

香港Food Expoジャパン パビリオンにおける日本産 青果物のセミナー実施報告

平成30年度重点分野・テーマ別に集中実施する
販売促進の強化等緊急対策事業

日本青果物輸出促進協議会

2019年8月

1. 香港FOOD EXPO 2019の概要

- ▶ 香港FOOD EXPOは、香港貿易開発局が主催する香港最大級の国際見本市。
- ▶ 日本貿易振興機構（JETRO）は、農水省との連携のもと、同FOOD EXPOにジャパンパビリオンを出展。ジャパンパビリオンでは、92の企業・団体がブースを出展し、日本産農産物・海産物・食品を紹介。



ジャパンパビリオン オープニングセレモニーの様子



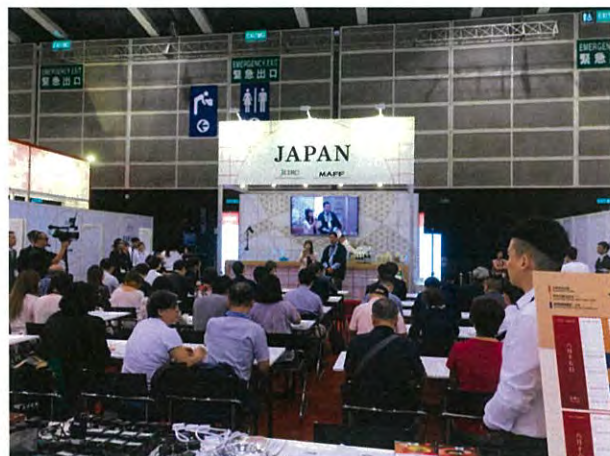
《香港 FOOD EXPO 2019 ジャパンパビリオン概要》

- 場所：香港コンベンション&エキシビジョンセンター
- 日時：令和元年8月15日（木）～17日（土）
- 主催：日本貿易振興機構（JETRO）
- 対象者：バイヤー（17日は一般消費者にも開放）
- 出店数：92企業・団体

