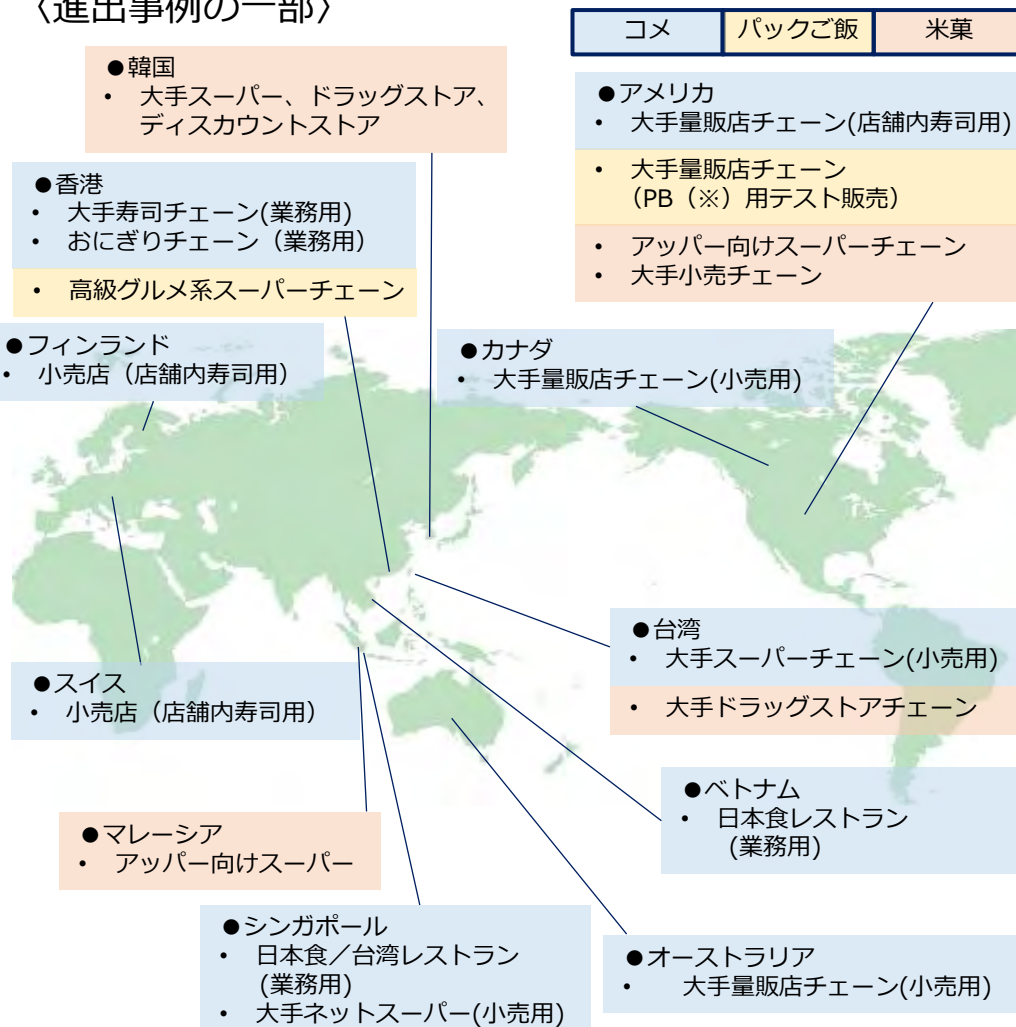


# 現地系外食・小売チェーン等への進出

- 輸出額の更なる増加に向けては、オールジャパンで、輸出先国・地域の市場調査、販路開拓等の取組を進めることにより、日系だけでなく現地系スーパー・レストランチェーンなど新たな市場を開拓する必要。
- 香港、シンガポール、アメリカなど各国・地域において、現地系外食・小売チェーン等に進出する事例も出ている。

## 〈進出事例の一部〉

(2024年7月時点)



