

一般社団法人日本青果物輸出促進協議会 御中

令和4年度補正品目団体輸出力強化支援事業のうち
「レシピ配布とSNS活用キャンペーン」事業

報告書

株式会社JTB
ビジネスソリューション事業本部
第三事部

目次

P1	目次	
P2	実施目的・実施概要	
P5	レシピ開発	フルーツのグラスケーキ フルーツサンド フルーツと野菜のブーケサラダ クレープシュゼット イエローソース 長芋クリームとりんごのタルト チョコのフルーツオムレット
P12	レシピ配布とWEB広告	
P20	店舗におけるキャンペーンの実施	
P23	キャンペーン実施店舗・レポート	
P37	イベント実施結果	

实施目的・实施概要

1 実施目的

日本産青果物のレシピ配布とSNS活用キャンペーンにより輸出促進を図る。

2 実施内容

世界各国から青果物が輸入されている香港において量販店と連携してキャンペーンを行うことにより日本産青果物のマーケット拡大を図る。

○対象青果物：りんご、ぶどう、もも、かんきつ、かき、なし、いちご、
かんしょ、メロン、ながいも

○配布内容：対象青果物を使用したスイーツ等のレシピ

○SNS活用内容：消費者がレシピを基に作成したスイーツ等を
指定のハッシュタグを付けてアップ

○SNS活用の消費者に店頭でサンプルを配布。

3 実施概要

本事業にてSNS活用のキャンペーンを実施することにより、
香港における量販店の日本産青果物の取扱い拡大、及びさらなる消費拡大を図る。

事業の概要・ポイント

日本産青果物の魅力を引き出すレシピを開発。キャンペーンと日本産青果物のPRを並行して実施、より効果的な実施のためのサイトや資材作成も行う。

レシピ

■レシピ開発

ABCスタイル様のご協力を頂き、商品の魅力を引き出すレシピを考案。
レシピ内容も分かりやすく、家庭でも挑戦可能でSNS映えするレシピを紹介。

イベント

■店舗におけるキャンペーンの実施

実施時期：2022年8月～2023年3月

実施店舗：香港内12店舗

内容：

- ・対象の日本産青果物を購入した方へ、青果物のサンプルをお渡しする
- ・条件は青果物を使ったレシピを作成して、SNSにアップすること

■SNSを活用したPR

香港人がよく使用するFacebookを中心に
複数の媒体へ広告を出稿することにより、
適切なターゲットの認知拡大を目指す



PR

■レシピ配布・WEB広告

【WEBサイト】

掲載情報：

- ①キャンペーン概要
 - ②キャンペーン実施店舗詳細
 - ③日本産青果物を使ったレシピ
- ※掲載情報は随時更新

【資材】

作成予定資材：

- ①店舗に置くポップ
- ②名刺サイズのカード
- ③三つ折りリーフレット
- ④シール
- ⑤パネル

※WEBサイトへアクセスできる
QRコードを入れ込む

レシピ開発

ぶどう・もも・かき・りんごを使ったレシピ

メニュー名：フルーツのグラスケーキ



メニューについて簡単な説明：

使用した日本産青果物：ぶどう、もも、柿（今回はりんご使用）

グラスからフルーツの断面が見えるように沿わせて並べたミニサイズのグラスケーキ。取り分ける手間要らず、可愛く持ち運びもしやすいのが魅力です。

材料：2人分

所要時間：約30分※冷蔵庫で冷やす時間は除く

材料名	分量 (g・cc)	目安 (個・本・缶など)
ぶどう	12粒	種なし
もも	1/2個	
りんご (柿)	1/3個	
レモン汁	小さじ1	
a 生クリーム	100cc	} ヨーグルトクリーム
a 砂糖	15g	
ヨーグルト	50g	
スポンジ	80g	
ミント	適宜	

作り方

下準備

- 写真のグラスのサイズは、250cc使用。小さめのグラス、瓶が詰めやすいです。

作り方

- ①ぶどう2粒は飾り切りし、残りは薄めに輪切りする。ももは皮を剥き、飾り用は乱切り、残りは1cm角に切る。りんごは6枚薄切りし、残りは1cm角に切る。ももとりんごはレモン汁をかける。
- ②ボウルにaを入れ、8分立てし、ヨーグルトを混ぜ合わせる。
- ③スポンジは型抜きするか、詰めやすいようにカットする。
- ④グラスにぶどうの輪切りを側面に貼り付け、ももとりんごの角切りを入れ、ヨーグルトクリーム、スポンジを詰める。さらに、ももとりんごの角切り、ヨーグルトクリーム、スポンジ、ヨーグルトクリームの順で重ね、冷蔵庫で1時間程冷やす。
- ⑤仕上げのりんご、ぶどう、ももを盛り付け、ミントを飾る。

※1つのグラスの目安量（下から）

ももとりんご15g⇒ヨーグルトクリーム15g⇒スポンジ25g⇒ぶどう15g（側面）⇒ももとりんごとぶどう30g、ヨーグルトクリーム10g⇒スポンジ15g⇒ヨーグルトクリーム15g

【調理上のポイント】

- 酸化しやすいももとりんごはレモン汁をかけると色止めになります。
- 断面が可愛いぶどうは薄めに切るのがポイントです。

ぶどう・もも・かき使ったレシピ

メニュー名：フルーツサンド



メニューについて簡単な説明：

使用した日本産青果物：ぶどう、もも、柿（今回はすもも使用）

フルーツサンドの魅力は、ビジュアル。断面の可愛さは写真映え間違いなし。コクのあるクリームチーズを加えたクリームをたっぷり巻き込みました。

材料：2人分

所要時間：約20分※冷蔵庫で冷やす時間は除く

材料名	分量 (g・cc)	目安 (個・本・缶など)
ぶどう	6粒	種なし
もも	80g	大1/2個
すもも (柿)	80g	今回はすもも使用
a 生クリーム	100cc	
a 砂糖	14g	
クリームチーズ	40g	
食パン(6枚切り)	4枚	

作り方

下準備

- クリームチーズは常温に戻しておく。

作り方

- ①ボウルにAを入れ、8分立てにし、クリーム状にしたクリームチーズを混ぜ合わせる。
- ②ももとすももは皮を剥き、食べやすくカットする。
- ③食パンに①を塗り、ぶどう、②をのせ、フルーツが隠れるように①のクリームでかぶせ、もう1枚のパンで挟む。
ラップで包み、冷蔵庫で2時間以上冷やす。 ※2つ作る。
- ④好みの大きさに切り、耳をカットし、器に盛り付ける。

