

2-①.実証試験の実施（伴走支援による輸出支援の実施）

輸出に取り組む事業者のすそ野拡大に向けた実証支援として、菓子類の製造を行う事業者の地方段階における輸出の新たな取組や拡大のきっかけとして実証事業を実施した。現地ECサイト「MILK TOP」でのEC販売及び3つのリアル店舗販売に加え、現地バイヤーによる販売商品の評価を得るとともに、日本から現地店舗への一貫した輸出実証を通じたB to Bの試食評価会を開催し、評価を得た。

輸出先国

HONG KONG



- コールドサプライチェーンの環境が他国と比べて整備されている
- 日本のスイーツの人気が高い（ドンドンキでも売れ筋）
- 様々なECサイトのチャネルがある
- 訪日大手のOTA（EGL）の通販プラットフォーム等、現地に在庫を持つ通販が可能
- 越境ECサイト事業者（オイシックス等）も存在する
- 訪日のレガシーとして、ご当地の菓子類が、高級スーパーの店頭販売

OTA通販サイト



高級スーパー店頭での
日本の人気土産菓子



実証を行う地域・産地等の選定理由

地域・産地	京都の和菓子、神戸の洋菓子等
選定理由	海外消費者に対するブランド力や製造事業者数の多い割に、賞味期限や輸入規制等の輸出障壁により輸出に取り組んでいない事業者が多いことから、当該事業の取り組みにより後押しが出来ると考えた。

実証事業スケジュール

運営会社：Hokkaido Marche Hong Kong LTD.
日本産のお菓子、麺類、調味料、冷凍食品、酒類など販売。

冷凍物流による香港での実証事業



輸出実証事業 参加事業者

5社・6品

2-①.実証試験の実施（伴走支援による輸出支援の実施）

販売・試食評価会までの手続き

- 11月24日：輸出申請するためのデータ提出
- 11月27日：少量販売商品に対する免除制度
※1か月間程度かかる
- 12月07日：輸出実証参加事業者向け説明会
- 12月11日：商品の卸価格の提示
- 12月12日～23日：商品数量の確定（商品の発注）
プロモーションで活用できるPOPのご提供
- 1月15日：納品
- 1月25日：香港着（通関、検査）後、Hokkaido Marcheの倉庫にて保管
- 2月2日：試食評価会会場（アシリカフェ）に到着

2月7日
アシリカフェにて試食評価会開催

2月9日～3月14日
ECサイト/リアル店舗 テスト販売

本来は成分分析を行い、輸出時にその成分表示を行う必要があるが、輸出実証のスケジュールを鑑み、**今回は「少量販売商品に対する免除制度」を活用**し、輸出実証を行った。

少量販売商品に対する免除制度

年間 30,000 個以内の輸入を条件に香港行政当局に Small Volume Exemption (SVE) 申請し、ライセンス番号を取得できる。取得したライセンス番号を商品のラベリングに記載することで、栄養成分 8 品目の表示は免除される。

輸出実証への参加に際し、下記のような「困ったこと」や「大変だったこと」が挙がった。
そのような意見に対し、輸出コンサル会社からどのようなアドバイスがなされたのかをまとめている。

■ FCPシートの項目を全て埋めることが難しい。またFCPシートを含め、どの書類が必要になるのかわからない。
⇒（アドバイス） FCPシートは記載の漏れがあると、取引する会社とのやり取りを円滑に進められるよう、なるべく詳細の商品情報を漏れなく記入することが必要。香港では、FCPシートに、PHOsが含まれないなどの記載が必須になる。栄養成分検査結果（8項目）、添加物、色素などをFCPシートに記載する必要もある。また、提出書類一式については、予定していた期日より遅れると販売スケジュールも後ろ倒しになるため、準備でき次第、早期に提出することが望ましい。

■ 販売価格・卸価格の決め方がわからない。
⇒（アドバイス） 最低ロットではなく「経済ロット」での見積準備が必要。輸送費を含め、最も安くなる卸価格にするためには、どれだけのロットになるのか、その場合のケースサイズ・ケース重量の準備も必要になる。見積算定では最低ロット、経済ロットの2パターンでのケースサイズ、ケース重量を予め提示すると良い。

