



令和3年度分野・テーマ別の海外販路開拓等事業のドバイにおけるSNS活用広告宣伝事業

## ドバイPR事業 実施報告書 (Online)

主催：日本青果物輸出促進協議会  
運営：ABC Style Dubai PR Management Office  
後援：VPON、YCP RLA Trading、Yamanote Atelier



# 目次

I.	事業概要	P3
II.	実施内容・詳細・実施体系	P4~6
III.	日青協様参加会員一覧	P7
IV.	PR対象青果物一覧・商品規格情報シート	P8~13
V.	オンラインセミナー実施スケジュール・ZOOMで実施	P14~15
VI.	担当者様一覧	P16
VII.	バイヤー招待・バイヤーとのweb会議スケジュール・web会議の進め方	P17~20
VIII.	試食品や試食メニュー・ドバイの食習慣について	P21~28
IX.	「YAMANOTE ATELIER」The Dubai Mall店 現物展示について	P29
X.	「YAMANOTE ATELIER」DIFC店 会場案内・レイアウト図	P30~31
XI.	ランディングページ広告（VPON様）	P32
XII.	通訳者・実績参考について	P33
F.	アンケート調査について	P34
L.	開催までのスケジュール	P35
S.	実施報告・本事業総括	P36~



# I. 事業概要

## <事業名>

令和3年度分野・テーマ別の海外販路開拓等事業のドバイにおけるSNS活用広告宣伝事業

## <事業目的>

デジタルメディアを活用して、ドバイ万博来訪者向けに日本産青果物のPRを実施することにより輸出促進を図る。

## <事業内容>

### (1) SNS活用広告宣伝事業

実施時期：ドバイ万博開催期間中のジャパンデーを中心とする時期

対象者：ドバイ万博来訪者

実施日程：2日間

実施内容：日本産青果物の試食会及びオンライン（又は現地）セミナー

セミナー内容：日本産青果物の魅力を伝えるオンライン（又は現地）セミナー

広告宣伝手法：SNS等で広報を実施

### (2) 事業報告書

(1) に関する事業報告書を作成する。

## <履行期限>

契約日から2022年2月28日

## <展示会情報>

■ アラブ首長国連邦ドバイ博覧会（2021年10月1日—22年3月31日）会期中には、世界各国から多くの人を訪れるので、日本産青果物のPRの絶好の機会となる。特に、ジャパンデーの2021年12月11日（土）には、「日本」に関心の高い消費者が来訪するので、その機会を捉えて現地の青果物試食会場（レストラン）に招待して、日本産青果物の魅力とともにその青果物を育んだ豊かな自然環境をPR実施。また、その模様をSNSで情報発信することにより輸出促進を図る。

対象青果物商品は、ぶどう、なし、かき、りんご、いちご、柑橘類、加工品など



## Ⅱ. 実施内容・詳細

### 日本産青果物PR①：現物展示のみ

実施内容：日本青果物バスケット展示・プロモーション

実施期間：12月2日（木）～12月11日（土）

実施場所：「YAMANOTE ATELIER」The Dubai Mall店

Unit LG - 117 [level LG - Financial Center Rd - Dubai - アラブ首長国連邦

### THE DUBAI MALL





## Ⅱ. 実施内容・詳細

### 日本産青果物PR②：試食会及びオンラインセミナー

実施内容：日本産青果物試食会及びオンラインセミナー

実施方法：オンラインセミナー（逐語通訳付）

実施期間：12月12日（日）、12月13日（月）

実施時間：日本時間15：00～20：00（ドバイ時間10：00～15：00）、時差5時間

現地会場：開場9：30～閉場15：00

参加対象：ドバイ現地のバイヤー、シェフ、パティシエ、マスコミ、一般消費者

実施場所：「YAMANOTE ATELIER」Dubai International Financial Centre店（DIFC）  
Unit External Area - Retail 5L2-053, Level POD, Gate Precinct Building 5,  
Dubai International Financial Centre, Dubai, 96324, United Arab Emirates





## Ⅱ. 実施体系

ドバイにおける日本青果物PR事業実施項目	関連団体
日本側協議会参加会員選定	日本青果物輸出促進協議会、団体会員 ABC Style
青果物調達	YCP RLA Trading、ABC Style
実施マニュアル	ABC Style作成
SNS配信・告知	YCP RLA Trading、Yamanote Atelier
万博来訪者招待	YCP RLA Trading
試食品やメニュー確定	ABC Style、YCP RLA Trading
リハーサル・事前テスト	ABC Style、YCP RLA Trading
通訳アサイン	ABC Style
事前展示・プロモーション10日間 @Yamanote Atelier The Dubai Mall	YCP RLA Trading、ABC Style
試食会・オンライン（又は現地）セミナー @Yamanote Atelier Dubai International Financial Centre	YCP RLA Trading、ABC Style 日本青果物輸出促進協議会
実施報告書	ABC Style



## Ⅲ. 日青協様参加会員一覧

以下、合計7団体の参加となります。

会員団体名	対象青果物	会社の概要のわかるもの（URL等）
静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所	マスクメロン	<a href="http://www.crown-melon.co.jp/">http://www.crown-melon.co.jp/</a>
(株)SAMURAI SUMMIT	安納芋	<a href="https://samurai-summit.com">https://samurai-summit.com</a>
青森県農村工業農業協同組合連合会 青森県農林水産物輸出促進協議会	希望の雫りんごジュース	<a href="http://www.aoren.or.jp">http://www.aoren.or.jp</a>
公益財団法人徳島県農業開発公社	木頭ゆず、なると金時、レンコン	<a href="http://www.tokushima-kousha.jp/brand/">http://www.tokushima-kousha.jp/brand/</a>
ブランドおおいた輸出促進協議会農産部会	シャインマスカット、不知火デコポン、紅はるか、日田梨	<a href="https://theoita.com/eng_product/">https://theoita.com/eng_product/</a>
Wismettacフーズ株式会社	雅乃苺 紅白、雅乃苺 淡雪	<a href="https://www.wismettac.com/ja/group/group/wfoods.html">https://www.wismettac.com/ja/group/group/wfoods.html</a>
GLO-berry Japan株式会社	ふじりんご、こうこうりんご	<a href="http://www.globerry-japan.com">www.globerry-japan.com</a>



# IV. PR対象青果物一覧



クラウンメロン



安納芋



希望の芋りんごジュース



木頭ゆず



鳴門金時



レンコン





# IV. PR対象青果物一覧



シャインマスカット



不知火デコポン



紅はるか



日田梨



雅乃莓 紅白千鳥詰め



雅乃莓 淡雪



ふじりんご



こうこうりんご



# IV. 商品規格情報シート

バイヤーにはできるだけ多くの情報提供を通し、セミナー及び情報交換会の参加を集めます。  
2日間のセミナー用の動画やプレゼンテーションの資料を回収済みです。

## 静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所

## (株)SAMURAI SUMMIT

## 青森県農村工業農業協同組合連合会

事業者名 Business Name	静岡県温室農業協同組合クラウンメロン Shizuoka Crown Melon		
ウェブサイト Website	<a href="http://www.shizuokamelon.or.jp/">http://www.shizuokamelon.or.jp/</a>	メールアドレス Email	<a href="mailto:info@shizuokamelon.or.jp">info@shizuokamelon.or.jp</a>
商品説明 Product Description	<p>上品質であり、味も、新しいに響く響く上の特長、あらゆるにおいて、品質の高さを誇ります。</p> <p>1. 1つのメロンは、熟すまで、1ヶ月〜1.5ヶ月ほどかかります。熟すまで、1ヶ月〜1.5ヶ月ほどかかります。</p> <p>2. 1つのメロンは、熟すまで、1ヶ月〜1.5ヶ月ほどかかります。熟すまで、1ヶ月〜1.5ヶ月ほどかかります。</p> <p>3. 1つのメロンは、熟すまで、1ヶ月〜1.5ヶ月ほどかかります。熟すまで、1ヶ月〜1.5ヶ月ほどかかります。</p> <p>Our Crown Melon is regarded as the top-quality muskmelon in every aspect: the pleasant sweetness, fascinating fruity aroma, juiciness and tidy external appearance.</p> <p>• Only one fruit is harvested from each tree. This "One Tree, One Fruit" policy is a key to make quality melons.</p> <p>• Customers can track who produced the melon by checking a number on the crown label sticker which is put on each melon.</p> 		
商品名 Item	Musk Melon	品種 Cultivar	Crown Melon
商品名 Product Name	Crown Melon	賞味期限 Expiry Date	-
現地流通 Local Distribution	○	取り扱い Handling Period	To be confirmed by manufacturer
写真(包装/内容) Photo (Product and Packing)	写真(加工/原料) Raw Materials (For Processed Products)		
生産者 Manufacturer	Shizuoka Crown Melon	保存方法 Storage Conditions	Ambient/Chilled
輸送条件 Transport Conditions	Chilled	開封後の保存方法 Storage Conditions Once Opened	-
梱包サイズ Product Dimensions	Box Size : 48*35*17cm (per box, 6pc/box)	備考欄 Remarks Column	- The best time for eating is after one week from shipment if it is kept at room temperature. By keeping in cold storage and using freshness-keeping films, it can last longer. - The overripe pulp is available for making juice or confectionery.
輸送時の梱包に関する情報 Transport Package Information	Box Size : 48*35*17cm (per box, 6pc/box) Net Weight : 7kg~10kg (per box, depends on the size of musk melon) Total Weight : 8kg~11kg (per box, depends on the size of musk melon)		

事業者名 Business Name	株式会社アグリコーポレーション Agri Corporation		
ウェブサイト Website	<a href="http://www.samurai.com/brand/samurai/">http://www.samurai.com/brand/samurai/</a>	メールアドレス Email	<a href="mailto:info@samurai.com">info@samurai.com</a>
商品説明 Product Description	<p>アグリコーポレーションは、2011年に温室を出発して、4,000坪の農地を購入し、有機栽培をスタートしました。現在は、国産の有機栽培で有名な青森県産の有機栽培。有機栽培で有名な青森県産の有機栽培。有機栽培で有名な青森県産の有機栽培。</p> <p>アグリコーポレーションは、2011年に温室を出発して、4,000坪の農地を購入し、有機栽培をスタートしました。現在は、国産の有機栽培で有名な青森県産の有機栽培。有機栽培で有名な青森県産の有機栽培。有機栽培で有名な青森県産の有機栽培。</p> <p>アグリコーポレーションは、2011年に温室を出発して、4,000坪の農地を購入し、有機栽培をスタートしました。現在は、国産の有機栽培で有名な青森県産の有機栽培。有機栽培で有名な青森県産の有機栽培。有機栽培で有名な青森県産の有機栽培。</p> <p>Agricorporation started its farming business in 2011 when it purchased 13,200sqft of farmland in Minamiboku, Goto. Today, all S&amp;B of farmland is certified organic, and Agri Corporation successfully became an organic farmer specializing in sweet potatoes such as organic Anjou-sweet potatoes and organic Musashi sweet potatoes. We produce organic sweet potato baby food at our newly built factory in 2019, based on the concept of "happily for babies and peace of mind for mothers". As part of this, we also produce dog treats and Anjou sweet potato butter.</p> <p>Our long term vision is to build a city on an organic platform, helping to decrease abandoned farmlands, create local jobs and attract new residents.</p> <p>From the autumn before last, we also start wholesale business on our own, including selling and exporting.</p> 		
商品名 Item	Sweet Potato	品種 Cultivar	Organic Anjou-limo
商品名 Product Name	Organic Sweet Potato	賞味期限 Expiry Date	-
現地流通 Local Distribution	×	取り扱い Handling Period	Early September to end of April
写真(包装/内容) Photo (Product and Packing)	原料(加工/原料) Raw Materials (For Processed Products)		
生産者 Manufacturer	Agri Corporation Co. Ltd.	保存方法 Storage Conditions	Ambient
輸送条件 Transport Conditions	-	開封後の保存方法 Storage Conditions Once Opened	-
梱包サイズ Product Dimensions	備考欄 Remarks Column		
輸送時の梱包に関する情報 Transport Package Information	Packed by OPP bag or PPLUS		

事業者名 Business Name	青森県農村工業農業協同組合連合会 The Farm Village Industry Federation of Aomori Prefectural Agricultural Cooperatives (JA aoren)		
ウェブサイト Website	<a href="http://www.aoren.or.jp/">http://www.aoren.or.jp/</a>	メールアドレス Email	<a href="mailto:apple@aoren.or.jp">apple@aoren.or.jp</a>
商品説明 Product Description	<p>新鮮な素材で作り、味も、新しいに響く響く上の特長、あらゆるにおいて、品質の高さを誇ります。</p> <p>新鮮な素材で作り、味も、新しいに響く響く上の特長、あらゆるにおいて、品質の高さを誇ります。</p> <p>新鮮な素材で作り、味も、新しいに響く響く上の特長、あらゆるにおいて、品質の高さを誇ります。</p> <p>We are using AOREN's unique "airtight crushing" method for this product. "Airtight crushing" is a manufacturing method used to extract intense flavor and rich aroma without using antioxidants (vitamin C) by grating and crushing apples in a hermetically sealed environment to avoid any contact with air.</p> <p>Awarded three stars—the highest rating—for taste by a panel of prominent chefs and sommeliers at the International Taste Institute (2011~2019) Gold Award at Monde Selection (2011~2021)</p> 		
商品名 Item	Apple Juice	品種 Cultivar	Apple Juice
商品名 Product Name	Ribounshibuku	賞味期限 Expiry Date	12 months after day produced (Once Opened : It is better to drink as early as possible)
現地流通 Local Distribution	×	取り扱い Handling Period	To be confirmed by manufacturer
写真(包装/内容) Photo (Product and Packing)	原料(加工/原料) Raw Materials (For Processed Products)		
生産者 Manufacturer	The Farm Village Industry Federation of Aomori Prefectural Agricultural Cooperatives (JA aoren)	保存方法 Storage Conditions	normal temperature
輸送条件 Transport Conditions	Ambient	開封後の保存方法 Storage Conditions Once Opened	Chilled
梱包サイズ Product Dimensions	備考欄 Remarks Column		
輸送時の梱包に関する情報 Transport Package Information			







