目次

１．輸出物流実証計画

２．輸出物流実証結果報告

３．現地調査結果

参考資料

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

トンロー日本市場について

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

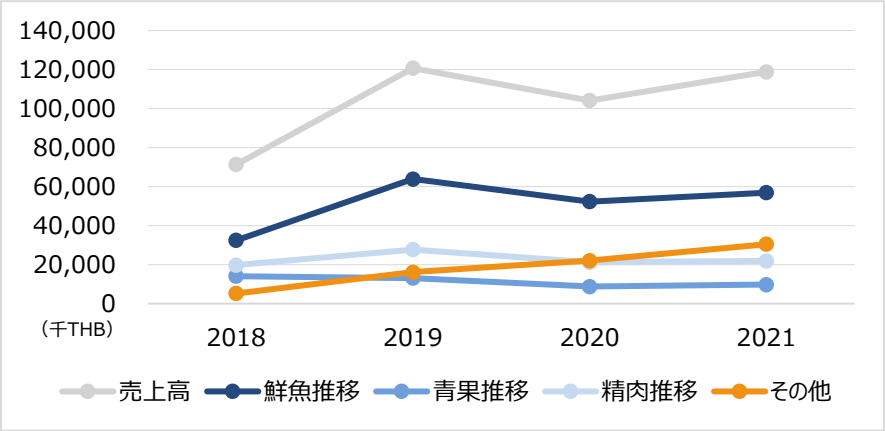
トンロー日本市場について

2018年よりタイにて鮮魚の販売を手がける日本生鮮卸売市場トンロー市場（Jvalue.co.,ltd.)では店舗展開の他、飲食店などへの卸を積極的に行うなど、タイに根付いたビジネスを行っている。そのため、業者と消費者の両方の意見を収集することができるだけでなく、運営スタッフ自身の「目利き」とコストと仕入れで得られた知見から本輸送に関する意見をいただいた。

【店舗概要】

・法人名:J VALUE CO., LTD.
・屋号・通称:日本生鮮卸売市場『トンロー日本市場』
・住所: 87 SOI AKAPAT (THONGLOR13), SUKHUMVIT 55 ROAD, KLONGTAN-NUA,WATTANA, BANGKOK 10110 THAILAND
TEL:02-059-2616 / FAX:02-059-2619
・設立: 2018年3月15日(6月9日より営業開始)
・資本金: 44,440,000バーツ
・従業員数: 約30名
・営業日・時間: 定休日ナシ
AM9時~PM6時まで営業
・店舗収容人数・面積: 約80名(約500m²)
・駐車場: 約60台

■売上推移



順調に売上を伸ばしたのだが、コロナにより売上が低迷したが、配達やフェア、イベントを企画することで売り上げを取り戻しつつある。

売上高	FY20はコロナの影響でレストランへの売上激減、FY21はタイ一般顧客、スーパーで増
鮮魚推移	同上
青果推移	規制の影響も加わり苦戦も、証明書を取得しながら伸ばしている
精肉推移	個人向けメイン
その他	加工品とフェアで安定して伸びている

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

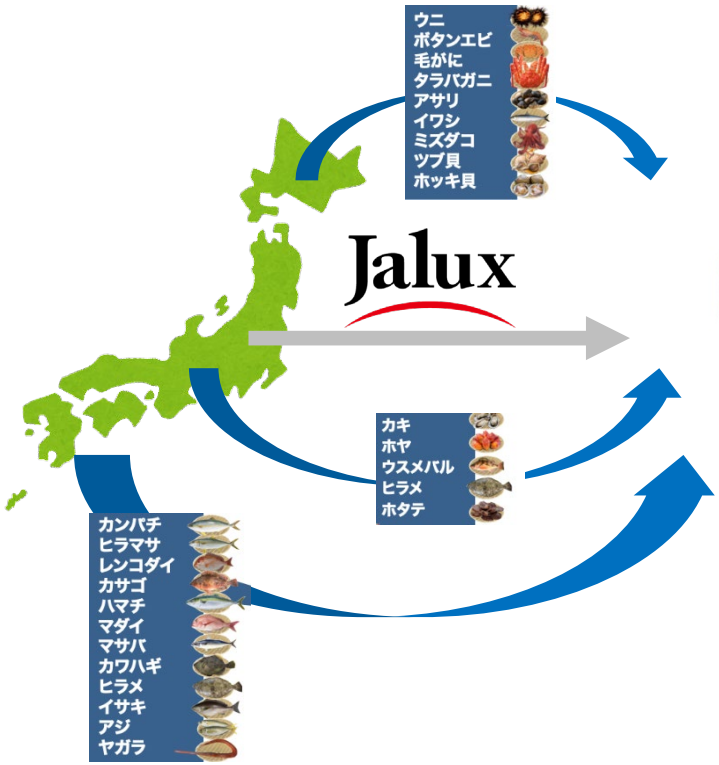
トンロー日本市場について

トンロー日本市場について

強化施策 / BtoBtoC

トンロー日本市場ではでは「日本の生鮮食品」を流通させるため、JALUXと連携し、豊洲等の市場のみならず、産地からも直接買い付けることで、新鮮で良質な商品を常に取り扱っている。
メインターゲットは飲食店(BtoB)であるが、タイ人富裕層(BtoC)にも人気を博し、更に現地のスーパへの卸売(BtoBtoC)も行う等、様々な経路での日本産品の流通を図っている。

商社（JALUX)だけでなく、地方からも直接買付



購入者の85%がタイ人

会員数

一般消費者
約21,022名

レストラン会員
1,642社

【ホテル】
マンダリンオリエンタル
JWマリオット　日航バンコク
エラワンホテル　ルボアホテル
サイアムケンピンスキー　等

【レストラン】
隠れ家離れ　花屋　原始焼き
兄貴　ケンジズラボ　酒の店
北大路　花膳　雅　庵寺
ベッピーナ　等

【スーパー】
フジスーパー　モールグループ
タマチャートシーフード　など

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

トンロー日本市場について

強化施策 / フェア

	エリア	日程		主な出展商品
		期間	日数	
2019年 1月～12月	福岡県	3月23-24日	2日	鮮魚、万能ネギ、紅たで
	福岡県・宗像市	7月6-7日	2日	真鯛、サワラ
	新潟県・新潟市	8月23-25日	3日	梨、キノコ類、人参、大根、蓮根 しるきーも、おけさ柿、春菊、白菜
	青森県	8月24-31日	8日	アップルパイ、バウムクーヘン
		11月1-3日	3日	ズワイガニ、塩辛、漬サバ、 松前漬け、蟹フレーク、しめさば
	宮城県・気仙沼市	10月5-6日	2日	いくら、秋刀魚みりん干し、緑のわかめ 釜揚げわかめ、とろろ昆布、ますこ
	大分県・杵築市	11月8-9日	2日	ちりめん、きびなご、鰻骨切れフィレ ぶりのりゅうきゅう、きびなご
	香川県	12月6-8日	3日	キャベツ、レタス
2020年 1月～12月	鹿児島県・垂水市	1月17-19日	3日	養殖カンパチ、つる下げ芋
	青森県	10月2-4日	3日	黒ニンニク、湯葉、りんご酢、豆腐 ねぶた漬け、豆腐、カニ味噌
	新潟県・新潟市	2月19-21日	3日	雪下人参、とのさま椎茸、メガしめじ
	高知県	2月21-23日	3日	茗荷、おおきみいちご、生姜、大場
	宮城県・気仙沼市	12月11日- 1月10日	31日	赤海老、とろろ昆布、こんぶ佃煮 さんま柚子胡椒煮、おにぎり用わかめ
	千葉県	3月6-8日 12月4-6日	6日	さば、金目鯛、さつまいも
	徳島県	11月13-15 日	3日	のどぐろ一夜干、竹ちくわ、ちりめん フィッシュカツ、ささえ、すだちぶり
2021年 1月～12月	宮城県・気仙沼市	12月11日- 1月10日	31日	赤海老、とろろ昆布、こんぶ佃煮 さんま柚子胡椒煮、おにぎり用わかめ
	青森県	1月30日-2月 28日	30日	黒ニンニク、湯葉、りんご酢、豆腐 ねぶた漬け、豆腐、カニ味噌
	新潟県・新潟市	2月19-21日	3日	雪下人参、とのさま椎茸、メガしめじ
	高知県	2月26-28日	3日	茗荷、おおきみいちご、生姜、大葉
	千葉県いすみ市	3月6-8日	3日	マダコ
	青森県	8月27-29日	6日	納豆、黒牛蒡
	徳島県	11月	3日	さつまいも鳴門金時、鮮魚
	千葉県	10月	3日	まだこ・伊勢えび・金目鯛・ひらめ等、さつまいも