■ 販売後の取組（ブランディング活動）をどのようにすべきか。
⇒（アドバイス） 会社のホームページではなく、SNS（Instagram、YouTube）を活用し、多言語での商品の食べ方、商品のヒストリーなどを発信することを助言した。

■ その他アドバイス
⇒商品ラベルの貼り付けについて、今回は、輸入商社側で貼り付けたが、冷凍食品の場合、冷凍する前のパッケージや包装資材に、メーカーが貼り付けるケースも多い。その場合、商品ラベルの現地言語の作成、シール加工、シール貼り付け等の工程の業務分掌及び費用についても予め算定すると良い。
⇒納品のリードタイムについて、発注ロット数や指定倉庫場所により変わる場合は、FCPシートに明記すると良い。

2-②.実証試験結果をもとにした輸出取組への活用

テスト販売

現地ECサイト運営会社の Hokkaido Marche Hong Kong LTD.は、日本各地の食品のEC販売を行う他、日本産お菓子を多く取扱う輸入商社でもあり、社長や担当者は日本語が話せることでコミュニケーションが取りやすいことから、「MILK TOP」での【EC販売】を実施した。また、下記3店舗で【リアル店舗販売】も実施し、より幅広い層への実証販売を行った。

■ 実施概要

項目	内容
販売期間	2024年2月9日～2024年3月14日
販売	【ECサイト販売】 ①MILK TOP ※2月9日～ 【リアル店舗販売】 ②MILK TOP (TSUEN WAN店舗) ※2月15日～ ③MILK TOP (TUEN MUN店舗) ※2月15日～ ④MILK TOP (セントラル店舗) ※2月15日～

メイン販売 ECサイト概要



【ECサイト名】

MILK TOP

【販売種類】

日本産のお菓子、麺類、調味料、冷凍食品、酒類など

【運営会社】

Hokkaido Marche Hong Kong LTD.

【URL】

<https://www.milktop.com.hk/index.php?route=common/home>

その他販売 リアル店舗概要



【TSUEN WAN】 SHOP 110, 1/F, NINA MALL 2, 98 TAI HO ROAD

【TUEN MUN】 UGK16, UG/F, TMTPLAZA PHASE 1

【セントラル】 SHOP 13B, B2/F, SOGO, CAUSEWAY BAY

■ ECサイト販売までのフロー



2-②.実証試験結果をもとにした輸出取組への活用

販売数

	店舗／商品	京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんにアレンジした和菓子	どら焼き	抹茶クリーム入りどら焼き	宇治抹茶を使用したケーキ	抹茶バウムクーヘン
	販売価格	HK\$48	HK\$18	HK\$18	HK\$88	HK\$128
オンライン	MILK TOP	6	10	8	5	5
リアル	Tuen Mun Shop	10	10	7	7	8
リアル	Nina Mall Shop	8	15	10	2	10
リアル	Central Shop	15	30	20	4	12

HOKKAIDO MARCHE 試食時感想

商品	感想
京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんにアレンジした和菓子	甘すぎる。やや高い。
どら焼き	おいしい。甘さもちょうどよい。
抹茶クリーム入りどら焼き	抹茶の味が足りない。
宇治抹茶を使用したケーキ	高い。抹茶の味が濃い。甘い。
抹茶バウムクーヘン	抹茶の味が濃くておいしい。値段はやや高い。

HOKKAIDO MARCHE 分析

・価格

消費者の購入可能な価格帯より高い商品が多い。類似商品が香港には多く出回っているため、プレミアム感を打ち出さなければ、現状の価格での売上拡大は厳しい。

・商品パッケージ

英語の表記が少なく、どのような味をしているのかわからない商品がある。視覚的に美味しそうに見せたり、中身が見えるパッケージにしたり、一層の工夫が必要。味が分からなくても「ラベルデザイン」で購入する消費者が存在するので、写真は工夫する必要がある。

・サイズ

「個人での食べきりサイズ」「様々な味を楽しめる（選択できる）」の2点を考慮したサイズ感が必要。

香港は、嗜好の多様化が進み、家族でも嗜好が違う。

・嗜好

スイーツは原材料まで確認する消費者も多い。「甘い＝罪」という意識があり、糖分に対する意識が強いため、「自然由来の甘さ」や「甘さ控え目」を訴求する方が良い。

・賞味期限

賞味期限については、廃棄ロスを如何に抑えるかが課題であり、冷凍食品は、課題解決できる商品である。そのため、冷凍保存で1年以上、解凍後4日以上ないと輸入商社や現地小売は購入しない。