### 日本産米

- ・ シンガポールで24店舗展開している台湾料理チェーンに対して、**台湾料理(チャーハン等)に合うコメの提案や炊き方提案**、使用後のきめ細やかな**フォローアップ**を実施。
- ・ チャーハンに合うコメを提案したことで、**メニューの品質が向上**。また、多量のコメを消費する同チェーンに対して、試用期間中に欠かさずにコメを供給をし続けられたことも評価され、**日本産米の継続使用が実現**。



### パックご飯

- ・ アメリカ全土に展開する**現地系量販店と他業態で取引関係があったこと**をきっかけに、エリアを限定したPB商品としてテスト販売を実施する予定。定番商品化に向けて商談中。
- ・ 台湾においても、**同米系量販店のECサイトを足掛かりに、実店舗への進出**を計画中。



### 米菓

- ・ 消費者による日本製菓子の**SNS投稿がバイヤーの目にとまり**、**JETRO**経由で紹介を受けたことで、アメリカのテキサス州に展開する**現地系小売店のPB商品**としてテスト販売を実施。2023年10月から本格的に現地での販売を開始。
- ・ 日系小売店では日本風のパッケージにラベルを貼って対応することを求められるが、**英語のパッケージで子ども受けするポップなデザイン**にして、**現地系消費者に訴求**。



※“Private Brand”の略称。小売業者が商品を企画して、メーカーが生産した商品を全量買取して自社ブランドとして販売するビジネスモデル。

# 各国・地域で広がりを見せる「おにぎり」

- 日本産米で作ったおにぎりは、冷めてもやわらかさと粘りがあり、コメそのものの美味しさを伝えることが可能。
- おにぎりは、テイクアウトが可能で手軽に食べられ、外食に比べコストパフォーマンスも良いことから、近年、海外でも人気となっている。

(2023年12月時点)

## (株) イワイ (アメリカ・フランス)

- アメリカ (NY、NJ) とフランス (パリ) におむすび専門店「おむすび権米衛」を展開。
- 玄米形態で輸出し現地店舗で精米することで、精米したてのコメを使ったおむすびを消費者へ提供。
- 国内外店舗を問わず、店舗で使用される全てのコメを生産者と直接契約。
- コロナ禍によるテイクアウト需要で売上げが増加。

(店舗数：4店舗)



## 百農社国際有限公司 (香港)

- 香港のオフィス、ショッピングモール、地下鉄駅構内等において、おむすび専門店「華御結」「OMUSUBI」を展開。
- コメは全て日本産を使用。品質の均一化・多店舗展開に対応するため、おむすびは全て自社工場で製造。
- 生産者とは毎月1回ミーティングを行い、ブランドコンセプトを共有。

(店舗数：141店舗)



## (株) パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス (シンガポール・香港・台湾・マレーシア・アメリカ (ハワイ))

- DON DON DONKI店内で、握りたてのおにぎりと精米したてのコメを提供する日本産米専門店「富田精米 (シンガポール・マレーシア)」「安田 (やすだ) 精米 (香港・台湾・アメリカ (ハワイ))」を展開。
- おにぎりを食べてもらう飲食業と日本産米を買ってもらう物販業が併存する従来にないハイブリッド型。
- 玄米輸出、現地精米をすることで、鮮度の高い日本産米を提供。

(店舗数：14店舗)



## KNT-CTホールディングス (株) (アメリカ)

- 旅行会社として日本の食材と日本産米の魅力海外へ向け発信し、地域創生を目指す「コメイノベーション事業」を開始。
- フードトラックでの、おにぎりのテスト販売を経て、期間限定店舗「ONIGIRI SUN」をロサンゼルスにオープン。
- 玄米輸出、現地精米した日本産米で、握りたてのおにぎりを提供。具材には鮭・明太子・昆布等の定番に加え、大豆ミートそぼろ等、ヴィーガンにも対応。飲料にも日本発の玄米デカフェを提供。

(店舗数：1店舗)

