



令和4年度補正品目団体輸出力強化支援事業のうち
「ドーハにおける日本産青果物のPR」事業

実施報告書

2024年3月4日
株式会社エービーシースタイル
運営事務局



目次



1. 事業概要	P 3
2. 実施スケジュール	P 4
3. 運営実施体制及び協力会社	P 5
4. 実施方法と工夫	P 6
5. 参加事業者一覧	P 7
6. 出品青果物一覧	P 8
7. 事前商談開催概要	P 9
8. 11月WEB商談について	P 10
9. WEB商談全体考察	P 11
10. 滞在中のスケジュール	P 12
11. 青果物ウィーク 商談・試食会イベント開催概要	P 13
12. イベント開催の流れ	P 14
13. 青果物ウィーク イベント実施会場	P 15~17
14. 参加事業者と担当通訳一覧	P 18
15. 参加事業者スピーチ台本	P 19
16. イベント用 青果物・加工品リスト	P 20
17. 商談シート	P 21
18. 青果物の試食方法について	P 22
19. 青果物ウィーク制作物：各事業者のPOP	P 23
20. 青果物ウィーク制作物 - 制作物	P 24
21. 商談・PRイベントおよびフェアでの公式ロゴ使用	P 25
22. 商談会バイヤー向け招待状	P 26
23. 青果物ウィーク 招待バイヤーリスト	P 27
24. メディア向け招待状	P 28
25. 青果物ウィーク 招待メディアリスト	P 29
26. メディア掲載実績	P 30
27. VIP向け招待状	P 31
28. 在カタール日本大使館の配信協力	P 32
29. インフルエンサーの起用について	P 33~36
30. 第一部 Twisted Oliveでの試食配布 実施風景	P 37
31. 会場設営、各事業者ブース	P 38、39
32. バイヤー・VIP試食会 実施風景	P 40~42
33. お土産リスト	P 43
34. 青果物ウィーク 視察について	P 44
35. 視察スケジュール	P 45、46
36. 現地視察 実施風景	P 47、48
37. 現地視察に関する報告	P 49
38. アンケートおよび集計結果	P 50~64
39. 事業全体に関する考察	P 65
40. 渡航事業者および運営スタッフ一覧	P 66
41. 備品リスト	P 67
42. 集合写真・お問い合わせ	P 68



1. 事業名

ドーハにおける日本産青果物のPR

2. 事業目的

カタールは、1人当たりのGDPが8万4千ドル（外務省HP）と高く、（日本：3万5千ドル）、富裕層が多い市場である。また、ワールドカップや国際園芸博覧会を開催する等国際的に注目を集めており、本年度開催されるドーハ国際園芸博覧会には日本館が設置されることになっており日本に対する関心が高まっている。そこでオールジャパン青果物ウィークを設置し、日本産青果物の輸出促進を目指し、プロモーション及び商談会を行う。

3. 前提条件

(1) プロモーションの実施

- ① 在カタール日本食普及の親善大使と連携してプロモーションを行う。
- ② プロモーションでは日本産果実マークを積極的にPRする。

(2) 商談会

- ① 対象品目：いちご、メロンを優先品目とし、農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略の輸出重点品目及びその加工品を対象とする。
- ② 参加者：日本側参加者は日本青果物輸出促進協議会会員を対象とする。カタール側参加者は日本産青果物に関心のある卸会社及びレストラン・小売店等を対象とする。

4. 事業内容

(1) プロモーションの実施

- ① 実施期間：ドーハ国際園芸博覧会実施期間（2023年10月2日～2024年3月28日）のうち1週間程度を日本産青果物ウィークとして、うち1日プロモーション・イベントを実施する。
- ② 場所：ドーハ市内の日本食レストラン
- ③ 参集者：在カタール日本食品取扱バイヤー、レストラン・小売店関係者、カタール王族・政府関係者、在カタール各国大使館員、マスコミ関係者。
- ④ プロモーション・イベント内容：いちご、メロン等青果物及びその加工品の試食・試飲、展示を行う。
- ⑤ 展示期間：メロン等青果物及びその加工品の展示は青果物ウィークを通じて行う。
- ⑥ プロモーションの広報は、デジタルPR、インフルエンサー又はソーシャルメディアを活用したPRを行う。
- ⑦ 日本青果物輸出促進協議会が提供するポスター、ミニのぼり等を活用する。
- ⑧ アンケート調査：試食会参加者を対象に調査