# IV. 商品規格情報シート

バイヤーにはできるだけ多くの情報提供を通し、セミナー及び情報交換会の参加を集客します。  
2日間のセミナー用の動画やプレゼンテーションの資料を回収済みです。

## Wismettacフーズ株式会社

事業者名 Business Name	Wismettacフーズ株式会社 Wismettac Foods Inc.		
ウェブサイト Website	<a href="https://www.wismettac.com/ja/index.html">https://www.wismettac.com/ja/index.html</a>	E-メール Email	<a href="mailto:info_wismettac@wismettac.com">info_wismettac@wismettac.com</a>
商品説明 Product Description	<p>Our strawberries are grown by a unique cultivation method that uses organic fertilizer and straw without using chemical fertilizer. They are cultivated in Hokkaido, which is famous for cultivating strawberry with mineral-rich soil and warm climate, reclaimed land facing the Pacific Sea. Aweyuki: A variety with a lovely scent, low acidity, and strong sweetness. Average sugar content is 13 to 15 degrees. Fuji: Strawberry with refreshing taste, characterized by a bright red color and beautiful shape.</p> <p>当社のイチゴは有機肥料と藁を用いた独自の栽培方法で育てられ、化学肥料や農薬を一切使わずに育てられています。 北海道産。土壌がミネラル豊富で、温暖な気候に育つ産地です。 アウェイキ：香りがあり、酸味が少なく、強い甘み。平均糖度は13～15度。 ふじ：爽やかな酸味と新鮮な味わい、鮮やかな赤色と美しい形状が特徴です。</p>		
産地 Item	Strawberry	品種 Cultivar	Admirer, Aweyuki
商品名 Product Name	Strawberry, Aweyuki	賞味期限 Expiry Date	-
流通地域 Local Distribution	*	出荷時期 Harvesting Period	2021/12/1～2022/4/30
写真(商品と包装) Photo (Product and Packaging)		原料(加工品/半製品) Raw Materials (For Processed Products)	-
生産者 Manufacturer	Singulus Inc.	保存方法 Storage Conditions	冷蔵 Chilled
輸送条件 Transport Conditions	Chilled. This side up. Handle with care. Do not stack.	梱包後の保存方法 Storage Conditions Once Opened	-
梱包サイズ Product Dimensions	13x23x7 (cm)	備考欄 Remarks Column	-
輸送時の梱包に関する情報 Transport Package Information	-		

事業者名 Business Name	Wismettacフーズ株式会社 Wismettac Foods Inc.		
ウェブサイト Website	<a href="https://www.wismettac.com/ja/index.html">https://www.wismettac.com/ja/index.html</a>	E-メール Email	<a href="mailto:info_wismettac@wismettac.com">info_wismettac@wismettac.com</a>
商品説明 Product Description	<p>Our strawberries are grown by a unique cultivation method that uses organic fertilizer and straw without using chemical fertilizer. They are cultivated in Hokkaido, which is famous for cultivating strawberry with mineral-rich soil and warm climate, reclaimed land facing the Pacific Sea. Aweyuki: A variety with a lovely scent, low acidity, and strong sweetness. Average sugar content is 13 to 15 degrees. Fuji: Strawberry with refreshing taste, characterized by a bright red color and beautiful shape.</p> <p>当社のイチゴは有機肥料と藁を用いた独自の栽培方法で育てられ、化学肥料や農薬を一切使わずに育てられています。 北海道産。土壌がミネラル豊富で、温暖な気候に育つ産地です。 アウェイキ：香りがあり、酸味が少なく、強い甘み。平均糖度は13～15度。 ふじ：爽やかな酸味と新鮮な味わい、鮮やかな赤色と美しい形状が特徴です。</p>		
産地 Item	Strawberry	品種 Cultivar	Aweyuki
商品名 Product Name	Aweyuki	賞味期限 Expiry Date	-
流通地域 Local Distribution	*	出荷時期 Harvesting Period	2021/12/1～2022/4/30
写真(商品と包装) Photo (Product and Packaging)		原料(加工品/半製品) Raw Materials (For Processed Products)	-
生産者 Manufacturer	Singulus Inc.	保存方法 Storage Conditions	冷蔵 Chilled
輸送条件 Transport Conditions	Chilled. This side up. Handle with care. Do not stack.	梱包後の保存方法 Storage Conditions Once Opened	-
梱包サイズ Product Dimensions	11x23x7 (cm)	備考欄 Remarks Column	-
輸送時の梱包に関する情報 Transport Package Information	-		

## GLO-berryJapan株式会社

事業者名 Business Name	GLO-berryJapan 株式会社 GLO-berryJapan Inc.		
ウェブサイト Website	<a href="http://glo-berry-japan.com/ja/">http://glo-berry-japan.com/ja/</a>	E-メール Email	<a href="mailto:info@glo-berry-japan.com">info@glo-berry-japan.com</a>
商品説明 Product Description	To be confirmed by manufacture		
産地 Item	Apple	品種 Cultivar	Fuji
商品名 Product Name	twice-kanan Fuji Ringo	賞味期限 Expiry Date	-
流通地域 Local Distribution	*	出荷時期 Harvesting Period	To be confirmed by manufacture
写真(商品と包装) Photo (Product and Packaging)		原料(加工品/半製品) Raw Materials (For Processed Products)	-
生産者 Manufacturer	GLO-berryJapan Inc.	保存方法 Storage Conditions	冷蔵 Chilled
輸送条件 Transport Conditions	Chilled.	梱包後の保存方法 Storage Conditions Once Opened	-
梱包サイズ Product Dimensions	-	備考欄 Remarks Column	-
輸送時の梱包に関する情報 Transport Package Information	-		

事業者名 Business Name	GLO-berryJapan 株式会社 GLO-berryJapan Inc.		
ウェブサイト Website	<a href="http://glo-berry-japan.com/ja/">http://glo-berry-japan.com/ja/</a>	E-メール Email	<a href="mailto:info@glo-berry-japan.com">info@glo-berry-japan.com</a>
商品説明 Product Description	To be confirmed by manufacture		
産地 Item	Apple	品種 Cultivar	Kobou
商品名 Product Name	twice-kanan ringo Kobou	賞味期限 Expiry Date	-
流通地域 Local Distribution	*	出荷時期 Harvesting Period	To be confirmed by manufacture
写真(商品と包装) Photo (Product and Packaging)		原料(加工品/半製品) Raw Materials (For Processed Products)	-
生産者 Manufacturer	GLO-berryJapan Inc.	保存方法 Storage Conditions	冷蔵 Chilled
輸送条件 Transport Conditions	Chilled.	梱包後の保存方法 Storage Conditions Once Opened	-
梱包サイズ Product Dimensions	-	備考欄 Remarks Column	-
輸送時の梱包に関する情報 Transport Package Information	-		



## V. オンラインセミナーのスケジュールについて

2日間のオンラインセミナーは以下のスケジュールで開催予定です。

zoom

ドバイ時間	日本時間	12/12(日) 1日目(日) B-B Seminar	12/13(月) 2日目(月) B-C Seminar	通訳者	資料	動画	パンフレット
10:00~10:30	15:00~15:30	静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所	静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所	X	○	○	○
10:30~11:00	15:30~16:00	(株)SAMURAI SUMMIT	JA アオレン	○	○	○	○
11:00~11:30	16:00~16:30	JA アオレン	公益財団法人徳島県農業開発公社	○	○	○	○
11:30~12:00	16:30~17:00	公益財団法人徳島県農業開発公社	ブランドおおいた輸出促進協議会農産部会	○	○	○	○
12:00~12:30	17:00~17:30	ブランドおおいた輸出促進協議会農産部会	Wismettacフーズ株式会社	○	○	X	○
12:30~13:00	17:30~18:00	Wismettacフーズ株式会社	(株)SAMURAI SUMMIT	○	○	○	○
13:00~13:30	18:00~18:30	GLO-berryJapan株式会社	GLO-berryJapan株式会社	-	-	-	-
13:30~14:00	18:30~19:00						
14:00~14:30	19:00~19:30						
14:30~15:00	19:30~20:00						
来場見込み		12社	40名				



## V. オンラインセミナーをZOOMで実施

### zoom

#### ① オンラインセミナーの通信ツールアプリについて

オンラインセミナーはZOOM Video Communications, Inc.のzoomを利用して会議します。  
事前にPC及びタブレットにツールのアプリのダウンロードを お願いします。

- ZOOM : <https://explore.zoom.us/ja/products/meetings/>

#### ② オンラインセミナー1週間前の実施内容

オンラインセミナー1週間前に、事務局よりオンラインセミナーへの参加URLを貼りつけた招待メールをお送りしますので、URLにアクセスいただき、ZOOMの指示通りに進みご参加ください。

#### ③ web接続テストの実施

オンラインセミナー開催前に、1度web接続テストを行います。ZOOMの基本的な機能や操作方法の説明などを実際にZOOMに繋いで実践的なテストを行います。



## VI. 担当者様一覧

会員団体名	部署名	担当者様名前
静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所	経営戦略室 Overseas Section Chief	鈴木 陽介 Suzuki Yosuke
(株)SAMURAI SUMMIT	代表取締役社長	相田 哲 Aida Satoshi
JA アオレン	営業部 営業課	奈良 綾乃 Nara Ayano 新谷 孝義 Araya Takayoshi
公益財団法人徳島県農業開発公社 株式会社農家ソムリエーズ	マネージャー 代表取締役※なると金時、れんこん生産者	坂東 裕香里 Bando Yukari 藤原 俊茂 Fujiwara Toshishige
JA おおいた ブランドおおいた輸出促進協議会農産部会	海外流通班 主査	松野 恭子 Matsuno Kyoko 宮崎 敬 Miyazaki Takashi 河室 雄士 Kawamuro Yuji
Wismettacフーズ株式会社	アグリ事業本部青果部 海外事業グループ Fresh Produce Dept. Overseas Business Group Agribusiness Div.	山根 佳大 Yamane Keita 小笠原 徹 Ogasahara Toru
GLO-berryJapan株式会社	代表者	伊東 良久 Ito yoshihisa



## VII. バイヤー招待について

### 参加予定の日系、その他商社

会社名	担当者	ステータス
Kai Gourmet	Mr. Parash Sagar	確定
ミドル・イースト・フジ	石丸様	確定
サミット・トレーディング	齊藤副代表・松村様	確定
Chun Bong Park   Singarea Enterprises FZ-LLC	Mr. Chun Bong Park	欠席



## Ⅶ. バイヤーとのweb会議スケジュール

12/12 現時点日系商社とのweb会議のスケジュールは以下となります。

zoom

	ドバイ時間	日本時間	
ミドル・イースト・フジ 石丸様	10:00~10:30	15:00~15:30	
	10:30~11:00	15:30~16:00	ブランドおおいた輸出促進協議会農産部会
	11:00~11:30	16:00~16:30	静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所
	11:30~12:00	16:30~17:00	Wismettacフーズ株式会社
	12:00~12:30	17:00~17:30	公益財団法人徳島県農業開発公社
	12:30~13:00	17:30~18:00	(株)SAMURAI SUMMIT
	13:00~13:30	18:00~18:30	JA アオレン
サミットレーディング 斎藤様	10:00~10:30	15:00~15:30	Wismettacフーズ株式会社
	10:30~11:00	15:30~16:00	
	11:00~11:30	16:00~16:30	ブランドおおいた輸出促進協議会農産部会
	11:30~12:00	16:30~17:00	JA アオレン
	12:00~12:30	17:00~17:30	静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所
	12:30~13:00	17:30~18:00	公益財団法人徳島県農業開発公社
	13:00~13:30	18:00~18:30	
13:30~14:00	18:30~19:00	(株)SAMURAI SUMMIT	
Kai Gourmet Foodstuff Supply LLC / Mr.Parash Sagar	10:00~10:30	15:00~15:30	
	10:30~11:00	15:30~16:00	公益財団法人徳島県農業開発公社
	11:00~11:30	16:00~16:30	
	11:30~12:00	16:30~17:00	静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所
	12:00~12:30	17:00~17:30	JA アオレン
	12:30~13:00	17:30~18:00	ブランドおおいた輸出促進協議会農産部会
	13:00~13:30	18:00~18:30	(株)SAMURAI SUMMIT
13:30~14:00	18:30~19:00	Wismettacフーズ株式会社	