HOKKAIDO MARCHE 総評

- セントラルの店舗が観光客向けの為、**どら焼き2種類の商品**がお客さん手軽に購入して、現場で食べるが多かった。
- 香港全体の景気が低迷である為、店に訪れる客数が少なく、販売数に結びつかない。（販売数が想定より少なかった）
- **全体的に高い評価**のコメントが多かった。
- 店舗で試食実施していない為、商品を買わないという要因がある。
- 過去出展した実績ある商品が一番人気が高かった。

※やきもち（白・よもぎ）については、賞味期限が短いため、輸出実証事業のうち、試食評価会のみの実施とした。

2-②.実証試験結果をもとにした輸出取組への活用

試食評価会の開催

ECサイト出品商品の**試食評価会**を開催しました。**現地バイヤーによる評価を得る**ことにより、今後の輸出戦略に活用するためのアンケートを実施し、各参加事業者へフィードバックを行いました。

■ 実施概要

項目	内容
開催時期	2024年2月7日(水) 10:00~12:00
開催場所	アシリカフェ https://asiri-cafe.com/ 11 Hoi Kwong St., Quarry Bay
参加事業者	5社6品
開催規模	招聘バイヤー: 7社9名

試食評価会 実施スケジュール

TIME	SCHEDULE
9:30~10:00	受付
10:00~11:10	■ 試食評価会 10:00~10:10 開会挨拶・試食評価会のご説明 (JTB香港) 10:10~10:30 京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんアレンジした和菓子 10:30~10:50 どら焼き 抹茶クリーム入りどら焼き 10:50~11:10 宇治抹茶を使用したケーキ 11:10~11:30 抹茶バウムクーヘン 11:30~11:50 やきもち (白・よもぎ)
11:50~12:00	アンケート記入予備時間・解散

お店外観・試食評価会の様子



2-②.実証試験結果をもとにした輸出取組への活用

評価者の回答まとめ

・「パッケージデザイン」については、良い以上の評価を多く（77%）受けているが、**非常に良いとの評価を受けた商品が3商品**となっている。

・「商品名」については、良い以上の評価を受けている商品が多い（63%）が、**非常に良いとの評価を受けた商品が3商品**となっている。

・「包装状態」については、良い以上の評価を受けている商品が多く（60%）、**非常に良いとの評価を受けている商品が5商品**となっており、全般的に高い評価を受けている。

・「色・形・見栄え」については、良い以上の評価を受けている商品が多く（68%）、**非常に良いとの評価を5商品**が受けているが、同じ商品で**非常に良いとの評価と悪いとの評価の両方を受けた商品が1商品**あり、同じ商品でも評価が分かれており、嗜好の幅が感じられた。

・「サイズ感（1包装あたりの量・大きさ）」については、良い以上の評価を受けている商品が多い（71%）が、**非常に良いとの評価を受けた商品が3商品**あり、**悪いと評価された商品も1商品**あった。

・「香り・味・食感」については、良い以上の評価を受けている商品が多い（62%）が、**非常に良いとの評価を受けた商品が5商品**あり、**同じ商品で非常に良いとの評価と悪いとの評価の両方を受けた商品が1商品**あり、同じ商品でも評価が分かれており、嗜好の幅が感じられた。

・「食べやすさ」については、良い以上の評価を受けている商品が多い（65%）となっており、**すべての商品が非常に良いとの評価**を受けており、受け入れやすい食べやすさとなっていることはわかった。（数値の変更があるので、暫定です。）

・「食べ方（説明有無）」については、良い以上の評価が半数を下回って（45%）おり、**非常に良いとの評価を受けた商品が4商品**であり、良くも悪くもないが半数（54%）となっており、食べ方の説明の必要性を感じる結果となっている。

・「消費者に受け入れられる商品かどうか」については、良い以上の評価が半数（53%）となっており、**非常に良いとの評価を受けた商品が3商品**にとどまっており、良くも悪くもないが、ほぼ半数（46%）を占め、悪いとの評価を受けたものも、1商品あった。