2 セミナー実施日程

青果物をはじめ水産物、畜産及び菓子の全国団体及びJFOODO等が、出展者の品を使用した調理デモ（スイーツ）の試食を挟んで順次説明や試食を実施

セミナー会場全景



主辦單位活動 Organizer Event		烹飪示範及試食 Cooking Demo and Food Trial		參展商團體講座・分享 Sharing/Seminar by Exhibitors	
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <h1>美食博覽</h1> <p>日本館</p> </div> <div style="text-align: right;"> <p>日本館活動 時間一覽</p> <p>JAPAN</p> <p>MAFF JETRO</p> </div> </div>					
八月十五日 木曜日 Thursday	15th August	11:30-12:45	小山剛世師傅 日本產海鮮和日本清酒的配搭介紹 和食烹飪示範・試食 Cooking Demo and Food Trial (by Mr. Koyama)	<ul style="list-style-type: none"> • 約鱈魚及海鮮沙拉及柚子果凍 配 東風酒造株式会社「東風 大吟醸 吐」 Boiled Young Yellowtail Seafood Salad with Citrus Vinaigrette pairing with Tokun Shuzou Co.,Ltd. "Tokun Daiginjo KANO" • 煎鰯魚乾餅汁麵 配 石綿酒造「石綿 純米吟醸 山田錦50」 Dutch Style Deep Fried Red Snapper on Somen with Plum Sauce pairing with D.Nagata Co.,Ltd. "Ishizuchi Junmai Ginjo Yamadanishiki 50" • 帆立貝SANGA鍋 應樂味噌 配 東風酒造株式会社「東風 純米吟醸 卯平醸」 Sangayaki Scallop, Cashew Nuts Miso pairing with Tokun Shuzou Co.,Ltd. "Tokun Junmaiginjo UHEI" 	
	13:00-13:40	水産物・水産加工品輸出促進協議會 Japan Aquatic Products Export Council 專司示範講座 - 品質美饌的日本海鮮 (帆立貝・鰯魚及鱈魚) 【攤位編號・Booth No.: 5B-B2B】			
	13:55-14:25	夏國豐師傅 日式甜品烹調示範・試食 Dessert Cooking Demo and Food Trial (by Mr. Carlos)	<ul style="list-style-type: none"> • 黑糖牛奶凍・Brown Sugar Panna Cotta • CASH-HEW NUTS特選朱古力蛋糕・Cashew Nuts Ultra Rich Chocolate Cake 		
	14:45-15:15	日本青果物輸出促進協議會 Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council 親身品嚐及了解當地日本水果魅力			
15:30-16:30	JFOODO 事務局局長 大泉裕樹先生演講 Presented by Mr. Oizumi, Director-General of JFOODO 2019年秋季往後的推廣計劃・JFOODO Promotion Campaign since Autumn 2019				
八月十六日 金曜日 Friday	16th August	11:00-11:15	日本館開幕禮 Japan Pavilion Opening Ceremony 只限受邀人士進場・By Invitation Only		
	12:00-12:45	尹達剛師傅 和牛及日本米配搭中華料理烹飪示範・試食 Cooking Demo and Food Trial (by Mr. Wan)	<ul style="list-style-type: none"> • 青椒和牛絲・Pepper and Wagyu Beef Stir Fry • 珍珠燒賣・Pearl Shumai 		
	13:20-13:50	日本畜產物輸出促進協議會 Japan Livestock Products Export Promotion Council 日本畜產物的魅力 - 以手機接收最新的和牛資訊 【攤位編號・Booth No.: 5B-E3E】			
	14:45-15:15	夏國豐師傅 日式甜品烹調示範・試食 Dessert Cooking Demo and Food Trial (by Mr. Carlos)	<ul style="list-style-type: none"> • 甘露MARMALADE CUPCAKE・Sweet Summer Orange Marmalade Cupcake • 甘露朱古力曲奇・Amazake Chocolate Cookies 		
15:30-16:30	JFOODO 事務局局長 大泉裕樹先生演講 Presented by Mr. Oizumi, Director-General of JFOODO 2019年秋季往後的推廣計劃・JFOODO Promotion Campaign since Autumn 2019				
八月十七日 土曜日 Saturday	17th August	12:15-12:45	夏國豐師傅 日式甜品烹調示範・試食 Dessert Cooking Demo and Food Trial (by Mr. Carlos)	<ul style="list-style-type: none"> • 柚子MARMALADE磅蛋糕・Yuzu Marmalade Pound Cake • 蜜柑曲奇・Mandarin Orange Cookies 	
	13:15-13:45	夏國豐師傅 日式甜品烹調示範・試食 Dessert Cooking Demo and Food Trial (by Mr. Carlos)	<ul style="list-style-type: none"> • 八朔&温州蜜柑樹膠芝士餅・Hassaku Orange and Mandarin Orange Jelly Cheese Tart • 普印葡萄酒白蘭地咖啡杯・Shine Muscat White Wine Jelly Cup 		
	14:15-15:00	全日本菓子輸出促進協議會 TACOM 日本菓子的健康菜單分享 【攤位編號・Booth No.: 5B-C30】			

3. 「食べて実感、旬の日本産果物の魅力」セミナーの開催

- ▶ ジャパンパビリオン内のイベント会場にて、日本青果物輸出促進協議会が主催するセミナーを開催。
- ▶ セミナーでは、関野日本青果物輸出促進協議会監事（船昌商事株式会社代表取締役会長）より日本産果物の特徴、魅力を紹介。

香港Food Expo2019 Japan Pavilion
Fruit and Vegetables seminar presentation materials



日本産果物の品質の高さを説明する関野監事（壇上右）



広東語で作成したスライドを活用し説明



真剣に説明を聞き入るセミナー参加者

- ▶ セミナーでは、「日本産果物の魅力を知識だけではなく、食べて体験していただく」ことをコンセプトに、旬の日本産果物 8 種類を試食として提供。



試食を楽しむ参加者

《セミナーで試食に供した果物》

品目・品種	産地
西瓜	長野県
日本梨（豊水）	福岡県
温州みかん	愛知県
もも（なつっこ）	長野県
柿（刀根早生）	奈良県
ぶどう（ピオーネ）	山梨県
ぶどう（ナガノパープル）	長野県
ぶどう（シャインマスカット）	岡山県