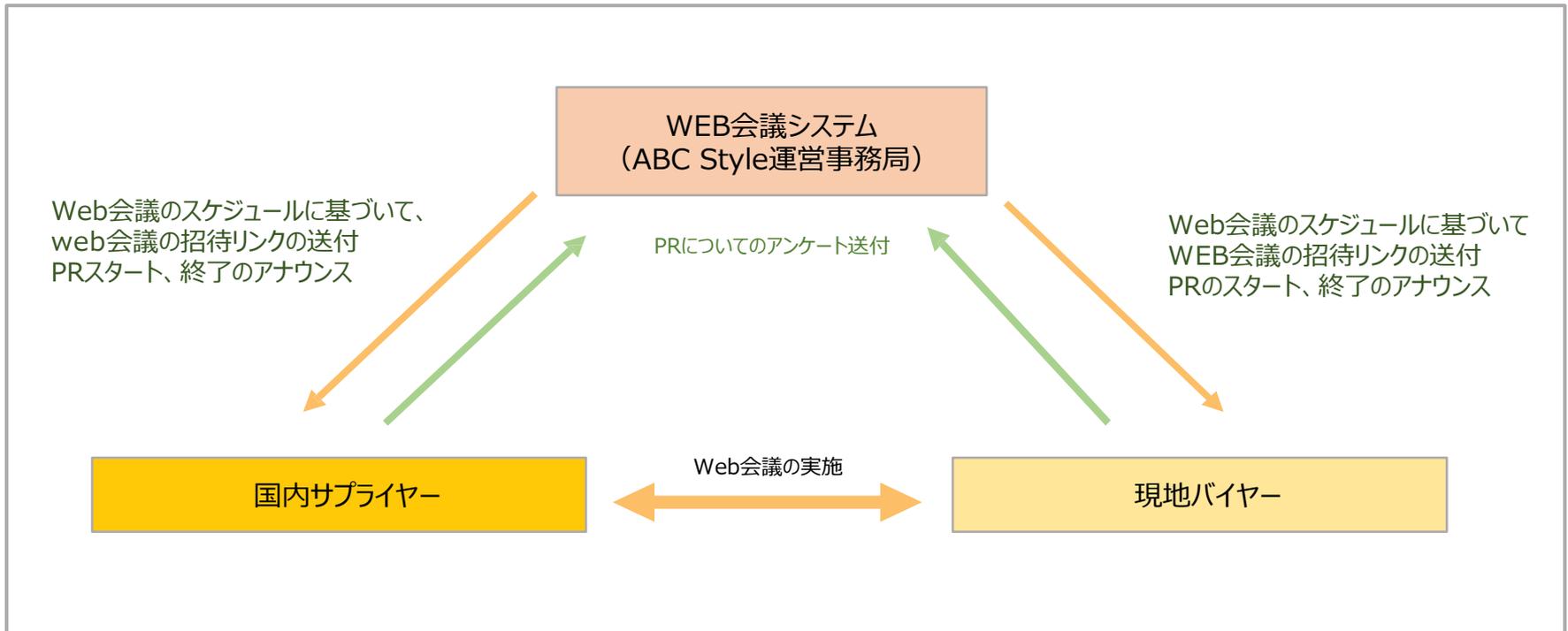


# VII. web会議の進め方

## ■ web会議の流れ

### 1. web会議のオペレーション

- ①生産者、バイヤー双方にWEBの通信状況、動作確認など事前リハーサルを実施します。
- ②WEBでのPR運営事務局は、弊社が担います。  
弊社が担うことで、PR時間の管理、モデレート機能を果たします。
- ③生産者に対するアンケートは、web会議終了後にメールさせていただきます。





# VII. web会議の進め方

## 2. web会議の留意事項

1	生産者様は、web会議開始10分前に、スタンバイ（ZOOMの参加ボタン）を押します。 ビデオ、マイクはオフで待機していただきます。
2	バイヤーが参加しましたら、マイク・音声のミュートを外してください。
3	運営事務局が、Web商談内で商談開始及び終了のアナウンスを行います。
4	1回の商談時間は30分です。
5	生産者側は、常にweb上は、参加状態にしておきます。次のweb会議が直ぐに始まる可能性があります。
6	急な参加申込や事前に申し込みのない当日ご来場のバイヤーについては、現場にてweb会議希望を集約し、生産者様の意向を確認し、web会議を組みます。その際は、都度ABC Style運営事務局より確認させていただきます。
7	バイヤーの急な遅延及び突然のキャンセルが発生した場合、当日ABC Style運営事務局がご案内します。
8	Web会議後に事前にABC Style運営事務局から送付するweb会議評価アンケートをご記入いただき、終了後日メールにてご提出をお願いします。

### 通信環境について

web会議当日は、インターネット環境が整った静かな場所でご参加ください。  
Wi-Fiでも可能ですが、有線でのインターネット接続がより通信が安定します。

### 主催者による写真・ビデオ撮影について

zoomにおいて、主催者より、写真またはビデオ撮影やレコーディングが行われることがあります。この写真またはビデオについては、主催者にその著作権が帰属し、主催者により結果報告書、アンケートまたは次回開催案内送付等に関わる運営活動の資料として使用されることがあります。

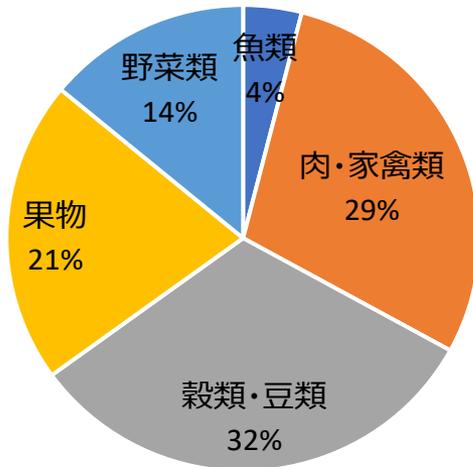


# VIII. 試食品や試食メニューについて

会員団体名	対象青果物	試食メニュー
静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所	マスクメロン	
(株)SAMURAI SUMMIT	安納芋	
青森県農村工業農業協同組合連合会 青森県農林水産物輸出促進協議会	希望の雫りんごジュース	
公益財団法人徳島県農業開発公社	木頭ゆず なると金時 レンコン	
ブランドおおいた輸出促進協議会農産部会	シャインマスカット 不知火デコポン 紅はるか 新高梨	
Wismettacフーズ株式会社	雅乃莓 紅白 雅乃莓 淡雪	
GLO-berryJapan株式会社	ふじりんご こうこうりんご	

# Ⅷ. ドバイの食習慣について

UAE住民食料消費量構成比(2019)



デーツ(ナツメヤシの実)



ファラフェル



フムス



ケバブ



シュワルマ



青果物

■ 魚類 ■ 肉・家禽類 ■ 穀類・豆類 ■ 果物 ■ 野菜類

アラブ首長国連邦国民評議会の公式スポークスマンによると、2019年UAE住民一人当たりの年間食料消費量が平均700kgである。ドバイでは流通が市場に大きな影響力を与えているため、ローカル市場のみでなく、中近東・アフリカの一部までをターゲットに青果物を輸入し、果物や野菜が豊富に取り揃えられている。日本とは異なり野菜が非常に安く手に入る。

<https://twitter.com/UAEmediaoffice/status/1252983721625518081>

<https://www.emaratalyom.com/local-section/health/2020-04-22-1.1338698>

<https://gulfnews.com/uae/how-many-kilos-of-food-do-uae-residents-eat-in-a-year-1.1587631720057>



## VIII. 試食メニューについて（サツマイモ、日本語）

今回試食していただくレシピ案です。

### サツマイモ

#### 【蒸す】

※ 3段の蒸し器利用を前提としています。

調理方法：

- ①蒸し器の 1段目に水を 7 割程度満たす。
- ②サツマイモを水洗いする。
- ③蒸し器の 2、3段目に布を敷き、その上にサツマイモを並べ蒸す（火は中火）。
- ④加熱開始から 25分程度したら、竹串で刺してみ、すっと通ることを確認できたら火を止める。
- ⑤盛り付けは、両端部分を 1 cm以上切り落とし、厚さ 1.5 cmの厚さで輪切りして盛り付ける。

#### 【焼く】

調理方法：

- ①サツマイモを水洗いし、キッチンペーパーで水気を切る。
- ②オーブンレンジの耐熱皿（2枚）にサツマイモを並べる。
- ③オーブンレンジのメニューから「焼き芋」を選択し（メニューが無ければ、170度で60分加熱）。
- ④60分後、竹串を通して通ったら取り出す。
- ⑤盛り付け時には、両端部分を 1 cm以上切り落とし、厚さ 1.5 cmに輪切りして盛り付ける（蒸しと同じ）。

#### 【揚げる】

調理方法：

- ①サツマイモを水洗いし、厚さ 1.5 cmの輪切りにし、10分程度水に浸してあくぬきをして、キッチンペーパーで水気を切る。
- ②天ぷら鍋に油を入れ 160度まで加熱。
- ③油の温度が 160度に達したら、温度が下がらない量のサツマイモを揚げる（約 8 分）。
- ④サツマイモの切り口がきつね色になったら取り出し、油切り用のトレイに取り上げ、盛りつける。





## VIII. 試食メニューについて (サツマイモ、英語)

### Sweet potato

【Steam】 \*Use 3 tier steamer



How to:

- ① Fill the 1st level steamer with water (about 70%).
- ② Wash the sweet potatoes with water.
- ③ Put a piece of cloth on the 2nd and 3rd level of steamer respectively, put the sweet potatoes and steam (set the heat at "medium").
- ④ After steaming for about 25 minutes, check the doneness by piercing it with a bamboo skewer. If it gets through then turn off the heat.
- ⑤ Cut off 1cm or more at both ends, slice the sweet potatoes into 1.5cm thickness and it is ready to be served.

【Bake】

How to:

- ① Wash the sweet potatoes with water and dry with kitchen paper.
- ② Place the sweet potatoes on the heat resistant dishes (2 dishes) of microwave oven.
- ③ Select "Baked Sweet Potatoes" from the menu.  
(If the option is not available, heat at 170 degree Celsius for 60 minutes).
- ④ After 60 minutes, check the doneness by piercing it with a bamboo skewer. If it gets through, it is cooked.
- ⑤ Cut off 1cm or more at both ends, slice the sweet potatoes into 1.5cm thickness and it is ready to be served (same as steam).

【Fry】

How to:

- ① Wash the sweet potatoes with water and slice in 1.5cm thickness. Soak in water for about 10 minutes and dry with kitchen paper.
- ② Pour cooking oil into the tempura pan and heat up to 160 degree Celsius.
- ③ Add in appropriate amount of sweet potatoes and make sure the temperature does not drop. Fry for about 8 minutes.
- ④ As soon as the cut surface turn golden brown, take the sweet potatoes slices and let them drain on a tray. It is ready to be served.





## VIII. 試食メニューについて (サツマイモ 参考動画)

### Steamed Sweet potato

<https://www.youtube.com/watch?v=kiZwQQstLLQ>



### Baked Sweet potato

<https://www.youtube.com/watch?v=vwGcJLzxtqg>



### Fried Sweet potato

<https://www.youtube.com/watch?v=wy4f5C7Cw1k>





## Ⅷ. 試食メニューについて (ゆず、日本語・英語)

<https://www.ohhowcivilized.com/korean-citron-yuzu-tea/>

### ゆず茶

材料 (1人分)

ゆず …… 2個 (200g)  
はちみつ …… 200g  
氷砂糖 …… 200g

- ①ゆずはよく洗って、白い部分があまり入らないように皮をむきます。なるべく細く千切りにします。
- ②皮をむいたゆずの果汁を搾ります。この時ざるでこすなどして、種は取り除いてください。
- ③清潔なビンに果汁と皮を入れます。さらに氷砂糖とはちみつを加えます。
- ④1日おいてからお湯で割ります。割合はお好みでどうぞ。

※アイスで飲む場合は氷を入れて冷やします。

### Yuzu Tea

Ingredients (1person)

Yuzu …… 2PCS (200g)  
Honey …… 200g  
Sugar …… 200g

1. Clean and slice citron fruit. Discard the seeds. Since we're using the entire fruit including the peel, make sure it's thoroughly cleaned. Cut citron in half, then in thin slices.
2. Mix all ingredients in a bowl.
3. Stir together citron tea and hot water.

※You can drink Iced Yuzu Tea when you put some ice cube before serving.





## VIII. 試食メニューについて (レンコン、日本語・英語)



<https://recipe.rakuten.co.jp/recipe/1520005144/>

### ごまドレレンコンサラダ

材料 (1人分)

レンコン …… 100g  
いりごま …… 5g  
ごまドレッシング …… 40ml

レシピ・作り方

1. レンコンの皮をむいて薄く輪切りにします。
2. 鍋にレンコンがじゅうぶん浸かる量の水と酢を少し加えて沸騰させます。
3. 2の鍋で1のレンコンを茹でます。薄くスライスしているので1分程でざるにあげます。
4. 3の水気をしっかり切ってごまとごまドレッシングで和えます。
5. お皿に大葉を並べてその上に4をのせて出来上がり。

<https://thegastronomygal.com/2021/02/28/japanese-style-lotus-root-salad-gf/>

### Japanese-Style Lotus Root Salad

yield: 2 side dish portions

Ingredients:

- 1 medium lotus root (100g)
- Sesame 5g
- Sesame dressing 40mL

Directions:

1. Slice the lotus root thinly.
2. Place the root slices in a pot with boiling water and add 1 tsp. vinegar.  
You will need enough water to cover the roots. Boil the roots for 1 min.
3. Turn the heat off and drain.
4. In a mixing bowl, mix sesame dressing, and lotus roots together.  
If you have some perilla, you can put the salad on the leaves and enjoy!





