

モニターヒアリング調査 （タイ）

日本食レストランで外食する理由

- ◇健康イメージが非常に高い （魚は食べても太らないから検討、という概念）
- ◇魚が持ち合わせているDHA、オメガ 3 脂肪酸など理解した上で食べるという対象者もいた。
- ◇家族で外食する際、お子様を持つ親の中には、子供に食べさせたい素材

調理法イメージ

- ◇数ある調理法の中で、“炭火焼”に対する好感度が非常に高い

TERIYAKIについて

- ◇TERIYAKI 又は しょうゆ焼きという2つの表現となっている。
消費者はTERIYAKI = 甘い、しょうゆ焼き = 塩辛い（甘さはない）と認識

味覚について

- ◇タイ料理レストラン、屋台などでは自分好みの味付けをする為に、
砂糖（甘味）、チリ（辛み）、酢（酸味）、ナンプラー（塩味・旨味 = 複雑な味を好む



みそ汁調査 ニーズ把握



タイ・バンコク 直営アンテナショップ 発酵らぼ ※ドンキモールトンロー 2019年2月オープン



店舗スタッフ＝長野県 P R 伝道師



コラボレーションの目的

マルコメは、世界中のお客様に商品のみではなく
長寿県である長野県の食品メーカーである事を伝えていきます。

長野県

メーカー様

- ・テストマーケティング
- ・現地お客様の声
- ・今後の販売先
- ・ブランディング



マルコメ

- ・発酵食品の啓蒙活動
- ・認知向上（体験型）
- ・物販（ブランディング）
- ・発酵長寿県の魅力

TEAM NAGANO

長野県の魅力の中に、メーカー様やマルコメがあり
商品、食文化、観光、自然、など様々な角度から
海外のお客様に日本の長野県の良さを伝えていきたい。

Hacco Labo & Koji Bijin Cafe

ใกล้ที่ไคน์ ไปที่นั่น มีทั้งหมด 3 สาขา



@HaccoLaboKojiBijin・ショッピング・小売り

📩 メッセージを送信



Marukome Thailand Facebook



MARUKOME (THAILAND) CO., LTD.
OFFICIAL FACEBOOK PAGE

- 1) มารุโคเมะ บริษัทผู้ผลิตมิโซะอันดับหนึ่งจากประเทศญี่ปุ่น
- 2) สร้างสรรค์อาหารเพื่อสุขภาพได้หลากหลายจากมิโซะของเรา ด้วยเทคโนโลยีการหมักแบบดั้งเดิมของชา... もっと見る

友達3人を含む94,735人が「いいね！」しました



95,004人がフォロー中です

บริษัท มารุโคเมะ ประเทศไทย
จำกัด / Marukome Thailand
@marukomethailand · 食品 · 飲料会社

メッセージを送信



いいね! コメントする シェアする

2,101人

その他

- ・LINE
- ・ツイッター
- ・インスタグ

現在のスキーム

海外輸出への第一歩として

各メーカー様



輸出のお手伝い

中小企業振興センター

マルコメ（日本）



アンテナショップ・マルコメ直貿取引先

マルコメタイランド

現地ディストリビューター