「産地」・「品目」・「旬」などの切り口で日本の生鮮品を紹介・販売。タイの消費者の興味関心を高めるために定期的にイベントを行なっている。

福津フェア

奄美フェア

青森フェア

果物フェア

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

トンロー日本市場について

トンロー日本市場について

遠藤様（Jvalue co., ltd.代表）からのコメント

商品について	鮮魚の目利きもしっかりしており、鮮度が高かった。また各地性生産者の方が輸出用の梱包にも習熟されているようで、輸送時の劣化が少なかった。輸送中の温度保持も良かった。
輸送について	豊洲を介さない産地直送のため、産地出荷から店舗到着までの輸送時間48時間以内が担保されている。梱包、温度管理、流通において安定していた。コロナ影響による運休している羽田深夜便（零時5分発HND-BKK）が復便すれば24時輸送が実現すると期待。
費用について	従来の手法では通関費用が産地の数だけ発生するが、今回のトライアルで実証したAWB集約の場合、通関、そして現地ハンドリングの諸費用が集約効果によりの低減が見込まれる事から、画期的な仕組みだと評価。
	産地からの直接仕入れの場合、仲介業者が無いため仲介手数料を回避、その分、販売価格の抑制＝他国同種産品との競争力向上に資する。
輸送スピードについて	羽田深夜便が復活した場合、産地での通関→同日夜の羽田深夜便接続→タイ到着（早朝）→午前中に店舗配送、と最速スピード24時間以内の輸送が可能となる。運賃も集約効果による諸費用の低減が図られる事から、価値が価格を凌駕する可能性が高い。 後は産地の価格提示と他国産品との競争、そして日本からの24時間輸送という付加価値の訴求が必要。
	産直であり、便によっては最速24時間で輸送可能。AWB集約による合算重量の適用、地方通関のメリットを活かし、従来は14:00までに羽田への入庫が条件だった時間制限が撤廃出来る点、高く評価。
今後の課題	各地方との直接交渉及び価格競争が必要になってくる。またそれぞれ季節、サイズ、目利き、相場で価格が変わるため、お互いの信頼関係が必要となり、一朝一夕で作れるルートではない。実際の販売を含めたルート構築が必要となる。例えば流通だけは国の補助金、商品はリスクを取って事業者が買い付ける、価格も交渉する、販売時は輸送代を含めた適正価格を設定して販売するなど、事業者もリスクを持つことにより、新ルートが産まれていくと考える。

実証実験案

・“産地”、“旬”、”スピード”をキーワードにした展開

今回の事業では地方通関のメリットを活かし、コスト低減を図りながら、一度に複数エリアのものをまとめて仕入る事の可能性を認識する事が出来ました。来期以降、委託事業等の可能性あれば、産地から、旬のモノを、スピード輸送で仕入れる事、そして桜前線が北上するように、旬という切り口で季節ごとに地域を跨いだ仕入れ、複数産地の共同フェアなどを展開し新たな農水産品の魅力を訴求していきたいです。

・実販売、フェアの開催

実際の商流に繋げる為には、そしてマーケットの反応を探る為には、“実販売”が必須です。
AWB集約による運賃低減効果を加味した売価設定による実販売を是非実施したいと思います。

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告

検証内容

本事業の輸出先であるタイ、香港、台湾において商品の品質や輸送に関する現地側の反応を把握するため、輸送した商品に対するアンケートを輸出先の業者（卸や飲食店）と一般消費者を対象としてアンケート調査を実施。結果、本事業で意図していた商品の鮮度に対しては良い反応が大層を占めた。
今後の継続した流通を図るためには「産直」の価値訴求と同時に、価格、そして必要なモノを必要な時に確保する「マッチング」が重要であると考えられる。出荷側の漁獲量と現地側のニーズ調整に課題あり。

アンケート回答

国	実施企業	対象	対象アイテム	回答数
タイ	Jvalue.co.,Ltd	業者	・スルメイカ ・やりいか ・真鱈 ・真ナマコ ・ヒラメ ・キアンコウ ・アンコウ ・カワハギ ・マダイ ・ハマダイ ・イシダイ ・メダイ ・カツオ ・スマガツオ ・キビナゴ ・イサキ ・サバ ・イナダ ・若サギ ・母鰆 ・真子鰆 ・マツカワガレイ ・ウスメバル ・黒メバル ・黒ゾイ ・真アジ ・真イワシ ・タチウオ ・オオモンハタ ・クロムツ ・活水タコ ・マゾイ ・がすえび ・あまえび ・活ホッキガイ ・エゾアワビ ・活クリガニ（オス）・トゲグリガニ ・香箱ガニ（ズワイ雌）・加能ガニ（ズワイ雄） ・養殖マツカワガレイ・養殖ブリ・養殖カンパチ ・養殖シマアジ	22
タイ	Jvalue.co.,Ltd	消費者		21
香港	オイシックス・ラ・大地株式会社	消費者	・活ホッキガイ	74
台湾	オイシックス・ラ・大地株式会社	消費者	・ハマダイ ・カツオ ・養殖カンパチ ・養殖シマアジ ・活ホッキガイ	1
台湾	日勝加賀屋	消費者	・カブ ・丸いも ・小松菜 ・加納ガニ ・マダイ ・ガスエビ ・あまえび ・マアジ ・ハタハタ ・金乃沢(梅酒)・日本酒でつくったゆず酒	18

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告

検証内容

アンケート

業者、消費者それぞれに対してアンケート調査を実施。タイ、香港ともに商品選びの際の項目として、「鮮度」を選ぶ方が最も多かったこと、それに対して、商品への満足度は高かったことから現地購入者に対して品質は受容されたと理解した。

【輸送調査（業者向け）】

アンケート用紙：【輸送調査】

この度は新たな物流構築に関するアンケート調査にご協力頂き、ありがとうございます。
本調査では、日本の地方空港から海外への効率的な新規ルートを構築し、
日本全国の商材をより早く、より適正な価格でお届けすることを目的としております。
皆様のご意見を参考にさせていただきたいので、ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

	質問	回答
1	所属企業名	
2	部署	
3	輸送テストで送れた商品の**到着時の状況**を教えてください。 ※梱包や鮮度、既存の輸送と比較してお答えください。	優れている ・ 現状と変わらない ・ 問題あり
4	3で回答した理由を教えてください。	
5	既存ルートと比較し、発注から到着までの**輸送スピード**について教えてください。	優れている ・ 現状と変わらない ・ 問題あり
6	5で回答した理由を教えてください。	
7	既存ルートと比較し、**輸送コスト**について教えてください。	優れている ・ 現状と変わらない ・ 問題あり
8	7で回答した理由を教えてください。	
9	今回の輸送は新しい輸送方法として活用できると思いますか？	はい ・ いいえ
10	9で回答した理由を教えてください。	
11	既存ルートと比べて、新輸送ルートの利点を教えてください	
12	既存ルートと比べて、新輸送ルートの課題点を教えてください	