## VIII. 試食メニューについて (レンコン 参考動画)

「れんこんの茹で方」を動画でご紹介します。シャキシャキ食感のおいしいれんこんには、食物繊維など体にうれしい成分がたくさん含まれています。れんこんは生でも食べることができますが、茹でることでもまた違った食感が楽しめます。

### How to boil Lotus root

[https://www.youtube.com/watch?v=e\\_Vy8QsPcA0](https://www.youtube.com/watch?v=e_Vy8QsPcA0)





# IX. 「YAMANOTE ATELIER」The Dubai Mall店 現物展示について

[https://item.rakuten.co.jp/bomaplaza/qyyjj102003/?scid=wi\\_ichi\\_iphoneapp\\_item\\_share](https://item.rakuten.co.jp/bomaplaza/qyyjj102003/?scid=wi_ichi_iphoneapp_item_share)

タイプ2 3個 りんご2種、柚子

タイプ4 3個 さつまいも3種

タイプ6 3個 苺2種、マスカット

タイプ8 3個 デコポン、レンコン、梨

タイプ12 2個 メロン、アップルジュース

SCENE DISPLAY





# X. 「YAMANOTE ATELIER」 DIFC店 会場案内

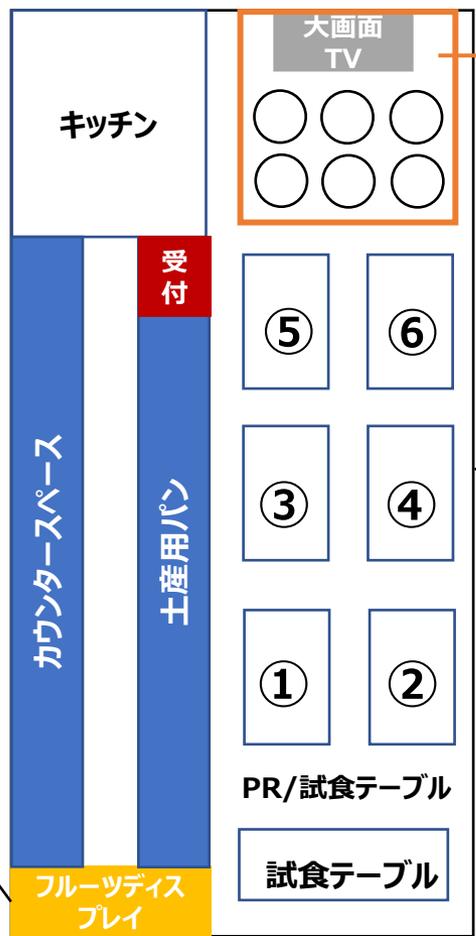
ドバイの中心に立つ中東最大規模のフィナンシャルセンタービル  
Dubai International Financial Centre(通称DIFC)

会場名	「YAMANOTE ATELIER」 DIFC店(ディーアイエフシー店)
住所	Unit External Area - Retail 5L2-053 , Level POD, Gate Precinct Building 5, Dubai International Financial Centre,Dubai, 96324, United Arab Emirates
電話	+9714 2634000
SNS	<a href="https://www.facebook.com/yamanoteatelier/">https://www.facebook.com/yamanoteatelier/</a> <a href="https://www.instagram.com/yamanoteatelier/">https://www.instagram.com/yamanoteatelier/</a>
交通手段	





# X. 「YAMANOTE ATELIER」 DIFC店 会場レイアウト図





# XI. ランディングページ広告 (VPON様)

[https://tm.vpon.com/p/e/21/10\\_jpfruit/DXB/index.html](https://tm.vpon.com/p/e/21/10_jpfruit/DXB/index.html)

**J-FEC.**  
Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council

Try  
**Japanese Fruits and Vegetables!**

SCROLL

J-FEC Hideaki Ogino, Executive Director  
Come and discover the secret of delicious Japanese fruits and vegetables.

**Event 1 | Exhibition**

*Exhibition of*  
□ *Japanese fruits and vegetables* 2(Thu) - 11(Sun) Dec 21  
(Dubai time)

You may find and know more about Musk Melon, Pears, Sweet potatoes and other Japanese originated fruits and vegetables.

**Location:**  
YAMANOTE ATELIER | The Dubai Mall

J-FEC Hideaki Ogino, Executive Director  
Looking forward to seeing you all.

**Event 2 | Tasting event**

*Tasting event of*  
□ *Japanese fruits and vegetables* 13(Mon) Dec 21 10 am to 15 pm (Dubai time)

You can try 14 kinds of fresh and delicious Japanese fruits and vegetables, including melons, strawberries and Shine Muscat grape!!  
Upon complete a quick survey after tasting, you will receive a small gift\* of Japanese fruits and vegetables from us!  
No reservation is needed! See you there!  
\*Gifts are available while stocks last.

**Location:**  
YAMANOTE ATELIER | Dubai International Financial Center

**JAPANESE FRUITS**

Safety High quality Delicious

Japanese fruits and vegetables are famous for their high quality. Farmers in Japan put a lot of effort on matching the regulations on size, color and taste restricted by JA (Japan Agricultural Cooperative). Moreover, Japanese fruits are renowned for their shape, taste and meticulous care that goes into producing them.

More Japanese Fruits

Musk Melon (Crown Melon) Grape (Shine Muscat) Strawberry (Kojimaru)

**Contact**  
Japan Fruit and Vegetable  
Dubai PR Management Office  
[lin@abc-style.co.jp](mailto:lin@abc-style.co.jp)

Copyright Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council All rights reserved.



## XII. 通訳者・実績参考について

日本青果物のオンラインセミナーとweb会議で、「食」との接点がある通訳者をアサインしました。

<担当企業>

※事前引き合わせ 各企業バッファー込みで1時間想定（南部通訳は終了次第、順次参加）

事前引き合わせスケジュール	担当通訳者	通訳者実績参考
● 11/30(火) 10時 (株)SAMURAI SUMMIT	<b>南部通訳</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foodex Japan 2008・2007 アジア最大食品見本市 展示ブース通訳</li> <li>• 食品関連対面商談通訳 * 指名/複数回</li> <li>• 大手飲料会社での社内通訳実績あり</li> </ul>
● 12/3(金) 10時 青森県農村工業農業協同組合連合会	<b>榎木通訳</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2018年フーデックス中近東日本食輸入会社商談（逐次）</li> <li>• 食品関連バイヤーとの商談経験多数</li> </ul>
● 12/3(金) 11時 大分県農林水産部大分ブランド推進課	<b>木村通訳</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2019年～米系大手飲料メーカーにて業務委託勤務実績あり</li> <li>• 食品関連バイヤーとの商談経験多数</li> </ul>
● 12/3(金) 13時 公益財団法人徳島県農業開発公社	<b>向井通訳</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foodex Japan 2019 アジア最大食品見本市 展示ブース通訳</li> <li>• 食品関連バイヤーとの商談経験多数</li> </ul>
● 12/3(金) ABC Style web会議についての説明	<b>友永通訳</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2019年 日本水産物輸出商談会 エグジビジョンテクノロジーズ</li> <li>• JETRO 農産物の紹介セミナー</li> <li>• Japanese food &amp; beverage days イベントにて商談通訳</li> </ul>
● 12/3(金) 12時 静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所	<b>市川通訳</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品関連バイヤーとの商談経験多数</li> <li>• 食肉学校訪問時の逐次通訳</li> </ul>

※12/12 6名全員対応

※12/13 南部通訳のみ対応





## L. 開催までのスケジュール

期 日	実施事項	補足説明
12/2 (木)	現物展示	
12/3 (金)	通訳者との引き合わせ、リハーサル	
12/10 (月)	ZOOM開設	web招待メールを参加者へ送信
12/11 (土)	WEB接続及び動作テスト	通信機器接続確認、参加者毎に実施
12/12 (日)	1日目 B-B本番	
12/13 (月)	2日目 B-C本番	



# S. 実施報告：参加事業者（生産者・サプライヤー）



JA アオレン



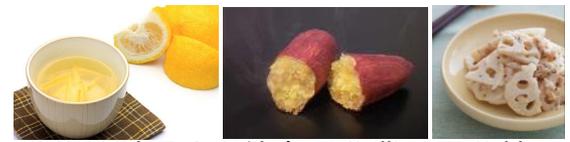
GLO-berryJapan株式会社



Wismettacフーズ株式会社



静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所



公益財団法人徳島県農業開発公社



(株)SAMURAI SUMMIT



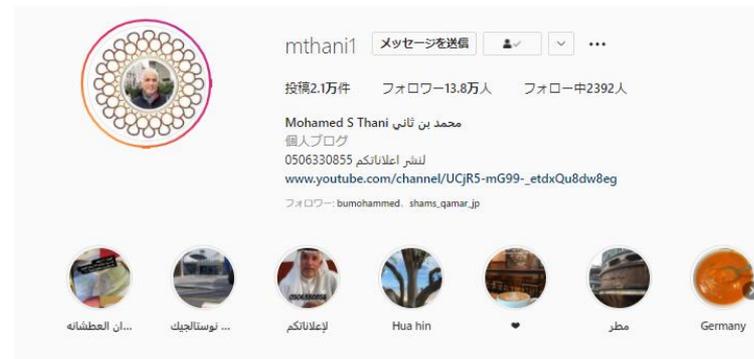
ブランドおおいた輸出促進協議会農産部会





# S. 日本産青果物PR：開催前・開催中にSNSでの告知

Instagram



開催前：

◆ yamanoteatelier公式Instagram投稿



開催中：

◆ Instagramパワープロガー イベント中

[https://www.instagram.com/reel/CXa4bp0lDBq/?utm\\_medium=copy\\_link](https://www.instagram.com/reel/CXa4bp0lDBq/?utm_medium=copy_link)





# S. 日本産青果物PR現物展示

実施期間：12月2日（木）～12月11日（土）

実施場所：「YAMANOTE ATELIER」The Dubai Mall店





# S.受付フォーム・当日案内招待状

## Invitation letter (BtoB) Dec12th

Invitation of Japanese fruits and vegetables fair for promotion and business matching (BtoB)

<Details of the event>

Date : Sunday 12th December 2021 Run time 9:30am to 2:30pm  
 Capacity : 40 companies  
 Venue : YAMANOTE ATELIER (Dubai International Financial Centre shop (DIFC)  
 Unit External Area - Retail S12-053, Level PGD, Gate Precinct Building 5, Dubai International Financial Centre, Dubai, 96324, United Arab Emirates

Dubai time	online presentation of suppliers	Tasting Menu of Fruits and vegetables
10:00~10:30	Shizuoka Crown Melon	Musik Melon 
10:30~11:00	SAMURAI SUNNET	Anjou-sweet potato 
11:00~11:30	JA Aomori	Kibuno-shizu Apple Juice 
11:30~12:00	TOHUSHIMA KOUISHA	Kito Yuzu Naruto Kintoki sweet potato Lotus Root 
12:00~12:30	JA Oita	Shima Muscat Delapson Bey Haruka sweet potato Oita nashi 
12:30~13:00	Wametalac	Koimihori Strawberry Awayuki Strawberry 



## Invitation letter (BtoC) Dec13th

Invitation of Tasting fair of Japanese fruits and vegetables

<Details of the event>

Date : Monday 13th December 2021 Run time 9:30am to 2:30pm  
 Capacity : 150 persons  
 Venue : YAMANOTE ATELIER (Dubai International Financial Centre) (DIFC)  
 Unit External Area - Retail S12-053, Level PGD, Gate Precinct Building 5, Dubai International Financial Centre, Dubai, 96324, United Arab Emirates

Dubai time	online presentation of suppliers	Tasting Menu of Fruits and vegetables
10:00~10:30	Shizuoka Crown Melon	Musik Melon 
10:30~11:00	JA Aomori	Kibuno-shizu Apple Juice 
11:00~11:30	TOHUSHIMA KOUISHA	Kito Yuzu Naruto Kintoki sweet potato Lotus Root 
11:30~12:00	JA Oita	Shima Muscat Delapson Bey Haruka sweet potato Oita nashi 
12:00~12:30	Wametalac	Koimihori Strawberry Awayuki Strawberry 
12:30~13:00	SAMURAI SUNNET	Anjou-sweet potato 





# S. 日本産青果物PR②：会場風景(全体、試食品セッティング)



現場スタッフ



受付テーブル



ポスター展示



恋みのり、淡雪、デコポン



シャインマスカット



ふじりんご、こうこうりんご



クラウンメロン



希望の雫りんごジュース



レンコン



試食プレート



# S. 日本産青果物PR②：会場風景(web会議テーブル設置、受付)



会場内風景





# S. 日本産青果物PR②：会場風景(試食、オンラインセミナー、web会議)



オンラインセミナー受講風景

web会議

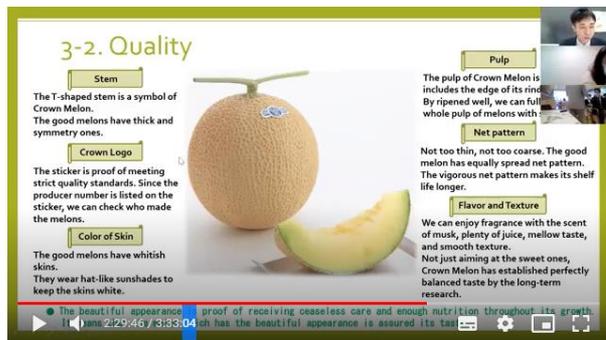


試食会・日本産青果物紹介

# S. 日本産青果物PR②：オンラインセミナー及びweb会議を実施

## 1. 静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所

### ■ オンラインセミナー



■ web会議実施回数：5社      サミットトレーディング、ミドル イースト フジ、Kai Gourmet、True bell、Hotel Chef

## 2. (株)SAMURAI SUMMIT

### ■ オンラインセミナー



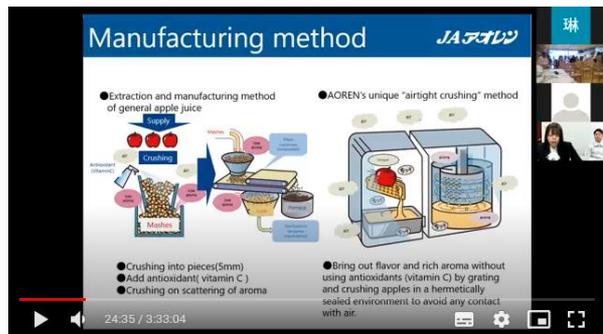
■ web会議実施回数：4社      サミットトレーディング、ミドル イースト フジ、Kai Gourmet、Sharif Hassan Ali Trading



