MAFF</p>
<p>AMAOU (Strawberries) Production Area: Fukuoka Prefecture This strawberries are developed over a period of 6 years, and is a comparatively new product. The fruit is large and substantial, and has made these delicious sweetness and juiciness.</p> <p>MAFF</p>	<p>SAGAHONOKA (Strawberries) Production Area: Miyazaki Prefecture A fine product from Miyazaki prefecture. It's beautiful shape, bitter-sweet fragrance, plump flesh, and a mouthwatering juicy sweetness have made these strawberries very popular.</p> <p>MAFF</p>	<p>KINKAN (Japanese Kumquat) Production Area: Miyazaki Prefecture Kinkan 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>NAGA-IMO (Japanese Yam) Production Area: Aomori Prefecture Naga-imo has a great-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.</p> <p>MAFF</p>
<p>DAIKON (Japanese Radish) Production Area: Chiba Prefecture In Japanese cuisine, 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.</p> <p>MAFF</p>	<p>HAKUSAI (Chinese Cabbage) Production Area: Dairiaki Prefecture These Chinese cabbages from Japan are very large, weighing in at around 2.5kg each, with very tight layers in the centre. Deliciously crunchy when raw, they reveal a soft sweetness when cooked. Cabbage has a wide range of uses, from pickles, hot-pots, stir-fries, cream stews, soups, and salads.</p> <p>MAFF</p>	<p>NAGANEKI (Welsh Onion) Production Area: Saitama Prefecture The green and white parts of Naganegi can be used raw or cooked for everything from garnishing a salad to flavoring a stir-fry dish. Stalks should be rinsed and dried before use. The entire Naganegi stalk may be also be used, but the white portion is what is favored for grilling and broiling soups.</p> <p>MAFF</p>	<p>ENOKI (Mushrooms) Production Area: Nagano Prefecture These thin white mushrooms are used in soups, hot-pots, stew and sauces. With a crispness and mild taste, enoki mushrooms are well suited to a wide variety of dishes, from traditional Japanese to Chinese and Italian.</p> <p>MAFF</p>
<p>BUNA-SHIMEJI (Mushrooms) Production Area: Niigata Prefecture Buna-shimeji mushrooms can be sautéed as a whole, including the stem or stalk (only the very end cut off), or they can be slow roasted on a low temperature with a small amount of butter or cooking oil. With a crispness and mild taste, these mushrooms are well suited to a wide variety of dishes, from traditional Japanese to Chinese and Italian.</p> <p>MAFF</p>	<p>JOSHU-WAGYU (Japanese Beef) Production Area: Gunma Prefecture Joshu wagyu is high-quality, reliable beef from high-grade pedigree Japanese Black cattle that have been fed an original fodder in line with Gunma's climate. It's smooth velvety texture, juicy flavor, delicate but rich taste will linger on the palate.</p> <p>MAFF</p>	<p>HIROSHIMA KAKI-AJI-NORI (Oyster flavored dried lavers) Production Area: Hiroshima Prefecture Because of its rich taste, this special Oyster flavored dried lavers has been selected as "Hiroshima Brand" in year 2009. They are rich in minerals and can be enjoyed with all five senses. Once you try these flavored lavers, it's after taste will leave you very satisfied.</p> <p>MAFF</p>	<p>WASABI-AJI-NORI (Wasabi flavored dried lavers) Production Area: Hiroshima Prefecture These special Wasabi flavored dried lavers are from Hiroshima Prefecture. Can be eaten with boiled rice, and also it goes perfectly with beer, wine or cheese as a dried snack. Once you try this Wasabi-Aji-Nori, it's after taste will leave you very satisfied.</p> <p>MAFF</p>
<p>WASABI-AJI-NORI OTSUMAMI (Wasabi flavored dried lavers) Production Area: Hiroshima Prefecture These special Wasabi flavored dried lavers are from Hiroshima Prefecture. It goes perfectly with beer, wine or cheese as a dried snack. Once you try this Wasabi-Aji-Nori, it's after taste will leave you very satisfied.</p> <p>MAFF</p>	<p>WASABI-AJI-NORI-KOBUKURO (Wasabi flavored dried lavers) Production Area: Hiroshima Prefecture These special Wasabi flavored dried lavers are from Hiroshima Prefecture. Can be eaten with boiled rice, and also it goes perfectly with beer, wine or cheese as a dried snack. Once you try this Wasabi-Aji-Nori, it's after taste will leave you very satisfied. Comes to you in a small packet with Japanese style design.</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(日本食レストラン「しま」)による料理デモンストレーションを開催し、今回の取扱品目をさらにアピールした。

メニュー：(1)和牛すき焼き

(2)キンカンの甘露煮

実施日時：2月9日(火)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

- ・ 料理デモンストレーションで紹介されたすき焼きの肉がさっぱりしていて、とてもおいしかった。
- ・ 和牛は、競合他国産に比べて脂が多く値段も高いため、今までは購入しなかったが、本日のようなさっぱりしたレシピを紹介してもらえれば、家でも作りたくなる。旧正月の鍋料理にとっても合う。今度、神戸牛も紹介して欲しい。

7. 販売員の意見

- ・ 青果物については、りんご、みかん、長いもを中心に試食販売を行った結果、とてもおいしいと納得して購入する消費者が多かった。
- ・ お米については、競合他国産に比べて値段が高いという現地消費者も多かったが、それでも好売上が達成できた。
- ・ 和牛については、毎日の試食販売をした結果、特に、フェア最後の3日間では、1日平均6,500シンガポールドル(約42万円)ほどの売上が達成できた。

8. 販売店の意見

- ・ 旧正月前の食品需要期も重なり、高級食材としての日本食材に対する反応が高かった。
- ・ 特に、今回のフェアの主要品目である和牛に関しては、鍋ニーズの中、消費者の関心が大変高く、試食宣伝に対する反応が顕著であった。
- ・ 「美味しい日本」という名称で宣伝した効果が売上に表れた。来年度も、同時期又は日本の正月前の時期に、さらに内容を精査した「美味しい日本」を企画する予定。本事業により提供された販促資材等も、今後活用していきたい。

