



平成26年度 日本食・食文化の世界的普及プロジェクト事業
【被災地産品を中心とした日本食品輸出回復のためのプロモーション】
〈香港Food Expo2014における情報発信〉

| 実施報告書 |

2014.11.28

目次

全体概要

開催概要	3
会場フロア	4
会場フロア・小間位置図	5
ブース構成	6
ブースレイアウト立面図	7
カウンター立面図・ディスプレイ台立面図	8
ブースレイアウト平面図・外観写真	9
実施体制図	10

8/14(木)～8/16(土)
実施内容・スケジュール

8/14(木)実施内容	13
8/14(木)スケジュール	14
8/15(金)実施内容	15
8/15(金)スケジュール	16
8/16(土)実施内容	17
8/16(土)スケジュール	18
VIPツアー	21
記録写真	22
オープニングプログラム	23
配布物	24
記録写真・所感	25
調理デモ&試食	26
配布物・メニュー詳細	27
記録写真・所感	28
日本酒セミナー&試飲	29
配布物	30
記録写真・所感	31
PRステージ	32
記録写真	33
記録写真・所感	34
日本酒飲み比べ	35
展示パネル・キャプション	36
記録写真・所感	37
産品試食	38
記録写真	39
記録写真	40
記録写真・所感	41
産品展示	42
記録写真・所感	43
日本食・日本酒関連展示・記録写真	44
パネル展示詳細・所感	45
特産品展示	46
展示パネル	47
展示パネル	48
記録写真・所感	49
映像放映	50

アンケート

バイヤー向け	53
一般消費者向け	54
出展者向け	55

アンケート集計

バイヤー向け	56
バイヤー向け	57
バイヤー向け	58
バイヤー向け	59
バイヤー向けアンケート総括	60
一般消費者向け	61
一般消費者向け	62
一般消費者向け	63
一般消費者向け	64
一般消費者向けアンケート総括	65
出展者向け	66
出展者向け	67
出展者向け	68
出展者向けアンケート総括	69

対メディア制作物

配布資料	71
------	----

メディア掲載実績

雑誌	73
雑誌	74
雑誌	75
雑誌	76
雑誌	77
新聞	78
新聞	79
新聞	80
新聞	81
Online web	82
Online web	83
Online web	84
Online web	85
Online web	86
Online web	87
Online web	88
Online web	89
Online video	90
Online TV	91
Online TV	92
TV	93
総括	94

全体総括

全体総括	96
------	----

全体概要

| 事業名 |

平成26年度 日本食・食文化の世界的普及プロジェクト事業
【被災地産品を中心とした日本食品輸出回復のためのプロモーション】
〈香港Food Expo2014における情報発信〉

| 出展名称 |

農林水産省ブース(ホール5B・小間番号5B-B20)

| 出展見本市名 |

香港Food Expo2014 (英語名称:HKDTC Food Expo 2014)
主催: 香港貿易發展局

| 実施日程 |

2014年8月14日(木)～16日(土)
・14日(木) 10:00～18:00 バイヤー対象
・15日(金) 10:00～18:00 バイヤー対象
・16日(土) 10:00～18:00 一般開放デー

| 実施会場 |

香港會議展覽中心
Hong Kong Convention and Exhibition Centre
(1 Harbour Road, Wanchai, Hong Kong)



【会場アクセス】

Wan chai MTR Station (Exit 5 より) 徒歩5分

| 主催者 |

農林水産省 食糧産業局 輸出促進グループ

| 来場者数実績 |

バイヤー/20,075人(百貨店、スーパーマーケット、レストラン、卸し等)

| 総出展者数 |

1,182社・団体(内、日本から252社・団体)

| 総来場者数 |

約460,000人(8/14～16の3日間)

Zone - Public Hall	Hall Location/Site
Bakery Products	Halls 1B-E & 3C-E
Beverages (Alcoholic)	Halls 1B-E & 3C-E
Beverages (Non-Alcoholic)	Halls 1B-E & 3C-E
Biscuits, Snacks, Confectionery & Dairy Products	Halls 1B-E & 3C-E
Canned, Frozen & Processed Food, Seafood, Convenient & Instant Food	Halls 1B-E & 3C-E
Gourmet Zone	Hall 3B
Health, Green & Organic Food, Fruits & Vegetables	Halls 1B-E & 3C-E
Night Bazaar	Hall 3G
Rice, Noodles & Pasta	Halls 1B-E & 3C-E
Premium Food Zone - A dedicated area for top quality brand name food, beverages and associated products	Halls 1B-E
Sauces & Seasonings	Halls 1B-E & 3C-E
Trade Associations and Others	Halls 1B-E & 3C-E

Group Pavilion - Public Hall / Gourmet Zone	Hall Location/Site
Brunei	Halls 3C-E
Canada	Halls 3C-E
Chinese Mainland	Halls 3C-E
Japan	Halls 3C-E (Public Hall) Hall 3B (Gourmet Zone)