# S. 日本産青果物PR②：オンラインセミナー及びweb会議を実施

## 3. 青森県農村工業農業協同組合連合会

### ■ オンラインセミナー



■ web会議実施回数：3社

サミットレーディング、ミドル イースト フジ、現地商社

## 4. 公益財団法人徳島県農業開発公社

### ■ オンラインセミナー



■ web会議実施回数：3社

サミットレーディング、ミドル イースト フジ、Kai Gourmet



# S. 日本産青果物PR②：オンラインセミナー及びweb会議を実施

## 5. ブランドおおいた輸出促進協議会農産部会

### ■ オンラインセミナー

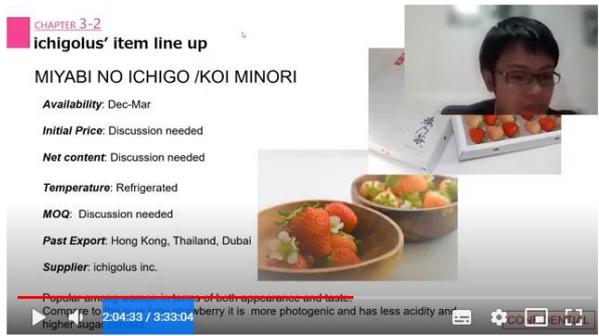


### ■ web会議実施回数：3社

サミットトレーディング、ミドル イースト フジ、Kai Gourmet

## 6. Wismettacフーズ株式会社

### ■ オンラインセミナー



### ■ WEB会議実施回数：4社

True bell、サミットトレーディング、ミドル イースト フジ、Kai Gourmet



# S. 日本産青果物PR②：制作物：バイヤー招待状、生産者ネームカード

## バイヤー招待状

SUMMIT TRADING COMPANY LLC.  
Mr. Hisaya Saito



12/12 Japanese fruits and vegetables fair for promotion and business matching

Online Seminar

Seminar Time	Online presentation of suppliers
10:00~10:30	Shizuoka Crown Melon
10:30~11:00	SAMURAI SUMMIT
11:00~11:30	JA Aoren
11:30~12:00	TOKUSHIMA KOUSHA
12:00~12:30	JA Oita
12:30~13:00	Wismettac
13:00~13:30	GLO-berryJapan
13:30~14:00	
14:00~14:30	
14:30~15:00	

Business Matching Meeting

	10:00~10:30	10:30~11:00	11:00~11:30	11:30~12:00	12:00~12:30	12:30~13:00	13:00~13:30	13:30~14:00
Summit Trading Mr. Hisaya Saito	Wismettac		JA Oita	JA Aoren	Shizuoka Crown Melon	TOKUSHIMA KOUSHA		SAMURAI SUMMIT

Middle East Fuji International Trading L.L.C.  
Business Development Manager  
Ms. Miho Ishimaru



12/12 Japanese fruits and vegetables fair for promotion and business matching

Online Seminar

Seminar Time	Online presentation of suppliers
10:00~10:30	Shizuoka Crown Melon
10:30~11:00	SAMURAI SUMMIT
11:00~11:30	JA Aoren
11:30~12:00	TOKUSHIMA KOUSHA
12:00~12:30	JA Oita
12:30~13:00	Wismettac
13:00~13:30	GLO-berryJapan
13:30~14:00	
14:00~14:30	
14:30~15:00	

Business Matching Meeting

	10:00~10:30	10:30~11:00	11:00~11:30	11:30~12:00	12:00~12:30	12:30~13:00	13:00~13:30
Middle East Fuji Ms. Miho Ishimaru		JA Oita	Shizuoka Crown Melon	Wismettac	TOKUSHIMA KOUSHA	SAMURAI SUMMIT	JA Aoren

Kai Gourmet Foodstuff Supply LLC  
Mr. Parash Sagar



12/12 Japanese fruits and vegetables fair for promotion and business matching

Online Seminar

Seminar Time	Online presentation of suppliers
10:00~10:30	Shizuoka Crown Melon
10:30~11:00	SAMURAI SUMMIT
11:00~11:30	JA Aoren
11:30~12:00	TOKUSHIMA KOUSHA
12:00~12:30	JA Oita
12:30~13:00	Wismettac
13:00~13:30	GLO-berryJapan
13:30~14:00	
14:00~14:30	
14:30~15:00	

Business Matching Meeting

	10:00~10:30	10:30~11:00	11:00~11:30	11:30~12:00	12:00~12:30	12:30~13:00	13:00~13:30	13:30~14:00
Kai Gourmet Mr. Parash Sagar		TOKUSHIMA KOUSHA		Shizuoka Crown Melon	JA Aoren	JA Oita	SAMURAI SUMMIT	Wismettac

## 生産者ネームカード



Shizuoka Crown Melon  
Overseas Section Chief  
Mr. Yosuke Suzuki  
鈴木 陽介




SAMURAI SUMMIT  
President and CEO  
Mr. Satoshi Aida  
相田 哲




JA Aoren  
Sales Department Section Chief  
Ms. Ayano Nara, Mr. Takayoshi Araya  
奈良 綾乃 新谷 孝義



Tokushima Prefecture (Yuzu)



Ms. Yukari Bando  
坂東 裕香里  
Farmer Sommeliers  
(Naruto Kintoki, Lotus Root)  
President  
Mr. Toshishige Fujiwara  
藤原 俊茂



JA おおいた



JA Oita  
Ms. Kyoko Matsuno  
松野 恭子  
Oita Prefecture  
Mr. Takashi Miyazaki, Mr. Kawamuro Yuji  
宮崎 敬 河室 雄士



Wismettac



Fresh Produce Dept. Overseas Business  
Group Agribusiness Div.  
Mr. Keita Yamane  
山根 佳大  
Mr. Ogasahara Toru  
小笠原 徹



GLO-berryJapan



President  
Mr. Yoshihisa Ito  
伊東 良久

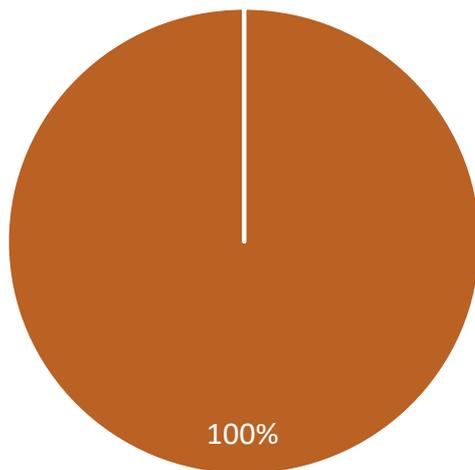




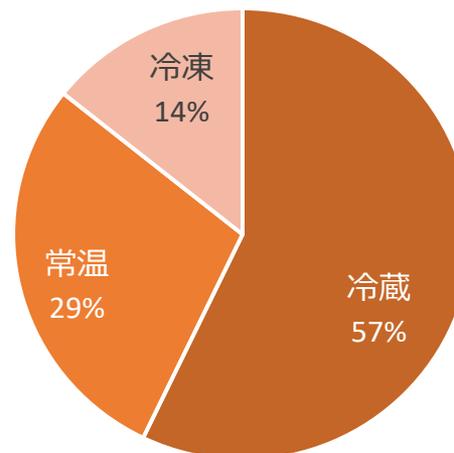
## S. 日本産青果物PR②：アンケート結果(生産者や参加者側)

- アンケートに回答した全社が、今後ドバイを市場として考えていると回答した。
- ドバイ以外に今後進出したい地域としては、欧米やカナダ、カタールが挙げられていた。
- 今後同様の日本青果物に関するPR事業があれば参加したいか、という質問に対しては、内容によっては参加したいという声が多かった。
- 生産者が不安に感じている点としては、輸送に関わるコストや品質管理、税率などが挙げられていた。現地での取引をよく知るインポーターによる仲介が不可欠との声にもある通り、輸出に関することや、品質管理について相談できる相手が必要に感じているようであった。
- 流通の規模感に関しては、各社まちまちで、100万円程度の企業もあれば、1000万円ほどを見込んでいる企業もあった。