9. 輸入業者の意見

- ・ 水産物の商品はバリエーション不足。本事業に登録される水産物の幅が欲しい。
- ・ 現地の消費者に好まれる商品の開拓が必要である。そのためには、徹底的に試食販売、料理デモンストレーションの実施、日本食メニューちらしの配布が効果的。また、現地の新聞を活用した宣伝販売も必須である。

10. 所感

- ・ 今回は、旧正月前の食品需要期に向けた、6日間だけのフェアだったが、試食宣伝販売を連日実施した結果、予想以上の売上が達成できた。
- ・ 青果物は、みかん、りんご、いちご、大根、長ねぎときのこと類を中心に売上が伸びた。
- ・ 加工食品は、りんごジュースが圧倒的に人気が高かった。
- ・ 広島かき味のりも、予想以上に人気が高かったが、わさび味のりは、人気が低かった。それでも、伊勢丹が独自開催予定の広島フェアにて、再度販売が決定した。
- ・ お米は、競合他国産に比べて値段が高いという消費者も多かったが、プロモーターによる毎日の試食販売やご飯の炊き方の説明などによって、売上が伸びた。
- ・ 和牛は、毎日試食販売すると同時に、肉コーナーにてすき焼きのレシピも配布し、消費者へアピールしたため、売上が伸びたものの、今後、試食販売なしで今回のような売上が伸びずには、値段の設定や商品開拓等の工夫が必要である。

《3月》

1. 開催概要

□開催店舗 NTUC FAIRPRICE 系列(7店舗)
(現地系スーパー)

FAIRPRICE FINEST 4 店舗

- ① BUKIT TIMAH PLAZA 店
1, Jin Anak Bukit, #B1-01 & #B2-01, Bukit Timah Plaza.
営業時間: 月～金 9:00～23:00
土・日 8:00～23:00
- ② UPPER THOMSON 店
301, Upper Thomson, #03-37/38, Thomson Plaza.
営業時間: 8:00～22:00
- ③ MARINE PARADE 店
6, Marine Parade Central.
営業時間: 9:00～23:00
- ④ TAMPINES 店
2, Tampines Central 5, #B1/07/08/17, Century Square.
営業時間: 8:00～22:00



BUKIT TIMAH PLAZA 店



UPPER THOMSON 店



MARINE PARADE 店



TAMPINES 店

FAIRPRICE XTRA 3 店舗

- ⑤ ANG MO KIO 店
53, Ang Mo Kio Ave 3, #B2-26, Ang Mo Kio Hub.
営業時間: 7:00～23:00
- ⑥ HOUGANG 店
1, Hougang Street 91, #02-01, Hougang Point.
営業時間: 7:00～23:00
- ⑦ JURONG WEST 店
63, Jurong West Central 3, #03-01, Jurong Point.
営業時間: 24 時間



ANG MO KIO 店



HOUGANG 店



JURONG WEST 店

□開催期間 平成 22 年 2 月 19 日～3 月 4 日(14 日間)

□名称 「おいしい日本」フェア

□内容 日本産青果物、加工食品を旧正月の需要期に試食宣伝販売。

フェア期間中、BUKIT TIMAH PLAZA 店、MARINE PARADE 店、TAMPINES 店及び ANG MO KIO 店にて、料理デモンストレーションを実施。

2. 販売品目

(注)各店舗の販売品目は、各店舗の判断によるため、品目数等は必ずしも一致しない。

① BUKIT TIMAH PLAZA 店

青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=66.40円(平成22年2月22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
サンふじ りんご(46)	青森	3玉/パック	280パック	5.90	240	1,416	20	5	S\$1.20/1玉 中国 S\$3.30/5玉 南アフリカ S\$3.30/5玉 豪州 S\$4.20/6玉 韓国
玉林 りんご(46)	青森	3玉/パック	280パック	5.90	250	1,475	20	5	
金星りんご(46)	青森	3玉/パック	100パック	7.50	90	675	0	2	
温州みかん(M)	福岡	8玉/パック	1000パック	4.95	970	4,802	10	10	S\$8.88/8玉 中国 S\$1.85/5玉 米国
アールスメロン(M)	宮崎	1玉	6玉	35.90	6	215	0	0	
赤肉メロン(M)	宮崎	1玉	6玉	35.90	6	215	0	0	
金柑	宮崎	250g/パック	10パック	9.90	10	99	0	0	
市田柿	長野	200g/パック	60パック	14.90	51	760	0	0	
晩白柚	熊本	1玉	20玉	19.90	19	378	0	0	
伊予柑	愛媛	3玉/パック	140パック	4.95	120	594	0	0	
キウイ	福岡	4玉/パック	228パック	4.95	200	990	10	2	S\$1.95/4玉 イタリア
あまおう いちご	福岡	300g/パック	110パック	14.50	110	1,595	0	1	S\$3.15/250g 韓国
果物合計						13,214			

¥877,430

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(S)	福岡	1kg	140kg	4.50	110	495	0	2	S\$5.30/1kg マレーシア
さつまいも	宮崎	500g/パック	840パック	3.90	790	3,081	0	2	S\$0.50/100g 豪州
長いも(L)	青森	1本	420本	6.30	380	2,394	0	2	S\$5.30/1kg 中国
たまねぎ	北海道	900g/パック	60パック	4.90	50	245	0	2	S\$11.50/1.36kg 米国
馬鈴薯 ジャがいも	長崎	500g/パック	60パック	3.30	30	99	0	2	S\$1.20/5玉 米国
ぶなしめじ(白)	香川	100g/パック	1500パック	3.90	1400	5,460	0	2	S\$4.35/300g 韓国
野菜合計						11,774			

¥781,794

お米

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
奥阿賀 こしひかり	新潟	1.8kg/パック	30パック	30.10	8	241	1	0	S\$20.00/2.5kg 米国
お米合計						241			

¥15,989

加工食品

品目	企業名	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
もみのり 50g	-	50g/パック	80パック	5.10	80	408	0	0	
おはようおかず 8パック(のり)	-	21g/パック	150パック	4.90	150	735	0	0	
カツオみりん(ふりかけ)	-	45g/缶	60缶	7.80	54	421	2	0	
瀬戸風味(ふりかけ)	-	45g/缶	40缶	7.80	35	273	1	0	
海苔香味(ふりかけ)	-	55g/缶	30缶	7.80	24	187	1	0	
味一しぼり(みかんジュース)	-	720ml/瓶	18瓶	25.90	12	311	0	0	
味一しぼり(みかんジュース)	-	200ml/瓶	24瓶	8.00	19	152	0	0	
味一ジュレ(みかんピュレ)	-	150g/瓶	30瓶	7.60	20	152	3	0	
手まりみかん(みかんのシロップ漬)	-	350g/瓶	20瓶	15.30	14	214	2	0	
加工食品合計						2,853			