4 セミナー及び試食の実施状況



解説の進行に合わせて、試食とアンケートの記入を同時に実施



5. セミナーにかかるアンケート調査結果②

- ▶ セミナーの説明は高い評価。セミナーを通じて多数の参加者が日本の食品・文化への関心を高めることができた。

《セミナーの説明に対する評価》

とても良い	良い	普通	悪い	とても悪い
48%	52%	0%	0%	0%

《セミナー後の日本食品・文化の印象》

	はい	いいえ	どちらでもない
日本の食品・文化への関心が高まった	88%	0%	12%
日本の食品・文化にかかる認識が変わった	75%	4%	21%
日本の食材を輸入もしくは扱いたい	88%	0%	13%

5. セミナーにかかるアンケート調査結果③

- ▶ 概ね全ての試食果実で高い評価。特に、温州みかん、ももで高評価。
- ▶ 商談時に重視するポイントは、新鮮さ、味、安全・安心という項目が数多く挙げられた。

《試食果物の評価》

	とても 良い	良い	普通	悪い	とても 悪い
西瓜	48%	44%	7%	0%	0%
日本梨 (豊水)	30%	33%	37%	0%	0%
温州みかん	74%	22%	4%	0%	0%
もも (なつっこ)	74%	26%	0%	0%	0%
柿 (刀根早生)	67%	30%	4%	0%	0%
ぶどう (シャインマスカット)	54%	35%	8%	4%	0%
ぶどう (ピオーネ)	54%	38%	8%	0%	0%
ぶどう (ナガノパープル)	58%	38%	4%	0%	0%

《青果物の商談で重視すること》

	とても 重要	重要	あまり 重要で ない
味	88%	8%	4%
価格	52%	36%	12%
安全・安心	88%	8%	4%
新鮮さ	92%	8%	0%
プロモーション	69%	23%	8%
産地	69%	31%	0%
名称・パッケージ	54%	38%	8%

(参考 1) セミナー用資料

2019/8/28

香港Food Expo2019 Japan Pavilion
Fruit and Vegetables seminar presentation materials

日本水果



Four Seasons of Japan

2019年8月15日
日本蔬果出口促進協議會

日本特有的各種農作物，打造健康生活每一天

活用水土氣候，收穫各式各樣的農作物

日本的氣候環境獨特，春夏秋冬四季分明，各個季節能收穫不同蔬果。另外，由於日本國土南北狹長，受到海流影響，而且山勢起伏地形多變，所以各處土地的自然環境大相逕庭，造就出各個地區的獨有特產。再加上積極因應水土氣候進行品種改良及技術研發，讓消費者全年都能品嚐到種類豐富的農作物。

支持長壽國日本的是飲食文化

世界各國人民越來越注重健康，現今更開始注意到「和食」。由於「和食」的脂肪及卡路里含量低，卻能提供均衡的蛋白質及各種維他命與礦物質等必要營養素，因此廣受歡迎。而在背後支持著每日美味豐富的「和食」菜式的，當然就是各式各樣的蔬果。日本的蔬果種類多得天吃也不會厭倦，請您能充分享受各式美味佳餚。

形狀、色澤、口感全達高標準

高品質由各種工夫及細心手工作業煉成

日本的水果生產不追求產量，更重視品質。就以水果來說，採出的果實中只有優質的果實才能摘留下來，其他果實則會被摘除。產量是有限的果實獲得悉心栽培，生產商追求品質，全心全意投入生產，才能成就優質的日本水果。不論是外形、香氣及味道，所有方面均達致最高水平。