(2) 商談会（オンライン）

- ① 実施時期：ドーハでのプロモーションの前にオンラインで実施する。
- ② 場所：参加者の各事務所等合理的な箇所をオンラインでつなぐ。
- ③ 商談のフォロー：オンライン商談会においてカタールで市場拡大が見込まれる商品を扱う事業者を選考する。

(3) 商談会（対面）

- ① 実施時期：プロモーション・イベントと同時期に実施。
- ② 場所：ドーハ市内
- ③ 日本側参加者：オンライン商談会において選考された事業者。
- ④ 参加者は2社以上、3泊程度。
- ⑤ 個別マーケティング：日本側参加者は、購入可能性のあるレストラン、小売店を訪問して市場開拓を行う。
- ⑥ 商談のフォロー：商談日程の調整、後日の商談結果（成立、不成立、課題の確認等）をフォローする。

5. 事業報告書

4の(1)～(3)に関する事業報告書を作成する。

報告書には、対象品目ごとの数量及び金額と商談のフォロー内容を取りまとめるとともに、今後の輸出拡大の提言を盛り込む。

6. 履行期限 2024年2月28日



実施スケジュール



本事業の実施スケジュールは以下

実施項目	事前準備期間				イベント開催	フォローアップ 事後報告期間
	9月	10月	11月	12月		
No. 月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
① 参加事業者募集		→				
② イベント会場との調整	→	→	→	→	→	
③ 事業者シート・商品シート準備	→	→				
④ 事前オンライン商談			→			
⑤ 事業者向けマニュアル作成	→	→	→	→	→	
⑥ 輸送品目・品種決め		→	→	→		
⑦ 青果物輸送手配			→	→	→	
⑧ バイヤー招待				→	→	
⑨ MC/通訳との調整					→	
⑩ アンケート準備			→	→		
⑪ イベント開催準備	→	→	→	→	→	
⑫ 販促物準備			→	→	→	
⑬ 青果物ウイーク開催					→	
⑭ 商談フォローアップ						→
⑮ 実施報告書作成					→	→
⑯ 事業報告会						→

1月18日~22日



主催



(一社) 日本青果物輸出促進協議会



全体統括

業務内容

- 参加事業者募集・事前商談運営
- イベント開催準備
- イベント運営
- 開催結果報告書の作成
- JUNKO社調整
- 大使館調整
- ムサシ調整
- 事業者日本国内コスモ社物流調整

カタール

JUNKO Sushi & Japanese Dining

カタール

Musashi International Co.W.L.L.



日本食普及の親善大使 南里順子（なんり じゅんこ）氏

カタールの首都ドーハ北部の海岸に建設された、高級ホテル、リゾート施設があり外国人やカタールの富裕層が住む人工島ザ・パール・カタールに店を構える。長年にわたり日本食や食文化、食材の普及に尽力をされてきた功績により、2019年に農林水産省より「日本食普及の親善大使」に任命。

<経歴>

2012年 レストラン「JUNKO Sushi & Japanese Dining」をオープン
2019年 農林水産省より「日本食普及の親善大使」に任命。日本食・食文化の魅力を広く国内外にPRし、日本産農林水産物の輸出拡大に繋げる活動を積極的に行うために任命されるもの



むさしインターナショナル MUSASHI INTERNATIONAL CO.WLL

2007年にカタールのドーハに設立され、日本食材流通卸事業、輸出事業、自社で物流体制を構築、日系原油開発会社向けのケータリング事業や、日本食レストラン・ホテル・スーパー等への日本食卸売事業を展開。