¥189,466

② UPPER THOMSON 店

青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=66.40円(平成22年2月22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
サンふじ りんご(46)	青森	3玉/パック	300パック	5.90	260	1,534	20	5	S\$1.20/1玉 中国
王林 りんご(46)	青森	3玉/パック	300パック	5.90	260	1,534	20	5	S\$3.30/5玉 南アフリカ
金星りんご(46)	青森	3玉/パック	100パック	7.50	80	600	0	0	S\$3.30/5玉 豪州 S\$4.20/6玉 韓国
温州みかん(M)	福岡	8玉/パック	1000パック	4.95	950	4,703	0	0	S\$8.88/8玉 中国 S\$1.85/5玉 米国
アールスメロン(M)	宮崎	1玉	6玉	35.90	6	215	0	0	
赤肉メロン(M)	宮崎	1玉	6玉	35.90	6	215	0	0	
金柑	宮崎	250g/パック	10パック	9.90	10	99	0	0	
市田柿	長野	200g/パック	60パック	14.90	57	849	0	0	
晚白柚	熊本	1玉	25玉	19.90	24	478	0	0	
伊予柑	愛媛	3玉/パック	140パック	4.95	100	495	0	0	
キウイ	福岡	4玉/パック	216パック	4.95	195	965	10	2	S\$1.95/4玉 イタリア
あまおう いちご	福岡	300g/パック	150パック	14.50	150	2,175	0	0	S\$3.15/250g 韓国
果物合計						13,862			

¥920,467

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(S)	福岡	1kg	140kg	4.50	100	450	0	1	S\$5.30/1kg マレーシア
さつまいも	宮崎	500g/パック	840パック	3.90	800	3,120	10	2	S\$0.50/100g 豪州
長いも(L)	青森	1本	315本	6.30	290	1,827	10	2	S\$5.30/1kg 中国
たまねぎ	北海道	900g/パック	60パック	4.90	30	147	0	1	S\$11.50/1.36kg 米国
馬鈴薯 ジャがいも	長崎	500g/パック	60パック	3.30	20	66	0	2	S\$1.20/5玉 米国
ぶなしめじ(白)	香川	100g/パック	1500パック	3.90	1450	5,655	0	2	S\$4.35/300g 韓国
野菜合計						11,265			

¥747,996

お米

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
奥阿賀 こしひかり	新潟	1.8kg/パック	30パック	30.10	14	421	1	0	S\$20.00/2.5kg 米国
お米合計						421			

¥27,981

加工食品

品目	企業名	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
もみり 50g	-	50g/パック	85パック	5.10	85	434	0	0	
おはようおかず 8パック(のり)	-	21g/パック	170パック	4.90	170	833	0	0	
カツオみりん(ふりかけ)	-	45g/缶	75缶	7.80	63	491	1	0	
瀬戸風味(ふりかけ)	-	45g/缶	70缶	7.80	62	484	2	0	
海苔香味(ふりかけ)	-	55g/缶	80缶	7.80	72	562	2	0	
味ーしぼり(みかんジュース)	-	720ml/瓶	20瓶	25.90	14	363	0	0	
味ーしぼり(みかんジュース)	-	200ml/瓶	24瓶	8.00	14	112	0	0	
味ージュレ(みかんピュレ)	-	150g/瓶	30瓶	7.60	20	152	3	0	
手まりみかん(みかんのシロップ漬)	-	350g/瓶	20瓶	15.30	14	214	2	0	
加工食品合計						3,644			

¥241,955

③ MARINE PARADE 店

青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=66.40円(平成22年2月22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
サンふじ りんご(46)	青森	3玉/パック	140パック	5.90	100	590	20	5	S\$1.20/1玉 中国
王林 りんご(46)	青森	3玉/パック	140パック	5.90	100	590	20	5	S\$3.30/5玉 南アフリカ
金星りんご(46)	青森	3玉/パック	70パック	7.50	50	375	0	0	S\$3.30/5玉 豪州 S\$4.20/6玉 韓国
温州みかん(M)	福岡	8玉/パック	700パック	4.95	650	3,218	10	10	S\$8.88/8玉 中国 S\$1.85/5玉 米国
アールスメロン(M)	宮崎	1玉	6玉	35.90	6	215	0	0	
赤肉メロン(M)	宮崎	1玉	6玉	35.90	6	215	0	0	
金柑	宮崎	250g/パック	10パック	9.90	10	99	0	0	
市田柿	長野	200g/パック	30パック	14.90	10	149	0	0	
晚白柚	熊本	1玉	15玉	19.90	10	199	0	0	
伊予柑	愛媛	3玉/パック	70パック	4.95	70	347	0	0	
キウイ	福岡	4玉/パック	168パック	4.95	140	693	15	0	S\$1.95/4玉 イタリア
あまおう いちご	福岡	300g/パック	100パック	14.50	60	870	0	0	S\$3.15/250g 韓国
果物合計						7,560			

¥501,971

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(S)	福岡	1kg	70kg	4.50	70	315	0	1	S\$5.30/1kg マレーシア
さつまいも	宮崎	500g/パック	280パック	3.90	270	1,053	10	2	S\$0.50/100g 豪州
長いも(L)	青森	1本	210本	6.30	200	1,260	10	2	S\$5.30/1kg 中国
たまねぎ	北海道	900g/パック	40パック	4.90	20	98	0	2	S\$11.50/1.36kg 米国
馬鈴薯 じゃがいも	長崎	500g/パック	40パック	3.30	20	66	0	1	S\$1.20/5玉 米国
ぶなしめじ(白)	香川	100g/パック	700パック	3.90	700	2,730	0	0	S\$4.35/300g 韓国
野菜合計						5,522			

