

第2回都道府県・輸出支援プラットフォーム（PF）連携フォーラム

【第二部】分科会会合

1. 日時： 2023年8月25日（金） 10:30-18:00（日本時間）
2. 会場： 対面開催（農水省会場は共用第一会議室）
3. 議事次第

【第二部】分科会会合 10:30 から 18:00（4分科会会合の開催）

- | | |
|---------------------------------|--------|
| ① 10:30-12:00 米国プラットフォーム分科会 | ・・・P1 |
| ② 13:00-14:30 香港プラットフォーム分科会 | ・・・P23 |
| ③ 14:45-16:15 シンガポールプラットフォーム分科会 | ・・・P31 |
| ④ 16:30-18:00 台湾プラットフォーム分科（WEB） | ・・・P49 |

米国プラットフォーム

1. PF と共同での活動に関心のある都道府県を探しています！

【具体的な活動案】

① LA の日系スーパーに常設型アンテナショップ開設

補足：非日系米国人を対象に、複数の自治体の商品を組み合わせた集客力のある魅力的 PR を実現。キッチンも活用可能。現地バイヤーと商談機会の創設など、定着化に向けた取り組みも実施。

② 米国における新たな有望市場のプロモーション事業のご紹介

補足：コロラド州デンバー（水産物）、テキサス州・フロリダ州（日本酒）、ミシガニ市場など、都道府県にもご活用いただく枠組みをご紹介します

③ 日本酒インスタ「Premium Sake」における関連情報の発信

補足：NY では、米国における日本酒の認知度と親しみやすさを向上させるため、インスタアカウントを運営。日本酒の一般的な情報はもちろん、銘柄情報、フードペアリング、リカーショップ・レストランの紹介、イベント情報の拡散等、幅広い内容を掲載。

④ NY における「日本食月間」（5月）の実施（検討中）

補足：本年度、NY 市内において、日本食レストランとの連携キャンペーンや、5/13 のジャパンパレードと連動した日本食ブースの出展を通じて、日本（地方）への興味獲得や日本食文化の認知度向上に寄与。来年度についても地方と連携したイベントを検討中。

- ①～②ともに、事業が具体化した際には、使用開始できるタイミングや使用方法について、あらためてご相談。
- ①については、月ごとに地域を変えながら実施することも想定しており、多くの自治体が参加可能。定番商品化の可能性もあるので積極的にご検討を！
- ③については、写真とキャプション（事例は別添参照）をいただければ投稿可能。例えば、米国で流通している日本酒や米国におけるイベントについての情報の発信が可能。
- ④については、ブース出展、情報発信等について、関心があればご相談ください。

2. 米国からの有カシェフ、ジャーナリスト、インフルエンサーの日本招致に協力していた だけの都道府県を探しています！

- 渡航費負担は、原則渡航者持ち。都道府県には、招致にかかる便宜供与や対応可能な品目の登録を期待。

3. 都道府県による販売促進活動のフォローアップを分担します。ご相談ください！

- サンプルショールーム事業を活用することで、都道府県によるキャンペーンを一過性のイベントに終わらせることなく、プロのバイヤーに売り込みをかけることが可能。年2回の募集があり、相談を随時受付。

補足：LA 市内に日本産食品のサンプルを展示するサンプルショールームが常設。現地バイヤーを誘致して商品紹介を行うとともに、現地バイヤーとのオンライン商談を実施。

- JETRO 事業に参加した場合、日本から米国への輸送費は JETRO が負担。

米国輸出支援プラットフォームの活動について (2022年4月～)

