

平成27年度 青果物輸出特別支援事業(平成28年度実施)に係る海外フロンティア市場販売
促進の支援報告書

平成28年 6月27日

農林水産省
生産局長 殿

全国農業協同組合連合会
営農販売企画部
輸出推進課

平成27年度補正における青果物輸出特別支援事業に係る海外フロンティア
市場販売促進活動について、下記のとおり報告いたします。

対象国・地域 : アメリカ(ロサンゼルス)
実施期間 : 平成28年 6月16日～ 6月20日
(フェアに係る出張 : 平成28年 6月15日～ 6月20日)



「ロサンゼルスながいもフェア」

1. 『ロサンゼルスながいもフェア』について

(1) 期間 : 平成28年6月16日(木)～6月20日(月)

(2) 場所 : 1.Hannam(Torrance)
2.Market World(HANNAM)
3.Greenland Market
4.AR Supermarket(GG)
5.AR Supermarket (Fullertyon)
6.Good Fortune Supermarket
7.Good Fortune Supermarket(SG)
8.Shun Fa(SG)
9.Cali Mart

(3) 出席者 : T Fresh Co. (アメリカの輸入会社) Lily 専務、Nina担当
(株)メグ(日本の輸出会社) 林社長、陳担当
全農 営農販売企画部輸出推進課 遠藤、渋谷

(4) 内容 : 平成27年度JAグループ品目別輸出実績の中、ながいもが4,000トン弱であった。そのうちアメリカ向けは半分ほど占める。一方、近年中国産のながいもの品質はよくなり、アメリカへの輸出は増えている。価格的に日本産の半分ほどで市場の争奪戦が繰り広げられている。長年日本産ながいもの普及に協力してくれた輸入会社を応援するために、今回の販促イベントを企画した。実施店舗は韓国系スーパー5店舗、中国系スーパー4店舗。英語による商品説明チラシを作成し利用者へ配布。また、韓国系スーパーに韓国語しゃべれるプロモーター、アジア系スーパーに中国語しゃべれるプロモーターを配置し、試食を勧めた。また、印刷したレシピを参照に各店舗で試食食材を調理の上、試食を勧めた。

ながいもの出荷内容は以下のとおり:

① 出荷日程

- 4月22日、東京倉庫へ納品。
- 4月30日、東京港出港。
- 5月11日、アメリカロングビーチ港到着。

② 出荷内容

(青森県産)

JAゆうき青森	240ケース
JA十和田おいらせ	80ケース
JAおいらせ	480ケース
JA青森八戸	400ケース

(北海道)

JA十勝川西	200ケース
合計	1,400ケース(14,000kg)



Nagaimo Fair
Japanese Yam 6.16-6.20

新鮮な、
和野菜を
あなたへ

Fresh
Japanese vegetables
For You



What is Nagaimo?

Everything you ever wanted to know about nagaimo. Starting with, "What is it?"

Nagaimo is a nutrient-rich tuber that can be cooked like a potato and is loaded with health benefits. Its texture is crunchy and somewhat sticky. And raw food aficionados will appreciate that nagaimo is just as good fresh out of the ground or fresh out of the oven.

Add to those traits the fact that it's low calorie, high protein, and full of potassium, magnesium, zinc, vitamin C, vitamin B1, polyphenol, peroxidases, and more. It's no wonder Aomori-grown nagaimo is so popular in Japan, where it is harvested in both spring and fall. The Japanese have enjoyed it as both a treat and a health food since ancient times. With these tips, you can enjoy it as something entirely new and delicious to add to your menu.



Choosing Nagaimo

Fresh nagaimo have a smooth, flawless surface. When you cut it, the surface should be white and moist. Good nagaimo is thick, heavy, and firm with few fibrous roots. The skin should be without bumps, bruises, or discoloration.

Cooking Nagaimo

Too much heat can lessen the nutritional value by impacting the digestive enzyme amylase found in nagaimo. So try to use as little heat as possible when preparing it.

Handling Nagaimo

Some people may experience itching when handling nagaimo due to an allergic reaction. If this happens, apply lemon juice or rinse the area with diluted vinegar to soothe. You can prevent itching by soaking nagaimo in vinegar water before cooking.