【調理上のポイント】

- 断面を美しくみせるポイントは、フルーツのいちばん厚い部分が包丁で切る線上にあるように配置することです。
- 波刃のパン切り包丁で切るのがオススメです。持っていない方は、包丁を熱湯につけて温めると、切れ味がアップします。

ぶどう・りんご・かんしょを使ったレシピ

メニュー名：フルーツと野菜のブーケサラダ



メニューについて簡単な説明：

使用した日本産青果物：りんご、ぶどう、さつまいも

ハレの日、パーティにもオススメの写真映えサラダ。まるで本物の花束のように盛り付けたブーケサラダです。甘酸っぱいぶどうはサラダのアクセントに。飾り付けに使用するのには、ワックスペーパー、ラッピングペーパー、オープンシートなど。リボンなどを用意できれば、さらに可愛く仕上がります。

材料：2人分

所要時間：約20分

材料名	分量 (g・cc)	目安 (個・本・缶など)
りんご	1/4個	皮ごと使用
ぶどう	8粒	種なし
さつまいも	80g	皮ごと使用
きゅうり	1本	半分ほど使用
ミニトマト	4個	
フリルレタス	4枚	グリーンリーフ等のリーフで代用可能です。
生ハム	4枚	
レモン	少々	
お好みのドレッシング	適量	

作り方

下準備

- オープンシート（ワックスペーパー）とあればリボンを用意する

作り方

①さつまいもは、茹でる又は蒸して半月切りにする。

②りんごは皮ごとイチヨウ切り、ぶどうは横から包丁の先を中心まで刺し、ギザギザにカットする。きゅうりはピーラーで縦長にスライスし、端から巻いていく（少しずらす）。ミニトマトはヘタを取り、横半分に切り、レモンの皮を刻む。

③オープンシート（ワックスペーパー）を円すい状に巻き、あればリボンを結ぶ。器にのせ、包むように①、②を盛り付け、食べやすくちぎったフリルレタス、生ハムを飾る。お好みのドレッシングを添える。

【調理上のポイント】

- 冷蔵庫にある食材で良いので、色鮮やかな彩りの良い食材を使うと華やかに仕上がります。
- パーツの食材は、くるくる巻いたり、飾り切りするなどの工夫で可愛く変身します。

かき・みかんを使ったレシピ

メニュー名：クレープシュゼット イエローソース



メニューについて簡単な説明：

使用した日本産青果物：かき、柑橘（みかん使用）

もちもちのクレープ生地に爽やかな柑橘系ソースをかけていただくクレープシュゼット。

フルーツの甘みと洋酒の効いたソースは贅沢気分が味わえる一皿です。

材料：2人分

所要時間：約30分

材料名	分量（g・cc）	目安（個・本・缶など）
柿（種なし）	1 個	
柑橘（みかん）	1個	
砂糖	30g	
バター	30g	
洋酒（コアントロー）	小さじ1	
薄力粉	100g	
牛乳	180ml	
砂糖	10g	
卵	1個	
サラダ油	適量	
バニラアイス	適量	
ローズマリー	適量	

作り方

下準備

- 薄力粉はふるっておく。

作り方

（生地）

- ①ボウルに薄力粉・砂糖・牛乳を入れ、泡立て器で混ぜ、卵を割り入れ、よく混ぜる。
- ②熱したフライパンに油を薄くひき、①の生地をお玉約1杯流し入れ、フライパンをまわして薄く広げ、弱火で焼く。周囲にうっすら焼き色が付いたら菜箸などを使って裏返し、裏面は10秒程度焼く。残りも同様に焼く。

（ソース）

- ③柿は皮を除き、5mm幅のくし切りにする。みかんは皮を除き、厚さ1cmの輪切りにする。ボウルに入れ、砂糖をまがして30分置く。
- ④フライパンにバターを入れて熱し、③を加えて5分位煮詰め、とろみがついたら洋酒を加えてさっと火を入れる。
- ⑤クレープ生地をお皿に盛り付け、④のソースをかける。バニラアイスとミントを添える。

【調理上のポイント】

- 生地を焼く際、フライパンは熱しすぎないように注意して弱火でじっくり焼いてください。
- 生地がダマになった場合はザルでこしてください。

りんご・ながいもを使ったレシピ

メニュー名：長芋クリームとりんごのタルト



メニューについて簡単な説明：

使用した日本産青果物：長芋、りんご

長芋がデザートに！

色鮮やかで甘酸っぱいりんごの赤ワイン煮がアクセントになって長芋クリームを引き立てます。

材料：約15cmのタルト1台分

所要時間：約30分

材料名	分量 (g・cc)	目安 (個・本・缶など)
長芋	200g	
砂糖	100g	
生クリーム	100cc	
レモンの絞り汁	小さじ1/2	
ゼラチン	3g	
お湯(80℃以上)	大さじ1	
りんご	1個(約380g)	1個
砂糖	50g	
赤ワイン	200cc	
水	100cc	
シナモンスティック	1本	
レモン汁	小さじ1	
市販のタルト(直径15cm)	1台	
ミントの葉	適量	

作り方

下準備

- ゼラチンはお湯でふやかす。

作り方

- ① 長芋は皮を除いてすりおろす。
- ② 鍋に長芋、砂糖、生クリームを入れて泡立て器でよく混ぜ、火にかける。
混ぜながら弱火で2～3分加熱し、少し重たくなったらふやかしたゼラチン・レモンの絞り汁を加えてよく混ぜる。
- ③ タルト型に流し入れ、冷蔵庫で30分以上冷やし固める。
- ④ りんごは皮をむき、芯を除いて縦16等分に切る。
- ⑤ 鍋に赤ワイン・水・シナモンスティック・レモン汁を入れて一煮立ちさせ、りんごを加えて弱火で10分煮る。
粗熱が取れたら、汁ごと冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ ③に汁気を切った⑤を並べ、ミントの葉を飾る。