代表 伊藤 祐介（いとう ゆうすけ）

協力：在カタール日本国大使館、JETROドバイ



具体的な実施方法及び日本産青果物・加工品の認知度を高め、販路を拡大する方法、事業の効果を最大化する方法は以下とする。

内容	実施におけるポイント	関係者
①参加会員募集	<ul style="list-style-type: none"> ●日青協様より会員事業者に一斉メール送信するほか、必要に応じて輸出産地リストにある事業者に募集・案内をする ●カタールでの販売拡大余地のある商品を持つ、輸出に積極的な事業者を招集する ●カタール及び日本の輸出入規制とバイヤーの意向を確認し、出品青果物および加工品の選定を行う ●参加事業者との連携をとり、商品情報を集め、商社との商談に備える 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本青果物輸出促進協議会 ・日青協会員事業者 ・ABC Style
②事前商談運営	<ul style="list-style-type: none"> ●現地バイヤーとWEB商談を実施することで、参加事業者とバイヤーとの関係構築を図る ●商品の魅力をアピールし、輸出に向けた話を進める。事前にロットや国内価格などの情報を揃えておくよう、事業者とコミュニケーションをとる。商流と現地卸価格の確認。 ●販路拡大ができるよう、現地および国内商社に助言に基づき参加事業者に働きかける 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本青果物輸出促進協議会 ・ムサシインターナショナル ・ABC Style
③イベント参加者の招待	<ul style="list-style-type: none"> ●今後の取引先としてつながる可能性のあるレストランや量販店などの有力バイヤーや現地の権力者を招聘するため、ムサシインターナショナルの協力のもと、イベントへの招待をする ●日本食普及の親善大使の持つ現地ネットワークを活用してイベントの告知をし、現地の有力者を招聘する ●在カタール日本国大使館に協力を仰ぎ、メディアを招待 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本青果物輸出促進協議会 ・日本食普及の親善大使 ・在カタール日本国大使館 ・現地商社 ・ABC Style
④イベントの告知・PR	<ul style="list-style-type: none"> ●果実マークや日青協様販促物を活用 ●現地インフルエンサーを活用し、イベントや日本産青果物についてPRする 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本青果物輸出促進協議会 ・日本食普及の親善大使 ・在カタール日本国大使館 ・ABC Style
⑤イベント運営	<ul style="list-style-type: none"> ●今後の取引先としてつながる可能性のあるホテルやレストラン、量販店バイヤーの招待に努める ●深い話合いができるよう、事業者は商流構築に関する回答ができる商社と事前商談した上で参加 ●バイヤーが産地・商品について理解できるよう、事前に事業者からの情報収集を行う ●事業者の「高品質、ハレの日にふさわしい青果物であること」が伝わるような展示を行う 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本青果物輸出促進協議会 ・日本食普及の親善大使 ・在カタール日本国大使館 ・参加事業者 ・ABC Style ・ムサシインターナショナル ・JHS
⑥現地視察	<ul style="list-style-type: none"> ●日本産青果物を取り扱う現地のレストラン・小売店に訪問し、市場調査を行う ●調整によりヒアリング可能な店舗では担当者からのヒアリングを実施 ●現地の嗜好性やトレンドを把握し、今後の輸出に役立てるほか、商習慣を含めた現場の声を把握する 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本青果物輸出促進協議会 ・ABC Style ・JHS ・ムサシインターナショナル
⑦商談フォロー	<ul style="list-style-type: none"> ●商談実績の確認、見込みの確認や、商談で提案しきれなかった商品の今後の提案の予定などもヒアリングする ●今回の施策の中でどの部分が重要であったかの振り返りをする。また、今後の輸出計画の展望をヒアリングする 	<ul style="list-style-type: none"> ・ABC Style ・コスモトレードアンドサービス ・ムサシインターナショナル



事業者名	出品青果物	会社概要 (URL)
静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所	クラウンメロン	http://www.crown-melon.co.jp/
株式会社H.Eフードウェイズ	いちご： ・ゆきぼたん ・パールホワイト ・淡雪 ・すず	https://he-grp.com/
株式会社SAMURAI SUMMIT	さつまいも： 有機安納芋 いちご： ・古都華 ・かおりの	https://samurai-summit.com/
JA広島果実連	レモン 柑橘ジュース： ・はるかジュース ・デコポンジュース ・みかんジュース	https://www.fruit-morning.com/
株式会社秀果園	ぶどう： ・シャインマスカット ・ウインク ・クイーンルージュ りんご： ・ぐんま名月 ・サンふじ ・シナノゴールド 加工品： ・100%りんごジュース ・100%ぶどうジュース	https://syuka-en.com/
※WEB商談のみ参加 カルビーかいつかスイーツポテト株式会社	ほくほく山 紅天使焼き いも (冷凍)	https://www.calbee-ksp.co.jp/

静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所



株式会社H.Eフードウェイズ



株式会社SAMURAI SUMMIT



JA広島果実連



株式会社秀果園





商談および試食会イベントについては、以下の内容を実施した

開催名称	バイヤーと日本側事業者のオンライン商談
開催日程	2023年11月8日、9日 現地バイヤーとのオンライン商談
内容	オンライン商談
開催場所	各事業者オフィス（オンライン）
実施方法	<ul style="list-style-type: none">● 現地バイヤーと日本側事業者をオンラインでつなぎ、商談を実施する● 商品情報資料を用意し、事前にバイヤーに共有する
対象商品	日本産青果物及び加工品など