Storing Nagaimo

- Whole nagaimo should be wrapped up in newspaper and stored in a dark, cool place in order to remain fresh longer.
- Cut nagaimo should be lightly wrapped in plastic wrap, so that cut edges are covered. Once cut, store it in the vegetable drawer of the refrigerator.
- For convenience, grated or shredded nagaimo can be kept in a freezer and broken off when needed. Just place it flat into a storage container first. Frozen nagaimo can last up to about four weeks.

Sprouting Nagaimo

You can eat sprouting nagaimo simply by removing the sprouts. But since the sprouts use nutrients contained in the nagaimo to grow, it's best to remove them and cook the nagaimo as early as possible for the maximum health benefits.

Nagaimo Recipe



In a large bowl, mix dressing ingredients and allow to sit for 10 minutes. Cut and prepare salad ingredients and dry with kitchen towel. Gently toss salad ingredients and dressing together. Marinate for 2 hours in refrigerator. Serve chilled.

Nagaimo Salad *

Into every salad, a little nagaimo must fall.

Serves 6

Ingredients:

- 16 pounds of nagaimo, peeled and diced into 1/4 inch chunks
- 1/4 red onion, peeled and sliced thinly
- 1 large apple, peeled and sliced in 1/4 chunks
- 2 stalks celery, cut into 1/4 inch chunks
- 3/4 cup kidney beans (cooked, canned)
- 4 stalks cilantro, finely chopped

Dressing:

- 2 Tablespoons Umami (Thai Fish Sauce)
- 2 Tablespoons of lime juice
- 4 Tablespoons of rice wine vinegar
- 2 Tablespoons Raw sugar or honey
- 1 clove garlic, finely minced
- Onion powder to taste

フェア関連画像記録:



輸入会社の倉庫での着荷検品



中国産のながいもが品質がよくなって脅威的なライバルとなっている。

中国産の進出について説明する輸入会社責任者。



韓国系スーパー代表例。

フェア会場セッティング。



巡回1店舗目、全農職員による販促。



フライパンで両面焼きしたスライスながいもを試食に勧める。



巡回2店舗目、オールジャパン用販促資材と産地提供販促資材で売り場作り。

全農印刷した日本産青果物のパンフレット英語版を消費者に手渡し。



プロモーターによる試食勧め。



印刷した商品説明チラシ(英語)で消費者に説明。



巡回3店舗目の売り場、フェア用商品説明チラシと全農作成レシピ資料を併用。



巡回4店舗目売り場、青果物販売コーナーの一角にフェア会場を設置。





巡回5店舗目売り場、来場の親子に試食を勧める現地プロモーター。



中国系スーパー代表例。



巡回6店舗目売り場、オールジャパン用販促資材でフェア会場作り。



ながいも・牛乳ジュースにして試飲を進める。



新メニューで消費者の興味を引く工夫。



巡回7店舗目の売り場。



蜂蜜で調味料にながいもの試食。



プロモーターによる試食販売状況



商品補給。青森と北海道産同時販売。





巡回8店舗目の売り場作り、店舗ポスターと併用してフェア会場装飾。



プロモーターによる試食販売状況



中国産ながいもは日本産の半額以下で販売している。



巡回9店舗目売り場、オールジャパン用販促資材でフェア会場作り。中国系来場者は真剣に商品選びしている。

4. 所感

全農はいままでアメリカで展示会の中、日本産ながいものを宣伝してきたが、直接販売につながる機会がなかった。今回輸入会社への応援で1コンテナの販売ができ、また、試食フェアにより、日本産の知名度を上げ、増加中の中国産との差別化を図ることが重要と感じた。

5. フェアの成果及び今後の進め方

今回のフェア会場は韓国系および中国系住民の多いところのため、薬膳文化が浸透している。薬用効果のあるながいものはますます料理に取り入れるチャンスが増えそうだ。日本産安心安全のイメージをアピールしながら、メニュー提案による試食フェアを通じて中国産との差別化を図っていく。次回は10月ごろ、輸入会社の要望により、ヒューストン市で販促フェアを企画する。また、北海道及び青森の産地担当を交えて情報交換会を設け、中国産対応策および日本産連携について打ち合わせる予定。

以上