

# 九州いちご試食イベント 実施報告(R7年度)

**Strawberry Island Kyushu**  
**- Kyushu Strawberries Bring you Smiles -**

農林水産省 九州農政局

九州農政局においては、福岡空港において「九州いちごプロモーション試食イベント」を開催し、インバウンド客へのマーケティングを通じたいちごの輸出促進の取り組みを実施いたしました

## 実施背景

- 九州農政局管内において、青果の輸出額ではいちごが最も多い金額を占める。現在、九州管内の事業者は個別に販路開拓やマーケティングを行っているが、いちごの品質では他国のものより優れている一方で、マーケティングにおいては優位とは言えない状況である
- また、コロナ収束以降、海外からのインバウンド旅行者が増加傾向にあり、日本の農林水産物や食品のマーケティングとして、インバウンド客を対象とした取り組みが注目を集めている。特に福岡空港は多くのアジア便が就航しており、九州のアジア玄関口として多くのインバウンド客が訪れている。
- このような状況を踏まえ昨年に引き続き、九州産いちごのマーケティングを「All 九州」として統一的に進めるために、インバウンド客を対象とした試食イベントを通じて、九州産いちごのファン作りを狙う。今年は特にインバウンド消費と輸出の拡大の両輪で稼ぐ力をつけることをテーマに開催した。

## 主な実施事項

- 九州いちご試食イベントの開催**
  - 主催：九州農政局
  - 共催：福岡国際空港(株)、福岡ソリク(株)、ジェトロ福岡、九州商工会議所連合会
  - 日時：2026年2月16日～2月18日
  - 場所：福岡空港 国際線ターミナル1階/試食会場
  - その他：インフルエンサーを活用したマーケティングなど、連動した施策を複数実施

# 九州いちご試食イベントの実施サマリ

九州いちごプロモーション試食イベントの実施については、昨年度から開催場所の改善、協力関係者の拡大、旅マエ・ナカ・アトの動線設計などにより、より効果を拡大させる形で発展させています

カテゴリ	実施事項	定量成果	定性成果
試食イベント実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>福岡空港 国際線旅客ターミナル1飼い到着口にて、インバウンド客を中心に試食提供</li> <li>2026年2月16日～2月18日の3日間提供</li> <li>9種類の九州産いちごを試食提供</li> </ul>	25か国 1,240名へ提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>参加者の98%から好評価、アンケート結果も多品種の魅力を訴求できた</li> <li>韓国・日本以外の国の参加が37pt⇒48ptと10pt以上向上、ターゲット客に提供できた</li> </ul>
関係者との協力	<ul style="list-style-type: none"> <li>管内JA、九州全県に参加を呼びかけ</li> <li>福岡国際空港(株)、(株)福岡ソリク、ジェット口福岡、九州商工会議所連合会が共催</li> </ul>	JA 7団体 7県 共催4 団体	<ul style="list-style-type: none"> <li>JA各団体からのいちご提供やプロモーションに協力、福岡空港からは1階利用許可をいただいた</li> <li>九州観光機構とも情報連携によるプロモーションや情報提供を実施できた</li> </ul>
オープニングセレモニー実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>開催初日2月16日にオープニングセレモニーを実施。共催、協力JA・県などの団体などが参加</li> </ul>	メディア8社 5社ニュース放映	<ul style="list-style-type: none"> <li>2回目の開催ということで新規性が求められたが、ブリーフィング説明とともにインバウンド向けの企画ということでメディアの注目も高く報道された</li> </ul>
インフルエンサー	<ul style="list-style-type: none"> <li>昨年に引き続きタイからインフルエンサーを2名招聘し、試食の様子、いちご農園の訪問、周辺の観光スポット訪問</li> <li>旅マエ・ナカ・アトを意識したプロモーション</li> </ul>	50万ビュー達成	<ul style="list-style-type: none"> <li>試食イベントやいちご関連の投稿に対し50万ビューを達成</li> <li>旅マエの投稿、旅ナカのプロモーション、旅アトでは帰国後投稿やいちご販売Mapの提供を実施</li> </ul>
ブローシャーカタログなどツール作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>九州いちごをインバウンド客・バイヤーに対してアピールするためのリーフレット・カタログを8言語対応にて作成</li> </ul>	8言語のリーフレット・カタログ	<ul style="list-style-type: none"> <li>試食イベントではブローシャなど各言語での説明が非常に好評</li> <li>ブローシャ裏にいちごマップの二次元コードを掲載し、九州内の観光スポットへの関心にも訴求</li> </ul>