【調理上のポイント】

-

いちご・りんご・みかんを使ったレシピ

メニュー名：チョコのフルーツオムレット



メニューについて簡単な説明：

使用した日本産青果物：いちご、りんご、柑橘（みかん）

ふわふわの軽い生地にフルーツとチョコクリームをたっぷりはさんだオムレット♥

チョコクリームは甘酸っぱいフルーツと相性抜群です！

材料：4個分

所要時間：約30分

材料名	分量（g・cc）	目安（個・本・缶など）
いちご	4個	
りんご	1/4個	
柑橘（みかん）	1/2個	
卵	2個	
薄力粉	30g	
ココアパウダー	10g	
砂糖	30g	
ベーキングパウダー	3g	
牛乳	大さじ1	
生クリーム	200cc	
砂糖	大さじ1	
チョコレート	50g	
ミントの葉	適量	

作り方

作り方

① いちごはヘタを取り、半分に切る。りんごは皮付きのままちょう切りにする。みかんは薄皮をむく。

② ボウルに卵を割り入れ、砂糖を加えてハンドミキサーでよく混ぜる。

軽くツノが立つまで泡立て、薄力粉・ココアパウダー・ベーキングパウダーを合わせてふるいにかけ、粉気がなくなるまで混ぜる。牛乳を加えて混ぜる。

③ フライパンにバターを入れて熱し、生地を1/4量ずつ流し入れる。弱火で加熱し、蓋をして2分ほどじっくり焼く。

④ ボウルに生クリーム・砂糖を入れて氷水にあてながら泡立てる。

耐熱にボウルにチョコレートを入れ、湯煎（50～60℃）にあて溶かし、粗熱をとる。
室温に戻した生クリームを加え、ツノが立つまで泡立てる。

⑤ 生地に4のチョコレートクリーム、フルーツをはさむ。

【調理上のポイント】

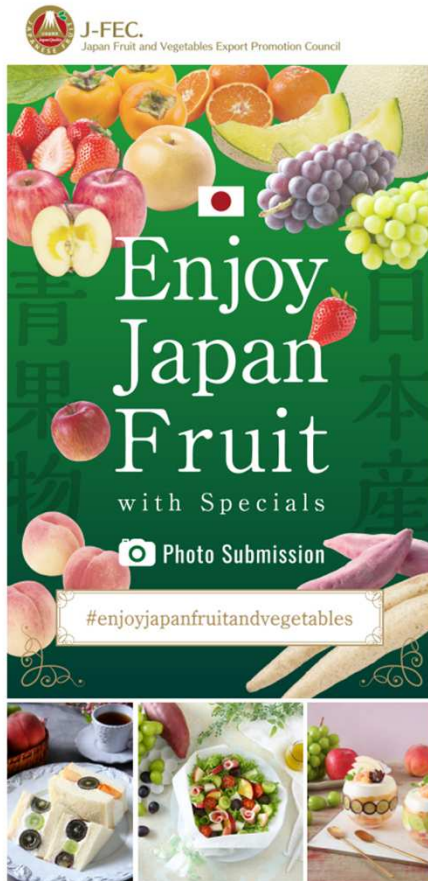
●

●

レシピ配布とWEB広告

サイトデザイン

トップページ



実施概要ページ



キャンペーン実施店舗紹介ページ



※地図のピンをクリックすると実施店舗の詳細を表示します。

サイトデザイン

※果物のアイコンをクリックすると、レシピ詳細を表示します。
写真はブドウのレシピページです。

レシピ紹介ページ



※クリックすると、さらにレシピの詳細ページを表示します。



以下SNS広告にバナーを貼付け、キャンペーンのPRを行いました。

配信媒体



月間アクティブユーザー29億人。
世界最大級のSNS広告プラットフォーム。



成長率はFacebook以上。
画像、動画配信に強みを持つSNS広告。



Yahooブランドを活用した、
新たな顧客獲得に貢献できる広告プラットフォーム。



香港のプレミアム媒体へ一括出稿できるネイティブアド
ネットワーク。バナー広告より視認性が高い記事の一
覧ページに溶け込む広告を配信できる。

バナーデザイン



配信レポート

実施期間：2022年10月～2023年2月

用語説明：

- ①インプレッション…広告が表示された回数
- ②クリック数…リンクをクリックした回数
- ③クリック率…クリックした割合（②/③）

施策		想定効果		
媒体	配信国	インプレッション	クリック数	クリック率
Facebook広告	香港	1,837,314	19,773	1.08%
Yahoo DSP		1,150,017	4,195	0.36%
FreakOut Native		2,974,496	104,269	3.51%
合計		5,961,827	128,237	2.15%

実施結果：

全体を通して非常に良好なパフォーマンスでした。

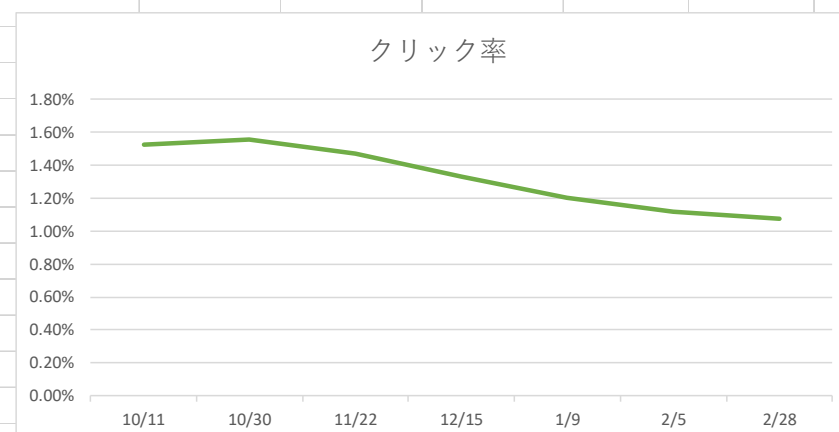
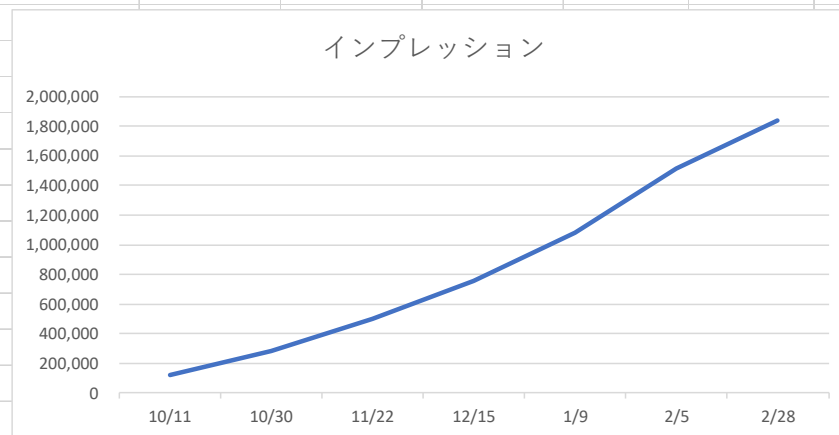
各配信媒体のインプレッション数とクリック数の推移を見ながら、露出枠を最適化するなど調整を行い、クリック数が下がらないように工夫を行いました。