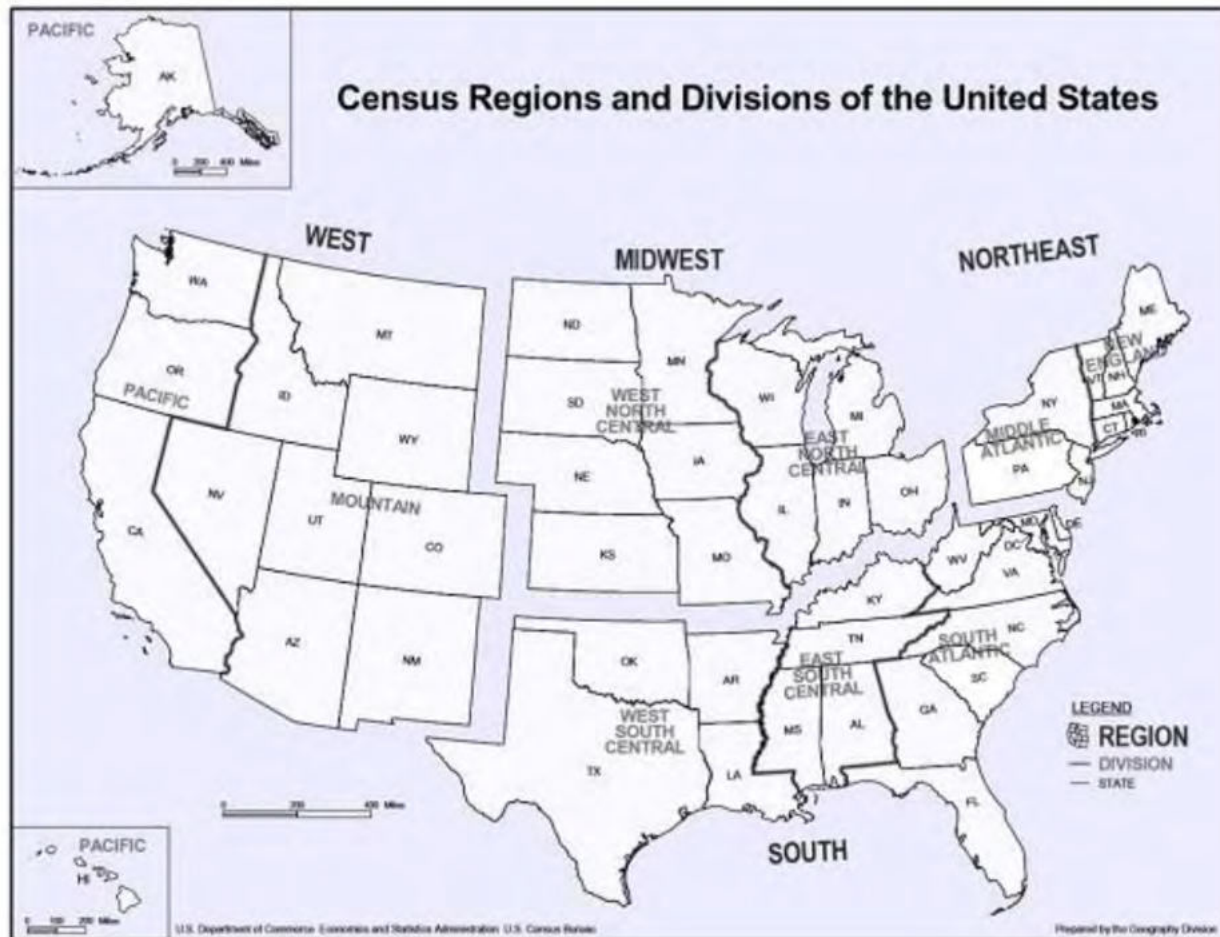
2023年8月25日
JETRO□サンゼルス
木村 恒太

本日のご報告事項

1. 米国について
2. 米国輸出支援PFの事業展開（LAPFを中心に）
3. 米国輸出支援PFからのご案内

1. 米国について

(1) 米国の広さ



1. 米国について

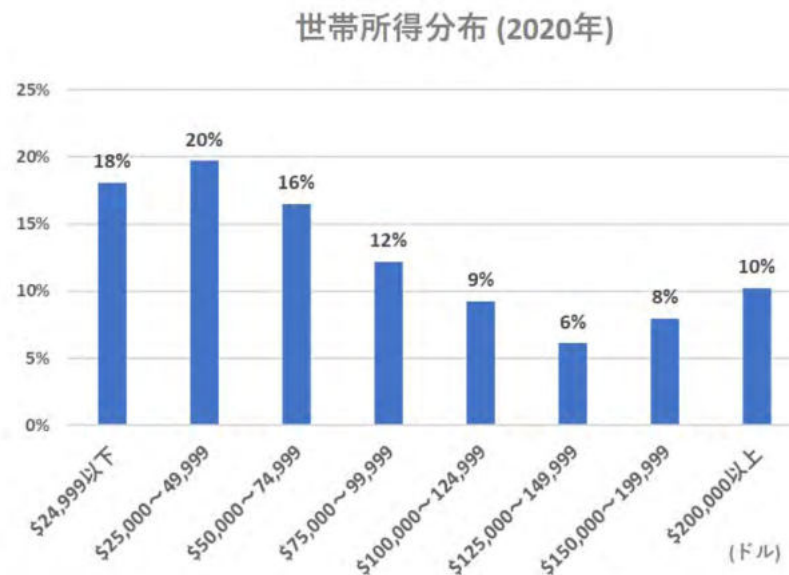
(2) 米国の人種構成



出典: U.S. Census Bureau, PEW Researchのデータをもとに作成

1. 米国について

(3) 米国の平均世帯所得



(参考) 米国輸出支援PFの体制

農林水産省 輸出・国際局 (欧米班)
JETRO農林水産食品部



米国輸出支援プラットフォーム

米国PF事務局

1. ロサンゼルスPF

- ・ 在ロサンゼルス総領事館
- ・ JETROロサンゼルス事務所
- ・ JFOODO

分科会

- ・ 焼酎（ラベル問題）分科会
- ・ 発酵食品普及拡大 分科会
- ・ **新興地域・市場開拓**
(TX, FL, AZ等) 分科会

2. ニューヨークPF

- ・ 在ニューヨーク総領事館
- ・ JETROニューヨーク事務所

LAPF協議会

- ・ 七味会、JRA、JFCA
- ・ 食品流通関係事業者、金融関係など
- ・ 政府関係機関（JF、JNTO、JH）
- ・ 専門家、外部人材、有識者など

分科会活動で始動し、将来的に
体制が整った際、協議会として
発足、などの拡張性を視野に

NYPF協議会