# 九州いちご試食イベントの実施状況

農林水産省 九州農政局

9種類のいちごを試食提供するとともに、関係者の協力を得ながらインバウンド客向けのPRを実施しました



9種類のいちごを二分の一カットし、トレーに入れて提供



各県より着ぐるみや  
マーケティング用のポップを提供いただく  
バナースタンドも作成

リーフレットは九州各県の紹介と各いちご品種の紹介、カタログは各品種の詳細、イベントブローチャーはイベント告知を目的として作成し、イベント会場にて配布しました。リーフレット及びカタログについては九州農政局Webサイトでも公開・配布しております

## リーフレット

**ความหลากหลายของพันธุ์สตอว์เบอร์รี่แห่งคิวชู**  
คุณเคยลองสตอว์เบอร์รี่คิวชูที่สายพันธุ์แล้ว?

<p><b>Amaou</b> (สายพันธุ์ Amaou) (ชื่อทางการ: Amaou) (ชื่อวิทยาศาสตร์: Fragaria × ananassa)</p> <p>ลักษณะเด่น: ความเป็น "ราชาสตอว์เบอร์รี่" ที่ถูกพัฒนาโดยทีมนักวิทยาศาสตร์ที่มีชื่อเสียงและผ่านการคัดเลือกอย่างเข้มงวด</p>	<p><b>Ichigo-san</b> (ชื่อทางการ: Ichigo-san) (ชื่อวิทยาศาสตร์: Fragaria × ananassa)</p> <p>ลักษณะเด่น: มีถิ่นกำเนิดในประเทศสเปน มีรสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย และเนื้อนุ่ม</p>	<p><b>Sagahonoka</b> (ชื่อทางการ: Sagahonoka) (ชื่อวิทยาศาสตร์: Fragaria × ananassa)</p> <p>ลักษณะเด่น: ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน</p>
<p><b>Yumetoka</b> (ชื่อทางการ: Yumetoka) (ชื่อวิทยาศาสตร์: Fragaria × ananassa)</p> <p>ลักษณะเด่น: ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน</p>	<p><b>Sagahonoka</b> (ชื่อทางการ: Sagahonoka) (ชื่อวิทยาศาสตร์: Fragaria × ananassa)</p> <p>ลักษณะเด่น: ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน</p>	<p><b>Youbeni</b> (ชื่อทางการ: Youbeni) (ชื่อวิทยาศาสตร์: Fragaria × ananassa)</p> <p>ลักษณะเด่น: ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน</p>
<p><b>Koi Minori</b> (ชื่อทางการ: Koi Minori) (ชื่อวิทยาศาสตร์: Fragaria × ananassa)</p> <p>ลักษณะเด่น: ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน</p>	<p><b>Hinoshizuku</b> (ชื่อทางการ: Hinoshizuku) (ชื่อวิทยาศาสตร์: Fragaria × ananassa)</p> <p>ลักษณะเด่น: ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน</p>	<p><b>Satsumaotome</b> (ชื่อทางการ: Satsumaotome) (ชื่อวิทยาศาสตร์: Fragaria × ananassa)</p> <p>ลักษณะเด่น: ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน</p>
<p><b>Berry's</b> (ชื่อทางการ: Berry's) (ชื่อวิทยาศาสตร์: Fragaria × ananassa)</p> <p>ลักษณะเด่น: ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน</p>	<p><b>Awayuki</b> (ชื่อทางการ: Awayuki) (ชื่อวิทยาศาสตร์: Fragaria × ananassa)</p> <p>ลักษณะเด่น: ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน</p>	<p><b>Pika Ichigo</b> (ชื่อทางการ: Pika Ichigo) (ชื่อวิทยาศาสตร์: Fragaria × ananassa)</p> <p>ลักษณะเด่น: ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน ปลูกในโรงเรือน</p>

## カタログ

Wilyah Saga

**Ichigo-san**®

Sagahonoka, yang telah tersebar ke seluruh negara terutama di wilayah Kyushu, adalah varietas yang cerah dengan ciri-ciri seperti matang awal, tunas yang beraturan, bentuk buah yang seragam, kekerasan sederhana, dan angka hayat yang baik. Walau bagaimanapun, kandungan gulanya sedikit rendah bergantung pada musim, dan bilangan buahnya sedikit serta hasil awalnya rendah. Atas sebab ini, Pusat Penyelidikan dan Eksperimen Pertanian Wilayah Saga menghabiskan 7 tahun dengan berulang kali mengacakkan pelbagai varietas dan memilih daripada lebih 15,000 strain. Hasilnya, warna kulit buahnya dalam, rasanya enak, dan hasil yang tinggi direalisasikan, 'Ichigo-san' (nama varietas: Saga9) dilahirkan pada tahun 2016.