ご協力ありがとうございました。

【輸送調査（消費者向け）】

アンケート用紙：【商品評価調査】

この度は新たな物流構築に関するアンケート調査にご協力頂き、ありがとうございます。
本調査では、日本の地方空港から海外への効率的な新規ルートを構築し、
日本全国の商材をより早く、より適正な価格でお届けすることを目的としております。
皆様のご意見を参考にさせていただきたいので、ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

	質問	回答
1	性別	男性 ・ 女性
2	年齢	20代 30代 40代 50代 60代 70代
3	日本の鮮魚を購入したことがありますか？	はい ・ いいえ
4	3で「はい」と答えた方にお伺いします。 以前購入したものと比べて価格はどうですか？	高い ・ 変わらない ・ 安い
5	4の回答の理由を教えてください。	
6	これらの鮮魚は各産地の港から直送されたものになります。 産地から直接輸出されている商品に魅力を感じますか？	はい ・ いいえ
7	今回の販売価格で再度購入したいと思いますか？	はい ・ いいえ
8	日本の商品を購入する際に重視する項目を教えてください。	□価格 □鮮度、品質 □産地 □ネームバリュー □その他（ ）
9	8の項目以外にありましたらご記入をお願いします。	
10	鮮魚を購入する際に悩む項目を教えてください。 ※複数回答	□調理方法がわからない □価格が高い □味がわからない □鮮度の見分け方がわからない □産地がわからない □種類がわからない
11	10の項目以外にありましたらご記入をお願いします。	

ご協力ありがとうございました。

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告
【タイ / 業者向け】

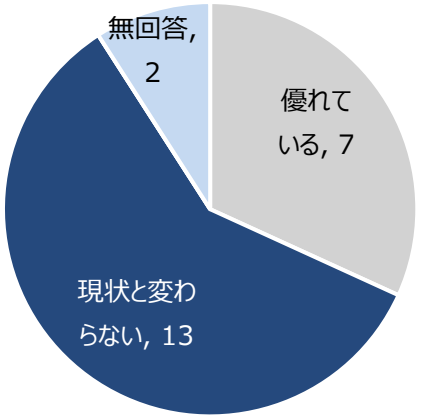
©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告 【タイ / 業者向け】

検証結果

輸送調査：回答数　22件

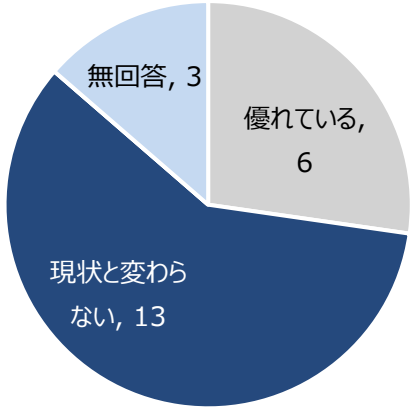
3・輸送テストで送れた商品の到着時の状況を教えてください。
※梱包や鮮度、既存の輸送と比較してお答えください。



4・で回答した理由を教えてください。

・鮮度に問題ありません
・鮮度が良い、安い
・いつもどおりの状態でした
・輸送中の箱の中の濃度を管理すれば魚はもっと良くなるはず
・ライブで入荷された弊社に納品されているのは素晴らしい
・現状が優れているので
・優れているとは感じないから
・いつもと同じ（2件）
・シェフの食材に対する評価が高かった
・9：00に来てた
・通常との違いを感じず新鮮だった
・無回答　8件

5・既存ルートと比較し、発注から到着までの輸送スピードについて教えてください。



6・5で回答した理由を教えてください。

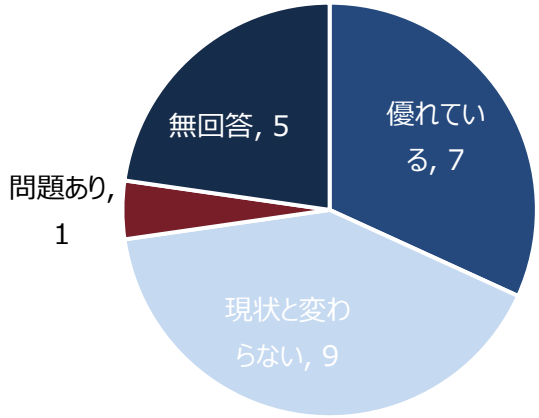
・週2回の入荷で問題ありません
・鮮度が良い
・いつもどおりでした
・産地から直なので、魚のゆるみは少ないとおもいます。
・変わらない
・いつもと同じ　（2件）
・LINEでリアルタイムで発注される
・9:00にあった（通常と同じ）
・無回答　10件

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

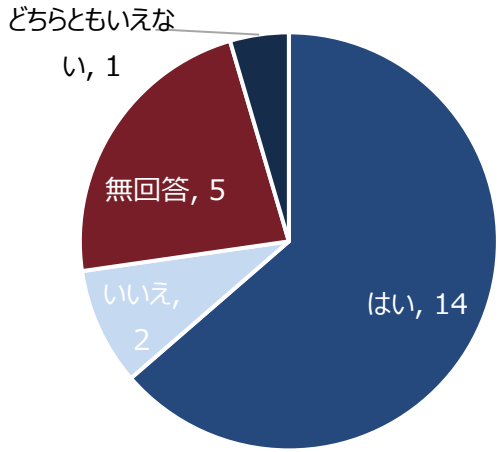
現地アンケート調査報告 【タイ / 業者向け】

検証結果

7・既存ルートと比較し、輸送コストについて教えてください。



9・今回の輸送は新しい輸送方法として活用できると思いますか？



8・7で回答した理由を教えてください。

・既存の値段と今回の値段の違いがよくわかりません
・価格が安い
・安いと思います。
・値付けのバランスはわからないが、全体のコストは安いと思います
・既存品と比較して仕入れができた
・はい
・物による
・変わらない
・あまり変わらない
・同じ
・無回答　10件

10・9で回答した理由を教えてください。

・鮮度に問題ないから
・仕入れ費が抑えられる？
・種類が増えればありがたいです
・産直で雑魚ではなく高級魚ならコストを含めメリットが出ると思います。
・鮮度・価格面でのメリットが大きい、他鮮魚輸入業者との差別化
・より鮮度の良い物が期待できる
・一種類だけしたので、まだ判断できない
・寿司店には向かない（品質）
・特になし
・選択肢が増えるのはいい事。
・木曜は他にない！！
・市場を介さずにトレーサビリティも明確かつ最短スケジュール構築できる。
・無回答（7件）

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告 【タイ / 業者向け】

検証結果

11・既存ルートと比べて、新輸送ルートの利点を教えてください

・違いがわかりません
・珍しい食材がリーズナブル
・産地からのスピードと鮮度
・魚の種類が増えるのかと
・鮮度・価格面でのメリットが大きい、他鮮魚輸入業者との差別化
・より鮮度の良い物が期待できる
・特になし（3件）
・間隔が短いので新鮮な魚が買える
・市場を介さずにトレーサビリティも明確かつ最短スケジュールが構築できる。
・無回答　（10件）