UAE/ドバイを今後市場として考えていますか？



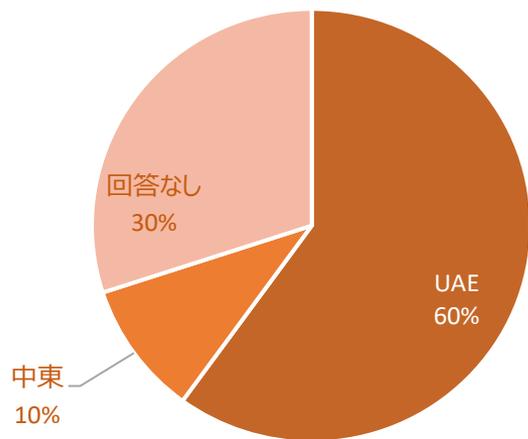
御社がドバイに輸出したい商品は冷凍輸送ですか？冷蔵輸送ですか？



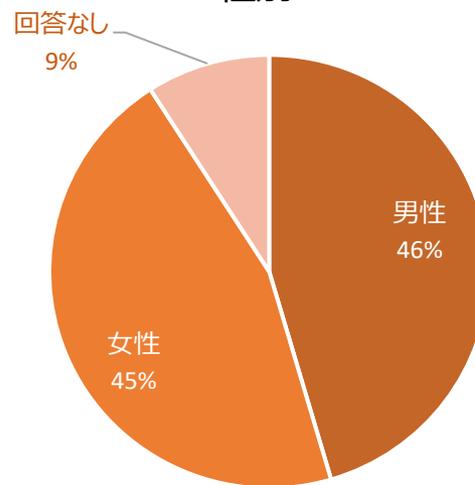


# S. 日本産青果物PR②：アンケート結果(B to Bバイヤー12名)

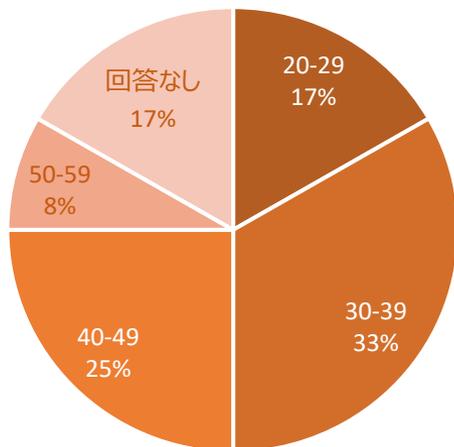
### ビジネスエリア（国/地域）



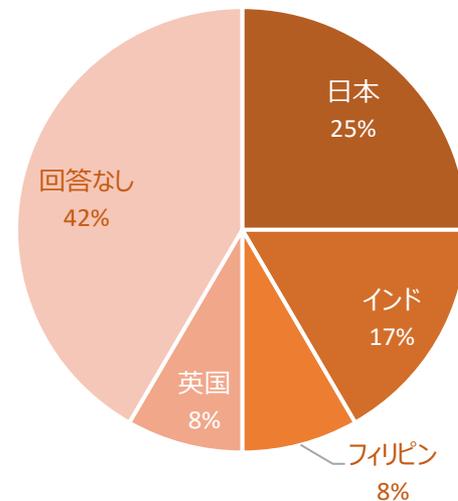
### 性別



### 年齢



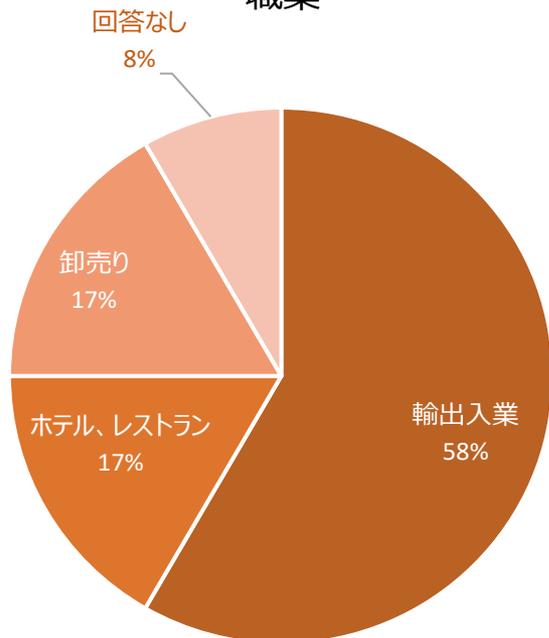
### 国籍



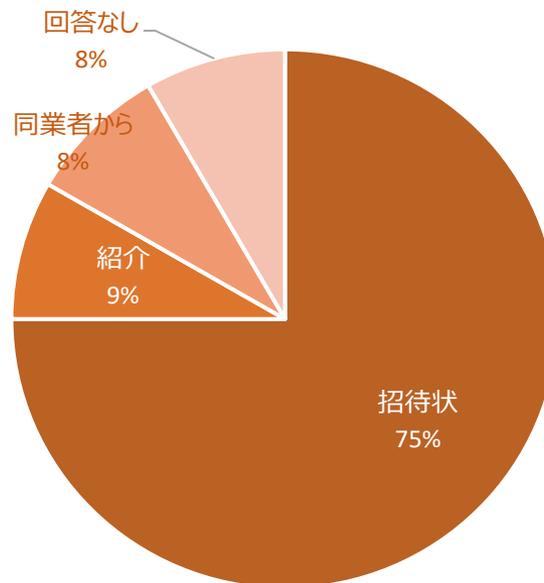


# S. 日本産青果物PR②：アンケート結果(B to Bバイヤー12名)

### 職業



### このイベントをどのように知りましたか？（複数回答可）

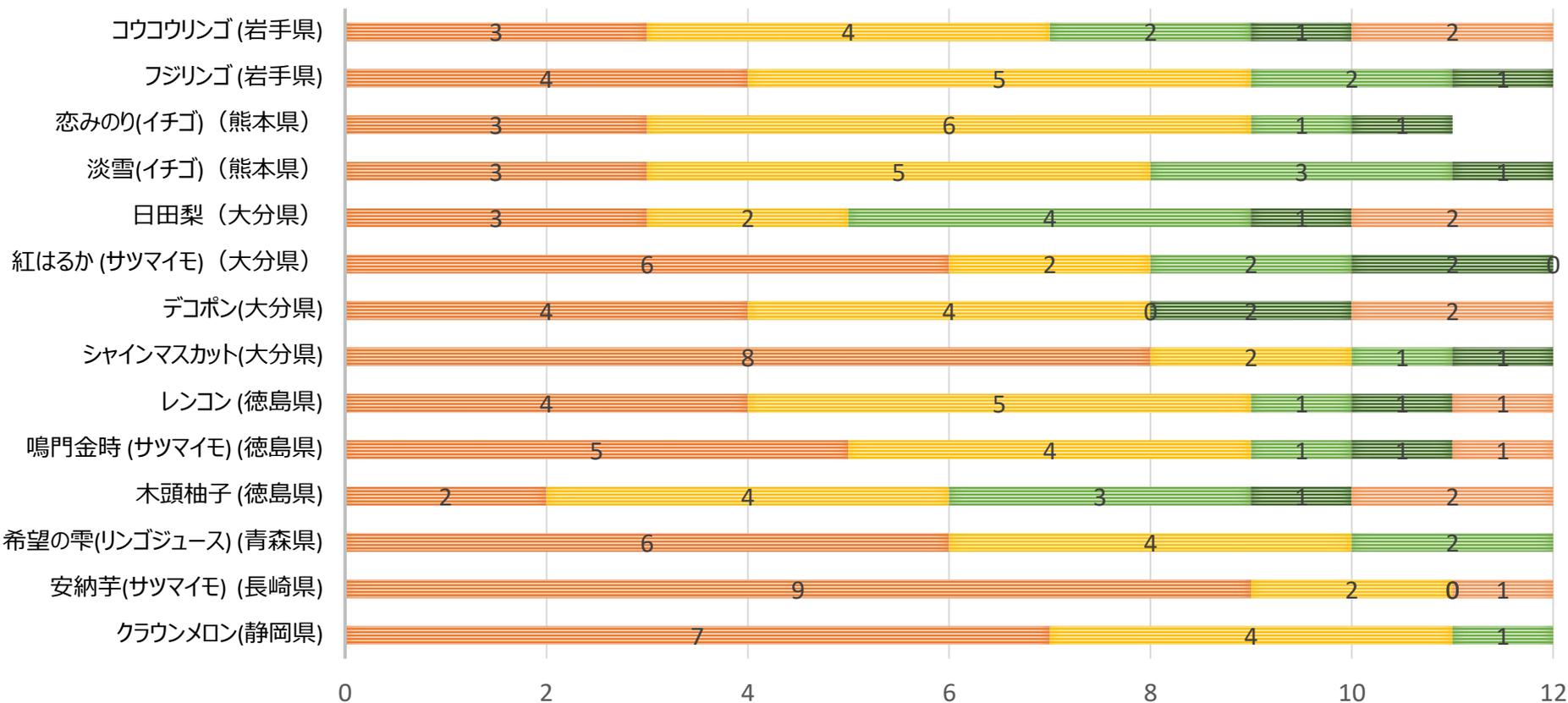




# S. 日本産青果物PR②：アンケート結果(B to Bバイヤー12名)

今回の日本青果物を試食してみて、味はいかがでしたか？

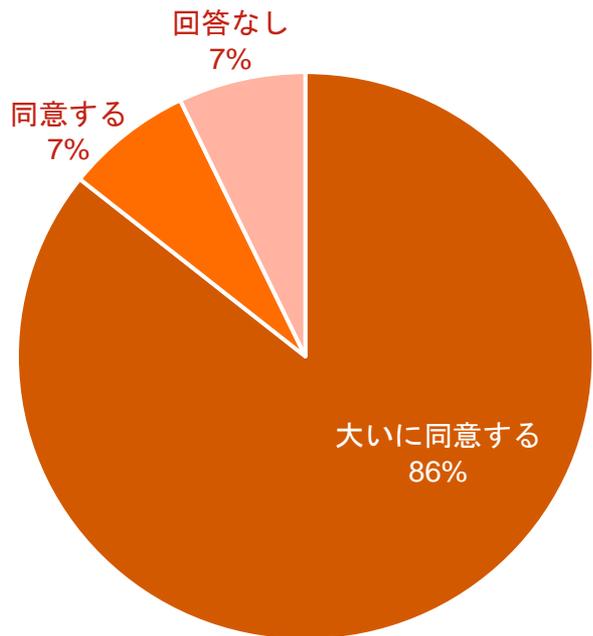
■ とても美味しい ■ 美味しい ■ 普通 ■ あまり美味しくない ■ 美味しくない ■ 試食していない ■ 回答なし