・「価格設定」については、6割（63%）が良くも悪くもないとの評価であり、悪いとの評価も4商品で15%あり、良い以上の評価は2割程度（22%）にとどまっており、**非常に良いとの評価を受けた商品は2商品**であり、悪いとの評価を受けた商品は、非常に良いの評価を受けておらず、一定の傾向がみられた。

・「賞味期限」については、良くも悪くもないとの評価が5割（56%）となっているが、**非常に良いとの評価を受けた商品は4商品**あった。しかし、すべての商品で悪いとの評価を受けており、**非常に悪いとの評価も1商品**が受けている。冷凍による輸送についての取り組み方法について、検討が必要と考えらる。

・「商品の解凍状況」については、良い以上の評価を6割（58%）がされており、良くも悪くもないが、4割（42%）ととなっているものの、**非常に良いとの評価も5商品**がされており、比較的高い評価となっている。

・「総合評価」については、良い以上の評価が6割程度となっており、良くも悪くもないという評価が4割（35%）となっている。**非常に良いとの評価を受けた商品は4商品**、**悪いとの評価を受けた商品も2商品**で、非常に良いとの評価を受けた商品は悪いという評価を受けておらず、評価が分かれる結果となった。

・「香港での販売の可能性のあるチャネル」については、百貨店での可能性が21%と最も高く、カフェが16%、スーパーが15%、コンビニが12%、ホテル11%、通販、レストランでは10%を下回るけつたとなっており、まずは、百貨店、カフェ、スーパーでの販売から取り組むことが一般的と思われる。

・試食いただいた商品についての要望として、商談希望が10%のみとなっており、**非常によいという回答が最も少なかった「価格設定」**に課題が残った。

2-②.実証試験結果をもとにした輸出取組への活用

試食評価会 アンケート項目別とりまとめ

■ パッケージデザイン

Q1：パッケージデザイン	非常に良い		良い		良くも悪くもない		悪い		非常に悪い	
1 京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんにアレンジした和菓子	3	6.3%	5	10.4%		0.0%		0.0%		0.0%
2 どら焼き	1	2.1%	6	12.5%	1	2.1%		0.0%		0.0%
3 抹茶クリーム入りどら焼き	1	2.1%	5	10.4%	2	4.2%		0.0%		0.0%
4 宇治抹茶を使用したケーキ		0.0%	6	12.5%	2	4.2%		0.0%		0.0%
5 抹茶バウムクーヘン		0.0%	7	14.6%	1	2.1%		0.0%		0.0%
6 やきもち（白・よもぎ）		0.0%	3	6.3%	5	10.4%		0.0%		0.0%
合計	5	10.4%	32	66.7%	11	22.9%	0	0.0%	0	0.0%

■ 商品名

Q2：商品名	非常に良い		良い		良くも悪くもない		悪い		非常に悪い	
1 京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんにアレンジした和菓子	2	4.2%	2	4.2%	4	8.3%		0.0%		0.0%
2 どら焼き	3	6.3%	4	8.3%	1	2.1%		0.0%		0.0%
3 抹茶クリーム入りどら焼き	3	6.3%	3	6.3%	2	4.2%		0.0%		0.0%
4 宇治抹茶を使用したケーキ		0.0%	5	10.4%	3	6.3%		0.0%		0.0%
5 抹茶バウムクーヘン		0.0%	5	10.4%	3	6.3%		0.0%		0.0%
6 やきもち（白・よもぎ）		0.0%	3	6.3%	5	10.4%		0.0%		0.0%
合計	8	16.7%	22	45.8%	18	37.5%	0	0.0%	0	0.0%

■ 包装状態

Q3：包装状態	非常に良い		良い		良くも悪くもない		悪い		非常に悪い	
1 京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんにアレンジした和菓子	3	6.3%	2	4.2%	3	6.3%		0.0%		0.0%
2 どら焼き	4	8.3%	2	4.2%	2	4.2%		0.0%		0.0%
3 抹茶クリーム入りどら焼き	4	8.3%	2	4.2%	2	4.2%		0.0%		0.0%
4 宇治抹茶を使用したケーキ	1	2.1%	6	12.5%	1	2.1%		0.0%		0.0%
5 抹茶バウムクーヘン	1	2.1%	3	6.3%	4	8.3%		0.0%		0.0%
6 やきもち（白・よもぎ）		0.0%	1	2.1%	7	14.6%		0.0%		0.0%
合計	13	27.1%	16	33.3%	19	39.6%	0	0.0%	0	0.0%