- ・ NYJRA、他、食品流通関係など
- ・ 政府関係機関（JF、JNTO）
- ・ 専門家、外部人材、有識者など

2. 米国輸出支援PFの事業展開（一部抜粋）

（１）カンントリーレポート ～先ずこれを見ればわかる～

- ・「**全体レポート**」を作成（本年２月）。
※全体レポートの解説動画を作成（本年８月）
- ・今年度も、「**品目別レポート**」や、「**テーマ別レポート**」を作成

（２）商流開拓支援 ～新たな市場、地域、分野、手法で展開を支援～

- ・食品見本市**Bar & Restaurant Expo** に「ジャパン・パビリオン」を設置（本年３月）
- ・「**Wagyu**」表記の規制対応（昨年１２月～）、及び「Shochu」規制緩和への働きかけ
- ・**パッケージデザイン**説明会＆無料相談会を開催（本年１月）
- ・「**エージェント事業**」のサポート（本年４月～）
- ・日本産米を活用した冷凍弁当などを内地等に展開する「**冷凍弁当**」事業

（３）現地法人支援 ～日系企業の課題や問題を専門・継続的に支援～

- ・「**米国における日本食レストラン動向調査**」を作成（本年３月）。
※同調査の解説動画を作成（本年７月）
- ・FDA等の**新規規制**に関する体制構築（本年８月～）

（４）品目団体＆地方自治体等との連携 ～個社でなく連携で課題を突破

- ・「**常設型アンテナショップ**」事業の展開（本年４月～）
- ・「**品目団体**」や「**GFPフラッグシップ輸出産地形成プロジェクト**」の現地企業サポート
- ・**インフルエンサー**を通じた、日本食文化の発信（本年秋？）

