平成２９年度青果物輸出特別支援事業報告書（ＣＰＭＡショー）

Ⅰ．件名　　：　カナダ向け青果物等販売促進活動（ＣＰＭＡショー）
Ⅱ．渡航期間　：　平成 30 年４月 24 日（火）～４月 28 日（土）
　　（見本市は４月 25 日・26 日開催）
Ⅲ．場所　　：　カナダ・バンクーバー市　バンクーバーコンベンションセンター
Ⅳ．行程表　　：

月日	行程
４月 24 日	羽田→バンクーバー（NH116） 輸入業者打合せ
４月 25 日	会場設営・準備 見本市
４月 26 日	見本市
４月 27 日	バンクーバー→
４月 28 日	羽田空港（NH115）

Ⅴ．内　　容　　：

●カナダ向けについては、温州みかんを中心にハウスみかんや中晩柑（紅まどんな・せとか・甘平等）を、これまでも輸出してきている。近年では、甘藷や種無し柿等の新規品目の輸出も実施しているが、更なる新規品目（青果物・加工品）及び顧客の開拓を目指し、長年取引のあるカナダ輸入業者と共同で、見本市にブースを出展した。

●今回の出展に伴い、会員及び関係団体の生産する品目で準備したサンプルは、下記一覧通り。

品目	産地	品目	産地
ハウスみかん	愛知（蒲郡）	日向夏	宮崎
デコポン®	熊本	アールスメロン	静岡
ゆず	高知	びわ	長崎
すだち	徳島	甘藷	茨城
かぼす	大分	ながいも（ねばりっこ）	鳥取
はっさく	和歌山	にんじん	徳島
あまなつ	広島	フルーツゼリー（パウチ　はっさく）	広島
河内晩柑	熊本	フルーツゼリー（パウチ　うめ）	和歌山
清見	愛媛	フルーツジュース	山形・和歌山

●甘藷（焼き芋）とフルーツゼリーについては、ブース内で常時試食を実施し、その他品目については、来場者の希望により試食を実施した。

●主な評価等は下記の通り。

＜フルーツゼリー＞

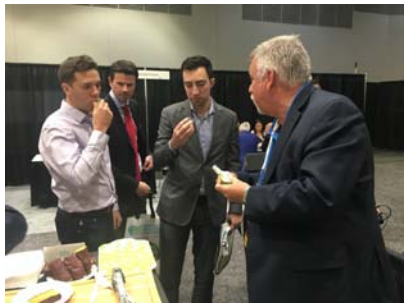
・はっさく味・うめ味の試食を実施。食味の評価も高かった。

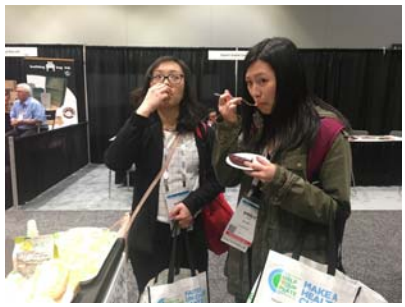
・現在カナダでの販売に向け、専用のブランドロゴやパッケージデザインについて作成

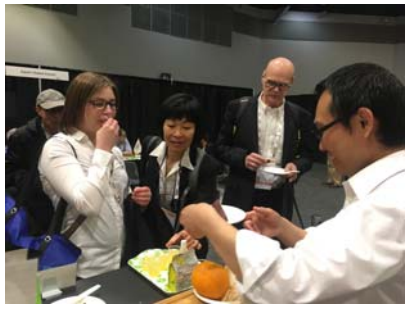
を進めている。
・しかしながら、原材料及び栄養成分の表示に関して、日本とカナダの基準に差異があるため、カナダ国内で販売可能となるよう、今後検討していく必要があると思われる。
＜焼き芋＞
・他国産には無い食味の良さで、好評価であった。
・これまでの販売先である量販店2社と商談を実施したほか、新規販売先1社とも商談を行い、新規取引が成立した。
・また、既存販売先との商談の中で、甘藷の食味が最も良いとされる7月船積み予定で、焼き芋機のデモ機を混載して輸出することも了解を得た。今後の対応として、デモ機を使用して、輸入業者とともに量販店への設置推進を依頼していくこととした。
＜びわ＞
・今回の品目の中で、来場者の一番の関心を得ていた。
・カナダ市場では、ほぼ見ることのない品目であるが、過去、中国産のびわが空輸で輸入され販売されていた経緯はあるものの、品質劣化が多く、輸入されなくなったとの背景があるとの事であった。
・輸送における品質劣化を抑える資材の利用等で対応すれば、過去カナダにおけるびわの販売価格は、空輸便であることから高価格で推移していたとの話もあり、日本独自の品種である面も併せてPRしていけば、品目拡大の可能性があるものと思われた。
＜ゆず＞
・日本食レストランのシェフ等に評価が高かった。
・特にゆずに関しては、地元のバーレストランが、ゆず風味のビールをお客に提供したいとして、今回のサンプルを利用しての試作品を作りたいと申し出があり、提供した。
・結果は、輸入業者を通じて連絡をもらうこととしたが、時期によっては青果の輸出量がまとまらない可能性があるため、ゆずの加工品（ゆずの果汁絞り）の使用についても、バーレストランに対して試作を依頼した。
＜ながいも（ねばりっこ）＞
・日本食材を取り扱う量販店のバイヤーやアジア系の量販店から、問い合わせが多かった。
・しかし、現在の国内流通と同じ荷姿では、輸入業者が取得しているフードセーフティー認証に対応できないことから、輸出用の荷姿の検討が必要。
＜フルーツジュース＞
・食味については、りんご、青りんご、もも、赤ぶどう、白ぶどう、ラ・フランスや和歌山のみかんジュースが好評価であった。
・みかんジュースは、瓶での持ち込みであったため、缶が良いとの事であった。
・山形ジュースの黒色の缶のデザインが好まれたため、透明の化粧箱に入れ、中のデザインが見えるようにしてはどうかとの意見があった。
＜その他柑橘類等＞
・デコポン®：

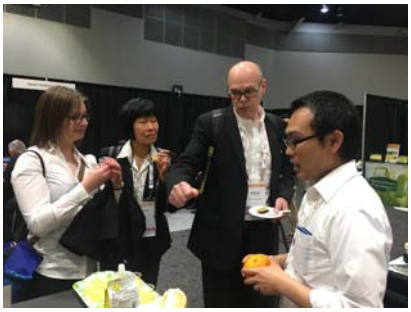
米国産の SUMO シトラスのブースが出展されていたなど、年々知名度も SUMO シトラスの方が高くなっており、輸入業者から今後の日本産の販売方法の検討が必要との意見があった。

＜CPMA ショー風景＞









(AC FOODS(米国)のブース内　SUMO Citrus)

以上