¥366,661

お米

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
奥阿賀 こしひかり	新潟	1.8kg/パック	30パック	30.10	30	903	1	0	S\$20.00/2.5kg 米国
お米合計						903			

¥59,959

加工食品

品目	企業名	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
もみのり 50g	-	50g/パック	115パック	5.10	115	587	0	0	
おはようおかず 8パック(のり)	-	21g/パック	165パック	4.90	165	809	0	0	
カツオみりん(ふりかけ)	-	45g/缶	105缶	7.80	105	819	1	0	
瀬戸風味(ふりかけ)	-	45g/缶	75缶	7.80	75	585	2	0	
海苔香味(ふりかけ)	-	55g/缶	120缶	7.80	120	936	3	0	
味ーしぼり(みかんジュース)	-	720ml/瓶	18瓶	25.90	18	466	0	0	
味ーしぼり(みかんジュース)	-	200ml/瓶	48瓶	8.00	48	384	0	0	
味ージュレ(みかんジュレ)	-	150g/瓶	30瓶	7.60	30	228	3	0	
手まりみかん(みかんのシロップ漬)	-	350g/瓶	20瓶	15.30	20	306	2	0	
加工食品合計						5,119			

¥339,915

④ TAMPINES 店

青果「果物」

1シンガポールドル(S\$)=66.40円(平成22年2月22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
サンふじ りんご(46)	青森	3玉/パック	140パック	5.90	120	708	20	2	S\$1.20/1玉 中国
王林 りんご(46)	青森	3玉/パック	140パック	5.90	100	590	20	2	S\$3.30/5玉 南アフリカ
金星りんご(46)	青森	3玉/パック	70パック	7.50	40	300	0	0	S\$3.30/5玉 豪州 S\$4.20/6玉 韓国
温州みかん(M)	福岡	8玉/パック	560パック	4.95	530	2,624	5	10	S\$8.88/8玉 中国 S\$1.85/5玉 米国
アールスメロン(M)	宮崎	1玉	6玉	35.90	6	215	0	0	
赤肉メロン(M)	宮崎	1玉	6玉	35.90	6	215	0	0	
金柑	宮崎	250g/パック	6/パック	9.90	6	59	0	0	
市田柿	長野	200g/パック	30/パック	14.90	20	298	0	0	
晚白袖	熊本	1玉	15玉	19.90	10	199	0	0	
伊予柑	愛媛	3玉/パック	140パック	4.95	120	594	0	0	
キウイ	福岡	4玉/パック	168パック	4.95	144	713	10	0	S\$1.95/4玉 イタリア
あまおう いちご	福岡	300g/パック	50/パック	14.50	30	435	0	0	S\$3.15/250g 韓国
果物合計						6,951			

¥461,513

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(S)	福岡	1kg	140kg	4.50	120	540	0	0	S\$5.30/1kg マレーシア
さつまいも	宮崎	500g/パック	560/パック	3.90	500	1,950	10	2	S\$0.50/100g 豪州
長いも(L)	青森	1本	210本	6.30	200	1,260	10	2	S\$5.30/1kg 中国
たまねぎ	北海道	900g/パック	40/パック	4.90	20	98	0	0	S\$11.50/1.36kg 米国
馬鈴薯 じゃがいも	長崎	500g/パック	40/パック	3.30	20	66	0	0	S\$1.20/5玉 米国
ぶなしめじ(白)	香川	100g/パック	500/パック	3.90	500	1,950	0	0	S\$4.35/300g 韓国
野菜合計						5,864			

¥389,370

お米

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
奥阿賀 こしひかり	新潟	1.8kg/パック	30/パック	30.10	8	241	1	0	S\$20.00/2.5kg 米国
お米合計						241			

¥15,989

加工食品

品目	企業名	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
もみり 50g	-	50g/パック	30/パック	5.10	30	153	0	0	
おはようおかず 8パック(のり)	-	21g/パック	84/パック	4.90	84	412	0	0	
カツオみりん(ふりかけ)	-	45g/缶	45缶	7.80	33	257	2	0	
瀬戸風味(ふりかけ)	-	45g/缶	45缶	7.80	45	351	2	0	
海苔香味(ふりかけ)	-	55g/缶	35缶	7.80	26	203	1	0	
味ーしぼり(みかんジュース)	-	720ml/瓶	18瓶	25.90	12	311	1	0	
味ーしぼり(みかんジュース)	-	200ml/瓶	24瓶	8.00	16	128	0	0	
味ージュレ(みかんジュレ)	-	150g/瓶	30瓶	7.60	18	137	3	0	
手まりみかん(みかんのシロップ漬)	-	350g/瓶	20瓶	15.30	9	138	3	0	
加工食品合計						2,089			

¥138,716

⑤ ANG MO KIO 店

1シンガポールドル(S\$)=66.40円(平成22年2月22日)

青果「果物」

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
サンふじ りんご(46)	青森	3玉/パック	350パック	5.90	270	1,593	50	3	S\$1.20/1玉 中国
王林 りんご(46)	青森	3玉/パック	350パック	5.90	270	1,593	50	3	S\$3.30/5玉 南アフリカ
金星りんご(46)	青森	3玉/パック	100パック	7.50	80	600	0	0	S\$3.30/5玉 豪州 S\$4.20/6玉 韓国
温州みかん(M)	福岡	8玉/パック	280パック	4.95	250	1,238	0	0	S\$8.88/8玉 中国 S\$1.85/5玉 米国
市田柿	長野	200g/パック	30パック	14.90	10	149	0	0	
晩白柚	熊本	1玉	20玉	19.90	20	398	0	0	
伊予柑	愛媛	3玉/パック	140パック	4.95	100	495	0	0	
キウイ	福岡	4玉/パック	350パック	4.95	326	1,614	20	2	S\$1.95/4玉 イタリア
あまおう いちご	福岡	300g/パック	30パック	14.50	20	290	0	0	S\$3.15/250g 韓国
果物合計						7,969			