Ciri-ciri utama varietas

- Nama Ichigo-san dipilih dengan harapan "Strawberi ini akan disukai untuk jangka masa yang panjang. Mudah dipanggil dan diingat, nama yang menggabungkan kesejukan dan dampak".
- Buahnya berbentuk kon dan seimbang dengan baik.
- Saiz buahnya agak besar.
- Ciri khasnya ialah kulitnya merah pekat dan daging buahnya juga berwarna merah.
- Kandungan gula adalah kira-kira sama dengan "Sagahonoka," dan ia mempunyai keasidan sederhana serta aroma segar.
- Secara keseluruhannya, ia adalah varietas dengan kemanisan yang lembut, dan daging buahnya berjus dan wangi. Ia mempunyai rasa dan penampilan yang baik.

- 九州いちごの歴史、各いちごのストーリーや特徴などをまとめたカタログ
- 消費者だけでなく、輸出先国のバイヤー向けにも活用できる説明資料として作成

## イベントブローチャー

**KYUSHU STRAWBERRY TASTING EVENT**

A Guide to Enjoying Kyushu's Delicious Strawberries

The "Kyushu Strawberry Map," created for your visit, guides you to the best places to purchase delicious strawberries during your sightseeing trip.

\*Kyushu strawberries are typically in season from December to April.

Hashtag #Kyushu\_Strawberry

Strawberries scheduled to be provided

Amaou, Ichigo-san, Yumetoka, Berry's, Sagahonoka, Youbeni, Satsumaotome, Koi Minori

全ての資料について  
日本語、英語、韓国語、簡体字、  
繁体字、タイ語、マレー語、  
ベトナム語で作成

- 九州いちご試食イベントのブローチャー
- 会場の説明と、イベント時に提供する9種類のいちごの説明を実施
- 裏面に九州いちごマップを掲載

- 九州いちごを1枚で説明できる資料
- 表面は九州の各県の紹介

試食の提供に合わせてアンケートを実施し、昨年に引き続き試食した9種類の品種に対する感想や、インバウンドへの価値訴求につながる内容を中心に質問を行いました

## 試食アンケート概要

- 試食提供時にアンケートへの回答を依頼
- 日本語、英語、韓国語、中文簡体、中文繁体、タイ語、マレー語、ベトナム語で作成
- 各品種の感想を問うのが目的のため、各品種の説明を読みながら試食し、回答していただいた
- 自国語があるとわかると回答をいただけただため、多言語でのアンケートは非常に効果的だった



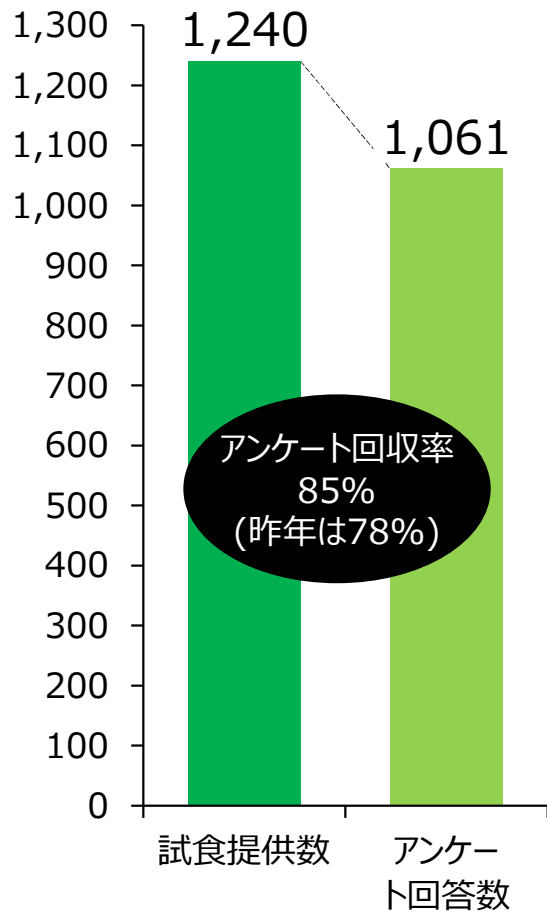
## 主な設問項目

- 現在の居住地
- 各品種の好きな点  
(あまおう、いちごさん、ゆうべに、ゆめのか、淡雪、さがほのか、ベリーツ、さつまおとめ、恋みのり)
- 試食イベントに対する満足度
- 母国語のリーフレットが役に立ったか
- 普段どの産地のいちごをよく食べるか
- いちご購入時の参考点
- いちごの品種を選ぶ際の重視点
- どのような条件であれば九州いちごを購入したいか
- 九州いちごについての感想
- イベントについての感想
- 九州のどこに行ってみたいか
- 九州の魅力はどこか  
(タイの方) インフルエンサーの投稿を見たか  
(タイの方) インフルエンサーの投稿でイベントで行きたくなるか  
(タイの方) インフルエンサーの投稿でいちごを買いたくなる