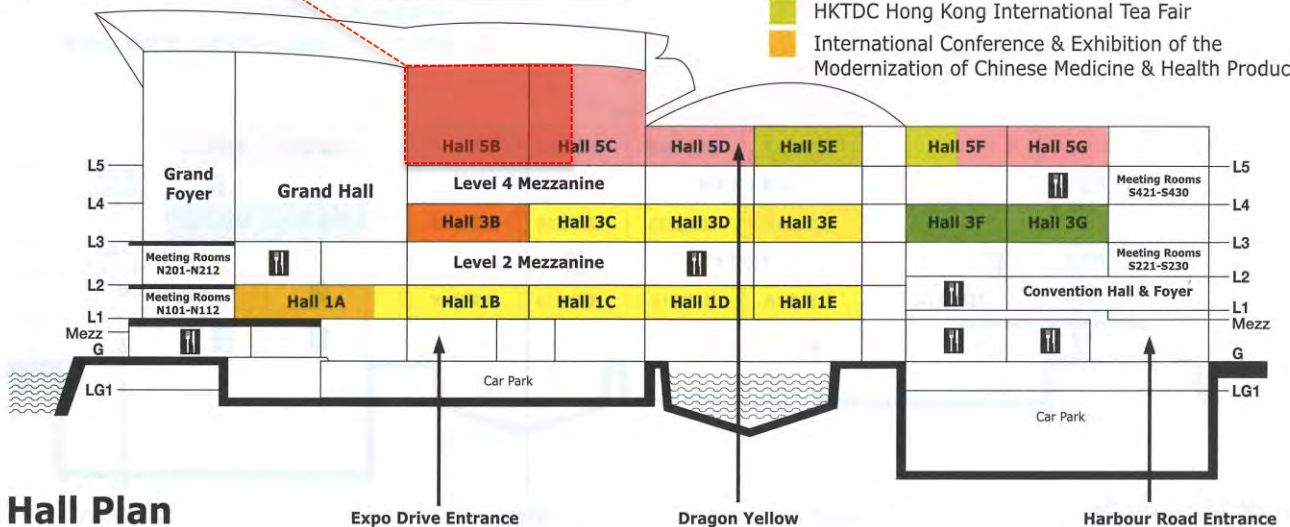
Group Pavilion - Public Hall / Gourmet Zone	Hall Location/Site
Korea	Halls 3C-E
Taiwan	Halls 3C-E
The Philippines	Halls 3C-E

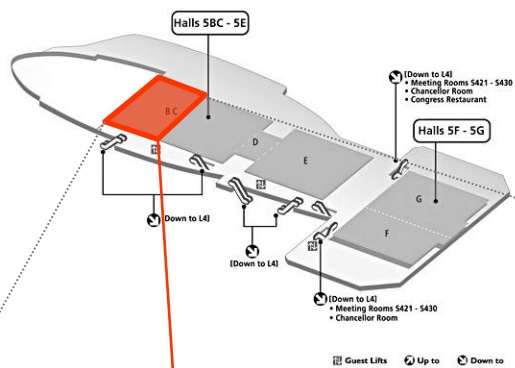
Group Pavilion - Trade Hall	Hall Location/Site
Australia	Halls 5B-C
Chinese Mainland	Halls 5B-C & 5F-G
Hong Kong	Halls 5B-C
Indonesia	Halls 5B-C
Iran	Halls 5B-C
Italy	Halls 5B-C
Japan	Halls 5B-C
Korea	Halls 5F-G

Group Pavilion - Trade Hall	Hall Location/Site
Malaysia	Halls 5B-C
Mexico	Halls 5F-G
Poland	Halls 5B-C
Thailand	Halls 5B-C
The Philippines	Halls 5B-C
The USA	Halls 5F-G
Buyers Booth	Halls 5D

Home Delights Expo	Hall Location/Site
Electrical Appliances	Hall 3F
Household Products	Halls 3F-G

- HKTDC Food Expo - Trade Hall
- HKTDC Food Expo - Public Hall
- HKTDC Food Expo - Gourmet Zone
- HKTDC Home Delights Expo
- HKTDC Hong Kong International Tea Fair
- International Conference & Exhibition of the Modernization of Chinese Medicine & Health Products