¥529,155

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(S)	福岡	1kg	280kg	4.50	120	540	0	0	S\$5.30/1kg マレーシア
さつまいも	宮崎	500g/パック	1120パック	3.90	500	1,950	10	1	S\$0.50/100g 豪州
長いも(L)	青森	1本	420本	6.30	200	1,260	10	1	S\$5.30/1kg 中国
たまねぎ	北海道	900g/パック	40パック	4.90	20	98	0	1	S\$11.50/1.36kg 米国
馬鈴薯 じゃがいも	長崎	500g/パック	40パック	3.30	20	66	0	0	S\$1.20/5玉 米国
ぶなしめじ(白)	香川	100g/パック	1000パック	3.90	850	3,315	0	5	S\$4.35/300g 韓国
野菜合計						7,229			

¥480,006

お米

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
奥阿賀 こしひかり	新潟	1.8kg/パック	33パック	30.10	26	783	2	0	S\$20.00/2.5kg 米国
お米合計						783			

¥51,965

加工食品

品目	企業名	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
もみのり 50g	-	50g/パック	80パック	5.10	80	408	0	0	
おはようおかず 8パック(のり)	-	21g/パック	230パック	4.90	230	1,127	0	0	
カツオみりん(ふりかけ)	-	45g/缶	85缶	7.80	81	632	0	0	
瀬戸風味(ふりかけ)	-	45g/缶	100缶	7.80	91	710	2	0	
海苔香味(ふりかけ)	-	55g/缶	85缶	7.80	73	569	3	0	
味ーしぼり(みかんジュース)	-	720ml/瓶	18瓶	25.90	12	311	0	0	
味ーしぼり(みかんジュース)	-	200ml/瓶	48瓶	8.00	43	344	0	0	
味ージュレ(みかんピュレ)	-	150g/瓶	45瓶	7.60	35	266	3	0	
手まりみかん(みかんのシロップ漬)	-	350g/瓶	30瓶	15.30	24	367	2	0	
加工食品合計						4,734			

¥314,338

⑥ HOUGANG 店

1シンガポールドル(S\$)=66.40円(平成22年2月22日)

青果「果物」

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
サンふじ りんご(46)	青森	3玉/パック	150パック	5.90	220	1,298	20	5	S\$1.20/1玉 中国 S\$3.30/5玉 南アフリカ S\$3.30/5玉 豪州 S\$4.20/6玉 韓国
王林 りんご(46)	青森	3玉/パック	150パック	5.90	200	1,180	20	5	
金星りんご(46)	青森	3玉/パック	50パック	7.50	40	300	0	0	
温州みかん(M)	福岡	8玉/パック	310パック	4.95	290	1,436	5	5	S\$8.88/8玉 中国 S\$1.85/5玉 米国
晚白袖	熊本	1玉	10玉	19.90	11	219	0	0	
伊予柑	愛媛	3玉/パック	140パック	4.95	100	495	0	0	
キウイ	福岡	4玉/パック	168パック	4.95	153	757	10	1	S\$1.95/4玉 イタリア
果物合計						5,685			

¥377,467

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(S)	福岡	1kg	140kg	4.50	130	585	0	1	S\$5.30/1kg マレーシア
さつまいも	宮崎	500g/パック	560パック	3.90	400	1,560	15	1	S\$0.50/100g 豪州
長いも(L)	青森	1本	210本	6.30	170	1,071	15	1	S\$5.30/1kg 中国
たまねぎ	北海道	900g/パック	40パック	4.90	20	98	0	1	S\$11.50/1.36kg 米国
野菜合計						3,314			

¥220,050

お米

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
奥阿賀 こしひかり	新潟	1.8kg/パック	33パック	30.10	22	662	2	0	S\$20.00/2.5kg 米国
お米合計						662			

¥43,970

加工食品

品目	企業名	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
もみのり 50g	-	50g/パック	30パック	5.10	30	153	0	0	
おはようおかず 8パック(のり)	-	21g/パック	100パック	4.90	100	490	0	0	
カツオみりん(ふりかけ)	-	45g/缶	50缶	7.80	34	265	1	0	
瀬戸風味(ふりかけ)	-	45g/缶	50缶	7.80	47	367	2	0	
海苔香味(ふりかけ)	-	55g/缶	50缶	7.80	41	320	3	0	
味ーしぼり(みかんジュース)	-	720ml/瓶	18瓶	25.90	11	285	0	0	
味ーしぼり(みかんジュース)	-	200ml/瓶	36瓶	8.00	27	216	0	0	
味ージュレ(みかんピュレ)	-	150g/瓶	30瓶	7.60	16	122	3	0	
手まりみかん(みかんのシロップ漬)	-	350g/瓶	20瓶	15.30	8	122	2	0	
加工食品合計						2,340			

¥155,343

⑦ JURONG WEST 店

1シンガポールドル(S\$)=66.40円(平成22年2月22日)

青果「果物」

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
サンふじ りんご(46)	青森	3玉/パック	280パック	5.90	220	1,298	50	3	S\$1.20/1玉 中国 S\$3.30/5玉 南アフリカ S\$3.30/5玉 豪州 S\$4.20/6玉 韓国
王林 りんご(46)	青森	3玉/パック	280パック	5.90	200	1,180	50	3	
金星りんご(46)	青森	3玉/パック	50パック	7.50	40	300	0	1	
温州みかん(M)	福岡	8玉/パック	310パック	4.95	290	1,436	10	5	S\$8.88/8玉 中国 S\$1.85/5玉 米国
晚白柚	熊本	1玉	15玉	19.90	11	219	0	0	
伊予柑	愛媛	3玉/パック	140パック	4.95	100	495	0	0	
キウイ	福岡	4玉/パック	336パック	4.95	300	1,485	30	0	S\$1.95/4玉 イタリア
あまおう いちご	福岡	300g/パック	100パック	14.50	80	1,160	0	1	S\$3.15/250g 韓国
果物合計						7,572			

¥502,807

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(S)	福岡	1kg	280kg	4.50	200	900	0	0	S\$5.30/1kg マレーシア
さつまいも	宮崎	500g/パック	560パック	3.90	500	1,950	15	1	S\$0.50/100g 豪州
長いも(L)	青森	1本	210本	6.30	195	1,229	15	1	S\$5.30/1kg 中国
たまねぎ	北海道	900g/パック	40パック	4.90	20	98	0	0	S\$11.50/1.36kg 米国
馬鈴薯 じゃがいも	長崎	500g/パック	20パック	3.30	10	33	0	0	S\$1.20/5玉 米国
ぶなしめじ(白)	香川	100g/パック	500パック	3.90	350	1,365	0	2	S\$4.35/300g 韓国
野菜合計						5,575			