事前準備

- マッチングスケジュール作成とzoom開設を実施
- 当日に向けた事業者への案内
- バイヤー・事業者向けに情報共有

当日

- オンライン商談運営
- 必要に応じて追加ヒアリング
- 商談フォロー

- ・バイヤーが青果物に興味を持った場合に、日本側事業者にコンタクトを取りやすくする資料を準備した
- ・食べ方・飲み方・購入や仕入れ時の姿のイメージが湧くような説明資料
- ・ハラルを考慮した商品であることを事前に確認
- ・商社と事前に連携し、現地での卸値を事業者が把握した上で商談に臨む体制づくり
- ・箱やパッケージなど仕入れ時・販売時の形状をバイヤーに伝える工夫
- ・日本側事業者の商談内容に足りない部分を補足できるよう、商品についての知識や事業者のご要望など事前にヒアリングして実績につながるようなサポートを提供



11月WEB商談について



WEB商談は2日間かけて実施した

商談スケジュールは以下

1回目：11月8日 2回目：11月9日

バイヤー	現地時間	日本時間	事業者名
1回目：11月8日 トピック: カタール事業 WEB商談1回目 ZOOM URL : https://us06web.zoom.us/j/87160052024 ミーティング ID: 871 6005 2024	9:00-9:30	15:00-15:30	カルビーかいつかスイートポテト株式会社
	9:40-10:10	15:40-16:10	株式会社H.Eフードウェイズ
	10:20-10:50	16:20-16:50	JA広島果実連

バイヤー	現地時間	日本時間	事業者名
2回目：11月9日 トピック: カタール事業 WEB商談2回目 ZOOM URL : https://us06web.zoom.us/j/86409936542 ミーティング ID: 864 0993 6542	9:00-9:30	15:00-15:30	株式会社SAMURAI SUMMIT
	9:40-10:10	15:40-16:10	静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所
	10:20-10:50	16:20-16:50	株式会社秀果園



WEB商談全体を通して得られた情報・示唆は以下

商習慣・登録・規制など

- 不景気のため、コストコントロールが厳しい。ワールドカップが終わった現在、**オイルやガスの資源が主な収入源である国の特性上、経済状況が良くない**。来年以降も極端によくなる見込みはない。
- 衛生証明書、商品規格書、パッケージ、消費期限といったデータの提出を受け、**現地の当局に商品登録申請の認可を得た上でしか輸出できない**。申請の際には営業許可証などが求められることもある。
- 飛行機の便数も少ないため、**輸送費用は同じ中東のUAEと比較して2倍ほどになり、非常に高額**
- 国の面積は秋田県程度、80%は外国人（出稼ぎ労働者インド、ネパール、スリランカ）となっており、日本人は5-600名といった少数。このため、**現地消費者=カタール在住の外国人、と考える方がよい**。

嗜好・輸出状況

- **シェフなどお取引先のご要望があったものを送る目的**で、週に1度の定期便で空輸での輸送をしている。それ以外には冷凍コンテナ、常温コンテナで月に各1回ずつ輸送している。
- 常温商品を日本から船便で輸送もしているが、日本での発送準備から現地の卸先到着まで船での輸送期間を含めて**3か月を要する**。
- 卸先は高級フュージョンレストランがメインで、**中級の東南アジアの出稼ぎ労働者向けの日本風レストランにも卸している**。
- ヨーロッパをはじめ様々な国からの輸入商品が出回っている市場であるため、**他の外国では手に入らない商品に需要がある**。
- カタールの消費者は不景気の影響もあり、財布のひもが固い。値段を非常に気にしている。アイスなどの加工品は価格も手ごろな**韓国産が強い勢力**を持っている。

商品パッケージ・賞味期限

- **賞味期限は最低でも1年間必要**。特に量販店では棚に置く際の残存期間について厳しく指摘される。
- 日本産、日本食、というものが浸透していないので、アジアで見られるおまかせコースの流行りはカタールでは見られない。日本産商品を**アピールするためにはビジュアルで訴えることが効果的**と思われる。**ラベルをアラビア語、英語表記**などの商品パッケージも内容が伝わりやすい工夫が必要。
- 瓶ジュースを輸送すると、アルコール飲料と疑われ、瓶を破損されてしまうこともある。このため、可能であれば**ペットボトルなどの容器に入った飲料商品が望ましい**。また、輸送を考慮しワインを送るときのような発砲スチロールの梱包が内部にある箱を使用するなどの配慮が望ましい。