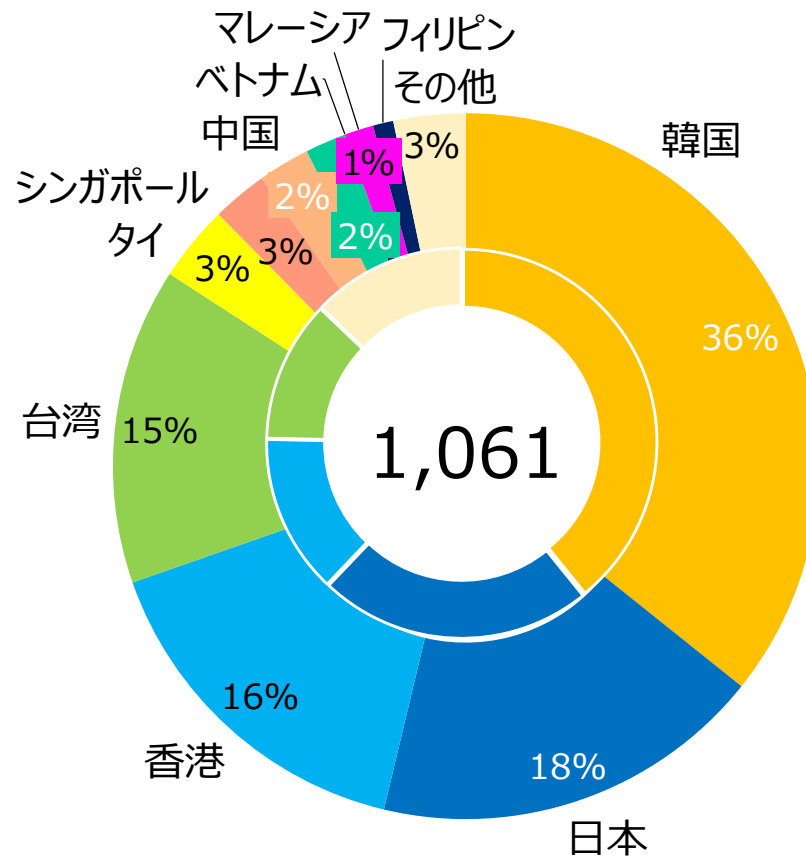
# 来場者及びアンケート回答状況

2/16～2/18の期間中に1,061件の試食提供を行い、85%のアンケート回答をいただきました。韓国、日本の参加は多いものの、昨年と比較すると輸出対象国となる香港、台湾、タイ、シンガポールなどの参加率が改善し、提供時間を調整した成果が表れています

試食提供数とアンケート回答数



アンケート回答の居住国・地域



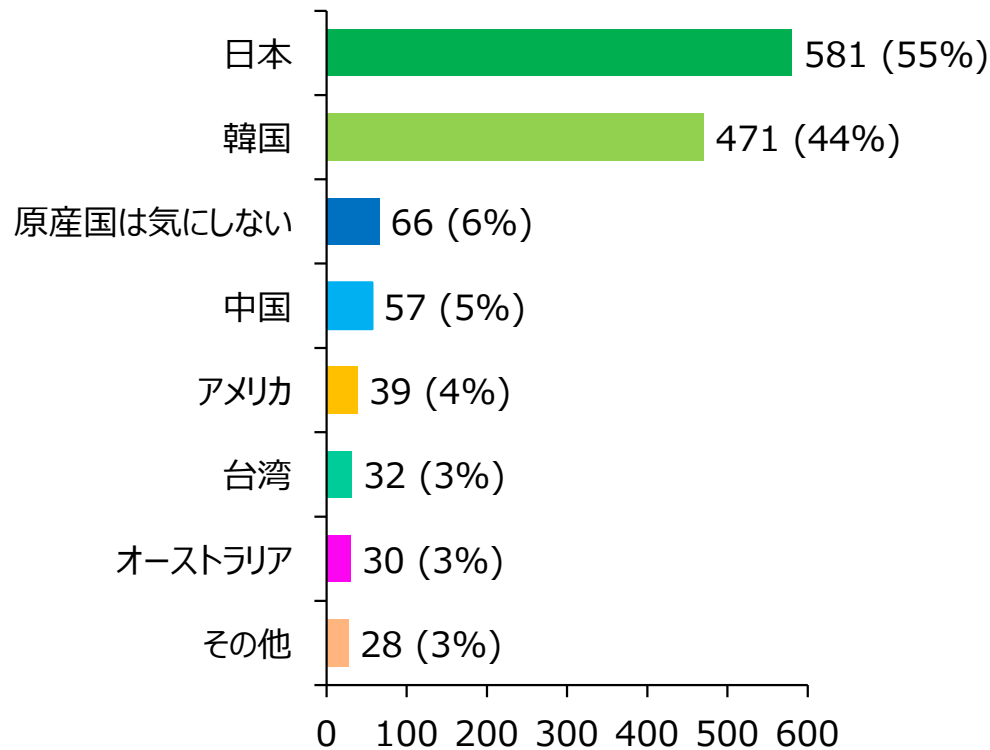
その他国・地域	人数
アメリカ	6
トルコ	6
オーストラリア	3
バングラデシュ	2
キルギス	2
ドイツ	2
イスラエル	2
ジョージア	2
フランス	2
ネパール	1
ペルー	1
イタリア	1
インドネシア	1
ミャンマー	1
カナダ	1