¥370,147

お米

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
奥阿賀 こしひかり	新潟	1.8kg/パック	33パック	30.10	5	151	2	0	S\$20.00/2.5kg 米国
お米合計						151			

¥9,993

加工食品

品目	企業名	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
もみのり 50g	-	50g/パック	60パック	5.10	60	306	0	0	
おはようおかず 8パック(のり)	-	21g/パック	190パック	4.90	190	931	0	0	
カツオみりん(ふりかけ)	-	45g/缶	55缶	7.80	51	398	4	0	
瀬戸風味(ふりかけ)	-	45g/缶	50缶	7.80	45	351	1	0	
海苔香味(ふりかけ)	-	55g/缶	50缶	7.80	50	390	2	0	
味ーしぼり(みかんジュース)	-	720ml/瓶	18瓶	25.90	18	466	0	0	
味ーしぼり(みかんジュース)	-	200ml/瓶	24瓶	8.00	16	128	0	0	
味ージュレ(みかんピュレ)	-	150g/瓶	30瓶	7.60	18	137	3	0	
手まりみかん(みかんのシロップ漬)	-	350g/瓶	20瓶	15.30	9	138	2	0	
加工食品合計						3,245			

¥215,435

3. 販売促進及び広報活動

(1) NTUC フリーペーパー折り込み用チラシ

(2) 開催店舗にて配布した料理デモンストレーションチラシ

(3) シンガポール日本大使館ニュースレターでの告知

RELEASE

EMBASSY OF JAPAN
16 Nassim Road, Singapore 258390. Tel: 62358855
Home Page: <http://www.sg.emb-japan.go.jp>

17 February 2010

**'OISHII JAPAN' FAIR AND FREE COOKING DEMONSTRATIONS
AT NTUC FAIRPRICE SUPERMARKETS**

Having a strong reputation for being tasty, nutritious and high quality, Japanese cuisine and cooking have gained immense popularity around the world, including Southeast Asia, as part of a healthy lifestyle. Japan has achieved prominence in agricultural production, via production technology developed to a level of excellence over a long history, and the people of Japan are rightly proud of their produce.

Building upon the success of last year's food promotion events, Japan's Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries is once again holding a special "OISHII JAPAN" fair in year 2010 at NTUC FairPrice Supermarkets, to further promote Japanese food products outside of Japan, and raise awareness of seasonal produce and cooking methods.

The "OISHII JAPAN" fair will run from February 19th (Fri) to March 4th (Thu), 2010, with special events being held throughout this period to promote the finest harvests of Japan, and to raise further interest in Japanese agricultural products among consumers in Singapore.

Fair period: February 19th (Fri) to March 4th (Thu), 2010.

Venues and free cooking demonstrations:

FairPrice Finest

Store	Address	Free Cooking Demonstrations
BUKIT TIMAH PLAZA	1, Jln Anak Bukit, #B1-01 & #B2-01, Bukit Timah Plaza	February 21st (Sun) 3pm to 4pm
MARINE PARADE	6, Marine Parade Central	February 28th (Sun) 3pm to 4pm
TAMPINES	2, Tampines Central 5, #B1/07/08/17, Century Square	February 27th (Sat) 3pm to 4pm
UPPER THOMSON	301, Upper Thomson, #03-37/38, Thomson Plaza	-

FairPrice Xtra























































Store	Address	Free Cooking Demonstrations
ANG MO KIO	53, Ang Mo Kio Ave 3, #B2-26, Ang Mo Kio Hub	February 20th (Sat) 3pm to 4pm
HOUGANG	1, Hougang Street 91, #02-01, Hougang Point	-
JURONG WEST	63, Jurong West Central 3, #03-01, Jurong Point	-

Free sampling and tasting will be held in all above stores during the following dates:
February 19th (Fri), 20th (Sat), 21st (Sun), 26th (Fri), 27th (Sat) and 28th (Sun)

General information and press inquiry:
Embassy of Japan in Singapore
Mr. Hidenori Motokawa
Tel: 6417 3400
E-mail: hidenori.motokawa@mofa.go.jp

JTB Communications, Inc
Mr. Miyoumi Navaratne
Tel: +61 6 6348 1390
E-mail: miyumi@jtbcom.co.jp