■ 色・形・見栄え

Q4：色・形・見栄え	非常に良い		良い		良くも悪くもない		悪い		非常に悪い	
1 京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんにアレンジした和菓子	3	6.3%	4	8.3%	1	2.1%		0.0%		0.0%
2 どら焼き	3	6.3%	2	4.2%	3	6.3%		0.0%		0.0%
3 抹茶クリーム入りどら焼き	3	6.3%	2	4.2%	3	6.3%		0.0%		0.0%
4 宇治抹茶を使用したケーキ	1	2.1%	5	10.4%	1	2.1%	1	2.1%		0.0%
5 抹茶バウムクーヘン	1	2.1%	4	8.3%	3	6.3%		0.0%		0.0%
6 やきもち（白・よもぎ）		0.0%	5	10.4%	3	6.3%		0.0%		0.0%
合計	11	22.9%	22	45.8%	14	29.2%	1	2.1%	0	0.0%

2-②.実証試験結果をもとにした輸出取組への活用

■ サイズ感（1包装あたりの量・大きさ）

Q5：サイズ感（1包装あたりの量・大きさ）	非常に良い		良い		良くも悪くもない		悪い		非常に悪い	
1 京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんアレンジした和菓子	2	4.2%	5	10.4%	1	2.1%		0.0%		0.0%
2 だら焼き	2	4.2%	4	8.3%	2	4.2%		0.0%		0.0%
3 抹茶クリーム入りだら焼き	3	6.3%	3	6.3%	2	4.2%		0.0%		0.0%
4 宇治抹茶を使用したケーキ		0.0%	6	12.5%	2	4.2%		0.0%		0.0%
5 抹茶バウムクーヘン		0.0%	3	6.3%	4	8.3%	1	2.1%		0.0%
6 やきもち（白・よもぎ）		0.0%	6	12.5%	2	4.2%		0.0%		0.0%
合計	7	14.6%	27	56.3%	13	27.1%	1	2.1%	0	0.0%

■ 香り・味・食感

Q6：香り・味・食感	非常に良い		良い		良くも悪くもない		悪い		非常に悪い	
1 京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんアレンジした和菓子	4	8.3%	4	8.3%		0.0%		0.0%		0.0%
2 だら焼き	1	2.1%	3	6.3%	4	8.3%		0.0%		0.0%
3 抹茶クリーム入りだら焼き	2	4.2%	3	6.3%	3	6.3%		0.0%		0.0%
4 宇治抹茶を使用したケーキ		0.0%	3	6.3%	5	10.4%		0.0%		0.0%
5 抹茶バウムクーヘン	1	2.1%	3	6.3%	3	6.3%	1	2.1%		0.0%
6 やきもち（白・よもぎ）	1	2.1%	5	10.4%	2	4.2%		0.0%		0.0%
合計	9	18.8%	21	43.8%	17	35.4%	1	2.1%	0	0.0%

■ 食べやすさ

Q7：食べやすさ	非常に良い		良い		良くも悪くもない		悪い		非常に悪い	
1 京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんアレンジした和菓子	3	6.3%	4	8.3%	1	2.1%		0.0%		0.0%
2 だら焼き	3	6.3%	2	4.2%	3	6.3%		0.0%		0.0%
3 抹茶クリーム入りだら焼き	3	6.3%	3	6.3%	2	4.2%		0.0%		0.0%
4 宇治抹茶を使用したケーキ	1	2.1%	5	10.4%	2	4.2%		0.0%		0.0%
5 抹茶バウムクーヘン	1	2.1%	1	2.1%	6	12.5%		0.0%		0.0%
6 やきもち（白・よもぎ）	2	4.2%	3	6.3%	3	6.3%		0.0%		0.0%
合計	13	27.1%	18	37.5%	17	35.4%	0	0.0%	0	0.0%