販売条件

- スーパーは棚貸しスタイルでのお取引となる。発注・仕入れもサプライヤーの責任で行い、サプライヤー側のリスクが高い。価格競争も厳しいため、輸送コストを上乗せした日本産商品は扱いつらい面がある。

価格

- 航空便：航空運賃が1キロあたり6000円-8000円程度。
- 現地消費者は非常に価格に敏感になっている。

WEB商談後に輸送したサンプルについてのフィードバック

- いちご、ぶどうについては、ZUMA・SUSHI SAMBA・MORIMOTOレストランなどに提供した。特にいちごについては、見た目も相まって反響が大きかった。一方で想定していたほどの甘さがなかったとのストレートな意見もございました。



滞在中のスケジュール



事業者渡航日程

月日	曜日	項目	内容	カタール時刻	備考
1月14日	日	ドーハへ出発	羽田空港発		日本時間 23:55 着 便名：QR813
15日	月	ドーハ国際空港→ホテル	ドーハ着	06:50	到着後ホテルへ
		ドーハ国際園芸博覧会	視察	午後	現地ホテル宿泊
16日	火	量販店・飲食店視察	視察	終日	量販店・飲食店視察
17日	水	カタール大使館訪問	視察		カタール大使館山本様よりヒアリング
		量販店・飲食店視察			自由視察
18日	木	商談会イベント	レストランでの 消費者PR	11:30 ～ 12:30	試食配布イベント
			輸入者との商談会 (対面) 及び 試食会開催	13:00 ～ 15:00	商談・試食配布イベント
			輸入者との商談会 (対面) 及び 試食会開催	18:00 ～ 20:00	商談・試食会イベント
19日	金	成田空港へ帰国	ドーハ発	02:15	日本時間 17:55 成田空港着 便名：QR806



開催名称	輸入者との商談会（対面）及び試食会開催
開催日程	2024年1月18日
内容	試食および商談会（いちご、メロンをはじめとした輸出重点品目から実施時期に輸出可能なものを選定）
開催場所	・TWISTED OLIVE ・JUNKO Sushi & Japanese Dining（ドーハ（カタール））
実施方法	ドーハ（カタール）のレストランに、シェフやホテルのバイヤーを招聘し、青果物および加工品の試食および商談会を実施する
対象商品	日本産青果物及び加工品など

事前準備

- バイヤー招聘
- 商談シートとPR資料準備
- 出品青果物の決定
- アンケート作成
（バイヤー、一般消費者、事業者）
- バイヤー・参加事業者との調整
- 通訳手配
- 会場との調整
- 青果物・販促物輸送
- 商社との調整

当日

- 商談・試食会運営
- アンケート配布と回収
- お土産配布
- プログラム作成
- 試食テーブル設営・青果物準備

- ・出品する日本産青果物について、どの事業者の商品か、バイヤーが把握しやすいようなブースづくりを実施
- ・バイヤーが情報を確認できるよう、QRコードを作成し、商品情報が読み込めるようにPOPを配置した
- ・食べ方・飲み方・購入時の姿のイメージが湧くような展示・試食方法を実施
- ・箱やパッケージなど仕入れ時・販売時の形状がわかる写真やパッケージを可能な範囲でご用意した



イベント開催の流れ 2024年1月18日(木)



商談および試食会イベントは、以下の流れで進行した。※イベントは日中2回、夕方1回の計3回。

第一部 11:30-12:30 (一般客向け) @TWISTED OLIVE

カタール時間	LAP	構成	内容
10:00-11:00	60min	事前準備	試食配布準備
11:30-12:30	60min	試食、撮影	TWISTED OLIVEで試食配布、フォトセッション
			JUNKOLレストランへ移動

第二部 13:00-15:00 (バイヤー向け) @Junko Sushi & Japanese Dining

カタール時間	LAP	構成	内容
10:00-12:40	160min	セッティング	青果物・販促物荷ほどき、展示 準備・会場設営
		関係者 事前準備	(日青協、事業者) ABC Style、MC通訳
12:40-13:00	20min	レセプション	入場受付 (イベント開始20分前)
13:00-15:00	120min	商談会	JUNKOLレストランで商談会を開催
			昼の部終了