12・既存ルートと比べて、新輸送ルートの課題点を教えてください

・違いがわかりません
・安定供給
・特になし
・欲しい魚が少ない。
・活〆、保存状態
・魚の種類が増えると助かる
・特になし　（4件）
・無回答　（10件）

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告
【タイ / 消費者向け】

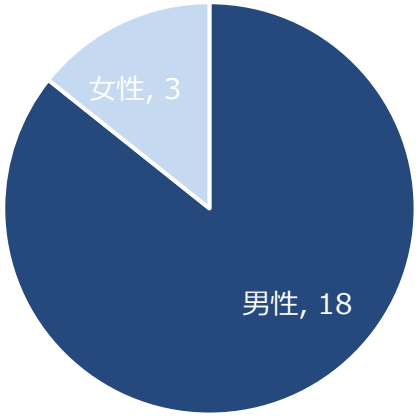
©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告 【タイ / 消費者向け】

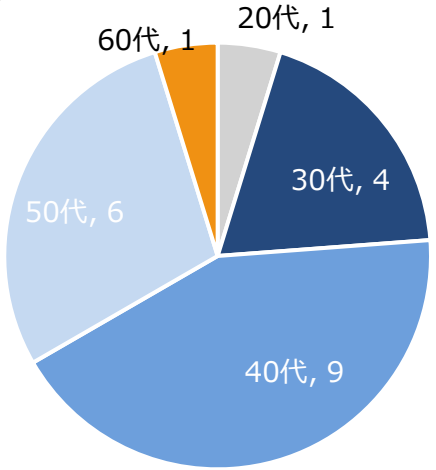
検証結果

輸送調査：回答数　21件

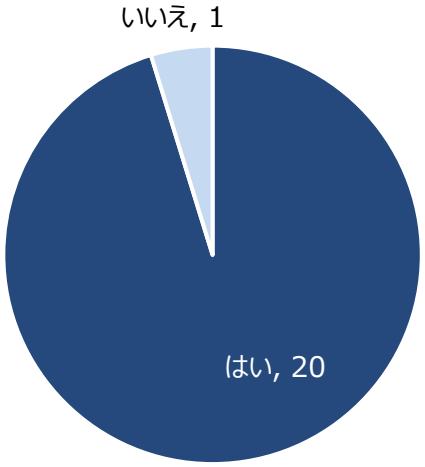
1・性別



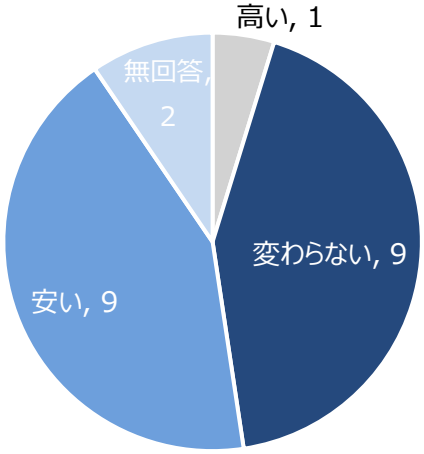
2・年齢



3・日本の鮮魚を購入したことがありますか？



4・３で「はい」と答えた方にお伺いします。
以前購入したものと比べて価格はどうですか？



©Japan Airlines, ALL rights reserved.

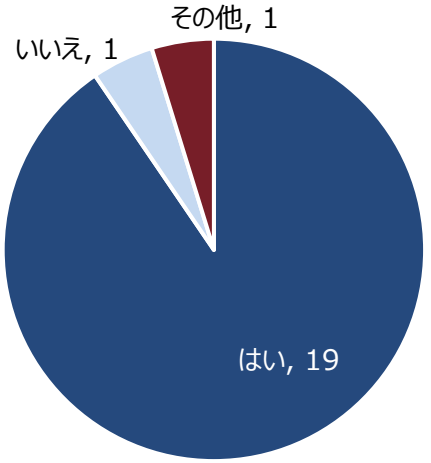
現地アンケート調査報告 【タイ / 消費者向け】

検証結果

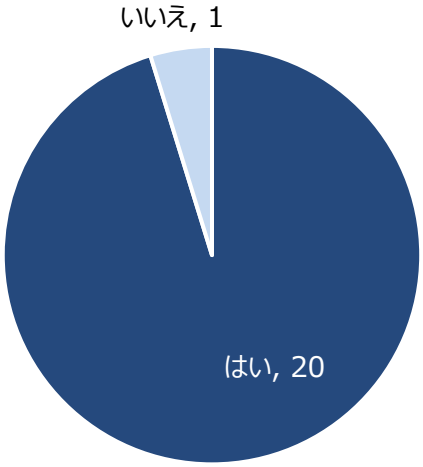
5・4の回答の理由を教えてください。

・質が良く安い
・サバが良いと思います。K/343
・イナダ安い、きびなご普通、太刀魚高い
・魚の種類にもよりますが、全体的に安い
・多くの業者さんが進出してきている
・妥当な値段だと考えているので
・以前は自社からとっていて、その時より安い物タチウオ、メバル
　などは安くないです
・他の業者さんと変わらない
・目移りしなかった
・養殖シマアジ1474/K、そのくらいかと
・無回答　8件

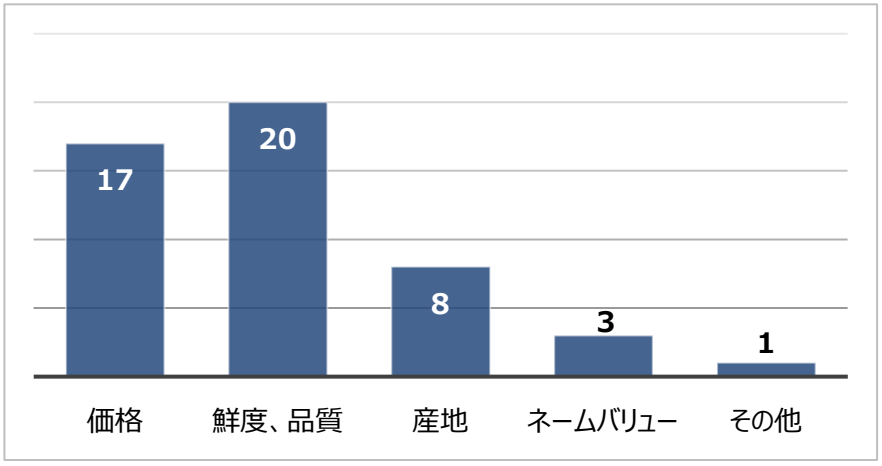
6・これらの鮮魚は各産地の港から直送されたものになります。
　産地から直接輸出されている商品に魅力を感じますか？



7・今回の販売価格で再度購入したいと思いますか？



8・日本の商品を購入する際に重視する項目を教えてください。



©Japan Airlines, ALL rights reserved.

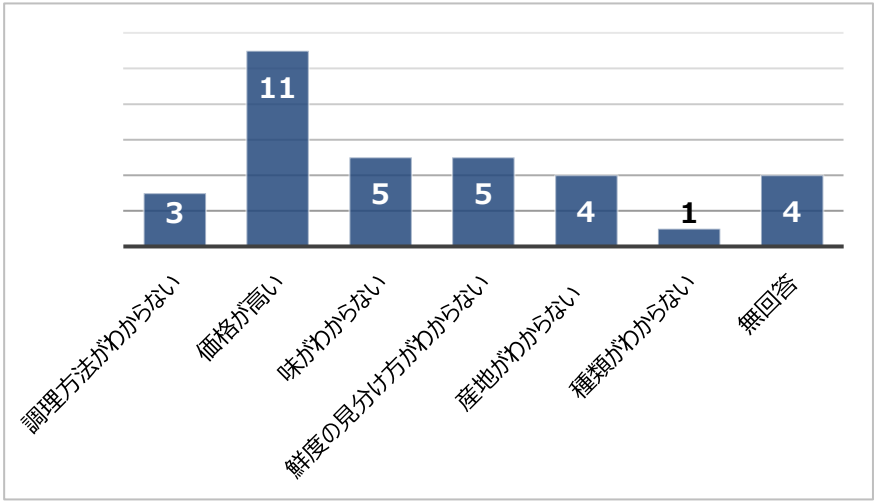
現地アンケート調査報告 【タイ / 消費者向け】

検証結果

9・8の項目以外にありましたらご記入をお願いします。

・付随してくるステッカーや名札も海外だと魅力的かと。
・日本からの直送なので価格が高くなるのは理解できるので、
　高いなら鮮度がすば抜けてないとタイ人にも魅力は伝わらない
・売りたい商品よりも売れる商品を選ぶことが一番大切
・温度
・物がよければ！！
・旬（季節の商品）
・無回答　13件