※当該5階のみ抜粋

■ブース意匠

テーマである「REDISCOVER」を英語と広東語で併記したキービジュアルを開発。

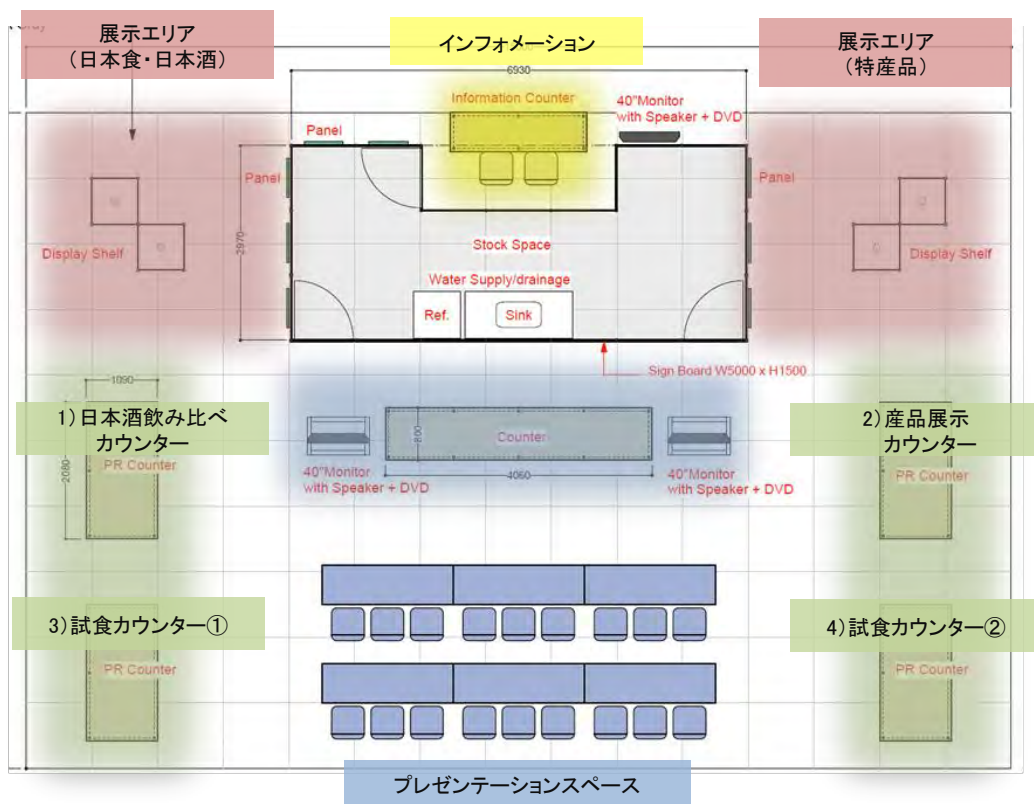
赤と黒と白の鮮やかなコントラストを大胆なペイントでビジュアル化した。

そのキービジュアルをメイングラフィックに据えたことで遠くからのブースの視認性を高める事に有効だったと思われる。

また、島型の小間を最大限活用し、多方面からブースへのアクセスを容易にするレイアウトを採用したことは来場者のスムーズなブースへの立ち寄りに効果を発揮したと思われる。

プレゼンテーションスペースでは調理デモや日本酒セミナーを実施。

バックヤードを挟んだ反対側にはインフォメーションを設け、ジェトロブースの情報などもあわせて提供、サインやインフォメーションモニターの設置などで、デザイン上“裏面感”を感じさせないよう配慮。



■インフォメーション

ジェトロブースの情報もあわせて

提供するオールジャパンのインフォメーションとして機能。

モニターを併設し映像を上映。

■展示エリア(日本食・日本酒 / 特産品)