この中で「FreakOut Native」のクリック率が他より高い理由として、ネイティブ広告であることが最大の要因と想定されます。通常のバナー広告とは違い、メディア内の記事一覧ページなどの中に自然な形で溶け込む広告スタイルで、ユーザーが警戒感なく、興味を持ちクリックすることが多かったと想定されます。また、配信メディアについても比較的大手で良質なメディアに配信しておりますので、その観点からも広告の信頼性が高いと受け取られたことも要因の一つかと思います。

※各広告媒体の推移は次項参照

Facebook 推移

FB							
	10/11	10/30	11/22	12/15	1/9	2/5	2/28
インプレッション	124,345	283,837	502,056	755,037	1,080,748	1,511,693	1,837,314
クリック数	1,896	4,417	7,390	10,016	12,970	16,929	19,773
クリック率	1.52%	1.56%	1.47%	1.33%	1.20%	1.12%	1.08%

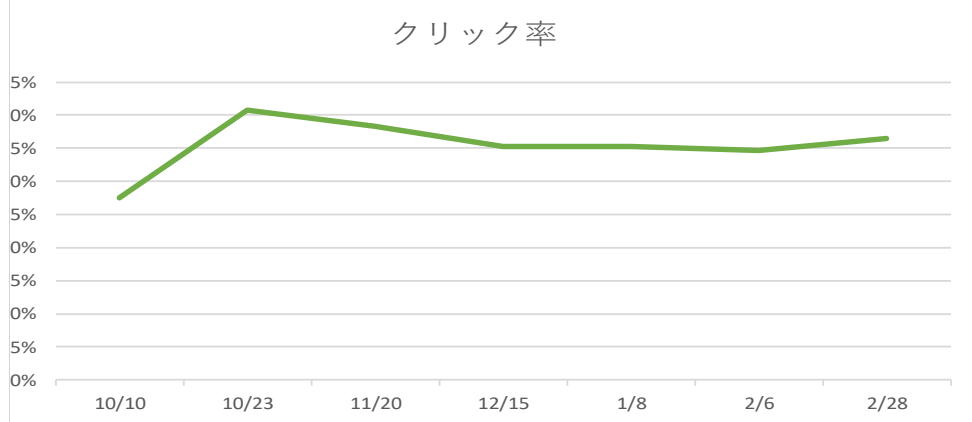


◆考察◆

インプレッション、クリック数共に順調に推移。クリック率についても予想値0.85%を上回り、最終的に1.08%となった。配信が進み、インプレッション数が増加する中で、少しずつ同じユーザーに広告が表示される確率が高くなることで、クリック率については、徐々に低下しながら推移したが、全体通して良好なパフォーマンスであった。

Yahoo DSP 推移

Yahoo DSP							
	10/10	10/23	11/20	12/15	1/8	2/6	2/28
インプレッション	88,196	208,875	455,834	641,673	776,997	1,008,579	1,150,017
クリック数	243	851	1,748	2,263	2,745	3,504	4,195
クリック率	0.28%	0.41%	0.38%	0.35%	0.35%	0.35%	0.36%



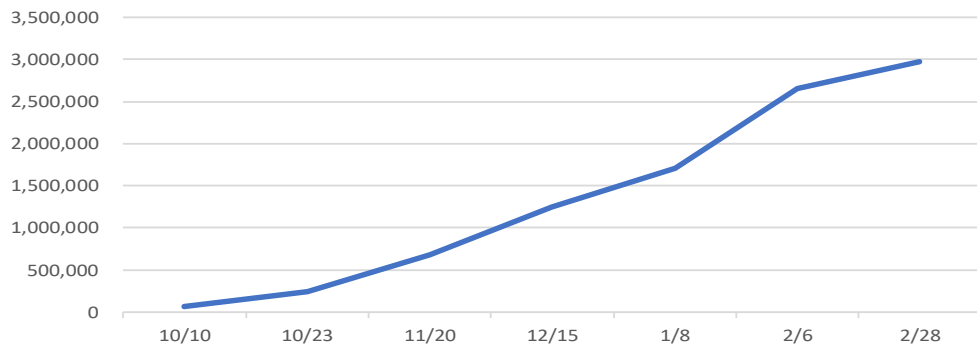
◆考察◆

インプレッション、クリック数共に順調に推移。クリック率についても予想値0.10%を上回り、最終的に0.36%となった。配信が進む中、露出枠などを最適化しながら、クリック率を出来るだけ低下しないよう調整しインプレッションとクリック数の確保に努めた。全体通して良好なパフォーマンスであった。

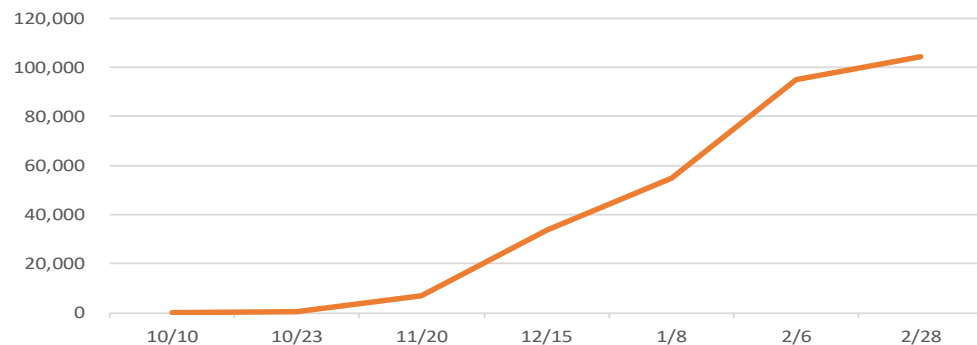
Freak Out Native 推移

FreakOut Native	10/10	10/23	11/20	12/15	1/8	2/6	2/28
インプレッション	66,749	246,636	675,586	1,252,030	1,707,413	2,652,157	2,974,496
クリック数	76	379	6,973	33,778	54,646	94,964	104,269
クリック率	0.11%	0.15%	1.03%	2.69%	3.20%	3.58%	3.51%