2. 米国輸出支援PFの事業展開

(1) 食品見本市Bar & Restaurant Expoにおける「ジャパン・パビリオン」の展開



日時：本年3月27日～29日
場所：ネバダ州ラスベガス
出展企業：50ブース51社
品目：和牛、水産物、加工品
日本酒、焼酎、ビール等



2. 米国輸出支援PFの事業展開

(2) 日本食レストラン動向調査にかかる解説動画の作成

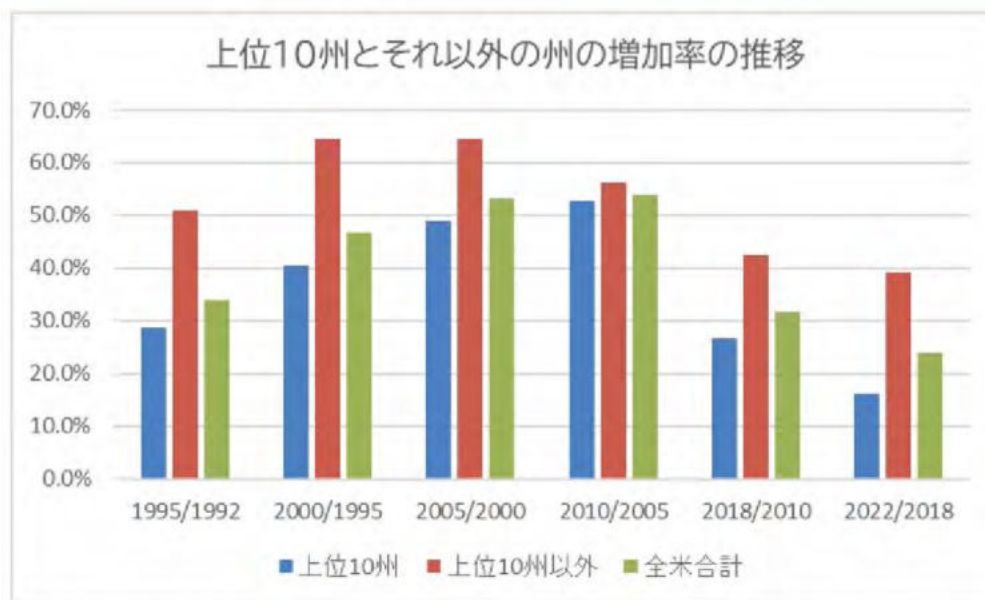
内容：反響の大きい「日本食レストラン動向調査」を動画で解説

目的：既存レポートの利用促進、拡散

(今後、カントリーレポート等の解説動画を作成)