# いちごの食べ方・購入時の注意点

いちごを食べるシーンとしては、日本・韓国産の回答が多く、いちご購入時の注意点では品質と価格と回答する結果が多いという結果でした

## 普段よく食べるいちご

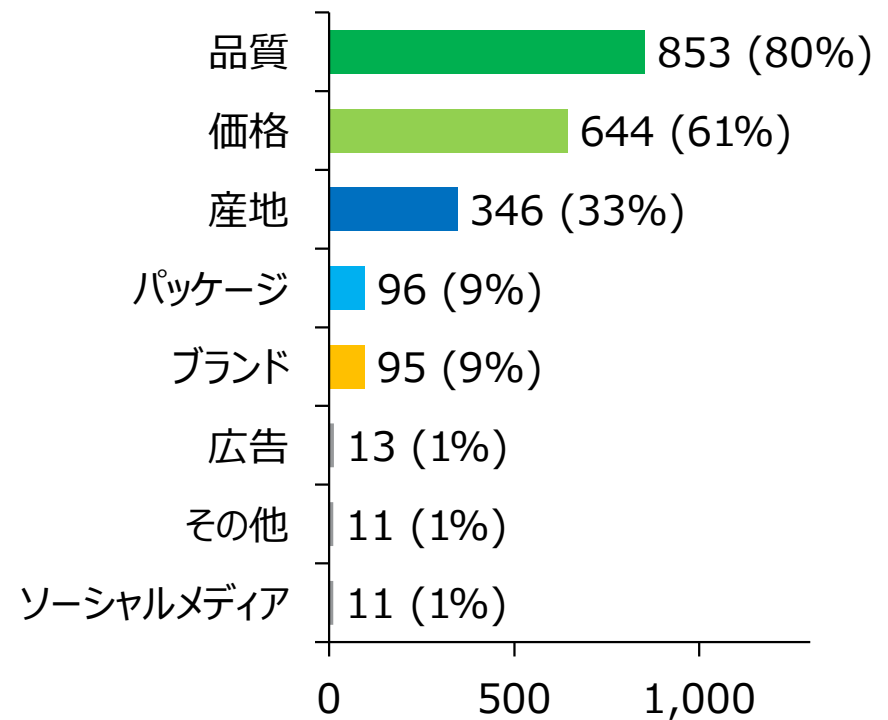
日本産のイチゴを食べていると回答する層が多かった



普段どの産地のいちごをよく食べますか？  
(複数回答)