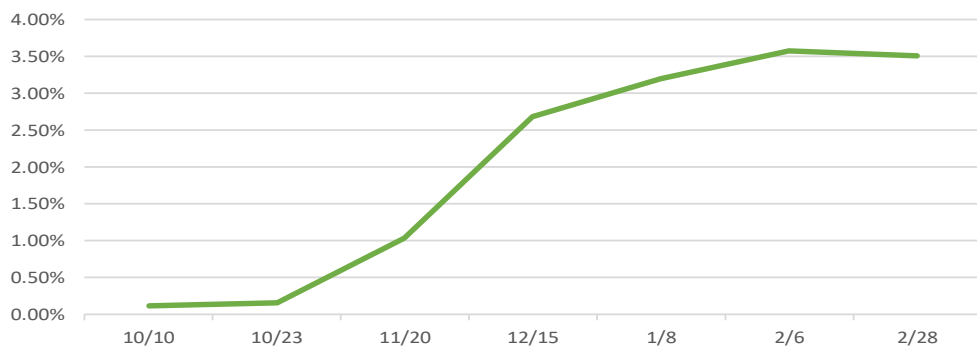
インプレッション



クリック数



クリック率



◆考察◆

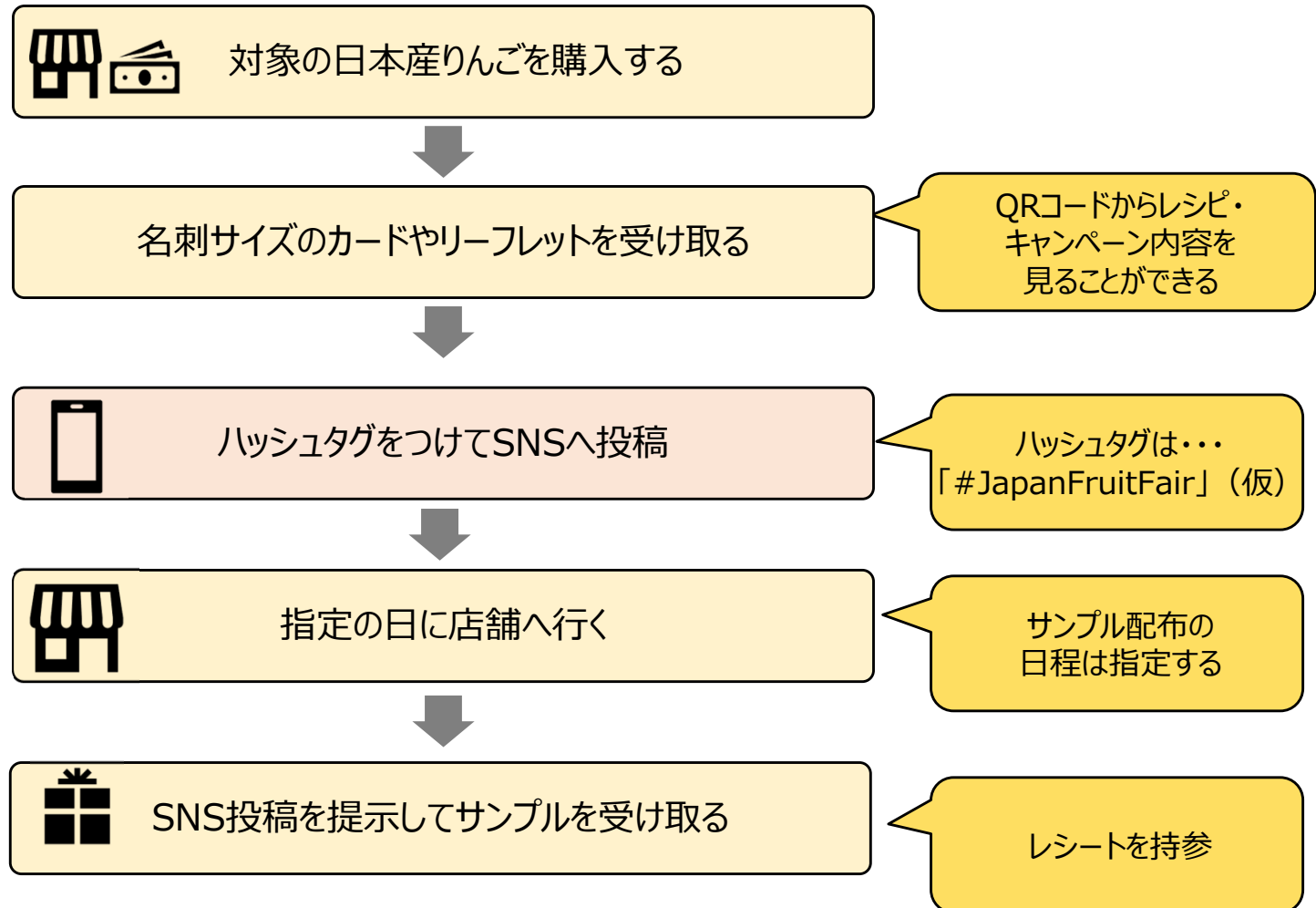
インプレッション、クリック数共に順調に推移。クリック率についても予想値0.10%を大幅に上回り、最終的に3.51%となった。配信が進む中、露出枠などを最適化しながら、クリック率を出来るだけ低下しないよう調整しインプレッションとクリック数の確保に努め、特に11月から12月にかけて配信媒体の最適化も行ったことからクリック率とクリック数が劇的に改善された。
全体通して非常に良好なパフォーマンスであった。