日本食・食文化に関する情報などを発信。パネルをメインに現物展示を実施。

■カウンター

出展者からのご提供品を試飲/試食/展示するスペース。

1) 日本酒飲み比べカウンター

2) 産品展示カウンター

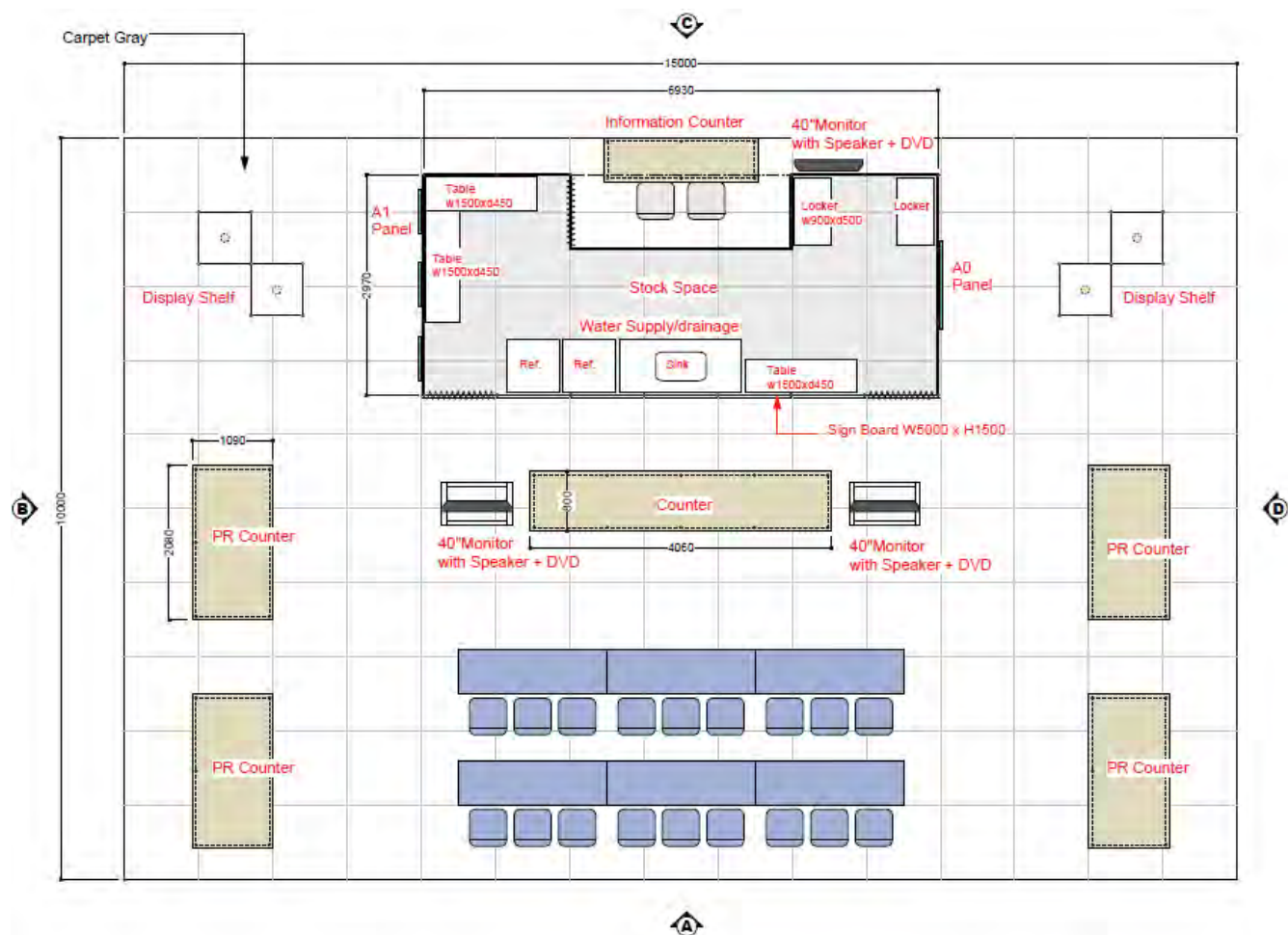
3) 試食カウンター①

4) 試食カウンター②

■プレゼンテーションスペース

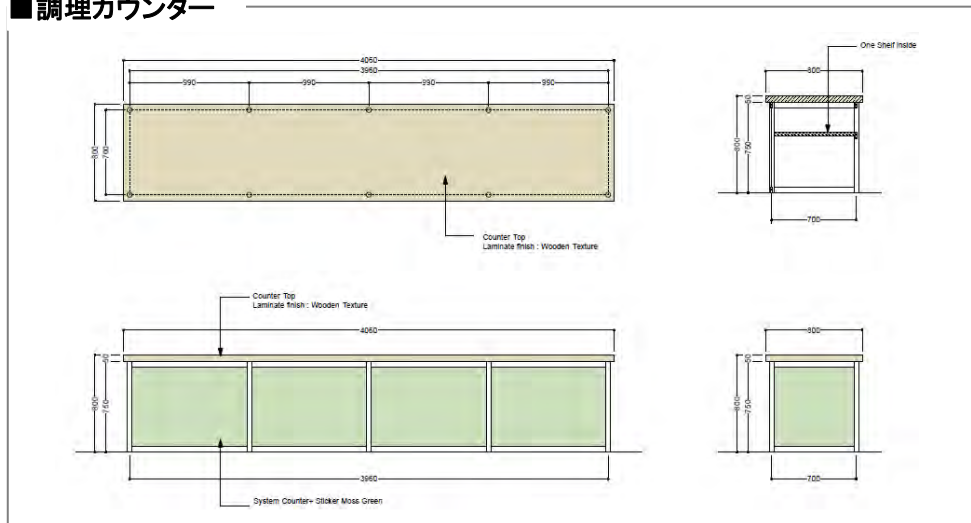
調理デモや日本酒セミナーを行うプレゼンテーションスペース。

映像コンテンツを上映するモニター設置。

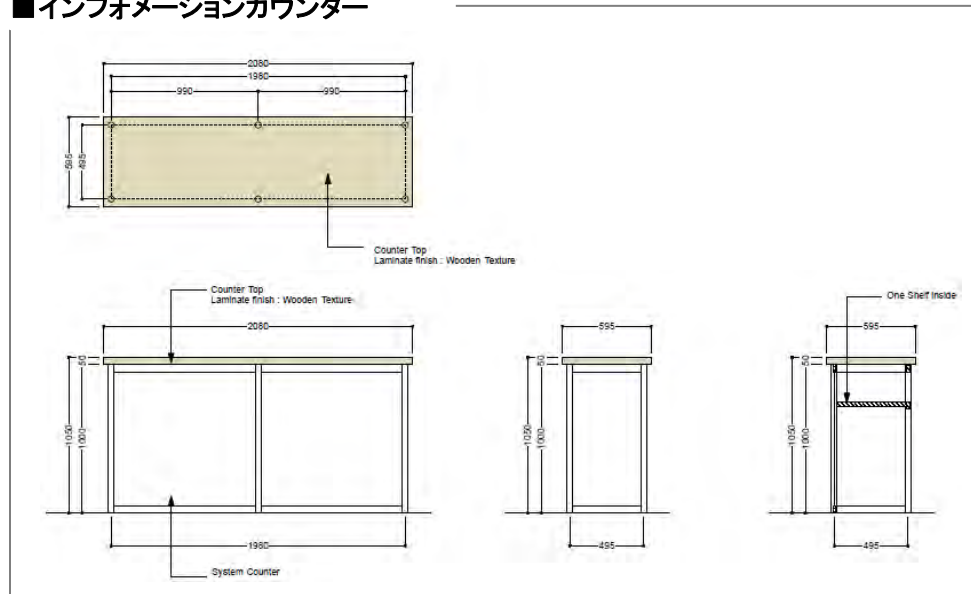




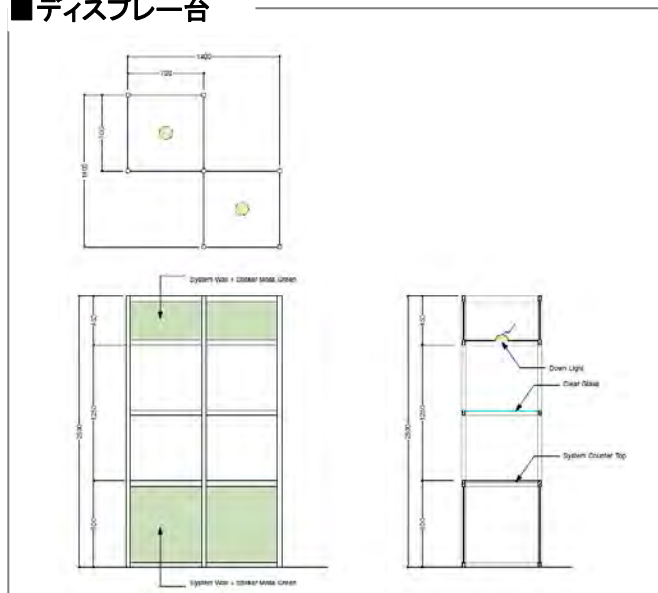
■調理カウンター



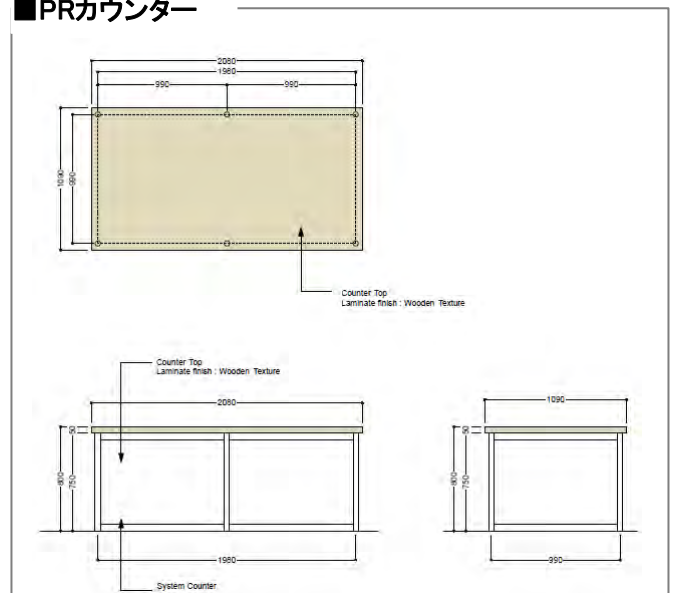
■インフォメーションカウンター