## いちご購入時の重視点

品質を重視するという回答が最も多く、次いで価格を選択する層が多かった。産地を選択する回答は約33%程度であった



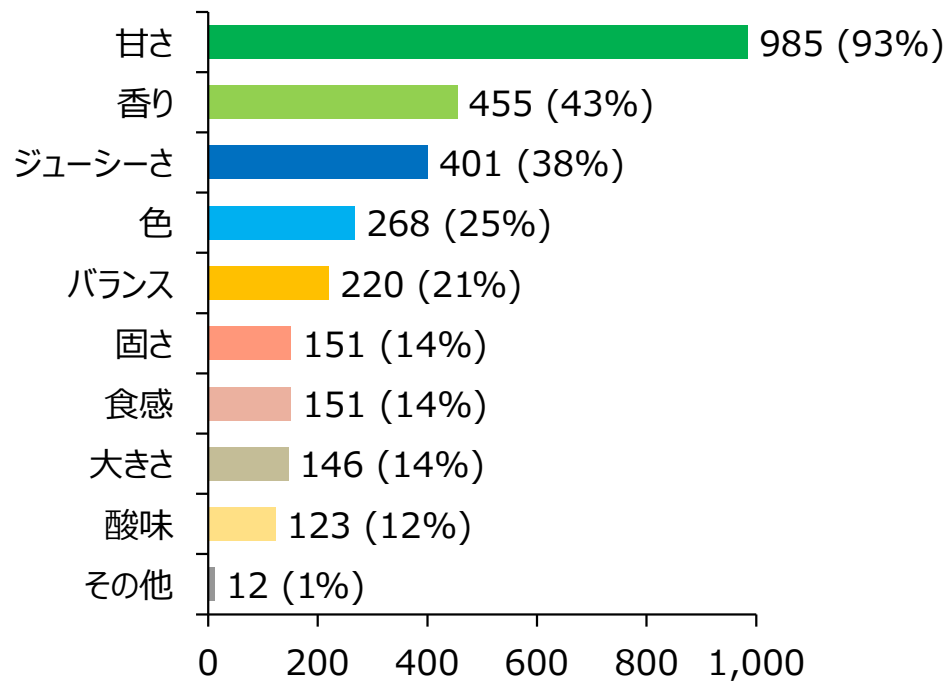
いちごを購入する際に参考にする点は何ですか？  
(複数回答)

