
(参考) 8月の現地視察結果速報

米国西海岸 小売り店舗視察 ～サマリ(1/2)

- 現地小売で販売されている日本産加工食品は、**麺類・菓子類・醤油や味噌、酢等の調味料、アルコール(日本酒)**がメイン
 - **グルテンフリーやビーガン向け**等、現地消費者のニーズに合わせた商品が散見
- 現地系小売で販売されている日本産品は、**現地系メーカーにて製造**されているもの、**現地に工場を持つ日系メーカー**の商品がほとんど
- 所得が高く、食への教養が高いベイエリアでは、**ファーマンテーションやオーガニック、サステナビリティ**等のキーワードへの関心が非常に高い
 - **味噌や納豆**等の発酵食品への注目度が高く、ビーガン向けとして**豆腐**が普及
- 日本での販売価格が1,000円前後の高価格の日本産品に関しては、現地系のハイエンド向け小売にて**特定のインポーター**を通して販売されている
 - 価格競争に晒されないようにするため、**現地小売チェーンで販売実績のない商品**を中心に取扱い拡大を狙っている

米国西海岸 小売り店舗視察 ~サマリ(2/2)

- 一般消費者レベルでは、数多くの種類がある日本の醤油の用途・味の違いは理解しておらず、**分かりやすいパッケージで販売**する必要がある
 - 日本産の米は「Sushi Rice」、刺身や寿司用の醤油は「Sushi Soy Source」等の**用途が記載された名称**、また「グルテンフリー醤油」等の**現地の人が関心を持つワード**を全面的に押し出しているのが特徴
- 価格競争力で現地生産の商品に劣る日本産品に関しては、いきなり現地小売へアプローチしても採択難易度が高く、良い商品にはお金を支払うバイエリアのシェフや消費者に対しては、ワークショップ等やレストランイベント等を通じて**味わって頂く機会**や**商品の拘りを説明を行う機会**を持つ事が重要
 - 外食店やワークショップ等を通じて人気が出た商品は、シェフや一般消費者の要望で小売で採択されるケースもある

店舗情報

店名

Nijiya Market



特徴

- 1986年に日系移民の辻野三郎丸氏によって設立され、カリフォルニア州サンディエゴに1号店をオープン
- 日本食料品スーパーマーケットとして、カリフォルニア州、ハワイ州に合計12店舗を展開
- 一部商品はオンライン配送にも対応している

取扱
日本産品

- 調味料、麺類、飲料、菓子等の加工食品全般
- 鮮魚や肉類



販売商品写真

一般的な日本のスーパーマーケットと同様の商品ラインナップ。

