

EKIBEN WORLD TEAM

複数品目

基本情報

対象国	スイス	輸出額	15万円/年	加盟者数	3社
主な販売先	駅構内テイクアウト店	活動地域	秋田・兵庫・愛知	品目数	複数
希望スキーム	間接輸出	備考	※現状は欧州の輸入規制もあり、冷凍米飯のみを輸出		

日本の食文化である駅弁を輸出し、駅弁そのものだけでなく「EKIBEN」文化を世界に広める

日本各地で販売される駅弁は、歴史や文化を背景とし、特産品を活かして作られている。ユニークな容器に入った駅弁は外国人観光客にも人気であり、鉄道旅を楽しみながら食事をする「EKIBEN」文化を世界に広める事を目指す。

団体概要

所在地 秋田県大館市

設立年 2024年

事業内容 駅弁の海外でのサンプリング並びにプロモーション活動の実施

認証取得 -

生産規模 -



取組の経緯 / 概要

- ・駅弁は日本各地の歴史や文化を背景とし、特産品や地のものを活かしながら育まれてきたこだわりの一品として、今もなお、鉄道を利用するビジネス客や旅行客から評価を得ている。日本ならではの経木折箱やご当地の特産をモチーフとしたユニークな容器に入った駅弁は、お土産として外国人観光客にも人気であり、日本文化「EKIBEN」は海外に浸透しつつある
- ・各社の知見やリソースを活かして団体で取り組むことで、日本の「EKIBEN」の魅力を海外に効果的に発信し、認知度向上や販売機会の創出を目指している。さらに、複数社が一体となることで、商品の幅広い取り揃えと選ぶ楽しさを提供している。

取組の成果

- ・輸出金額：15万円（2024年度見込み）
- ・販売実績：スイスのチューリッヒ中央駅にポップアップ店舗を出店し、販売活動を実施(22日間)。連日完売するほど好評 ※店舗での販売実績は非公表
- ・SNS反響：SNSの投稿に対して、5,000件を超える現地消費者から反響を得る

取組のポイント

駅弁製造メーカーが共同で取組むことで各社のノウハウや知見を活かし「EKIBEN」の魅力を効果的に海外に発信

輸出を進める上で抱えていた課題

TASK

課題

1

海外に於ける駅弁・EKIBEN文化の認知は一定あるものの、現状では限定的

TASK

課題

2

個社での取組では商品数が限られ、駅弁を選ぶ楽しみを十分に提供することができない

TASK

課題

3

販売先店舗の開拓や流通事情など海外現地販売に対する知見が不足している

輸出成功のポイント

スイスにてポップアップ店舗を出店し販促を実施

チューリッヒ中央駅において、ポップアップ店舗販売を実施することで、日本文化としてのEKIBENの魅力を発信

複数の駅弁製造メーカーが共同で取組を行う

複数の事業者が一丸となって輸出取組を行うことで、商品数が増え、豊富な種類から選ぶ楽しさの提供が可能

国内外でEKIBEN文化を広めるパートナーを構築

国内外の鉄道事業者と連携をすることで、現地流通や販売先の開拓を実現

サプライチェーン別取組

添加物・EU HACCP等の規制への対応

- ・ 添加物規制が厳しく、PH調整剤等も使用不可であることから原材料を変更し対応
- ・ 動物性原料についてはEU HACCPが必要であり、将来的な取得に向け継続的に取組

商流・物流網の構築

- ・ チューリッヒ向けに定期的な冷凍流通を保持している商社・輸入者との商流構築を目指す

ポップアップ店舗を活用したEKIBEN文化の訴求

- ・ 欧州の交通のハブであるチューリッヒ中央駅にポップアップ店舗を出すことで、多様な人種や国籍の方々にリーチし、PRを実施

商品選定・開発

流通

販売

今後の輸出拡大に向けて

2024年度成功したチューリッヒ中央駅でのポップアップ店舗を次年度も継続し、常設店舗の開業を目指す。並行して、輸出可能な品目を増やし、輸出促進に努め、他の欧州駅（イタリア・スペイン等）とも商談を開始し、品目・チャネルの両面に於いて取り組みを広げる。さらには、海外イベントにも積極的に参加し、EKIBEN文化の普及を目指す。

※2025年2月にはスイスでの天皇誕生日レセプションにも参加予定