10・鮮魚を購入する際に悩む項目を教えてください。
※複数回答



11・10の項目以外にありましたらご記入をお願いします。

・日本で流行の調理法など教えていただけると助かります。あれば。
・現地での商品価値が出せるかどうか。
　不安定商品には手が出せない（価格、品質、サイズ）
・尾の魚体が大きとき。
・サイズ
・特にありません
・大きすぎる
・その鮮魚の日本での旬がわかると買いやすい
・無回答　14件

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告
【香港 / 消費者向け】

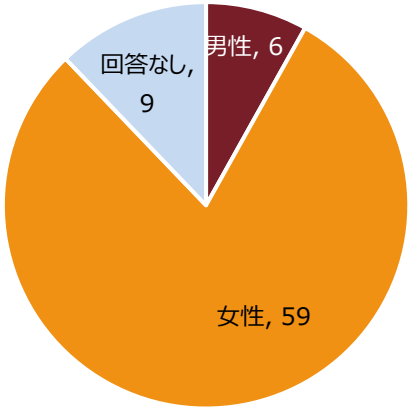
©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告　【香港 / 消費者向け】

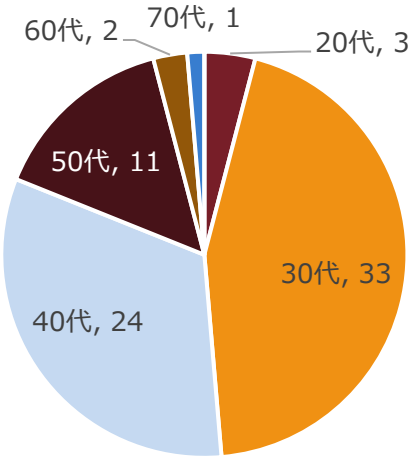
検証結果

輸送調査：回答数　74件

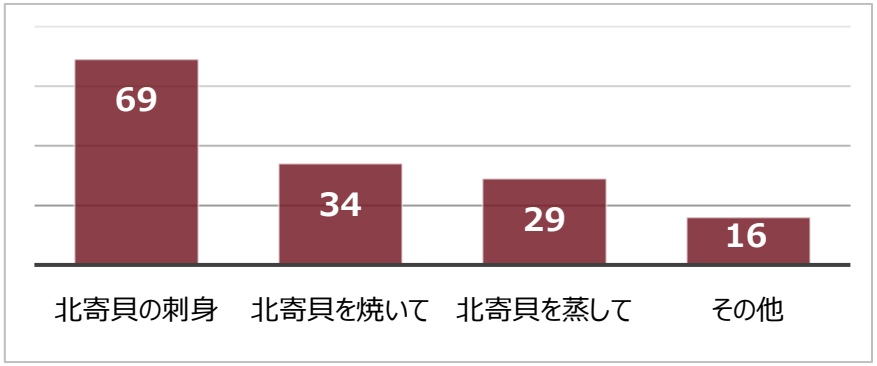
1・性別



2・年齢

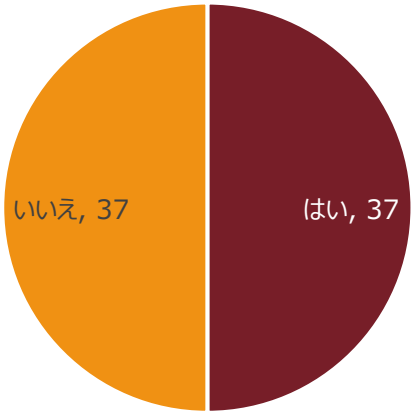


3●食べたことのある「ほっき貝」を教えてください
（内食・外食問わず）※複数回答可



【その他】・寿司 6 ・お通し 1 ・雑炊1・ 食べ方不明 8

4・北寄貝を自宅で購入して食べたことがありますか？

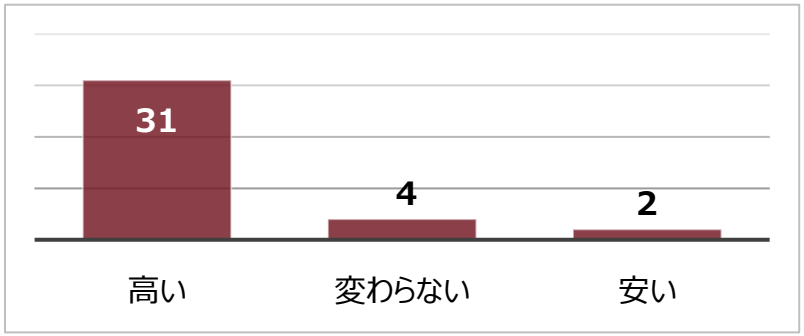


©Japan Airlines, ALL rights reserved.