# いちごを選ぶ際の考え方

品種の選定基準としては甘さが圧倒的に多いが、香りやジューシーさを重視する回答も一定ありました

## 品種選定時のポイント（味の好み）

甘さが圧倒的に多いが、香りやジューシーさも重視している傾向となった

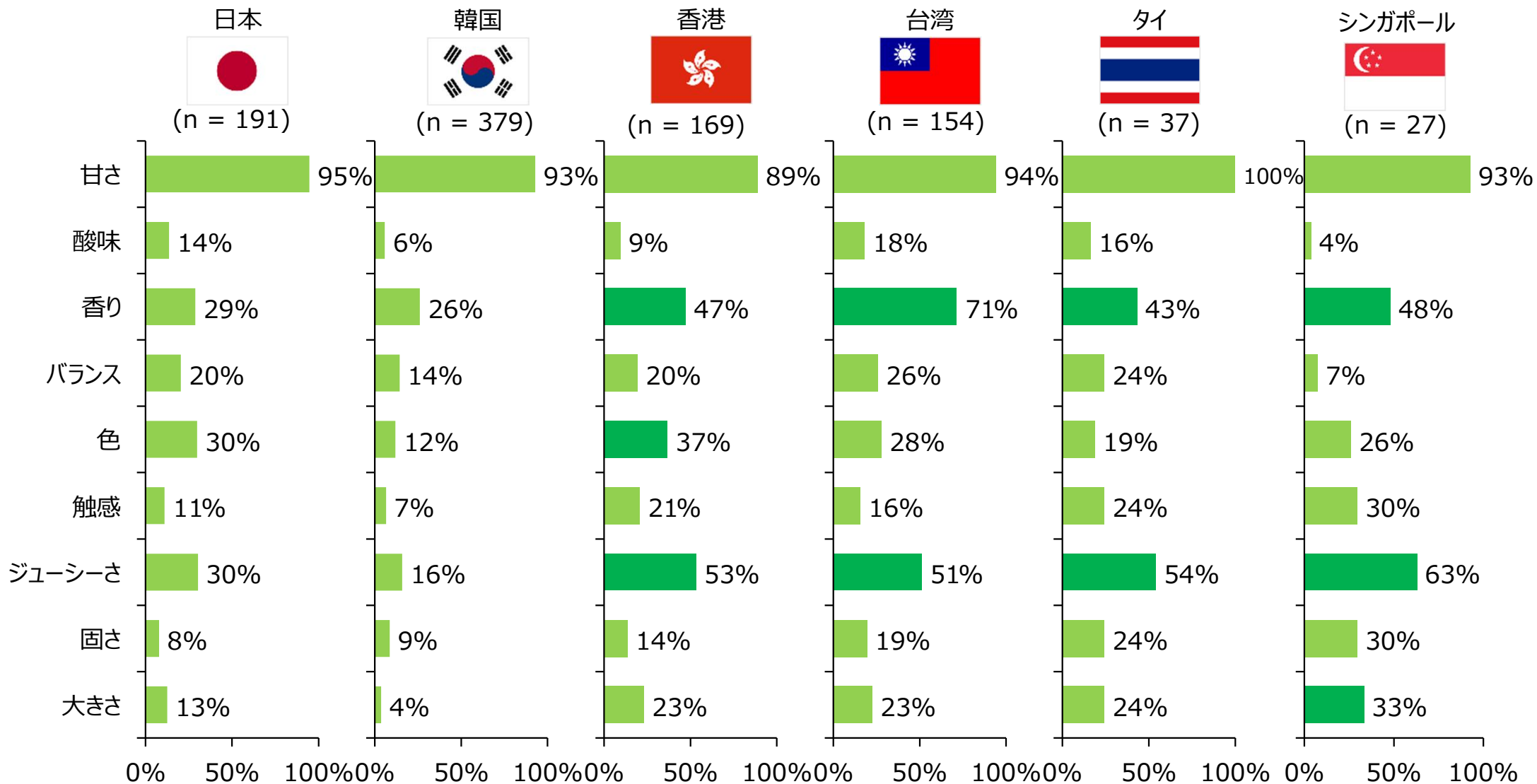


いちごの品種を選ぶ際に重視する項目は何ですか？  
（複数回答）

# 主要国別：品種選定時のポイント（味の好み）

農林水産省 九州農政局

全体的に、いちごの甘さを最も重視する傾向がある一方、香港、台湾、タイ、シンガポールでは香りやジューシーさを重視する回答が多く見られました。



福岡空港での九州いちご試食イベントに先立ち、九州内のいちご生産者の輸出への意識とマレーシアにおけるバイヤーの九州いちごへの関心を醸成するため、1月30日にマレーシアにてバイヤーリモート交流会を実施しました

## 交流会の概要

### 目的

九州のいちご生産者・JA、マレーシアの現地バイヤーがリモートで直接交流し、九州いちご8品種の魅力をマレーシア市場に伝えると同時に、マレーシア市場の成長性や消費者ニーズ、流通の特徴を学び、双方の理解とビジネス機会を拡大する。生産者側の輸出へのモチベーション向上と、バイヤー側の九州いちごへの関心の醸成を目指す。

### 概要

#### 開催日時

2026年1月30日(金)  
15:00 - 17:00 (日本時間)  
14:00 - 16:00 (マレーシア時間)

#### 開催場所

マレーシア・クアラルンプール  
Mori Kohi

#### 日本参加者

九州JA関係機関、地域農協、取材先農家、  
福岡国際空港(株)