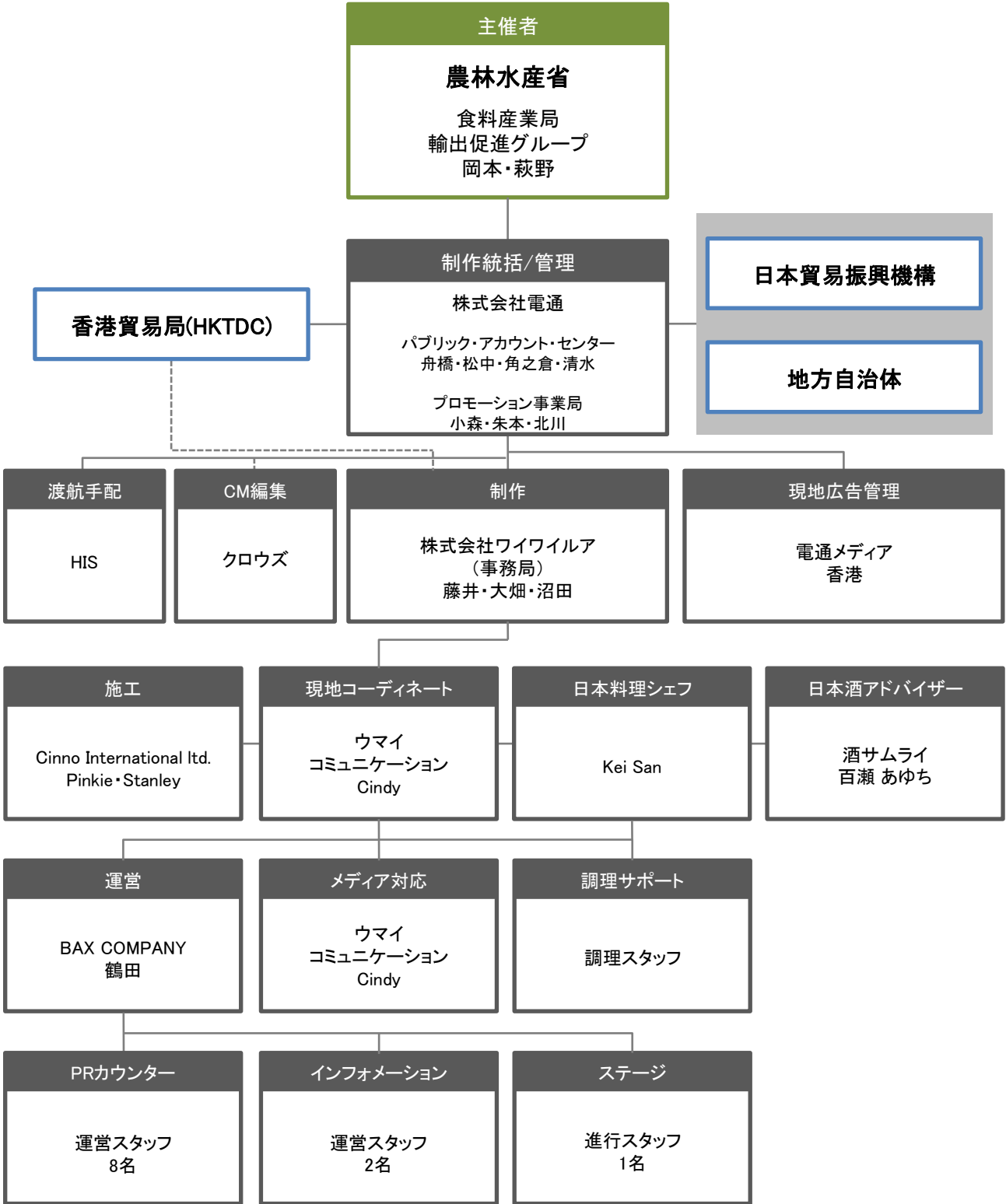


■ディスプレイ台



■PRカウンター





※敬称略

8/14(木)～8/16(土)
実施内容・スケジュール

■会場全体「公式プログラム」10:00～12:45

11:30～12:00「VIPツアー」

農林水産省幹部のブース来訪時、メディアにとって活用しやすいシーンを想定した。
フォトセッションの場を提供した。

■ステージ

1) 12:45～13:30『オープニングプログラム』

現地で活躍中の料理研究家 KEI sanと酒サムライ 百瀬あゆち氏によるオープニングプログラム
※完全招待制にて実施した。

2) 14:45～15:30『調理デモ&試食』

バイヤーへの専門的な情報波及を意識し、素材の良さや健康的といった視点で日本食材の
ポテンシャルの高さなどを中心に語りながら、調理デモを実施した。
出演：Kei san

3) 16:30～17:15『日本酒セミナー&試飲』

バイヤーを意識した専門的な内容とし、製造工程や歴史、品質の高さや日本酒に秘められた
可能性などを中心に語りながら、試飲を実施した。
出演：酒サムライ 百瀬あゆち氏

4) 『PRステージ』：香港Food Expo2014に出演している各社様のプレゼンテーションステージ

14:00～14:30 (30分) 株式会社みゆきやフジモト

タイトル：『新しい蒟蒻の可能性を追求します、みゆきやフジモト』

15:45～15:55 (10分) 厚生産業株式会社

タイトル：『飲む乳酸菌らくらく』

17:30～17:50 (20分) 有限会社カネヨ販売

タイトル：『MIX海藻サラダの作り方』

■カウンター

5) 『日本酒飲み比べ』：百瀬あゆち氏監修による日本酒の飲み比べコーナー。

来場者に日本酒の「4タイプ」を提供。

※ステージプログラムのインターバルに実施。

No.	産県	名称	区分	酒蔵
13	福島県	奥の松	吟醸	奥の松
14	神奈川県	いずみ橋	純米吟醸	泉橋酒造
15	三重県	寒紅梅	純米	寒紅梅酒造
16	新潟県	王紋	吟醸古酒	市島酒造