店舗におけるキャンペーンの実施

キャンペーン実施内容

対象の日本産青果物を購入し、**一定の条件を満たした消費者へサンプルをお渡し**する。
消費者が分かりやすく、かつ参加しやすいスキームを策定する。

■実施方法（例：りんご）



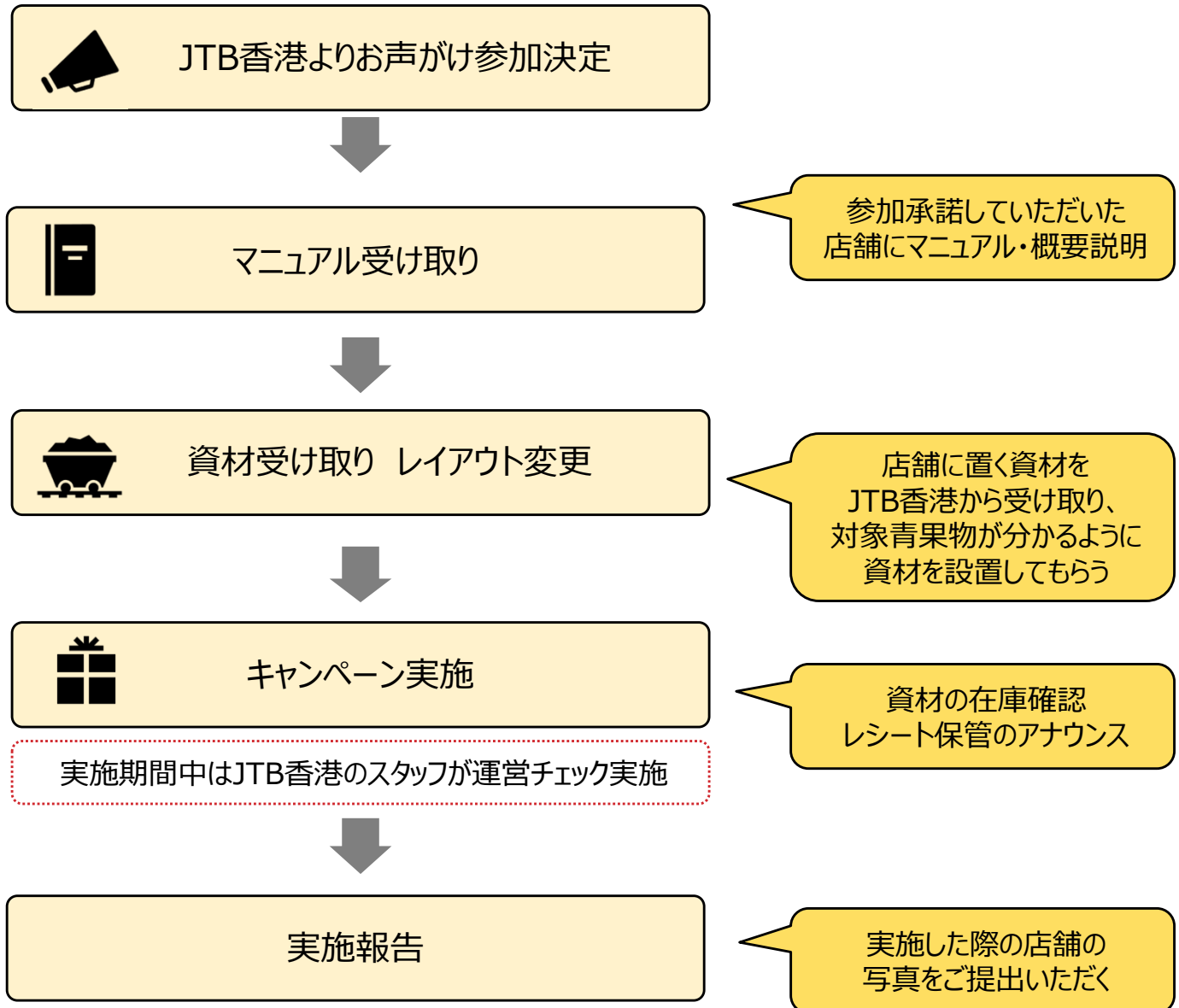
■ポイント

- 日本産青果物を購入した店舗へ、サンプルを受け取りにいらっよう
⇒ 同時期に他店舗が実施していたとしても、
必ず購入した店舗へサンプル受け取りに行ってもらようようにご案内する
- レシートをなくしてしまった場合・・・
⇒ 購入した際に、念のため**レシートの写真**を撮ってもらようようをお願いする

オペレーションのポイント

～店舗オペレーション～

■ 店舗の動き



ポイント

- JTB香港は参加店舗や現地ディストリビューターと連絡・調整を行い、
事業を円滑に実施するサポートを実施する
- 各対象ディストリビューター様へも**進行管理やマニュアルを通して適宜情報共有**する
- 各店舗へPR資材の使用を促し、且つ効果的な掲示方法等をレクチャーすることで
本事業の認知拡大を目指す

キャンペーン実施店舗・レポート

実施店舗一覧

実施店舗名	カテゴリー	取り扱い品目	実施期間
LUNA MARKET	小売店	もも	2022年9月19日 ~ 30日 12日間
		ながいも	2022年11月1日 ~ 13日 13日間
州海味	小売店	もも	2022年9月19日 ~ 30日 12日間
海街井	レストラン	なし	2022年11月1日 ~ 13日 13日間
		りんご	2022年10月17日 ~ 26日 10日間
		ながいも	2022年11月7日 ~ 16日 10日間
		メロン	2022年12月1日 ~ 14日 14日間
4 7 日 和	小売店	ぶどう(巨峰)	2022年10月3日 ~ 16日 14日間
		ぶどう(マスカット)	2022年10月3日 ~ 16日 14日間
EGL MART	小売店	ぶどう(巨峰)	2022年10月3日 ~ 16日 14日間
		ぶどう(マスカット)	2022年10月3日 ~ 16日 14日間
恒隆白洋舎	小売店	メロン	2023年2月4日 ~ 12日 9日間
Happy Live Nakama	小売店	りんご	2022年10月17日 ~ 28日 13日間
割烹 櫓 杏	レストラン	かんしょ	2023年2月1日 ~ 10日 10日間
		みかん	2023年2月20日 ~ 28日 9日間
祥興食品批發市場	レストラン	いちご	2023年2月1日 ~ 10日 10日間
欄生志	小売店	かき	2022年2月10日 ~ 18日 9日間
波記果欄	小売店	メロン	2022年12月1日 ~ 14日 14日間