(4) 商品 POP

 <p>SUN-FUJI (Apples)</p> <p>Production Area: Aomori Prefecture</p> <p>These crunchy firmness <i>Sun-fuji</i> apples are delicious with yellowish-white flesh. The sour and sweetness of <i>Sun-fuji</i> apples comes from being grown in the brilliant sunshine, and this exquisite balance will leave you very satisfied.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>OHRIN (Apples)</p> <p>Production Area: Aomori Prefecture</p> <p>These <i>Ohrin</i> 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.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>KINSEI (Apples)</p> <p>Production Area: Aomori Prefecture</p> <p><i>KINSEI</i> apples from Aomori Prefecture are well known as a gift due to its beautiful golden appearance. It has a strong sweetness and fresh fragrance, and is extremely juicy.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>UNSHU MIKAN (Japanese mandarin oranges)</p> <p>Production Area: Fukuoka Prefecture</p> <p>With its long history of cultivation using safe and reliable methods, these <i>Mikan</i> oranges from Fukuoka Prefecture are well known in Japan for its rich sweetness. The membrane surrounding each individual section is thin, and the fruit is seedless, making it very easy to eat. A good balance of sweet and sour.</p>  <p>MAFF</p>
 <p>EARLS 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>AKANIKU MELON</p> <p>Production Area: Miyazaki Prefecture</p> <p>There is a right time to eat a melon. <i>Akaniku melon</i> ripens, starting from the lower section and gradually generating its peculiar aroma. The right time to eat is when it has been kept at a temperature of 20 to 25 degrees and the skin has changed from blue green to yellow.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>KINKAN (Kumquat)</p> <p>Production Area: Miyazaki Prefecture</p> <p><i>Kinkan</i> 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>ICHIDA-KAKI (Semi-dried Persimmons)</p> <p>Production Area: Nagano Prefecture</p> <p>The outside of the persimmon is dry and hard, but the inside has a creamy texture. With an elegant aftertaste, the true sweetness of the persimmons remains in your mouth. They are said to be full of dietary fiber and are good for curing colds and hangovers.</p>  <p>MAFF</p>
 <p>BANPEIYU (Citrus Fruit)</p> <p>Production Area: Hyogo Prefecture</p> <p>This fruit is one of the largest citrus fruits in the world. <i>Banpeiyu</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.</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>KIWI Fruit</p> <p>Production Area: Fukuoka Prefecture</p> <p>A fine product from Fukuoka prefecture. The sweetness of the flesh and the slight crunch of the seeds suggest a strawberry flavor. The texture also suggests a hint of banana, although there is a citrus like taste to pineapple.</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>DAIKON (Japanese Radish)</p> <p>Production Area: Fukuoka Prefecture</p> <p>In Japanese cuisine, <i>Daikon</i> 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.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>SATSUMA-IMO (Japanese Sweet Potatoes)</p> <p>Production Area: Miyazaki Prefecture</p> <p>It is very sweet, especially when steamed or roasted. Choose potatoes that are thick with a nice skin. <i>Satsuma</i> potatoes spoil easily in moist conditions, and should be stored wrapped in newspaper.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>NAGA-IMO (Japanese Yam)</p> <p>Production Area: Aomori Prefecture</p> <p><i>Naga-imo</i> has a crust-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.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>TAMANEGI (Japanese Onions)</p> <p>Production Area: Hokkaido</p> <p>These Onions have a sharp, sweet taste, making them well suited to a variety of dishes. Delicious raw in salads, and also releases an increased sweetness when cooked.</p>  <p>MAFF</p>
 <p>BAREISHO (Japanese Potatoes)</p> <p>Production Area: Nagasaki Prefecture</p> <p>These potatoes from Nagasaki Prefecture has a dry, creamy, white flesh, and 15% starch. It is best for boiling and simmering, and also perfect for croquettes, mashed potatoes and baked potatoes as well.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>BUNA-SHIMEJI (Japanese Mushrooms)</p> <p>Production Area: Kagawa Prefecture</p> <p>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.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>OKU-AGA KOSHIHIKARI RICE</p> <p>Production Area: Niigata Prefecture</p> <p>Because of the use of mountain water streaming from the forest with highly rich mineral contents, the flavour and the sweetness are excellent. This rice goes perfectly with strong tasting foods, and can comfortably hold its own alongside rich-tasting meat and other side dishes. Even when cold, this rice maintains its stickiness and good taste, and is perfect for boxed lunches and rice balls.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>Ajitsuke-Momi Nori-Midori 50g (Japanese seasoned roasted layers)</p> <p>Production Area: Saitama Prefecture</p> <p>These high quality and crispy layers are roasted with specially blended sauce. They are rich in minerals and can be enjoyed with all five senses. "<i>Ajitsuke-Momi Nori-Midori 50g</i>" goes perfectly with rice and also it can be eaten as a snack.</p>  <p>MAFF</p>
 <p>Ajitsuke-Ohayo-Okazu 8packs (Japanese seasoned roasted layers)</p> <p>Production Area: Saitama Prefecture</p> <p>These high quality and crispy layers are roasted with specially blended sauce. They are rich in minerals and can be enjoyed with all five senses. "<i>Ajitsuke-Ohayo-Okazu 8packs</i>" goes perfectly with rice and also can be eaten as a snack.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>KATSUO MIRIN (Japanese Furikake)</p> <p>Production Area: Fukuoka Prefecture</p> <p>Furikake is a Japanese condiment usually sprinkled on top of rice. This special <i>Furikake</i> is a mixture of specially selected <i>Katsuo-bushi</i> (dried bonito) and <i>Kuro-Nori</i> (black roasted layers). <i>Katsuo-Mirin Furikake</i> goes perfectly with boiled rice, and also delicious sprinkling on onion slices and vegetable stir-frying.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>SETO-FUUMI (Japanese Furikake)</p> <p>Production Area: Tochigi Prefecture</p> <p>Furikake is a Japanese condiment usually sprinkled on top of rice. This special <i>Furikake</i> is a mixture of specially selected <i>Katsuo-bushi</i> (dried bonito), sesame, fine quality <i>Nori</i> (roasted layers) and egg. <i>Seto-Fuumi Furikake</i> goes perfectly with boiled rice, and also delicious sprinkling on pasta, steamed vegetables, and Japanese style salads.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>NORI KOUMI (Japanese Furikake)</p> <p>Production Area: Aomori Prefecture</p> <p><i>Furikake</i> is a Japanese condiment usually sprinkled on top of rice. This simple <i>Furikake</i> is made from specially selected <i>Kuro-Nori</i> (black roasted layers). <i>Nori-Koumi Furikake</i> goes perfectly with boiled rice, and it is also delicious topping on noodle dishes.</p>  <p>MAFF</p>
 <p>AJI ICHI SHIBORI (Orange juice)</p> <p>Production Area: Wakayama Prefecture</p> <p>Made from high-quality fully-ripened <i>Ajita</i> mandarin oranges with a high sugar content (11 degrees or higher), selected using an optical sensor. Mandarin oranges are squeezed almost to a puree after being peeled, giving it a well-rounded, refined taste, but retaining the full flavor and taste of the mandarin oranges themselves.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>AJI ICHI JURE (Orange Puree)</p> <p>Production Area: Wakayama Prefecture</p> <p>Wakayama <i>Mikan</i> oranges with a sugar content of 12 degrees or more are used as the ingredients. Our unique squeezing method makes the product different! A well rounded, refined taste is achieved because the peeled mandarin oranges are squeezed almost to a puree. Tastes mellow and less bitter because no citrus oil from the orange peel is included.</p>  <p>MAFF</p>	 <p>TEMARI MIKAN (Orange juice)</p> <p>Production Area: Wakayama Prefecture</p> <p>This is a mixture of specially selected Wakayama <i>Mikan</i> oranges and syrup. <i>TEMARI MIKAN</i> tastes mellow and less bitter because no citrus oil from the orange peel is included. Please enjoy the exquisite balance of rich taste and mellow flavor of this product.</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）