2-1. 上位10州とそれ以外の州の増加率

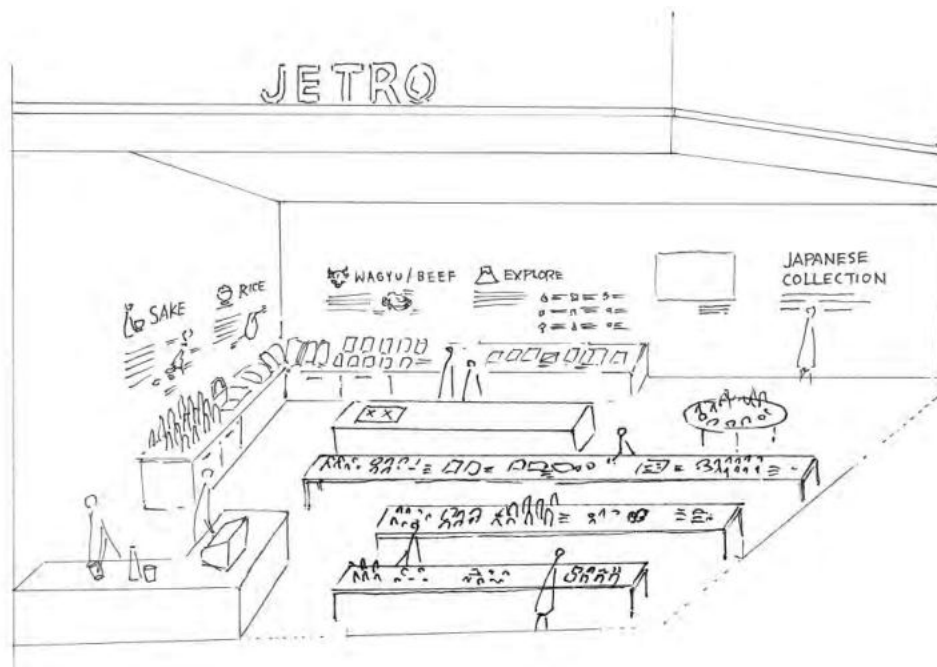
上位10州の増加率が高止まりに入りつつにある



2. 米国輸出支援PFの事業展開

(3) 「常設型アンテナショップ」事業の展開

- 「日本産食材」と「訪日観光」を一体的にPR
- 「地方自治体」や「品目団体」と連携して展開
- JETRO初の海外アンテナショップ。今年後半に開店予定



(参考) Nippon Design Center社によるショップ・デザイン



2. 米国輸出支援PFの事業展開

(4) 品目団体との連携（例：茶業中央会）

米国輸出支援プラットフォームからの提案

GTIと継続的に連携し、GTIにおいて日本茶の文化・科学的な研究を推進するため、品目団体等とも連携し、以下を行う。

(1) GTIへのエージェントの派遣

GTIに日本茶の知識を有するエージェントを派遣する。 エージェントは、TACや学術会議に出席し、関係者と関係を構築するとともに、日本茶研究や施設の建設において、主導的な役割を果たす。また、オンライン講座に出席するとともに、学術会議では、日本から専門家の派遣を検討する。



(参考) UC Davis HP

ご清聴いただき、ありがとうございました。

（参考）米国輸出支援プラットフォーム（NY）の取組事例

JETROニューヨーク事務所
2023年8月
北出輝雄

農林水産・食品の輸出拡大への取組（プロモーション活動）

<Japan Monthキャンペーン>

目 的：NYにおいて、日本食を通じて地方への関心を引き出し「日本ファン」を創出。

中長期的な視点から日本食によるインバウンド需要への貢献。

開催期間：レストランキャンペーン 2023年5月1日（月）～5月31日（水）

ストリートフェア 2023年5月13日（土）

参加店舗：NYの日本食レストラン20店舗（レストランキャンペーン）／
同22店舗（ストリートフェア）

概 要：

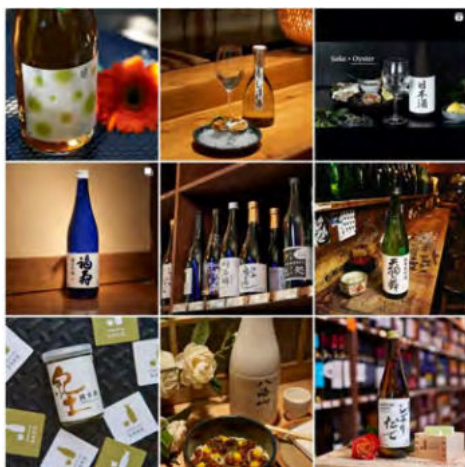
- **地方料理や地方の食材を使用した料理**をキャンペーン対象料理として指定。
- 日本を3つのエリアに分け、上記の対象料理をエリア別に分類。
- 各エリアに分類した**対象料理を食べてSNSに投稿し申し込む**と、当該エリアにある都市（札幌、伊丹、福岡）への**エアチケットがもらえるSNS投稿コンテストを実施**。
- 専用HPを開設しキャンペーン情報を掲載するほか、**都道府県のインバウンド向け情報のリンクを掲載**することにより、コンテンツの充実と各都道府県のPRを図り、日本（地方）への興味を獲得。
- 5万人が来場したNY最大の日本文化イベント「**JAPAN PARADE**」（5月13日）と同時開催で「**Japan Street Fair**」を開催。
- 同フェアでは22のベンダーが出店（うち11店舗はレストランキャンペーン参加店）し、**日本食の普及**を行うとともに、**レストランキャンペーンの広報**を実施。