6) 『産品試食(カウンター①・②)』：ご提供頂いた食材・加工品の試食

カウンター①

13:45～14:45 株式会社東京フード 提供：『栃木産万葉唐辛子の柚子ラーメン』

15:30～16:30 株式会社高座豚 提供：『手作りハム』

カウンター②

13:45～14:45 株式会社明成 提供：『ジャム5種類』

15:30～16:30 株式会社こたろう 提供：『冷凍焼き芋』

7) 『産品展示』：ご提供頂いた食材・加工品・酒類の展示 ※3日間通期で展示

※展示アイテム一覧は後載

8月14日(木)【バイヤー対象】					
TIME	ステージ	カウンター			
		日本酒飲み比べ	試食①	試食②	展示カウンター
	10:00 OPEN				
10:00	10:00～12:45 公式プログラムのため使用不可				出展者様（10社） 商品展示
30					
11:00					
30					
12:00					
30					
13:00	12:45～13:30 オープニングプログラム Kei San、百瀬氏	スタンバイ	スタンバイ	スタンバイ	
30	入場規制解除				
14:00		日本酒飲み比べ	13:45～14:45 株式会社 東京フード	13:45～14:45 株式会社明成 （割烹やま）	
30	14:00～14:30 株式会社みゆきやフジモト(30分)				
15:00		日本酒飲み比べ			
30	14:45～15:30 調理デモ&試食① Kei San				
16:00		日本酒飲み比べ	15:30～16:30 株式会社高座豚 手作りハム	15:30～16:30 株式会社 こたろう	
30	15:45～16:15 厚生産業株式会社(10分)				
17:00		日本酒飲み比べ			
30	16:30～17:15 日本酒セミナー&試飲① 百瀬氏				
18:00		日本酒飲み比べ			
	17:30～18:00 有限会社カネヨ販売(20分)				
	18:00 CLOSE				

■ステージ

1) 13:30～14:15 『調理デモ&試食』

バイヤーへの専門的な情報波及を意識し、素材の良さや健康的といった視点で日本食材のポテンシャルの高さなどを中心に語りながら、調理デモを実施した。

出演: Kei san

2) 15:15～16:00 『日本酒セミナー&試飲』

バイヤーを意識した専門的な内容とし、製造工程や歴史、品質の高さや日本酒に秘められた可能性などを中心に語りながら、試飲を実施した。

出演: 酒サムライ 百瀬あゆち氏

3) 『PRステージ』: 香港Food Expo2014に出展している各社様のプレゼンテーションステージ

11:15～11:45 (30分) 株式会社サイエンスクリエイト① タイトル: 『豊橋の食品紹介』

11:45～12:15 (30分) 株式会社サイエンスクリエイト② タイトル: 『豊橋の食品紹介』

12:30～13:10 (40分) 天の製茶園 & お茶の坂口園

タイトル: 『日本の環境首都「水俣」から安心・安全なお茶に乗せて伝えたいもの』

亀萬酒造合資会

タイトル: 『日本最南端！長寿の酒蔵、亀萬酒造のご案内』

14:30～15:00 (30分) 株式会社小田垣商店・フジッコ株式会社・株式会社やながわ

タイトル: 『Do you know TAMBAGURO?』

～Black Soybeans made in JAPAN～』

16:15～16:45 (30分) ニシモト食品株式会社

タイトル: 『ニシモト食品キングオブクック国際特許取得、福岡県産、わさびり～ふ世界初の食感のあるわさび』

17:00～17:30 (30分) 弓削多醤油株式会社

タイトル: 『How to use traditionally Brewed Soy Sauce』

■カウンター

4) 『日本酒飲み比べ』: 百瀬あゆち氏監修による日本酒の飲み比べコーナー。

来場者に日本酒の「4タイプ」を提供。

※ステージプログラムのインターバルに実施。

No.	産県	名称	区分	酒蔵
17	千葉県	純米大吟醸きのえね	純米大吟醸	飯沼本家
18	千葉県	甲子（きのえね）純米吟醸酒	純米吟醸	飯沼本家
19	千葉県	甲子（きのえね）純米酒	純米	飯沼本家
20	広島県	華鳩貴醸酒	純米	榎酒造