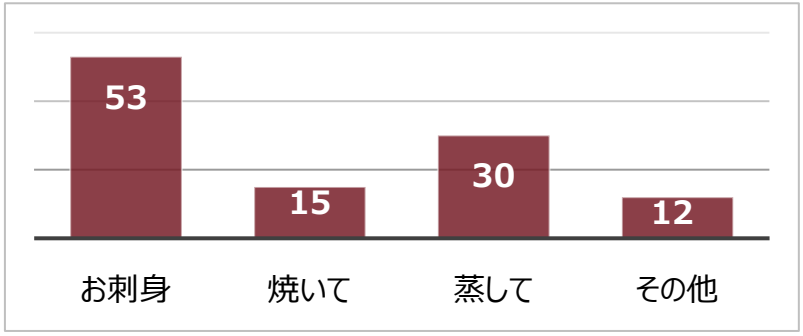
現地アンケート調査報告　【香港 / 消費者向け】

検証結果

4-1・以前購入したものよりも価格は安いですか？
（通常販売価格はHKD530です）

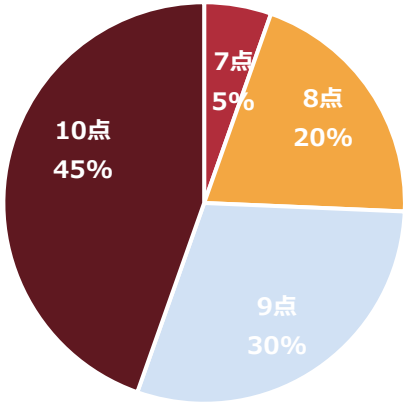


5・今回お届けした北寄貝はどのように食しましたか？
※複数回答可



【その他】・火鍋 3　・雑炊 1　・パスタ 1　・味噌汁 1　・炒め 3
・アヒージョ 1　・ホワイトソースのシーフードパスタ 1
・豆乳鍋でしゃぶしゃぶ 1

6-1・満足度（美味しさ）を10段階で教えてください



1点～6点は0件

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告　【香港 / 消費者向け】

6-2・6-1の理由を教えてください

検証結果

点数	回答数	コメント
7点	4	・新鮮で甘い　・甘い、大きくない　・基準の旨味　・新鮮
8点	15	・新鮮で甘い、コリコリと歯ごたえがある（3件）　・新鮮（3件）　・新鮮さはとても大事　・いい品質 ・とても新鮮で大きい　・蒸して新鮮で甘い　・殻は開きづらい、洗いにくい ・コリコリした食感、歯ごたえがあって、新鮮で甘い　・洗うのに時間がかかった、むしろホタテを食べたほうが味が甘くて調理しやすい ・刺身：とても新鮮、コリコリした食感、でも甘さが目立たない；調理済：新鮮さと甘さに驚いた ・ホッキ貝はきれいに包装されていて、冷凍保存もしっかりして、食べる時新鮮で美味しい。1匹の殻に穴が開いているので、最初は問題があるのではないかと心配したが、開いて問題なく食べたが、説明文にて貝殻について説明したほうがいいと思う、そして大きさにバラつきがあって、8ポイントにした
9点	22	・新鮮で甘い（9件）　・ホッキ貝一つずつ生きている　・とても大きくて、新鮮で甘い、コリコリした食感（2件） ・美味しい　・ふっくらで新鮮　・新鮮　・美味しいけど、外は少し汚い ・新鮮でコリコリした食感、軽く煮込んでもおいしい　・とても新鮮、日本で食べたものと同じ、包装と配送の手配もいい ・刺身にしてとてもおいしい、蒸して食べるのはちょっと合わない ・とても新鮮、殻が固くて、ちょっと開きづらい、8個のうち2個が割れた、コリコリした食感 ・コリコリと歯ごたえがあって、新鮮で甘い、冷蔵庫で一晩置いても生のまま ・殻の処理と洗うには少し時間がかかったけど、新鮮で甘い
10点	33	・コリコリした食感　・新鮮で甘い（5件）　・新鮮（2件）　・新鮮で安全　・新鮮で美味しい ・新鮮さを感じる　・新鮮で甘くてジューシー　・新鮮、思った以上に扱いやすい　・ふっくらで新鮮で甘い ・美味しくて新鮮！　・とても新鮮で甘い（2件）・新鮮、大きい、臭みがない　・とても新鮮でおいしい ・新鮮で甘い、厚くて歯ごたえがある　・とても新鮮でコリコリした食感、扱いやすい　・コリコリと歯ごたえがあって新鮮 ・とても新鮮で甘い、届いたらまだ動いてる　・とても新鮮で甘い、臭みがない　・とても新鮮で甘い、八戸市で食べたものと同じ ・とても新鮮で甘い、八戸市で食べたものと同じ　・ホッキ貝の大きさ、清潔感、新鮮度、美味しさ ・とても新鮮で、刺身にして旨味を楽しめる　・日本で食べたホッキ貝と同じく新鮮で甘い、コリコリした食感 ・香港でこんなに新鮮で甘いホッキ貝は食べてことがない　・届いたら全部新鮮のまま、大きくて新鮮で甘い ・品質はとても良くて美味しい、獲れたての新鮮さ、青森から新鮮な食べ物を届くには感動した ・とても新鮮で甘い、北海道で食べた味と同じ、香港一般的なホッキ貝には比べない ・ホッキ貝はとても新鮮で甘い、調味料を使わずにしても十分に美味しい、改めてご手配ありがとうございました ・今まで食べたホッキ貝との食感は違い、コリコリと歯ごたえがあって、とても新鮮で甘い、生でもスープ煮でも、同じ食感でおいしい、調理しても固くならない

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告　【香港 / 消費者向け】

7-1・通常価格HKD530ですが、次回購入したいと思いますか？6-1の理由を教えてください
7-2・7-1の理由を教えてください

検証結果

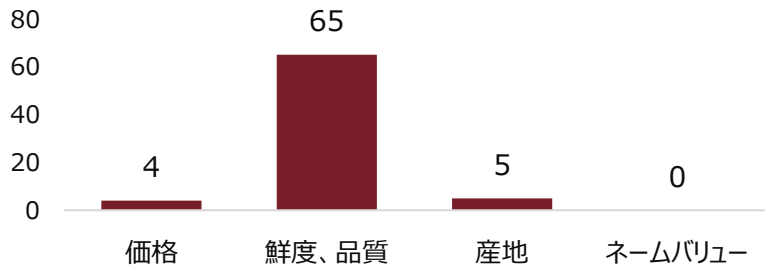
7−1		7−2
買う	32	・とてもおいしい　・新鮮（4件）　・刺身として食べられる　・試してみてもよい　・新鮮でおいしい ・ちょっと高い　・価値がある　・安い　・おいしい　・合理的な価格 ・新鮮で大きい　・合理的　・品質は一般よりいい　・処理工程は複雑　・新鮮で大きい、品質もいい ・新鮮で甘くて美味しい　・刺身として食べられる　・同じ種類の新鮮な刺身は市場には選択肢がない ・味も品質もとてもいい、予想を超えた　・日本からの直送、届いたらまだ新鮮のまま ・日本から直送は新鮮で品質が保証できる　・品質が良くて、合理的な価格（2件） ・もし鮮度を保保って発送できれば、自分でウェットマーケットで買うより頼もしい ・$530 一匹？ちょっと高いから考える　・香港では生のホッキ貝はあまりない ・普段より高いが、価値がある　・香港でこんないい品質のものはなかなか買えない ・合理的な価格、でもたまに一個か二個かもう既に死んだかもしれないので、もし安くなれば、リスクは受け入れる。HKD500以下だったら適当だと思う。1匹あたり$50-60というのが一般的
買わない	42	・高い　・高すぎる（10件）　・ちょっと高い（7件）　・そんなに大きくない　・他の店舗と比べたら高すぎる ・HKD500以下が望ましい　・高すぎる、個人的にはHKD250まで　・別店舗で買うのは一匹HKD60 ・もし半分にして4匹HKD270の方が買いやすい　・HKD530で8個ちょっと高い、味が普通だから ・高すぎて、HKD500以下だったら考える　・地元のウェットマーケットと比べる必要がある ・ちょっと高い、ウェットマーケットには同じような海鮮があるようで少し安いと思う ・一箱8匹は多すぎる　・8匹が届いて、2回分けて調理した、二人で食べるには量が足りない　・他の海鮮を選ぶ ・8個をもらって、もしHKD530は8個の値段だったら、とてもいい品質なので合理的な価格だと思う ・処理が面倒　・処理が比較的面倒　・処理時間がかかるし面倒　・処理には時間がかかる ・処理が難しい　・美味しいけど、処理のに時間がかかる　・ホッキ貝はとても新鮮で美味しいけど、洗うには時間がかかる ・味はいいけど、ちょっと高い、処理もちょっと時間がかかる ・きれいにして刺身にするには工夫した。沸騰したお湯にすばやく湯通しし、氷水に浸して食感を整え、臭いを取り除く、塩でこすり洗いなど色々な作業をした ・本来であれば、おばあさんに処理してもらうが、メイドさんがコロナにかかって行けなくなって、自分に処理しなければならない。すごく難しくて、YouTubeを観ながらやりましたが、時間がかかった。処理が終わって、食べるのは美味しいけど、面倒