為店舖及家庭送上新鮮的農作物

不論收穫的水果如何優質，交到消費者手上時無法保持其鮮度則毫無意義。要維持水果的鮮味多汁感及那種若隱若現的香味，最先進的淨化技術、保冷設備及保冷車等完善的物流體系缺一不可。正因為從產地到店舖之間有嚴密完善的溫度管理供應鏈，才能夠讓日本水果以高品質的狀態送到消費者的手上。

呈獻安全的水果

環保農業已成為日本的常識

日本消費者現在對於食品安全非常嚴格，連水果也包含在內。適當地使用農藥及化學肥料是關鍵所在，環保農業已成為日本的常識。在生產方面，成功研發出各式各樣不使用化學農藥的除蟲方法，並取得了成果。以環保農業生產雖然非常費工夫，但能生產出安全的農作物供消費者食用，這也是生產商的講究之處。

日本引入了「肯定列表制度」（設定殘留農藥的標準，超出標準的食物將會被禁止出售的制度），請安心享用符合此嚴格標準的日本蔬果。

西瓜



西瓜於17世紀傳入日本，現時在日本全國各地均有栽培。各地都會因應該處的氣候及土質而熱衷於改良屬於當地的品種。日本的主流品種是圓形綠皮黑紋，果肉為紅肉的品種。通常1株西瓜樹只能收穫1至2個西瓜，可謂濃縮了美味的精華於一身。種植時會每天轉動西瓜，確保日光都能照射每一面，就是色香味俱全的秘密所在。



日本梨



日本梨的最大特徵就是其爽脆俐落的食感，及其果汁於口中充份散發的豐富甜味。日本梨大部份都不是自然交配所出，由生產的農家們一個一個替其進行傳粉及授粉工序。當結成果實後，摘除發育不良等果實，只保留優質的果實，再一個一個放進袋中防止蟲害。收穫工作也是全人手地小心進行。



溫州蜜柑



蜜柑可說是日本最受歡迎的水果。日本的家庭餐桌上大多都放有蜜柑，想吃的時候隨手可取。放到手上慢慢剝皮，一顆一顆地放進口中。正因不用刀都可以把皮剝掉，而且每一顆都有一層薄薄的皮包裹着，所以不用怕果汁濺出而弄污雙手。日本的蜜柑是沒有籽的品種，而且酸甜適中，並富含維他命C。



桃



現時在日本栽種的桃有超過100個以上的品種，在不同時期都有該時期最好吃的品種存在。日本生產的桃多數是果汁濃郁而且甜味芳厚的「水蜜桃」為主，備受世界高度評價。為使果實大小適中兼擁有飽滿色澤，每一顆都會被掛上袋來悉心保護栽培。在收割之前避開陽光照射所孕育出來的「白桃」也非常受歡迎。



柿



柿的原產地是東南亞，由日本推廣至世界各地。在除去澀味後才出貨的澀柿之中，最具代表性的品種是沒有籽的刀根早生及平核無。至於甜柿之中則以有籽的富有及次郎作為代表。柿在日本全國都有生產，主要產地為和歌山、奈良。日本柿非常甘甜，按品種不同您可品嚐到爽脆的又或溶於口中的口感，而且還豐含有各種營養成份，所以無論男女老幼都大受歡迎。