【新規開拓】

店舗名：LUNA MARKET

業種	日本産品も多く取り扱うミニスーパー
フェア対象産品	もも・ながいも
サンプル提供数	もも…50個、ながいも…25個
店舗からのコメント	桃…ケースの真ん中に陳列させていただきました。 大振りの桃はやはり注目の的で、他国産地と比べると安くはないですが、特に洋酒との組み合わせが美味しいとリピート買いされるお客様もいらっしゃいました。 ながいも…店舗では初めて取り扱うため、説明することが難しかったですがレシピがあったので興味を持っていただけました。日本食好きのお客様に購入いただきました。 お客様からのコメント： 日本産の果物は以前から多く食べていましたが今回の品種(桃)は初めて食べたような気がします。とてもジューシーで美味しくまた買いにいきたいと思いました。日本の産地にもいつか行ってみたいと思います。
写真 (フェア中の店舗の内観や外観、資材の活用方法等)	  

【新規開拓】

店舗名：洲海味

業種	中華食材を中心に販売するミニスーパー
フェア対象産品	もも
サンプル提供数	50個
店舗からのコメント	日本の桃は綺麗で喜んで購入されるお客様がいらっしゃいました。プロモーション資材は途中で足りなくなったので、追加で頂けたので助かりました。また同じようなキャンペーンを実施してほしいです。購入したら追加で貰えるのは香港人には良いと思います。
写真 (フェア中の店舗の内観や外観、資材の活用方法等)	 

【新規開拓】

店舗名：海街井

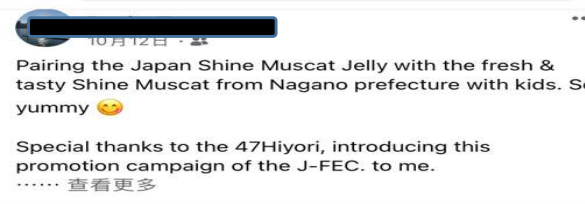
業種	レストラン（店頭で青果物の販売あり）
フェア対象産品	なし・りんご・ながいも・メロン
サンプル提供数	ながいも…25個、りんご・メロン…50個×2品目、なし…100個
店舗からのコメント	お土産用に日本のフルーツを購入いただきました。対象のお客様には、店内メニューと合わせ提供いたしました。日本のフルーツはやはり形、色、香りがいいですね。ながいもは日本式の長いもの食べ方を説明したり、珍しく興味を持っていただいた方や戸惑う方もいました。 プロモーションを実施することで、日本産の果物を知っていただく機会が増えることはいいことだと思います。

写真
（フェア中の店舗の内観や外観、資材の活用方法等）



【新規開拓】

店舗名：47日和

業種	日本の雑貨を中心に販売するセレクトショップ
フェア対象産品	ぶどう（シャインマスカット・巨峰）
サンプル提供数	25個×2品目
店舗からのコメント	来店されたお客様に好評で多くの方に買っていただきました。見た目も綺麗で粒も大きく、SNS映えする商品だと思いました。日本の果物は高級なイメージがあるが、今回のようなキャンペーンだと購入してみようと思うお客様が多くいたような気がします。
写真 （フェア中の店舗の内観や外観、資材の活用方法等）	   

【新規開拓】

店舗名：EGL MART

業種	日本産食品のミニスーパー。オンラインでの販売も積極的。
フェア対象産品	ぶどう（シャインマスカット・巨峰）
サンプル提供数	25個×2品目
店舗からのコメント	好評でした！果物やキャンペーンのチラシを見ているお客様に積極的に提案しました。 お客様からのコメント：家族に喜んでもらったので2回目の購入です。普段はなかなかたくさん買えないですが、このようなプロモーションはお得でいいですね。

写真

（フェア中の店舗の内観や外観、資材の活用方法等）



【新規開拓】

店舗名：恒隆白洋舎

業種	日系のクリーニング店。来店客に日本の製品の販売も行っております。
フェア対象産品	メロン
サンプル提供数	50個
店舗からのコメント	プロモーションは主婦に興味を持ってもらえました。日本産メロンがサンプルでももらえるということで、とても好評でした。 お客様のコメント…食べてみて甘みが強く驚きました！家族皆で美味しく頂きました。また機会があれば購入したいです。

写真
(フェア中の店舗の内観や外観、資材の活用方法等)



【新規開拓】

店舗名：Happy Live Nakama

業種	日本酒を始めとした、日本産品を数多く扱う小売店
フェア対象産品	りんご
サンプル提供数	50個
店舗からのコメント	お酒を買いに来たはずのお客様がプロモーションでりんごを喜んで購入されていました。日本産の果物は香港では大変人気なので、お客様の反応が良かったです。改めて日本産青果物の魅力を実感しました。