■ 食べ方（説明有無）

Q8：食べ方（説明有無）	非常に良い		良い		良くも悪くもない		悪い		非常に悪い	
1 京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんアレンジした和菓子	1	2.1%	4	8.3%	3	6.3%		0.0%		0.0%
2 だら焼き	2	4.2%	2	4.2%	4	8.3%		0.0%		0.0%
3 抹茶クリーム入りだら焼き	2	4.2%	1	2.1%	5	10.4%		0.0%		0.0%
4 宇治抹茶を使用したケーキ		0.0%	3	6.3%	5	10.4%		0.0%		0.0%
5 抹茶バウムクーヘン		0.0%	2	4.2%	6	12.5%		0.0%		0.0%
6 やきもち（白・よもぎ）	2	4.2%	3	6.3%	3	6.3%		0.0%		0.0%
合計	7	14.6%	15	31.3%	26	54.2%	0	0.0%	0	0.0%

2-②.実証試験結果をもとにした輸出取組への活用

■ 消費者に受け入れられる商品かどうか

Q9：消費者に受け入れられる商品かどうか	非常に良い		良い		良くも悪くもない		悪い		非常に悪い	
1 京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんアレンジした和菓子	2	4.2%	3	6.3%	3	6.3%		0.0%		0.0%
2 どら焼き	2	4.2%	3	6.3%	3	6.3%		0.0%		0.0%
3 抹茶クリーム入りどら焼き	2	4.2%	4	8.3%	2	4.2%		0.0%		0.0%
4 宇治抹茶を使用したケーキ		0.0%	3	6.3%	4	8.3%	1	2.1%		0.0%
5 抹茶バウムクーヘン		0.0%	3	6.3%	5	10.4%		0.0%		0.0%
6 やきもち（白・よもぎ）		0.0%	3	6.3%	5	10.4%		0.0%		0.0%
合計	6	12.5%	19	39.6%	22	45.8%	1	2.1%	0	0.0%

■ 価格設定

Q10：価格設定	非常に良い		良い		良くも悪くもない		悪い		非常に悪い	
1 京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんアレンジした和菓子		0.0%	1	2.1%	6	12.5%	1	2.1%		0.0%
2 どら焼き	1	2.1%	3	6.3%	4	8.3%		0.0%		0.0%
3 抹茶クリーム入りどら焼き	1	2.1%	2	4.2%	5	10.4%		0.0%		0.0%
4 宇治抹茶を使用したケーキ		0.0%	1	2.1%	6	12.5%	1	2.1%		0.0%
5 抹茶バウムクーヘン		0.0%	1	2.1%	4	8.3%	3	6.3%		0.0%
6 やきもち（白・よもぎ）		0.0%	1	2.1%	5	10.4%	2	4.2%		0.0%
合計	2	4.2%	9	18.8%	30	62.5%	7	14.6%	0	0.0%

■ 賞味期限

Q11：賞味期限	非常に良い		良い		良くも悪くもない		悪い		非常に悪い	
1 京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんアレンジした和菓子	1	2.1%		0.0%	6	12.5%	1	2.1%		0.0%
2 どら焼き	1	2.1%	2	4.2%	4	8.3%	1	2.1%		0.0%
3 抹茶クリーム入りどら焼き	1	2.1%	1	2.1%	5	10.4%	1	2.1%		0.0%
4 宇治抹茶を使用したケーキ	1	2.1%	4	8.3%	2	4.2%	1	2.1%		0.0%
5 抹茶バウムクーヘン		0.0%		0.0%	6	12.5%	2	4.2%		0.0%
6 やきもち（白・よもぎ）		0.0%	1	2.1%	4	8.3%	2	4.2%	1	2.1%
合計	4	8.3%	8	16.7%	27	56.3%	8	16.7%	1	2.1%