葡萄



「Shine Muscat
(翡翠綠葡萄)」 「Pione
(貓眼葡萄)」

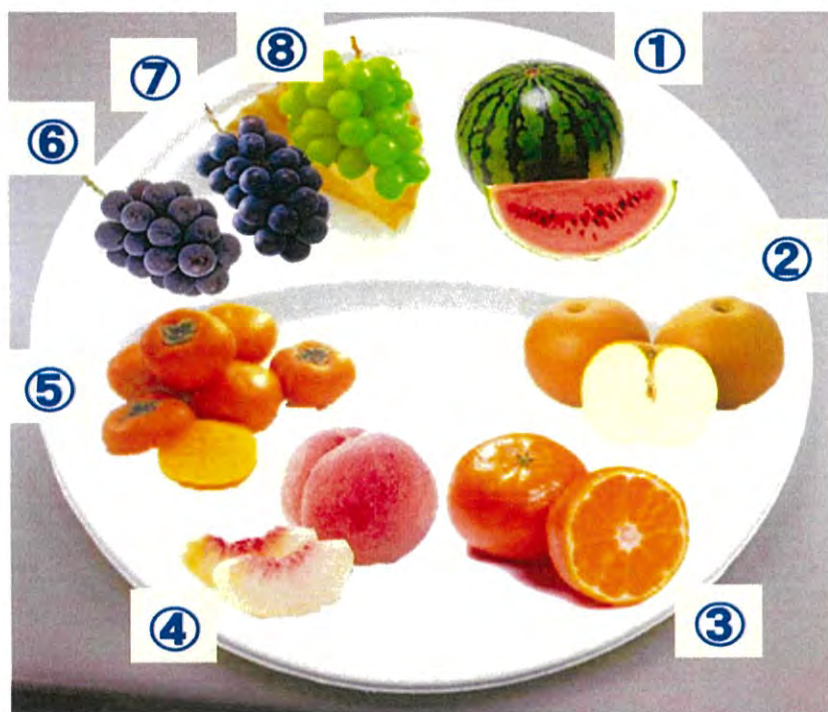
日本生產的葡萄除了美味之外，最吸引之處莫過於其顏色及美好形態。日本葡萄為了保持每串的外型、香味、顏色及籽粒大小要在良好狀態，因此會維持每串35粒左右。這就需要高度的栽培技術。而且因為熱衷於改良品種而栽種了連皮也可以吃的品種「Shine Muscat」備受世界所歡迎。



「Nagano Purple
(長野紫葡萄)」

試食說明

從①開始，請一邊聽解說一邊試食。



- ①西瓜（長野縣）
- ②梨子（福岡縣、豐水梨）
- ③橘子（愛知縣、溫室橘子）
- ④桃子（長野縣、夏子）
- ⑤柿子（奈良縣、溫室刀根早生柿）
- ⑥葡萄（山梨縣、Pione無籽葡萄）
- ⑦葡萄（長野縣、長野紫葡萄葡萄）
- ⑧葡萄（岡山縣、香印青提）

6 スーパー等の日本産青果物の販売状況

日本産果実は1か所にまとめて展示・販売、一部は立体的な冷蔵ケースで販売。



日本産さつまいもの
焼き芋の販売



7 スーパー等の日本産青果物の販売状況



8 油麻地市場における青果物販売状況

卸と小売りが混在している市場であり、訪問時間が午後9時ごろであったため、卸の店舗は開店しておらず、小売店舗のみが開店している状況。荷捌きもまだなく閑散としていた。日本産とその他の外国産が平置きで常温で販売されていた。



所感

- ▶ ジェトロ香港におけるブリーフィング（8月14日）によれば、干し柿（韓国、中国）、シャインマスカット（中国、韓国、ブラジル）、チェリー（タスマニア、米国）、スイートコーン（中国）、スイカ（台湾、中国、マレーシア）さつまいも（ベトナム）の輸入がある。また、トルコ産のイチジクが人気なので、日本から輸入できないか？
- ▶ アンケート調査結果では、概ね8種の全ての試食果実で高い評価。特に、温州みかん、ももで高評価。
- ▶ 商談時に重視するポイントは、新鮮さ、味、安全・安心という項目が数多く挙げられた。
- ▶ セミナーの試食方法を今回から大皿方式から個別配膳方式に変更したことに伴い、試食時の混乱がなく青果物の説明を受けながらじっくりと味わう余裕が生まれ、アンケート調査によるよりの確な評価の把握ができた。
- ▶ FOODEX開催の前から逃亡犯条例の改正案に反対するデモ等が頻繁に行われるようになり、今回の出張に際してその影響が危惧された。
- ▶ 反対運動の時期や場所が限定されていたため、大過なく予定通りの出張ができたが、反対運動の動向により、これから輸出の最盛期を迎える青果物の輸出動向には目が離せない状況である。