写真
（フェア中の店舗の内観や外観、資材の活用方法等）

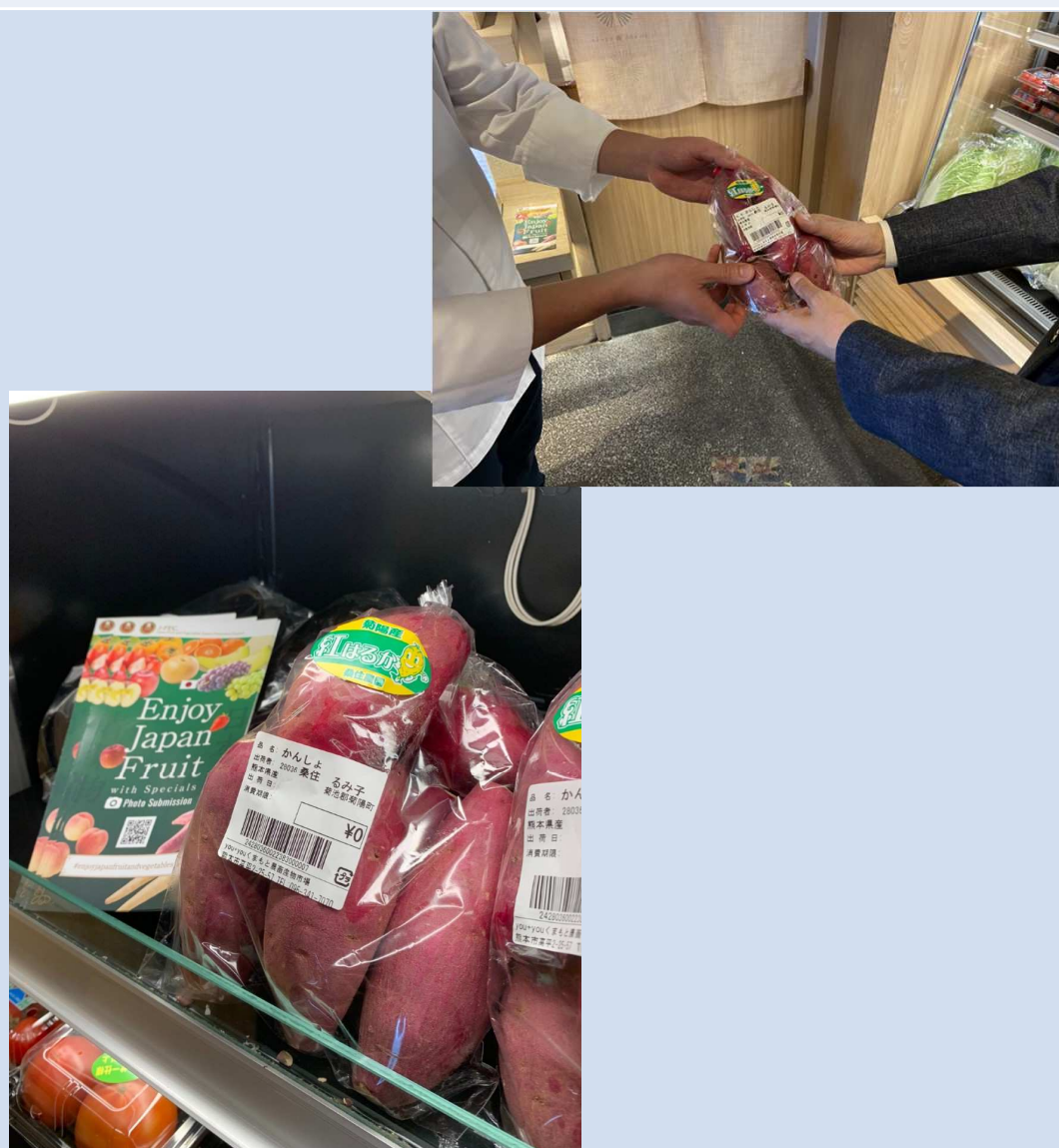


【新規開拓】

店舗名 : 割烹櫓杏

業種	熊本県の食材を使ったメニューを中心に提供しているレストラン
フェア対象産品	かんしょ
サンプル提供数	100個
店舗からのコメント	日本産さつまいもはメニューにも取り入れており、召し上がっていただいたお客様が気に入ってご購入いただくことが多いです。 甘みが強く、メニューを召し上がられたお客様の反応もいいので、キャンペーンのお勧めがしやすかったです。

写真
(フェア中の店舗の内観や外観、資材の活用方法等)



【新規開拓】

店舗名 : 割烹櫓杏

業種	熊本県の食材を使ったメニューを中心に提供しているレストラン
フェア対象産品	温州みかん
サンプル提供数	100個
店舗からのコメント	大きくずっしり重い温州みかんでした！中国原産とは甘味・大きさが異なり家庭のお土産用にと喜んでご購入いただきました。 購入を検討されているお客様には、積極的にキャンペーンの説明をし、キャンペーンの内容を聞いて購入されるお客様が多くいらっしゃいました。
写真 (フェア中の店舗の内観や外観、資材の活用方法等)	 

【新規開拓】

店舗名：祥興食品批發市場

業種	生鮮食料品を扱うスーパーマーケット
フェア対象産品	いちご
サンプル提供数	100個
店舗からのコメント	艶があり、色や形も美しく、またみずみずしく甘いため、非常に人気です。見た目も味も完璧で、私たちも自信をもって販売できる大好きなイチゴです。 キャンペーンは大変好評でした。

写真
(フェア中の店舗の内観や外観、資材の活用方法等)



【新規開拓】

店舗名：欄生志

業種	果物店
フェア対象産品	かき
サンプル提供数	100個
店舗からのコメント	富有柿は、食感がシャキシャキしており、糖度も高いことから、非常に人気の果物の一つです。 日本産の柿は形も揃っていて美しいです。キャンペーンで初めて購入された方もいらっしゃいましたが、とても美味しかったと好評でした。
写真 (フェア中の店舗の内観や外観、資材の活用方法等)	

【新規開拓】

店舗名：波記果欄

業種	果物店
フェア対象産品	メロン
サンプル提供数	50個
店舗からのコメント	甘みが強く、果肉が分厚く果汁もたっぷりなことから、お客様に非常にご好評いただいております。普段取り扱っている品種より価格も安く、購入しやすい点も販売につながったと考えます。
写真 (フェア中の店舗の内観や外観、資材の活用方法等)	

イベント実施結果

イベント実施前

香港・日本の両国の事業者に対し、事前ヒアリングを行った。
それぞれの課題と現状を整理。

香港事業者

- 日本産青果物は、高品質・安心安全で見栄えも良いと評価されているが、**価格が高いと認識されている**
- 現地サプライヤーから購入している場合もあれば、日本と直接やり取りをしているバイヤーも多い
- 取り扱わない理由としては、高価格のほかに青果物ならではの**品質管理の難しさ**がある



日本の生産者

- 旧正月など、現地での日本産青果物の輸出需要が限定的 **通年での定期的な購入を目指す**
- **顧客のニーズを直接的にヒアリングする機会がなく**、マーケットインでの輸出戦略が立てられていない
- 輸出拡大のために、**新しいバイヤーや小売店開拓が必須**

イベント実施後

実施結果：

キャンペーンを通して、事業者側・消費者側にも日本産青果物の新たな魅力を伝えることができた。具体的には、同じ日本産青果物でも価格が比較的安いものもあるということ、お客様の声を受けて日本産青果物の需要の高さを改めて実感したなど、のコメントを頂いた。

品質管理の難しさ、定期的な購入への課題はまだあるものの、今後もキャンペーンやプロモーションがあれば参加したいという事業者様も多く、マーケットインでの輸出戦略に資するネットワーク構築につながった。