■ 商品の解凍状況

Q12：商品の解凍状況	非常に良い		良い		良くも悪くもない		悪い		非常に悪い	
1 京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんアレンジした和菓子	4	8.3%	3	6.3%	1	2.1%		0.0%		0.0%
2 どら焼き	2	4.2%	4	8.3%	2	4.2%		0.0%		0.0%
3 抹茶クリーム入りどら焼き	3	6.3%	2	4.2%	3	6.3%		0.0%		0.0%
4 宇治抹茶を使用したケーキ	1	2.1%	4	8.3%	3	6.3%		0.0%		0.0%
5 抹茶バウムクーヘン		0.0%	2	4.2%	6	12.5%		0.0%		0.0%
6 やきもち（白・よもぎ）	2	4.2%	1	2.1%	5	10.4%		0.0%		0.0%
合計	12	25.0%	16	33.3%	20	41.7%	0	0.0%	0	0.0%

2-②.実証試験結果をもとにした輸出取組への活用

■ 総合評価

Q13：総合評価	非常に良い		良い		良くも悪くもない		悪い		非常に悪い	
1 京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんにアレンジした和菓子	1	2.1%	6	12.5%	1	2.1%		0.0%		0.0%
2 だら焼き	1	2.1%	6	12.5%	1	2.1%		0.0%		0.0%
3 抹茶クリーム入りだら焼き	2	4.2%	4	8.3%	2	4.2%		0.0%		0.0%
4 宇治抹茶を使用したケーキ		0.0%	2	4.2%	5	10.4%	1	2.1%		0.0%
5 抹茶バウムクーヘン		0.0%	3	6.3%	4	8.3%	1	2.1%		0.0%
6 やきもち（白・よもぎ）	1	2.1%	3	6.3%	4	8.3%		0.0%		0.0%
合計	5	10.4%	24	50.0%	17	35.4%	2	4.2%	0	0.0%

■ 香港での販売の可能性のあるチャネル

Q14：香港での販売の可能性のあるチャネル	通販		コンビニ		スーパー		百貨店		カフェ		レストラン		ホテル	
1 京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんにアレンジした和菓子	2	1.4%	4	2.7%	4	2.7%	6	4.1%	4	2.7%	1	0.7%		0.0%
2 だら焼き	3	2.1%	5	3.4%	5	3.4%	6	4.1%	5	3.4%	3	2.1%	3	2.1%
3 抹茶クリーム入りだら焼き	2	1.4%	5	3.4%	5	3.4%	6	4.1%	5	3.4%	3	2.1%	3	2.1%
4 宇治抹茶を使用したケーキ	4	2.7%	1	0.7%	5	3.4%	7	4.8%	4	2.7%	3	2.1%	5	3.4%
5 抹茶バウムクーヘン	2	1.4%	2	1.4%	1	0.7%	5	3.4%	4	2.7%	1	0.7%	5	3.4%
6 やきもち（白・よもぎ）	2	1.4%	2	1.4%	3	2.1%	3	2.1%	3	2.1%	3	2.1%	1	0.7%
合計	15	10.3%	19	13.0%	23	15.8%	33	22.6%	25	17.1%	14	9.6%	17	11.6%

■ 試食いただいた商品についての要望

Q15：試食いただいた商品についての要望	見積希望		商談希望		その他		特になし	
1 京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんにアレンジした和菓子		0.0%	1	2.1%		0.0%	7	14.6%
2 だら焼き		0.0%	1	2.1%		0.0%	7	14.6%
3 抹茶クリーム入りだら焼き		0.0%	1	2.1%		0.0%	7	14.6%
4 宇治抹茶を使用したケーキ		0.0%		0.0%		0.0%	8	16.7%
5 抹茶バウムクーヘン		0.0%	1	2.1%		0.0%	7	14.6%
6 やきもち（白・よもぎ）		0.0%	1	2.1%		0.0%	7	14.6%
合計	0	0.0%	5	10.4%	0	0.0%	43	89.6%

2-②.実証試験結果をもとにした輸出取組への活用

評価者へのヒアリング調査

試食評価会に参加した輸出関連事業者に対し、口頭でヒアリング調査を実施。質疑応答により更に商品の可能性を深堀り。

京都の伝統的な和菓子のこしあんを抹茶あんにアレンジした和菓子

今回の商品の「嗜好」について
<ul style="list-style-type: none">・香港人は抹茶好きが多いので、口に合うと思う。・甘さ控えめが人気なので商品は甘過ぎず抹茶味も引き立っており良い。・抹茶あんをメインに、黒糖羊羹使用し、すっきりとした味わいを意識して製造していることが評価されている。
今回の商品の「見た目」「サイズ感」について
<ul style="list-style-type: none">・パッケージは、曲げわっぱのようで和の雰囲気がかっこいいと高評価であるが、商品が見えないので、商品の写真を提示が必要。
今後商品を取り扱いたいかどうか(仕入れ、取引の可能性)
<ul style="list-style-type: none">・販売チャネルが重要（冷凍、冷蔵に対応できるチャネルが必要。）。高級感があるので一般小売（スーパー、コンビニ）よりも百貨店などが適切。