農林水産・食品の輸出拡大への取組（プロモーション活動）

＜日本酒Instagram＞

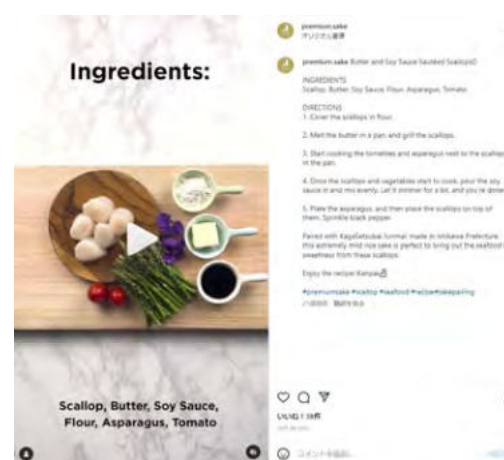
- Instagram「Premium Sake」において、**NY市内のリカーショップ・レストラン、フードペアリング、日本酒銘柄といった関連情報に加え、JFOODOが作成する日本酒関連動画や情報、シェフによるペアリングレシピ動画、地元イベントでの日本酒試飲ブースの様子を発信。**
- フォロワー数は5000を超え、消費者だけでなく**卸やレストランも当アカウントを認知、評価。**
- Instagramと連動して**販促資材をNY市内のリカーショップに配布し、消費者への認知度向上と併せてショップスタッフの教育**を2020年度から実施。また、店舗での**ウィンドウディスプレイを実施**。昨年度訪問した15店舗のうち14店舗で**日本酒取扱数の増加がみられ、日本酒の売上が好調と話す店舗も**あった。



ペアリングやリカーショップ、レストラン情報を発信



JFOODO事業のキービジュアル



シェフによるレシピ動画



リカーショップでウィンドウディスプレイの様子

農林水産・食品の輸出拡大への取組（プロモーション活動）

＜フードイベントでの日本酒試飲会＞

- 知名度が上がってきている大吟醸だけでなく、**多様な日本酒を消費者に紹介**するために、NYで「食の流行の発信地」とも言われる野外フードイベント「Smorgasburg」（2022年9月3日開催）において日本酒試飲ブースを設置。
- ブースでは吟醸酒、にごり酒、スパークリング、ゆず酒の**4種類を用意し、飲み比べとともに各種の特徴などを説明。アルコール飲料や日本酒の嗜好性に関するアンケート調査も実施。**
- 主催者のオフィシャルバーにおいても、スパークリング日本酒を販売。
- 400名以上がアンケートに回答。**85%が日本酒を飲んだ経験がある**と回答。一方で、**日本酒を飲むシーンは圧倒的に日本食レストランという回答が多く**、更なる普及には日本食レストラン以外で飲んでもらえるような提案が必要。
- 当日の気温が高く、天気も良かったためか、4種類の中では**スパークリングやゆず酒が好きと回答した人が多かった。**



多くの人が訪れた日本酒試飲ブース



ブースの様子



提供した日本酒 4 種類



試飲の様子



オフィシャルバーでのスパークリング酒提供の様子

農林水産・食品の輸出拡大への取組（プロモーション活動）

＜日本の味噌に関する理解促進・活用に向けたワークショップ＞

- NY市ブルックリン区のDashi Okume（出汁専門店）にて2023年3月7日、**料理系メディア、フードライター、フードインフルエンサー約20名を対象とした、味噌ワークショップ**を実施。
- 日本から来訪した味噌のスペシャリストを講師として迎え、**日本各地の様々な種類の味噌について、基礎的な知識やそれぞれの特徴を丁寧に解説**。日常的に食べる機会が多い、**サラダ用味噌ドレッシングと味噌汁**について、多様な味噌を試しながら**自ら作ってみるプログラム**を取り入れた。
- 多くの参加者から**ユニークな体験であり実践的で役に立ったと評価**。SNSの発信などを通じて、幅広い層にアプローチすることができた。タイアップした料理雑誌では、ワークショップの内容に加え、味噌の入手方法やレシピも掲載され、**実際の活用促進につながるメディア露出**となった。