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告　【香港 / 消費者向け】

検証結果

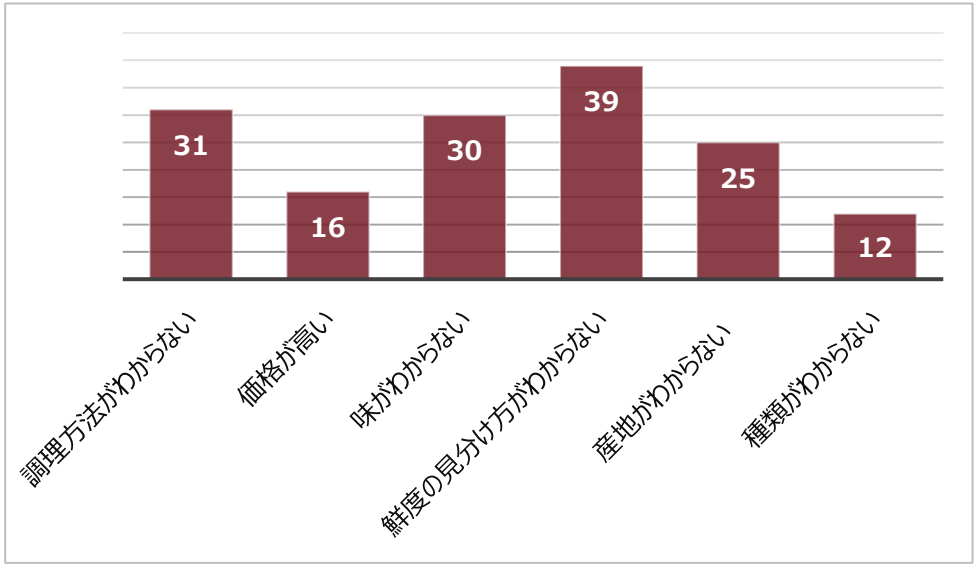
8・日本の商品を購入する際に最も重視する項目を教えてください。



9・８の項目以外にありましたらご記入をお願いします。

・価格（16）　・新鮮さと価格（2）　・産地（12）　・海鮮
・産地の海　・数量　・扱いやすいかどうか（２）　・安全
・価格と品質　・賞味期限　・品質　・味
・価格によってお得になるかどうか　・上記上位3つすべて
・好き嫌い、とても好きなら、価格を問わず
・価格も考える、市場には選択肢がたくさんあるから
・価格が一番大切だが、香港ではなかなか見つからない商品の場合、もう少しお金を払っても構わないと思う

10・鮮魚を購入する際に悩む項目を教えてください。
※複数回答



©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告
【台湾 / 業者向け】

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告　【台湾 / 業者向け】

検証結果

輸送調査：回答数　1件

1・性別　　／男性
2・年齢　　／女性
3・ポジション／水産品担当　マネージャー

4・今回輸出した魚を食べたことがありますか？

ハマダイ	カツオ	養殖 カンパチ	養殖 シマアジ	ホッキガイ 15玉
さしみ、スープ	刺身	刺身、スープ、 蒸し	食べたことが 無い	食べたことが ない

5・スーパー等で購入し自宅で食べたことがありますか？

ハマダイ	カツオ	養殖 カンパチ	養殖 シマアジ	ホッキガイ 15玉
ない	ない	何回か	無い	無い

6－1・以前に購入したものと比べて価格はどうですか？

ハマダイ	カツオ	養殖 カンパチ	養殖 シマアジ	ホッキガイ 15玉
輸入販売をしたことがないので、価格比較ができません	輸入販売をしたことがないので、価格比較ができません	輸入販売をしたことがないので、価格比較ができません	輸入販売をしたことがないので、価格比較ができません	輸入販売をしたことがないので、価格比較ができません

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告　【台湾 / 業者向け】

検証結果

輸送調査：回答数　1件

6−2・どのように食べましたか？

ハマダイ	カツオ	養殖 カンパチ	養殖 シマアジ	ホッキガイ 15玉
スープ	刺身	刺身、スープ	刺身、スープ	蒸す・焼く

7−1・満足度を10段階で教えてください。

ハマダイ	カツオ	養殖 カンパチ	養殖 シマアジ	ホッキガイ 15玉
8	6	9	10	9

7−2・その理由を教えてください

ハマダイ	カツオ	養殖 カンパチ	養殖 シマアジ	ホッキガイ 15玉
納品時は少し魚臭い匂いがしましたが、スープを作ると美味しかったです。 とてもやわらかい味です。	この種の魚は独特の特別な味があります。 刺身は、その鮮度の良さが引き出されます。	やわらかくてうま味がたっぷりで、やわらかい味わいです。	うま味がたっぷりでやわらかいです。	弾力があり、とても新鮮

8−1・もう一度買いたいですか？

ハマダイ	カツオ	養殖 カンパチ	養殖 シマアジ	ホッキガイ 15玉
はい	いいえ	はい	はい	はい

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告　【台湾 / 業者向け】

検証結果

輸送調査：回答数　1件

8-2・の理由を教えてください

ハマダイ	カツオ	養殖 カンパチ	養殖 シマアジ	ホッキガイ 15玉
味がよい	扱いにくいです。 （刺身調理）	調理方法が豊か	調理方法が豊か	調理方法が豊か

9−1・この商品は産地直送ですが、それは魅力ですか？

ハマダイ	カツオ	養殖 カンパチ	養殖 シマアジ	ホッキガイ 15玉
はい	はい	はい	はい	はい

9−2・その理由を教えてください

ハマダイ	カツオ	養殖 カンパチ	養殖 シマアジ	ホッキガイ 15玉
「産地から直接輸出」とは「新鮮」「美味しい」を意味します	「産地から直接輸出」とは「新鮮」「美味しい」を意味します	「産地から直接輸出」とは「新鮮」「美味しい」を意味します	「産地から直接輸出」とは「新鮮」「美味しい」を意味します	「産地から直接輸出」とは「新鮮」「美味しい」を意味します

10・日本の鮮魚を買う際に最も重要視することは何ですか？

ハマダイ	カツオ	養殖 カンパチ	養殖 シマアジ	ホッキガイ 15玉
鮮度	鮮度	鮮度	鮮度	鮮度

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告　【台湾 / 業者向け】

検証結果

輸送調査：回答数　1件

11・他に重視することはありますか？

ハマダイ	カツオ	養殖 カンパチ	養殖 シマアジ	ホッキガイ 15玉
特にない	カツオは台湾の東部でも漁獲をされる	特にない	特にない	特にない

12・日本の鮮魚を買う際に困ることはありますか？

ハマダイ	カツオ	養殖 カンパチ	養殖 シマアジ	ホッキガイ 15玉
特にない	特にない	特にない	特にない	特にない

対象商品の到着時の様子

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告
【台湾 / 消費者向け】

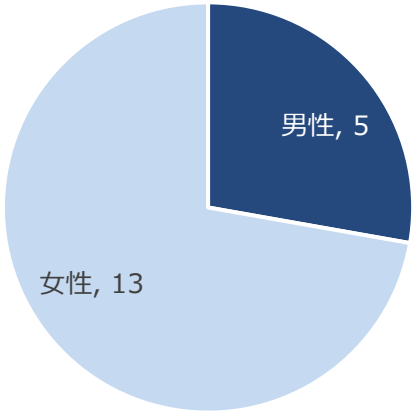
©Japan Airlines, ALL rights reserved.