5) 『産品試食(カウンター①・②)』: ご提供頂いた食材・加工品の試食

カウンター①

10:00～12:00 株式会社TOP LINE

提供: 『ノンカップ麺』

カウンター②

11:00～12:00 岡山大学

提供: 『モモ果実』

16:00～17:00 株式会社パラダイスプラン

提供: 『冷凍焼き芋』

6) 『産品展示』: ご提供頂いた食材・加工品・酒類の展示 ※3日間通期で展示

※展示アイテム一覧は後載

TIME	8月15日(金)【バイヤー対象】				
	ステージ	カウンター			
		日本酒飲み比べ	試食①	試食②	展示カウンター
	10:00 OPEN				
10:00			10:00～11:00 TOPLINE①		出展者様（10社） 商品展示
30					
11:00		日本酒飲み比べ	11:00～12:00 TOPLINE②	11:00～12:00 岡山大学	
30	11:15～11:45 株式会社サイエンス・クリエイト①(30分)				
12:00	11:45～12:15 株式会社サイエンス・クリエイト②(30分)				
30		日本酒飲み比べ			
13:00	12:30～13:10 天の製茶園＆お茶の坂口園(20分) 亀萬酒造合資会社(20分)				
30		日本酒飲み比べ			
14:00	13:30～14:15 調理デモ&試食② Kei San				
30		日本酒飲み比べ			
15:00	14:30～15:00 株式会社小田垣商店 フジッコ株式会社 株式会社やながわ(30分)				
30		日本酒飲み比べ			
16:00	15:15～16:00 日本酒セミナー&試飲② 百瀬氏				
30		日本酒飲み比べ		16:00～17:00 パラダイスプラン	
17:00	16:15～16:45 ニシモト食品株式会社(30分)				
30		日本酒飲み比べ			
18:00	17:00～17:30 弓削多醤油株式会社(30分)				
		日本酒飲み比べ			
	18:00 CLOSE				

■ステージ

1) 13:15～14:00・16:15～17:00『調理デモ&試食』

一般来場者を意識し、“家庭でも簡単に実践できる”をテーマにした調理デモを実施いたしました。

日本産の農林水産物等を馴染みの中華料理に取り込んだ「楽しい」プレゼンテーション。

出演: Kei san

2) 15:00～15:45『日本酒セミナー&試飲』

一般来場者を意識し、“家庭で簡単に楽しめる”をテーマに、幅広い飲み方のバリエーションを

プレゼンテーション、家庭料理とのペアリングなども交えながら、“楽しい日本酒”を

アピールした。

出演: 酒サムライ 百瀬あゆち氏

3) 『PRステージ』: 香港Food Expo2014に出展している各社様のプレゼンテーションステージ

11:30～11:45 (15分) 大洋酒造株式会社 タイトル:『新潟清酒 大洋盛のご紹介』

12:30～12:40 (10分) 麻原酒造株式会社 タイトル:『麻原酒造株式会社』

14:15～14:30 (15分) 株式会社角谷文治郎商店 タイトル:『日本料理に欠かせない三河みりんの魅力』

■カウンター

4) 『日本酒飲み比べ』: 百瀬あゆち氏監修による日本酒の飲み比べコーナー。

来場者に日本酒の「4タイプ」を提供。

※ステージプログラムのインターバルに実施。

No.	産県	名称	区分	酒蔵
21	岩手県	酔仙	吟醸	酔仙酒造
22	岩手県	酔仙	純米吟醸	酔仙酒造
23	岩手県	酔仙	純米	酔仙酒造
24	岩手県	初孫古酒3歳	特別本醸造	東北銘醸

5) 『産品試食(カウンター①・②)』: ご提供頂いた食材・加工品の試食

カウンター①

11:00～12:00 (60分) 株式会社梅林堂 :『やわらか抹茶』

カウンター②

11:00～12:00 (60分) 蒟蒻屋本舗株式会社 :『マヨールゼロプラス』

14:00～18:00 (360分) 株式会社ビクトリー :『ナチュラルミネラルウォーター麗しく』

※カウンター①も使用

6) 『産品展示』: ご提供頂いた食材・加工品・酒類の展示 ※3日間通期で展示

※展示アイテム一覧は後載

TIME	8月16日(土)【一般開放】				
	ステージ	カウンター			
		日本酒飲み比べ	試食①	試食②	展示カウンター
	10:00 OPEN				
10:00					出展者様（10社） 商品展示
30					
11:00					
30		日本酒飲み比べ	11:00～12:00 株式会社 梅林堂	11:00～12:00 蒟蒻屋本舗 株式会社	
	11:30～12:00 大洋酒造株式会社(15分)				
12:00		日本酒飲み比べ			
30					
	12:30～13:00 麻原酒造株式会社(10分)				
13:00		日本酒飲み比べ			
30					
	13:15～14:00 調理デモ&試食③ Kei San				
14:00		日本酒飲み比べ	14:00～18:00 株式会社ビクトリー		
30	14:15～14:45 株式会社角谷文治郎商店(15分)				
		日本酒飲み比べ			
15:00					
30	15:00～15:45 日本酒セミナー&試飲③ 百瀬氏				
16:00		日本酒飲み比べ			
30	16:15～17:00 調理デモ&試食④ Kei San				
17:00		日本酒飲み比べ			
30					
18:00	18:00 CLOSE				