#### マレーシア 現地参加者

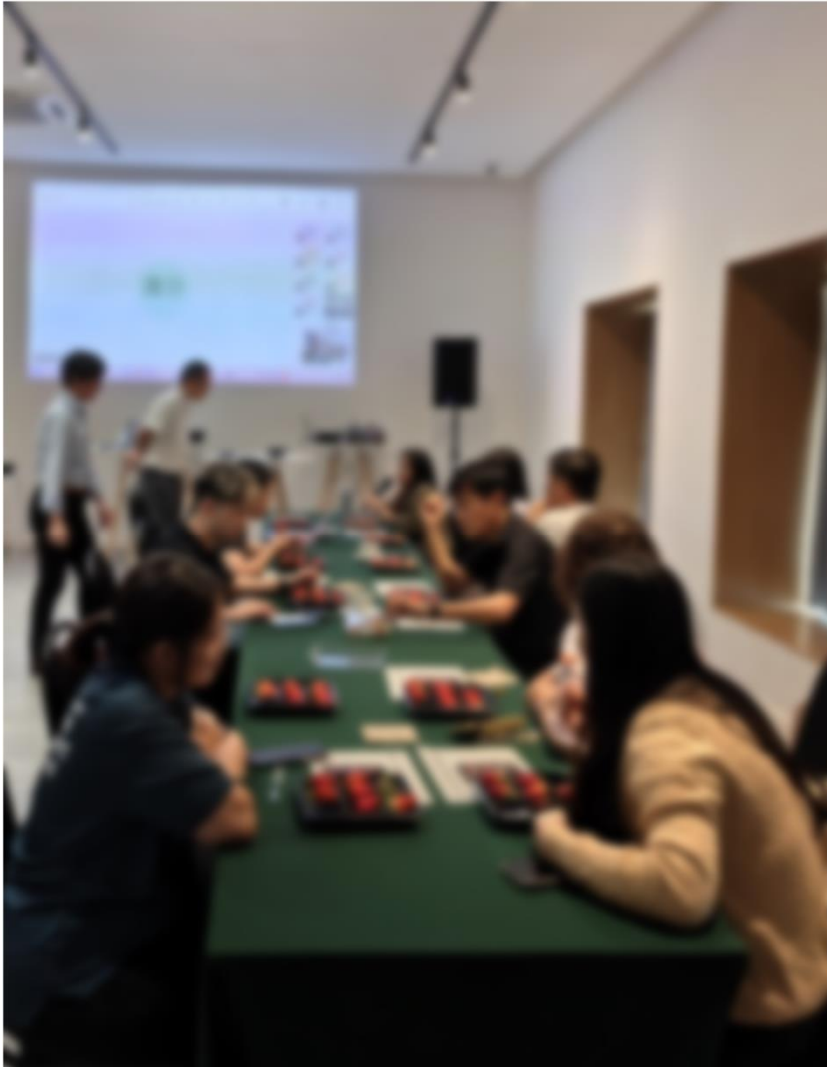
A社  
B社  
Mori Kohi  
ジェットロ、日本大使館等

アジェンダ	時間	概要	登壇者
オープニング・趣旨説明	5分	セミナーの目的、日馬双方の期待、進行スケジュールを共有	ファシリテーター
マレーシア市場の最新トレンドと消費者嗜好	20分	マレーシア現地バイヤーが、消費者のいちごに対する嗜好、購買行動、流通の特徴を解説	現地バイヤー
九州いちご8品種の紹介と生産ストーリー	5分x 8品種 45分	九州各JA・生産者から、8品種の特徴や生産・品質管理のこだわり、産地のストーリーを紹介	各県JA担当者、生産者代表
九州いちごの現地試食		現地で事前に届けた九州いちごをバイヤー・エキスパートが実食し感想を共有	マレーシアバイヤー・エキスパート全員
双方向Q&A・ネットワーキング	20分	参加者からの質疑応答、意見交換	全登壇者・参加者

マレーシア市場の特徴及び、物流・保管などに関する質問が飛び交い、特に販売先ターゲット設定、物流課題、ライブコマース等の新しいマーケティング等が重要であること等が話題になりました

## カテゴリ

## コメント内容



### マレーシア市場の状況 需要・嗜好・販路

- 嗜好としては甘いイチゴが好まれる傾向が強い。日本品種はプレミアム帯での評価が高い。
- 大衆～中価格帯スーパーでは価格志向が強く、比較的安価な原産国・品種が選好される。
- プレミアム小売（例：Village Grocer、Jaya Grocer、SEIBU 等の言及）では品質重視で日本産の受容性が高い。
- SNS等を通じ、日本の「甘い」イメージが浸透しており、関心・需要は確実に存在
- 価格帯として日本産は高価格帯のため主なターゲットは高所得層になるが、その層では評価が得られる見込み

### 物流・保管等 課題・要望

- 日本産イチゴは繊細で取り扱いが難しく、国内小売現場（特にプレミアム小売のスタッフ含む）でのハンドリング知識・ノウハウ不足により品質劣化・返品が発生するケースがある
- 需要自体は高く、適切な教育・運用でロス低減が可能
- ラストワンマイルが最大のボトルネック。宅配（Grab 等）で配達バッグが高温化し、到着時に品質変化・クレーム発生事例あり

### マーケティング・ 販売提案

- ライブコマースは効果的であり、例としては春節期にオンライン配信＋小売連携で200パックを4日間で完売の実績
- 週末のスーパーマーケットでの試食・店頭プロモーションは効果的、特に来店ピークに合わせた訴求が重要

生産者の声や産地の説明とともに品種の紹介を行い試食を実施し、参加者からのフィードバックも非常に好評で、味への感想のみならず、輸出適性についての意見が交わされました



産地・生産者の声を聴きながら試食

8種類を提供

試食しながら味をメモ

## カテゴリ

## コメント内容

### 所感

- 全体的に「どれもおいしい」「品種ごとの差が分かる」との好意的フィードバックが多かった。参加者はメモを取りながら比較試食しており関心は高い
- 味覚・食感だけでなく、「輸送適性（果肉・皮の硬さ）」に言及するコメントが目立ち、試食結果を輸出可否・現地オペレーションに結びつける視点が共有された

### 個別感想

あまおう

- 一部から「フラットな味」「酸味は少し」との声

いちごさん

- しっかりした食感で味も良いとの所見

ゆうべに

- 「食後の香りがよく立つ」「余韻が口に残る」

恋みのり

- 「食感が前に出て、その後酸味が来る」「特別感ある味」

ゆめのか

- 「余韻（アフターテイスト）が長く残る」

ベリーツ

- 芳醇で非常に好評価、一方で「表皮が柔らかく輸送には不向き」との指摘

やよいひめ

- 「香りが強い」「酸味が少なく甘みが目立つ」「果肉が硬めで輸送向き」

さつまおとめ

- 「皮がしっかりして輸送向き」「余韻はややライト」