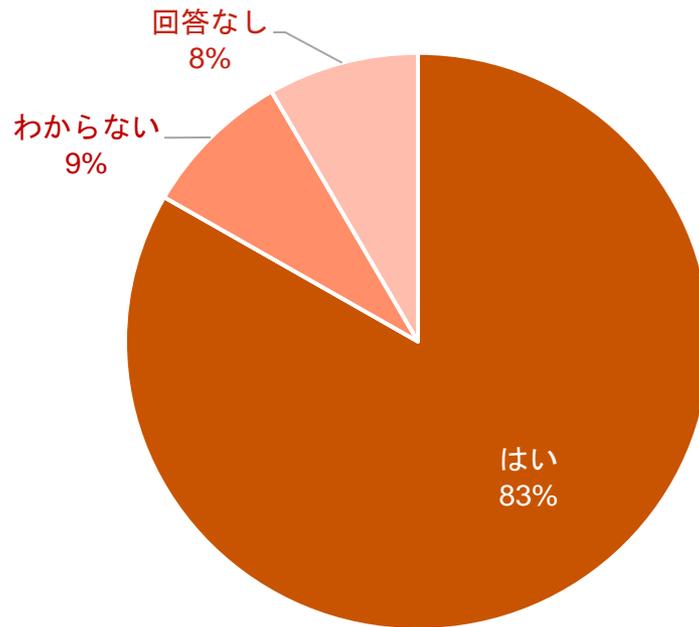


# S. 日本産青果物PR②：アンケート結果(B to Bバイヤー12名)

このイベントを通して、日本青果物により一層興味がわきましたか？



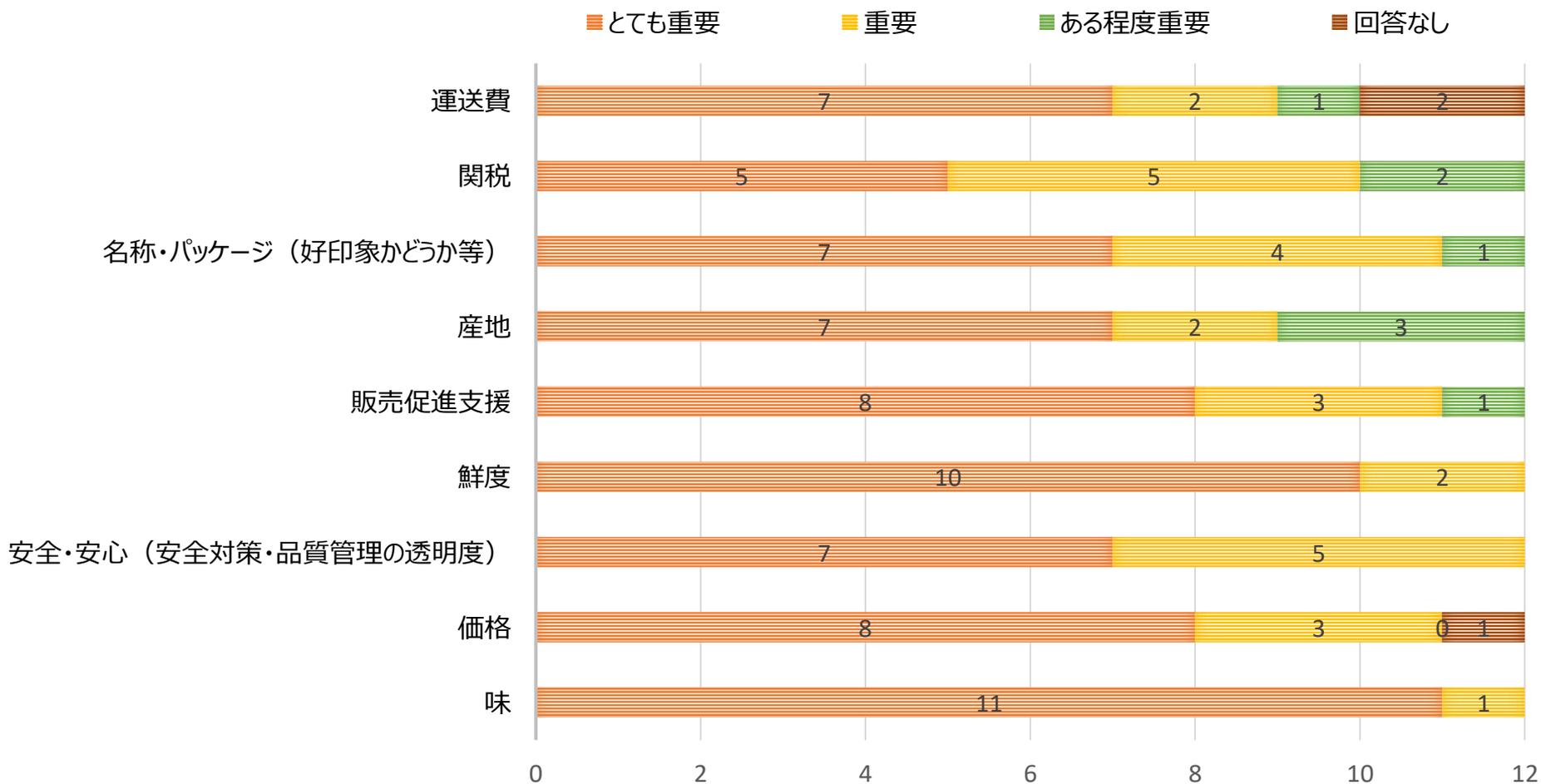
このイベントを通して、日本青果物の取り扱いを開始したいと思いませんか？





# S. 日本産青果物PR②：アンケート結果(B to Bバイヤー12名)

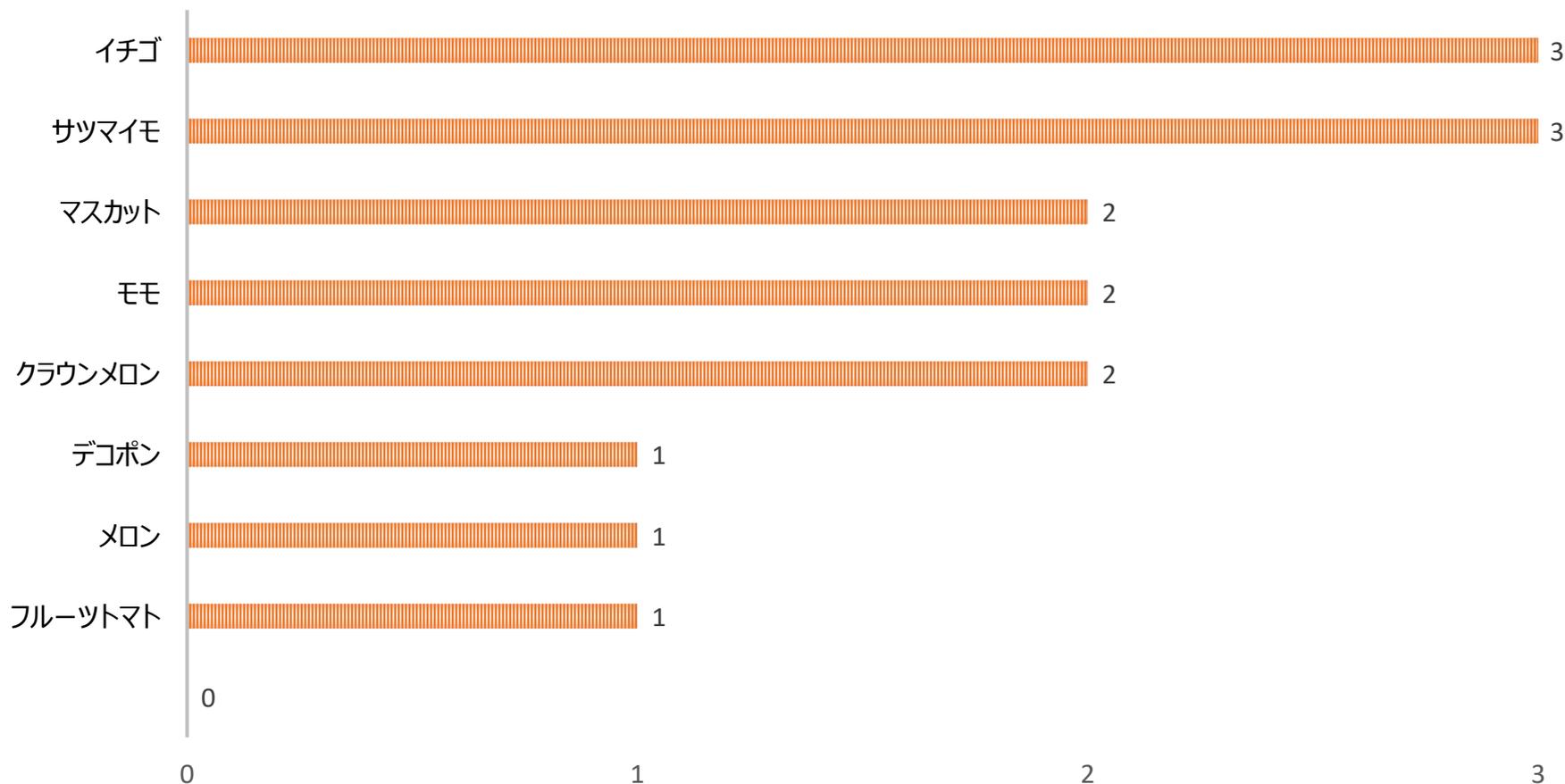
日本の青果物の輸入・販売の際に重視する点を教えてください。





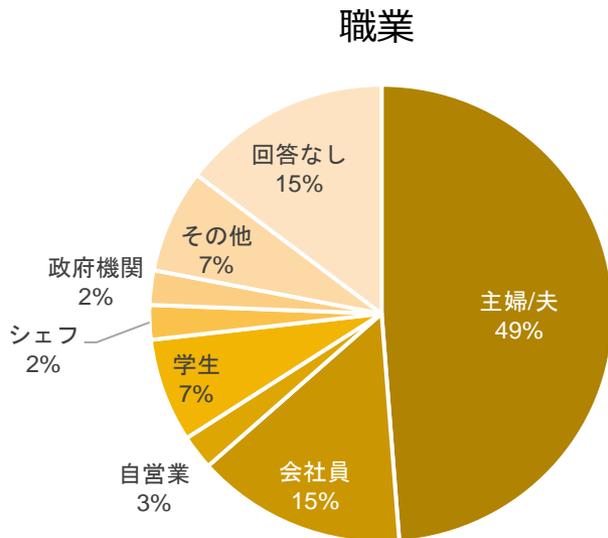
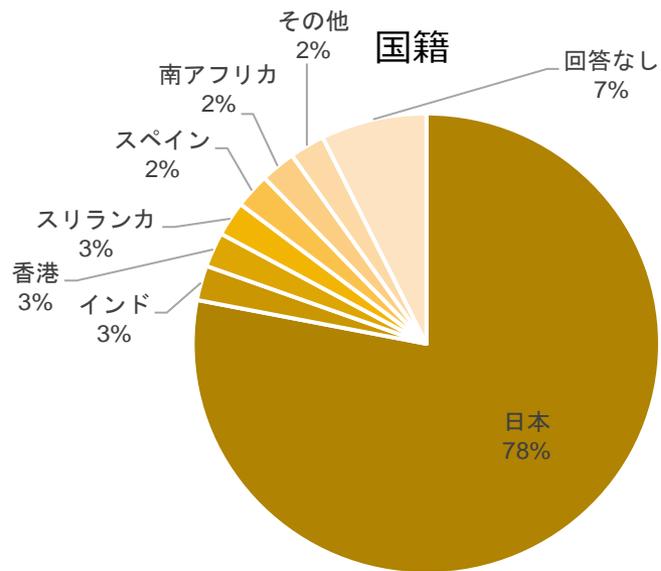
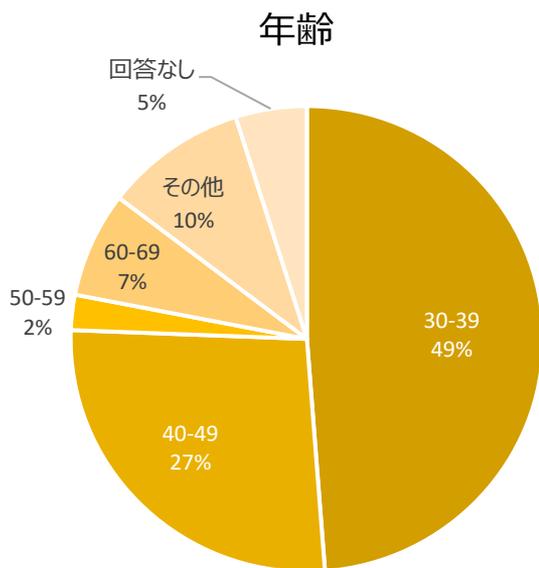
# S. 日本産青果物PR②：アンケート結果(B to Bバイヤー12名)

興味のある日本の青果物を教えてください（このイベントに限らず）。

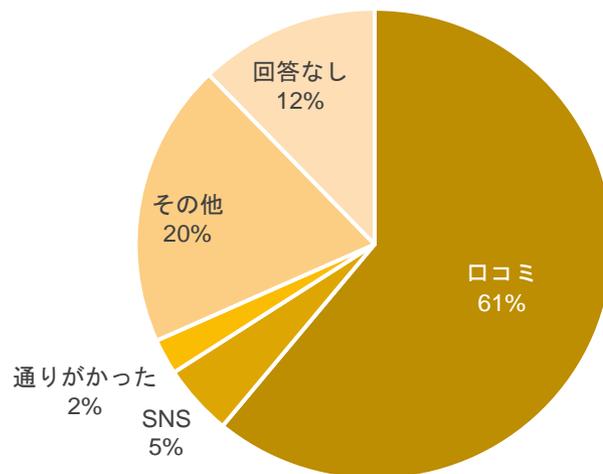




# S. 日本産青果物PR②：アンケート結果(B to C 消費者40名)



### このイベントをどのように知りましたか？

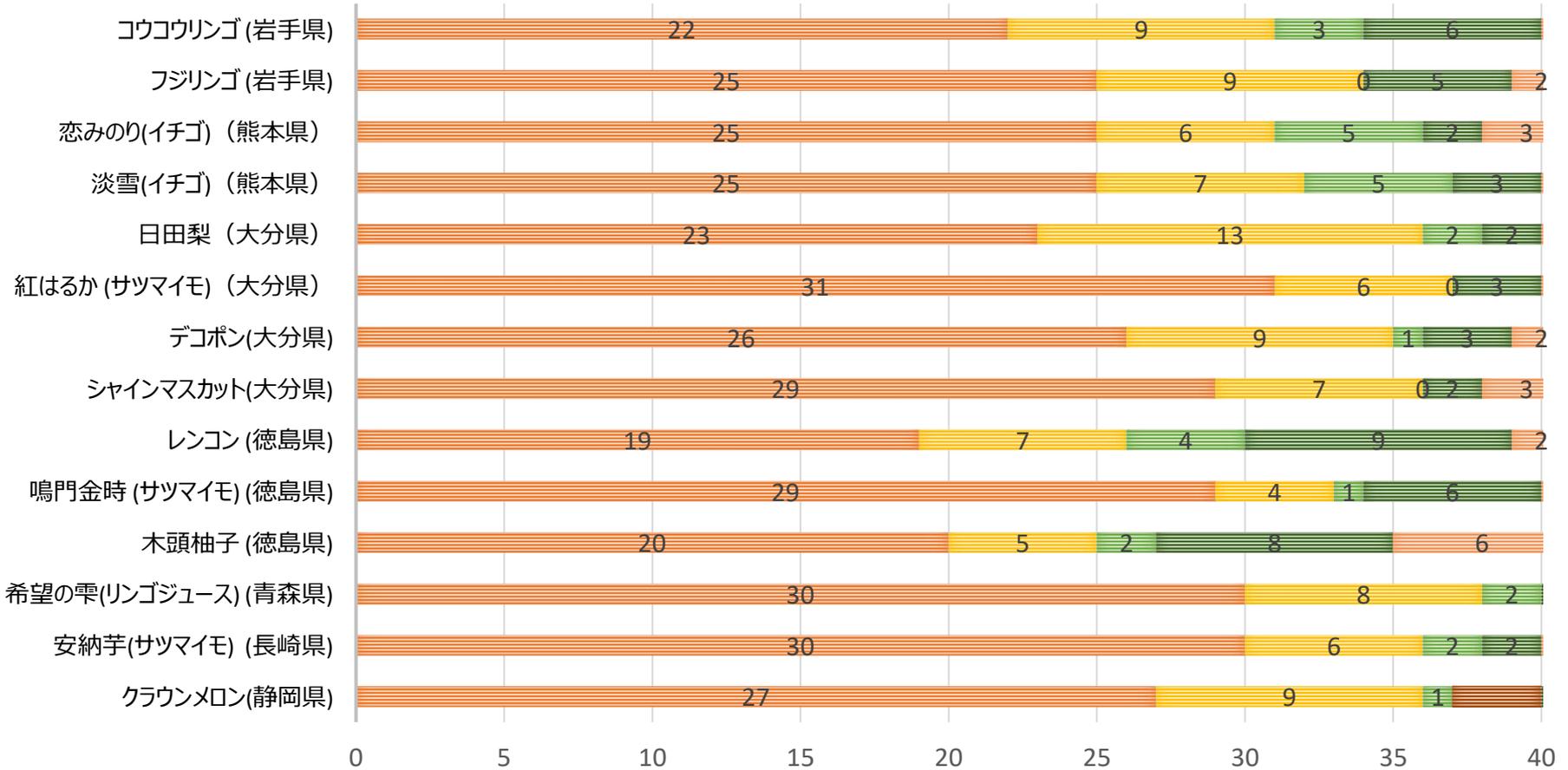




# S. 日本産青果物PR②：アンケート結果(B to C 消費者40名)

今回の日本青果物を試食してみて、味はいかがでしたか？

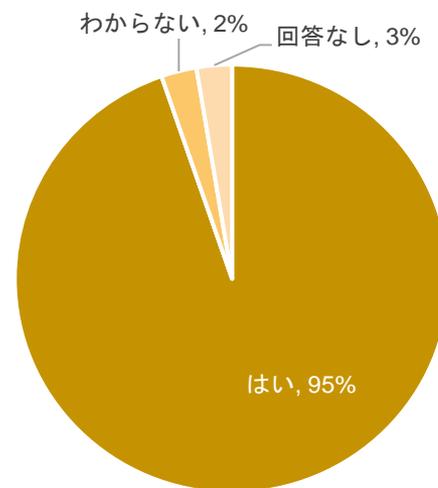
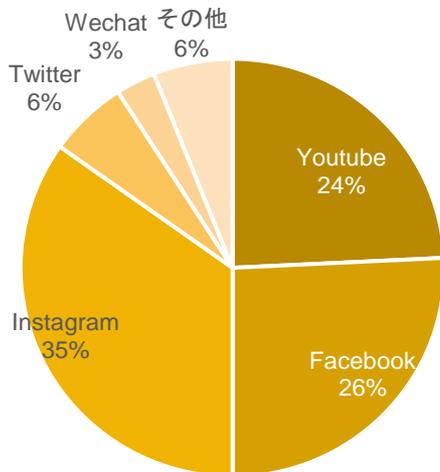
■ とても美味しい   
 ■ 美味しい   
 ■ 普通   
 ■ あまり美味しくない   
 ■ 美味しくない   
 ■ 試食していない   
 ■ 回答なし



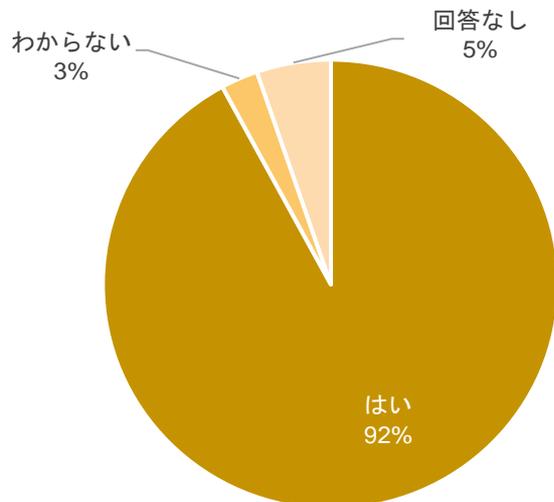


# S. 日本産青果物PR②：アンケート結果(B to C 消費者40名)

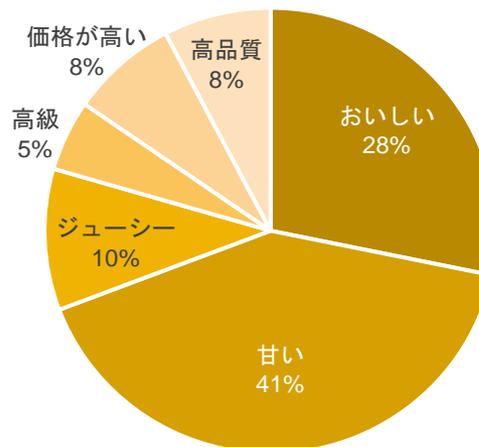
通常の情報発信を行うSNSアカウントは何ですか？ 日本産青果物を紹介するイベントが今後あれば参加しますか？