現地アンケート調査報告　【台湾 / 消費者向け】

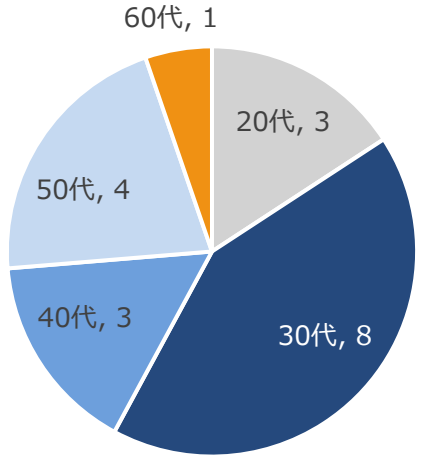
検証結果

輸送調査：回答数　18件

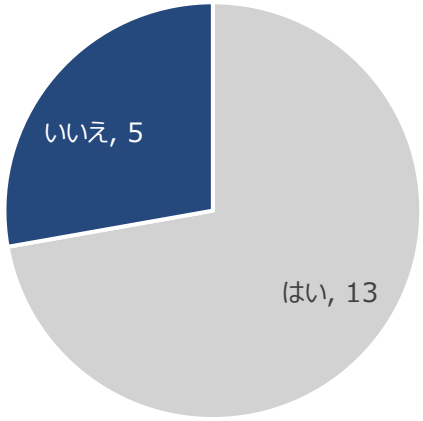
1・性別



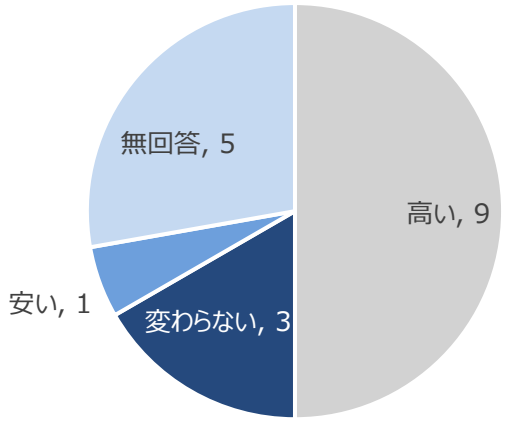
2・年齢



3・日本の鮮魚を購入したことがありますか？



4・３で「はい」と答えた方にお伺いします。
以前購入したものと比べて価格はどうですか？



©Japan Airlines, ALL rights reserved.

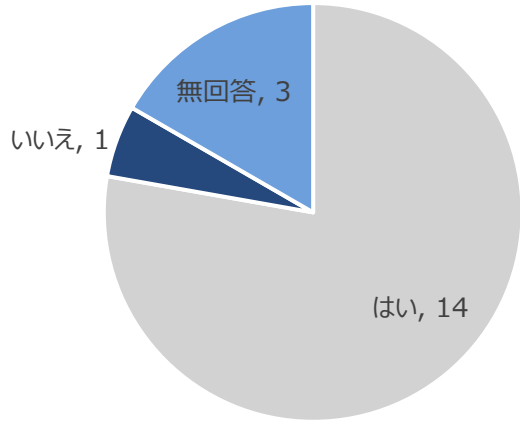
現地アンケート調査報告　【台湾 / 消費者向け】

検証結果

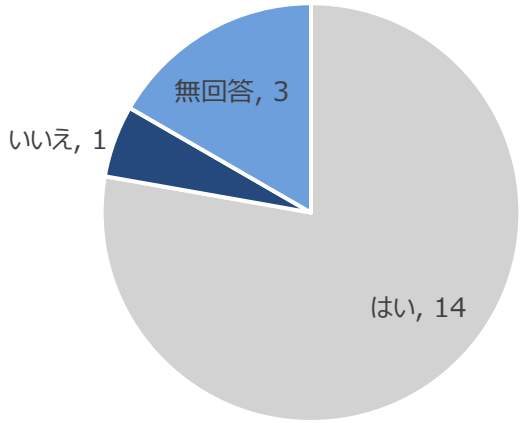
5・4の回答の理由を教えてください。

・デパート(で売っている)のが高い
・簡単に入手できない、スーパーマーケットで買うと高い
・差額はそんなに大きくない
・量が少なくなった、価格は受け入れられる
・新鮮でおいしい
・調理したものを買う
・地元の魚介類に比べて
・海外の商品
・品質が良い

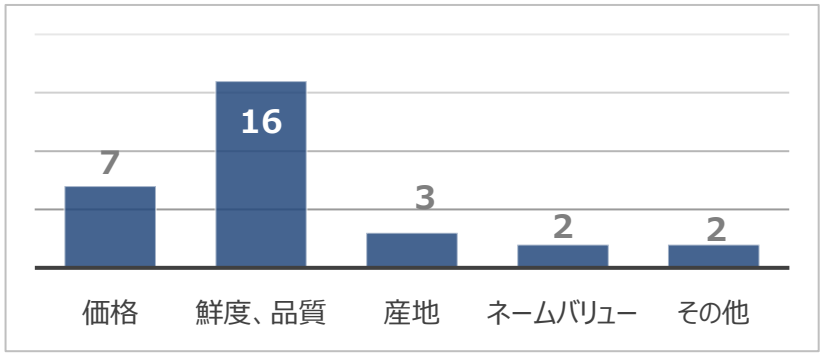
6・これらの鮮魚は各産地の港から直送されたものになります。
産地から直接輸出されている商品に魅力を感じますか？



7・今回の販売価格で再度購入したいと思いますか？



8・日本の商品を購入する際に重視する項目を教えてください。



©Japan Airlines, ALL rights reserved.

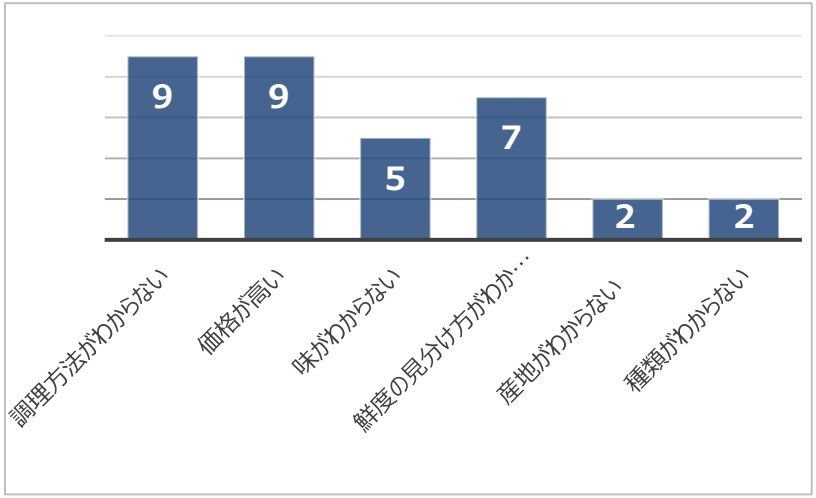
現地アンケート調査報告　【台湾 / 消費者向け】

検証結果

9・8の項目以外にありましたらご記入をお願いします。

・調理方法の難易度
・口コミ
・味、特徴
・販売場所
・信頼度と好感度の両方

10・鮮魚を購入する際に悩む項目を教えてください。



11・10の項目以外にありましたらご記入をお願いします。

・とてもおいしい

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

輸出における課題

©Japan Airlines, ALL rights reserved.

輸出物流実証結果報告

輸送業務における課題	
輸出書類	**証明書の当日発給** →原産地証明書は輸送日当日にファイナルインボイスにて申請、指定場所へ持ち込みだが、修正指示が入った場合を想定して2名体制で行う必要がある。また、当日発給は料金も2倍となる。 **貝類の衛生証明書** →申請準備から受け取りには約10日程度必要な上、ファイナルインボイスにて申請のため更に早い段階で詳細確定の必要がある。
出荷元	**商品確保** →冬場の輸送は悪天候・時化の頻度が高く、予定していた魚が確保できないことが多い。実ビジネスの場合、数量確保がマストの場合もあり、ある程度の物量に出荷対応する必要がある。 **梱包、必要書類の事前確認** →梱包仕様、必要となる書類（Packing check sheet等）について事前に確認を行う必要がある。入荷状況によっては当日梱包仕様が変更となる可能性もあり、事業者負担は大きい。 **加工品施設としての衛生証明書** →加工品扱いとなる商品（マグロブロック、真白子など）の輸出には、加工施設（HACCPやGAPなど）としての衛生証明が必要。
その他	**日本側出荷可能商品と現地側希望商品のマッチング** →リクエストに対して商品入荷がないことが多々あったため、事業者に収穫・漁獲時期を細かく落とし込んでもらい、現地側へ選定リストを送付する必要がある。

©Japan Airlines, ALL rights reserved.