農林水産・食品の輸出拡大への取組（プロモーション活動）

<和牛セミナー及びレセプション>

- 和牛の流通が少ないフィラデルフィアで2022年10月31日、**レストランシェフ、小売店バイヤー向けのセミナー**を実施。セミナーでは日本産和牛の特徴やセカンダリー部位のメニュー利用への提案、カッティングデモンストレーション、テイスティングを実施。
- セミナーに参加した**12名のシェフがセカンダリー部位を使用した和牛料理を開発**し、11月14日に総領事館が主催した和牛レセプションで提供。行政関係者や現地企業の役員等約150名がイベントに参加。
- 和牛料理を開発したシェフのうち**5名がホリデイシーズン向けの特別メニューとして和牛を採用。1名がチャリティーイベントの目玉商品として開発した料理を提供。小売店でも期間限定で取扱い。**



セミナーの様子



カッティングデモンストレーションの様子



テイスティングの様子



レセプションの様子



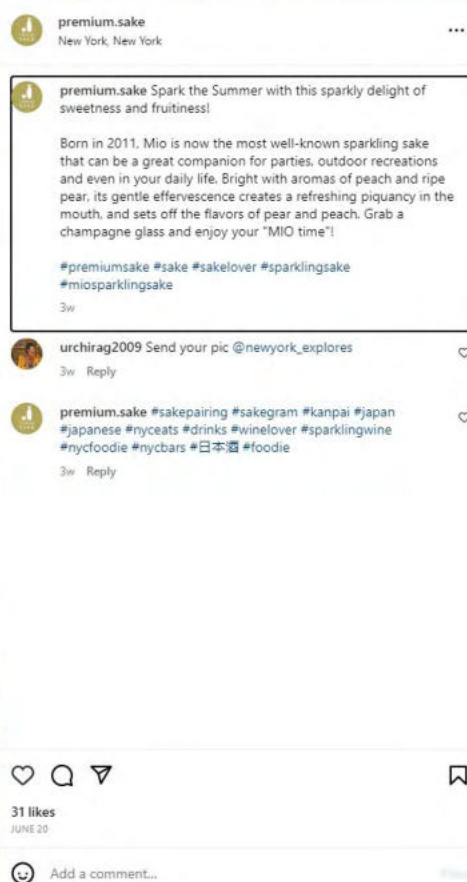