BUKIT TIMAH PLAZA 店

UPPER THOMSON 店



UPPER THOMSON 店

MARINE PARADE 店



TAMPINES 店



ANG MO KIO 店



HOUGANG 店



JURONG WEST 店

5. 料理デモンストレーション

「おいしい日本」の一環として、シンガポール駐在の日本人シェフ(日本食レストラン「みの久」)による料理デモンストレーションを開催し、今回の取扱品目をさらにアピールした。

- メニュー: (1)さつまいもご飯
 (2)長いもステーキ
 (3)手まりみかん天ぷらデザート

実施日時:

- ANG MO KIO 店 : 2月20日(土) 15:00~
 □BUKIT TIMAH PLAZA 店 : 2月21日(日) 15:00~
 □MARINE PARADE 店 : 2月27日(土) 15:00~
 □TAMPINES 店 : 2月28日(日) 15:00~

料理デモンストレーション実施の様子

< ANG MO KIO 店 >





< BUKIT TIMAH PLAZA 店 >



< MARINE PARADE 店 >



< TAMPINES 店 >



6. 現地消費者の反応

- ・ 日本産品は、他国産と比較して高価格だが、味、見た目、安全、健康的という観点では、世界一だと思う。
- ・ こんなおいしいりんご、いちごははじめて。野菜については、さつまいも、長いも、きのこ類がとてもおいしかった。
- ・ 料理デモンストレーションで紹介されたみかん天ぷらのデザートは、最初は、どんな味になるのかと思ったが、試食してみると、とてもおいしいと分かった。作り方が簡単なので、今度我が家でも作ってみたい。
- ・ 日本のお米はすごくおいしいと分かっているが、日本食以外の料理には合わない。今回のように、正しい炊き方、お米と合う簡単な日本のおかずのレシピ等を、商品とセットで紹介しないと、現地消費者には受け入れられない。
- ・ 今後NTUCスーパーでは、日本産スイーツの販売などの開拓も考えてほしい。

7. 販売員の意見

- ・ 日本産品は高価格だが、おいしい、見た目が綺麗、安全で安心というイメージがNTUCでも定着している。
- ・ 購買力が高なくても、今回のようなプロモーション(フェア)での試食宣伝販売によって、多くの消費者に、他国産競合品目と比較の上、日本産品の良さを分かってもらえるので、今後も日本産品の試食宣伝販売が必要。
- ・ 商品POP、料理デモンストレーションイベントもとても効果的だが、今後、それぞれの商品を使った、自宅でも簡単に作れる日本食のレシピ等の配布も効果的な販促手段だと思う。

8. 販売店の意見

- ・ 昨年度に引き続き、NTUC店舗での日本産品フェアを開催できてとても良かった。昨年度は、NTUCでの初めての日本フェアを2店舗(BUKIT TIMAH PLAZA 店、THOMSON PLAZA 店)にて実施したところ好評だったことから、今回の7店舗での「おいしい日本」フェアに繋がった。そして、大勢の消費者に試食をしていただいた結果が、今回の好売上に結びついた。
- ・ 果物は、りんご、みかん、キウイといちご中心に売上が伸びた。
- ・ 野菜は、さつまいも、長いも、ぶなしめじが圧倒的に人気が高かった。
- ・ 加工食品は、海苔とかつお節のしっかりとした味のふりかけが好評で、みかんジュースやジュレにしても、値段が高いという消費者の声もあったが、それでも普段店頭に表示しているより多く売れた。
- ・ 今後も継続して、拡販していきたい。そのためには、今後も日本からのサポートが必要。例えば、生産者の紹介、無償サンプル提供、生産者の現地アテンド等々。8月には、独自フェアを予定。

9. 輸入業者の意見

- ・ 現地消費者の反応がとても良かった。商品が高価格のため(シンガポールでのランチは通常2-3ドル)展示するだけでは、なかなか販売に繋がらない。しかし、今回の「おいしい日本」フェアは、消費者に日本産品の味、使い方を知っていただける良い機会となった。
- ・ ご飯を炊いてふりかけをかける、みかんをカットして試食させるなど、簡単な試食方法だったが、それでも、ご飯の炊き方や、みかんジュースは水で薄めないといけないのか等、消費者から多くの質問が寄せられたことから、今回のフェア実施によって、消費者がどのような事が知りたいのかが分かった。

- ・ 加工食品は、初めてのプロモーションで、各店舗 1 ワゴンでの販売だったが、売上は予想以上だった。
- ・ 次回は、2 ワゴンくらいの量に増やし、もう少しバラエティーを増やしたい。具体的な商品選定は、フェアの時期によって決めたい。例えば、学校の休みの時期には、日本の和菓子、デザートなどの子供向けの商品、また、カレールーを弊社が販売して、にんじん、じゃがいもなどの野菜を、今回と同様の青果物業者が販売するという事も可能かと思う。今後、対象品目の拡大が必要。

10. 所感

- ・ 14 日間の「おいしい日本」フェアの実施によって、7 店舗合計で 900 万円以上の売上が達成できた。
- ・ NTUCは、2 店舗でしか日本産品(果物のみ)を取扱っていなかったが、昨年度、当該2店舗で本事業を実施したところ、好評だったことから、今年度における本事業実施店舗数が7店舗に増えた。今回、「おいしい日本」フェアに対する現地消費者の反応がとても良かったため、今後も日本産品を取り扱うNTUC系列店舗の数が増える見込みである。
- ・ 今回の売上にも表れているが、今後NTUC系列店舗での日本産品の需要が広がる余地は多いにある。しかし、単に高額な日本産品を店頭に並べるだけでの拡販は難しいため、まず販売店側の日本産品への認知度を高める必要がある。そして、現地の消費者に好まれる商品を開拓し、試食販売、デモンストレーション販売、メニューちらしの配布等の工夫が必須である。
- ・ 販売店、輸入業者の担当者などを日本での商談会に招待し、日本産品への認知度を高め、また、輸出に意欲的な多くの日本の生産者を紹介することが、今後の課題である。
- ・ また、日本産品の需要が広がれば広がるほど消費者は興味を持って質問してくるので、現地の販売員の接客態度や日本産品に対する知識がこれから益々重要視される。そのためには、今後、日本の生産者が現地でのPRイベントに参加することによって、接客態度や知識を向上させる必要がある。

以上