本日のイベントで、日本産青果物について理解が深まりましたか？



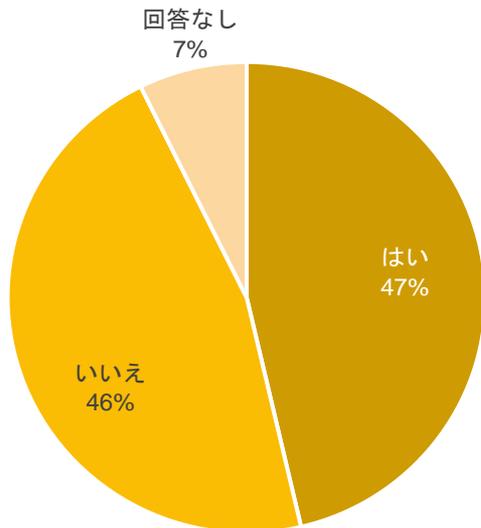
日本産青果物のイメージを教えてください。



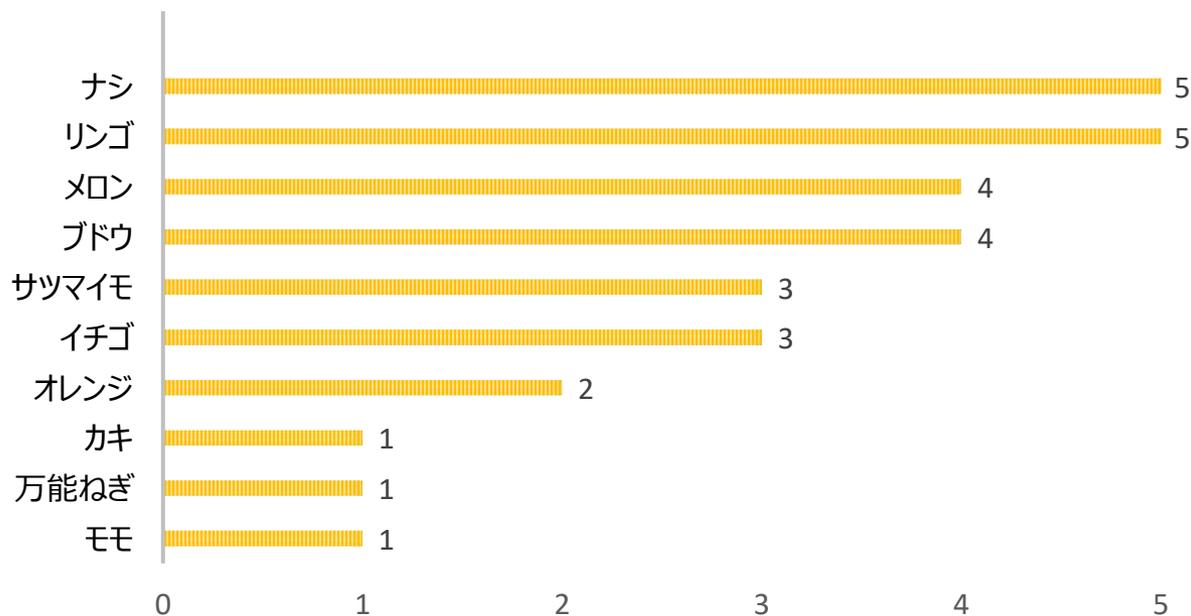


# S. 日本産青果物PR②：アンケート結果(B to C 消費者40名)

日本の青果物を購入したことがありますか？



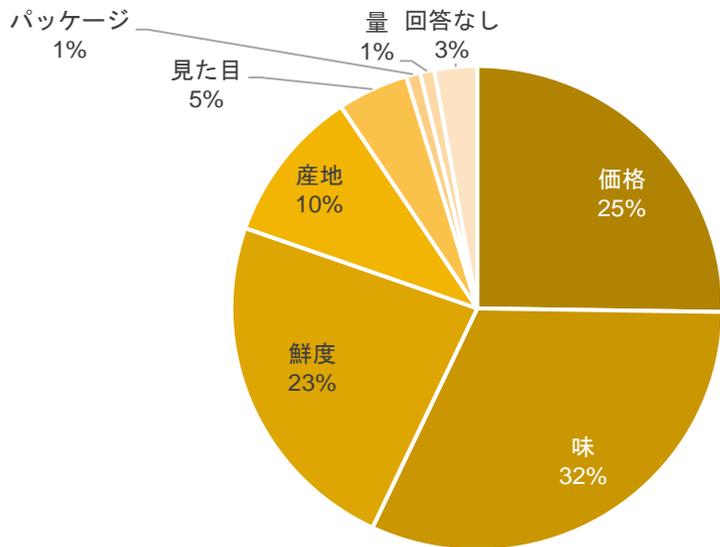
上記「はい」と答えた方、何を購入しましたか？



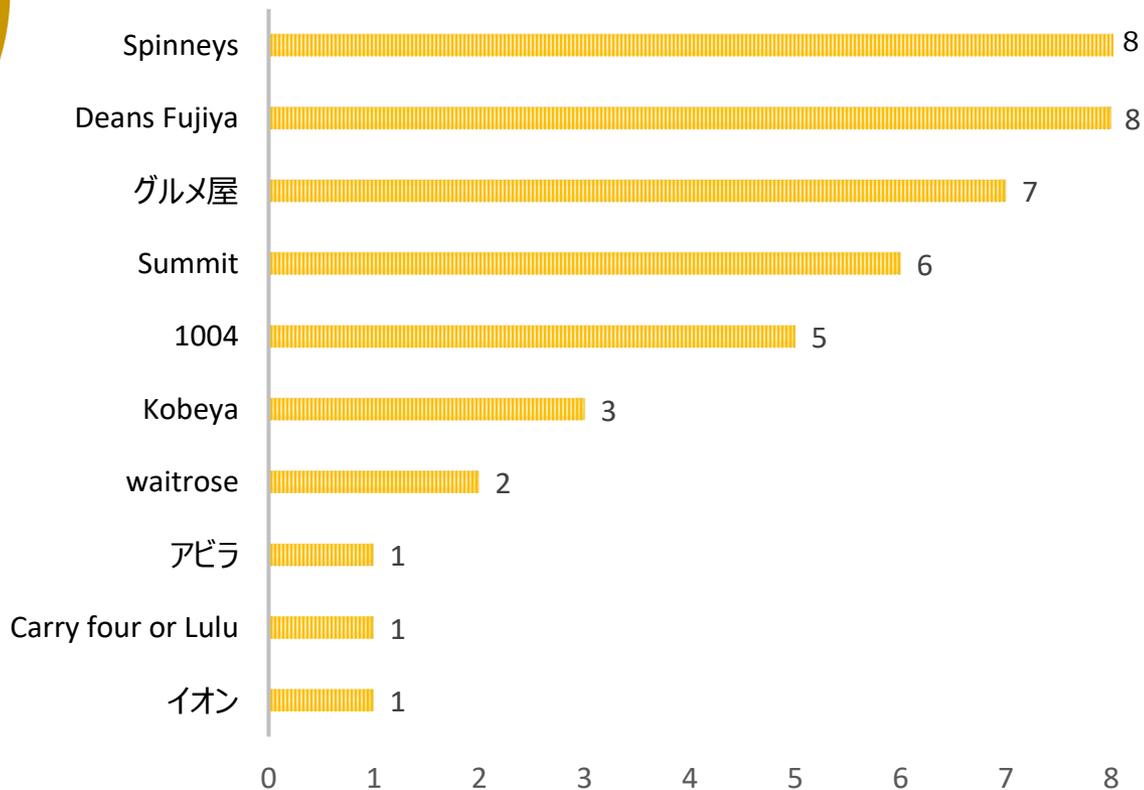


# S. 日本産青果物PR②：アンケート結果(B to C 消費者40名)

日本の青果物を購入する決めては何ですか？



どこで日本青果物を購入しますか？





## S. 日本産青果物PR②：アンケート結果(B to C 消費者40名)

その他ご意見があればお願いします。

- UAEでどこかの店・レストランへの納入がきまったら、インスタなどで積極的に発信してほしい。
- とても美味しかったです。いつもあまりフルーツを食べない2歳の息子がたくさん食べました。
- できるだけ価格を抑えていただけると嬉しいです。
- とても美味しかったです。ありがとうございました。
- 素敵なイベントに招待くださりありがとうございます。
- Yes, need to have trial mangos.
- ぜひ日本の果物を入れてください。
- 日本の野菜、果物がもっとドバイで手に入るとうれしい。
- 新鮮で価格が高すぎない日本の青果物、希望です。
- おいしいさつまいもやかぼちゃが食べられたらうれしいです。
- Quality is high but one of the challenge is the price. Sometimes I don't buy because I feel extremely high price can't justify the quality difference from local ones.
- 前半セミナー、後半テイスティングのようなイベントとすることも一案と思われた。
- 柚子の香が良い、ゆず茶がとても美味しい。



# S. 日本産青果物PR②：開催後にSNSでの告知

Instagram



## ◆ yamanoteatelier公式Instagram投稿

[https://www.instagram.com/tv/CXvrq\\_ktEM3/?utm\\_medium=copy\\_link](https://www.instagram.com/tv/CXvrq_ktEM3/?utm_medium=copy_link)



## ◆フジテレビよりドバイ事業の取材

日本時間11:30から放送の「FNN Live News days」

<https://youtu.be/2fZrOAzqk8k>





# 本事業総括

## 1. コロナ禍でのバーチャル事業運営

オミクロン株流行による各国の水際対策強化、アラブ首長国連邦政府による大規模集会規制により、日本側参加者来訪によるリアルでの開催が難しくなったため、現地への渡航者を1名に限った上での開催となった。ランディングページやZOOM等のwebツールを活用し、事業運営の補足をした。日本側の参加者をオンライン参加としたことにより、事業参加のし易さや、オンラインセミナー、web会議を通じた対面コミュニケーションを実現することができた。

## 2. 参加者招待の工夫

バイヤーと一般消費者のイベントを別日に開催した。ホテル・レストランなどの購買意欲に応じて仕入れ、卸しを行うバイヤーが大半を占めていた。

## 3. 産地からの発信

生産者との交流（web会議）やセミナーでの発信を通じ密の濃い話合いができた。今までの海外WEB会議の催しの中では一番形になった有意義な会だった、という声もあった。本事業の目的の一つである、現地でしか得られない（得にくい）生産者の生の声を交流を通して伝える事や、高品質商品の裏側にある生産管理上の努力（圃場、生産、保管等）を伝える事、出荷工程などの情報を視覚的にも伝えられていた。

## 4. バイヤーのニーズ、現地事情の把握

web会議を通してニーズの傾向を知ることができた。輸送費などの障害はあるもの、現地では高品質な日本青果物評価する声も多く、富裕層の贈答需要や高級レストラン、ホテルなどでのニーズが見込める。試食後、83%のバイヤーが商品に興味を持ち、取引開始を検討したいという現地バイヤーもいた。また、終了後のアンケートでも86%のバイヤーが日本青果物へ「とても強く興味を持った」「興味をもった」であったため、関心やニーズの高さがうかがえる。コロナの影響によるコンテナ船の遅延や税関通関規制の強化など、ハードルはあるが、引き続き取引をしていきたいという意欲はみられる。ただ、ホテル、レストランも需要は回復しつつある中で昨今はコンテナ代の上昇、オミクロン株流行に入り、注文キャンセル発生など、まだ不安定な要因はある。

## 5. バイヤー情報の充実化

サプライヤー（日青協様の団体会員及び輸出事業関係者）情報を、事前に商品・企業紹介シートにて告知した。バイヤー情報も事前に担当者やWEBサイトの情報など、サプライヤーへ渡していた。web会議から、継続交渉につながり、生産者へのさらなる情報提供を求めるバイヤーもみられた。このような発展の可能性はほかの催しでも多く期待が出来る。

## 6. ドバイの商流構築

参加サプライヤー（日青協様の団体会員及び輸出事業関係者）からは、ドバイバイヤーとのWEB会議時に、ドバイならではの政府規制や現地のニーズなどを探りながら、相談していた。バイヤー側はすでにほかの日本青果物の取引がある会社が多かったため、実際の今後の取引についてはバイヤーがリードする形で話が進んでいく様子も見られた。

## 7. メディア・インフルエンサーの招待

複数のメディア・インフルエンサーを招待することで、ニュースとして報道していただいたことにより、効果的に実施の様子を拡散することができた。

## 8. 課題

- ・輸出、物流についてアジアと比べて手続きの手間がかかるので事前準備を徹底する、特にアラビア語の対応。ラベル対応等。
- ・オンラインセミナーや試食イベントでは食材を十分に準備すること。
- ・バイヤーに事前に資料を提供することで当日のセミナー参加にとどまらず次のステップにつながりやすい。
- ・資料作成する際にミニマムのロット等も入れておくことでよりバイヤーも話をききやすい。
- ・当日一般消費者は現地の方も別で参加60名ほどだったが、アンケートの参加への促しが難しく、試食とセミナーに参加し帰ってしまったため、お土産を十分に用意するなど工夫が必要である。今回も準備したが、足りなくなってしまう。
- ・梨について現地到着時点で状態が少し劣化しており、当日配布分が減ってしまったのと、品質が落ちてしまっていた。
- ・今回は一番状態が良かったのは、マスカットであった。
- ・web会議や試食展示会は、参加することがゴールではなく、輸出対象国への事前準備をしっかりし、事後の長期フォローまでが必要。