提供された和牛料理



レセプションに和牛料理を提供したシェフ

(別添) Premium Sake 投稿事例

① お酒（米国で流通しているもの）



② イベント@米国

Fukushima SAKE

Free Tasting

Award-winning Breweries

Sat, Jun 24, 2023 4:00 PM - 7:00 PM

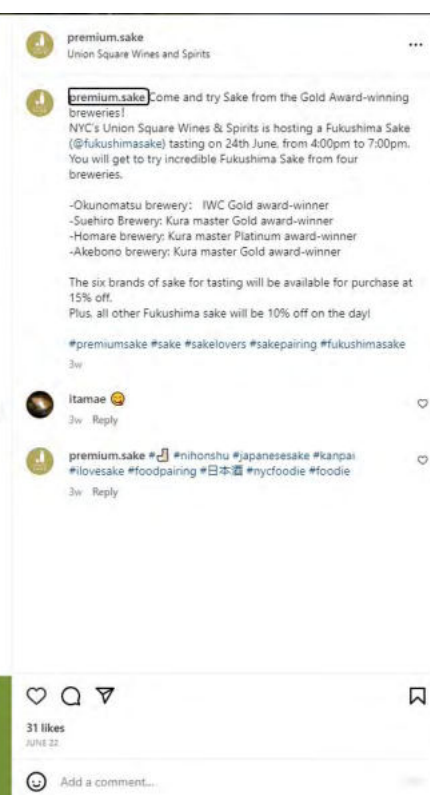




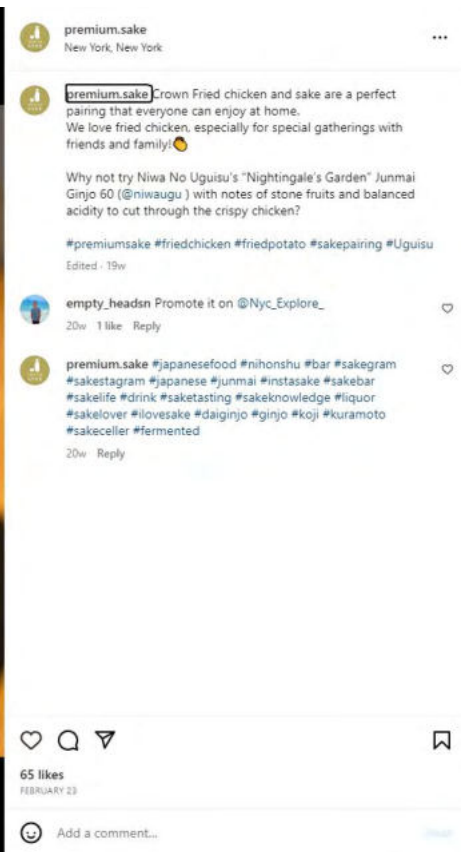
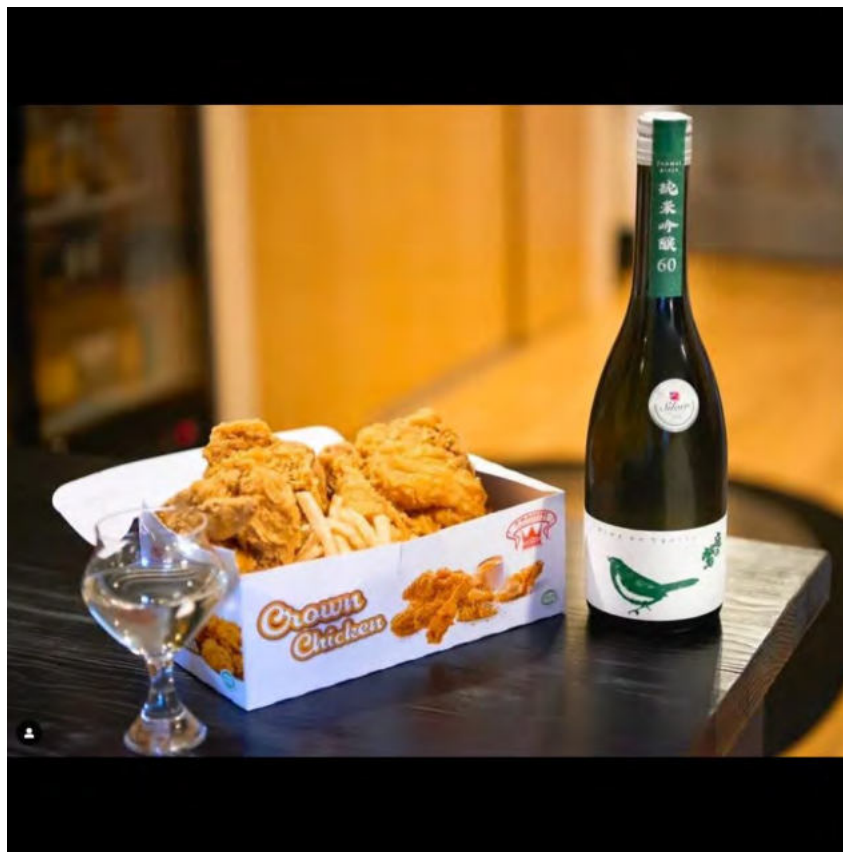
Walk-Ins are welcome

15% on the 6 items to pour at the Tasting
10% discount on all Fukushima sake on the day





③ お酒と料理のペアリング（米国の食文化に合わせたもの）



④ 日本酒取扱レストランでのペアリング