どら焼き、抹茶クリーム入りどら焼き

今回の商品の「嗜好」について
<ul style="list-style-type: none">・両商品ともに原料小豆の味を引き出すため、上白糖よりもすっきりとした味わいの白双糖を使用していることが評価。・どら焼きの皮は一般的なミックス粉を使用せず、銅板で焼成し食感を確保していることが評価。
今回の商品の「見た目」「サイズ感」について
<ul style="list-style-type: none">・中身が透けて見える和紙風透明フィルムで包装されていてきれい。・既に香港で「どら焼き」はメジャーな和菓子の一つなので、その他のどら焼きと当商品の「焼きたて」の違いがどこにあるのか、パッケージや見た目では判断が難しいので、「焼きたて」の特徴、優位性の説明や試食が必要。
今後商品を取り扱いたいかどうか(仕入れ、取引の可能性)
<ul style="list-style-type: none">・多数のメーカーがどら焼きを販売している中で、冷凍輸入品だと他商品よりも価格が高くなるし、保管方法も限定されるので、日本製で、焼きたて急速冷凍の価値をアピールすべく、試食により違いを認識してもらうことも必要。

宇治抹茶を使用したケーキ

今回の商品の「嗜好」について
<ul style="list-style-type: none">・残念ながら抹茶の風味が弱く、甘さだけが残ってしまうのは残念。・香港人がイメージする「ケーキ」（スポンジ生地）とは異なる商品（抹茶テリーヌ）であることを事前にアピールする必要がある。
今回の商品の「見た目」「サイズ感」について
<ul style="list-style-type: none">・飲食店での利用では、切り分けてデコレーションを施し提供することになるが、冷凍品なので解凍後の保存、取り扱いが課題。・価格のわりに量が少なく、割高感が出てしまう。
今後商品を取り扱いたいかどうか(仕入れ、取引の可能性)
<ul style="list-style-type: none">・成分表示に「トランス脂肪酸」（PHOs）の記載がある。基準値以下で輸出は可能である旨の説明は必要。

抹茶バウムクーヘン

今回の商品の「嗜好」について
<ul style="list-style-type: none">・香港でも有名なブランドなので、購入する人も多い。・香港人のイメージする「バウムクーヘン」の食感（弾力があるような口触り）がないので、好みがわかる。・味は思ったより甘さが強すぎるという印象です。
今回の商品の「見た目」「サイズ感」について
<ul style="list-style-type: none">・一般的な輪切りではなく、縦に切っており、パッケージ内の見た目は面白い。・小さいため、割高感があります。・見た目が素敵なのでレストランやホテル内カフェなどでデザートとして提供するのはいいのではないかと思います。
今後商品を取り扱いたいかどうか(仕入れ、取引の可能性)
<ul style="list-style-type: none">・価格が高く、商品が小さい印象。また香港において、類似商品が多数あるため、割高感があり販売が難しい。

やきもち（白・よもぎ）

今回の商品の「嗜好」について
<ul style="list-style-type: none">・とても美味しく、甘さもちょうどいいです。・オープン、フライパンで温めることにより、香港の昔からある類似商品と差別化が可能。
今回の商品の「見た目」「サイズ感」について
<ul style="list-style-type: none">・線香の箱のイメージと重なる部分があるため、食品のイメージが弱い。・紙の外箱は、温度変化による湿度、結露により、外箱が破損することがある。
今後商品を取り扱いたいかどうか(仕入れ、取引の可能性)
<ul style="list-style-type: none">・冷凍で賞味期限が30日は短いので、取り扱いは難しい。・香港に類似商品があるため、価格を抑えることが必要。加えて、お勧めの食べ方を表示するなどの販売方法での差別化も必要。