第三部 18:00-20:00 (バイヤー・VIP向け) @Junko Sushi & Japanese Dining

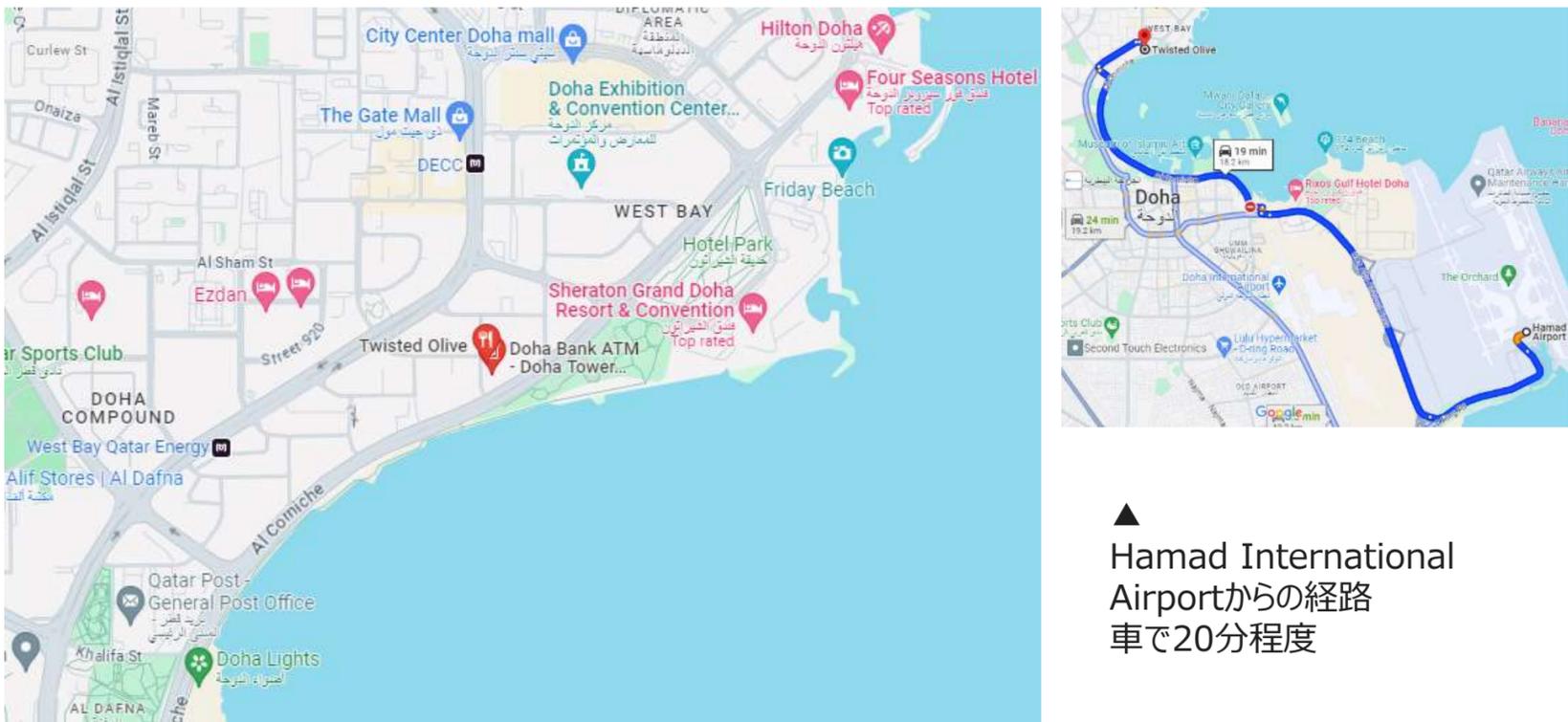
カタール時間	LAP	構成	内容
17:00-17:40	40min	関係者 事前準備	準備・会場設営 日青協、事業者、ABC Style、MC通訳
17:40-18:00	20min	レセプション	入場受付 (イベント開始20分前)
18:00-18:30	30min	開会式セレモニー	MCよりオープニングご挨拶
			在カタール日本国大使ご挨拶
			日本食普及の親善大使 南里様ご挨拶
			日青協 菱沼会長ご挨拶
			テープカット (カタール大使、シェイク様、農水省園芸作物課宇井室長、日青協会長、南里様の5名+シェイク)
			農林水産省 宇井室長ご挨拶と乾杯
			MCよりムサシ 伊藤様ご紹介
			各事業者の紹介
18:30-19:50	80min	商談	青果物の展示・試食・商談
19:50-19:55	5min	閉会式	日青協 菱沼会長ご挨拶
19:55-20:00	5min	退場	来客退場の誘導
20:10-20:30	20min	撮影	フォトセッション
20:30-21:00	30min	終了	清掃・片付け



青果物ウィーク – イベント実施会場（第一部）

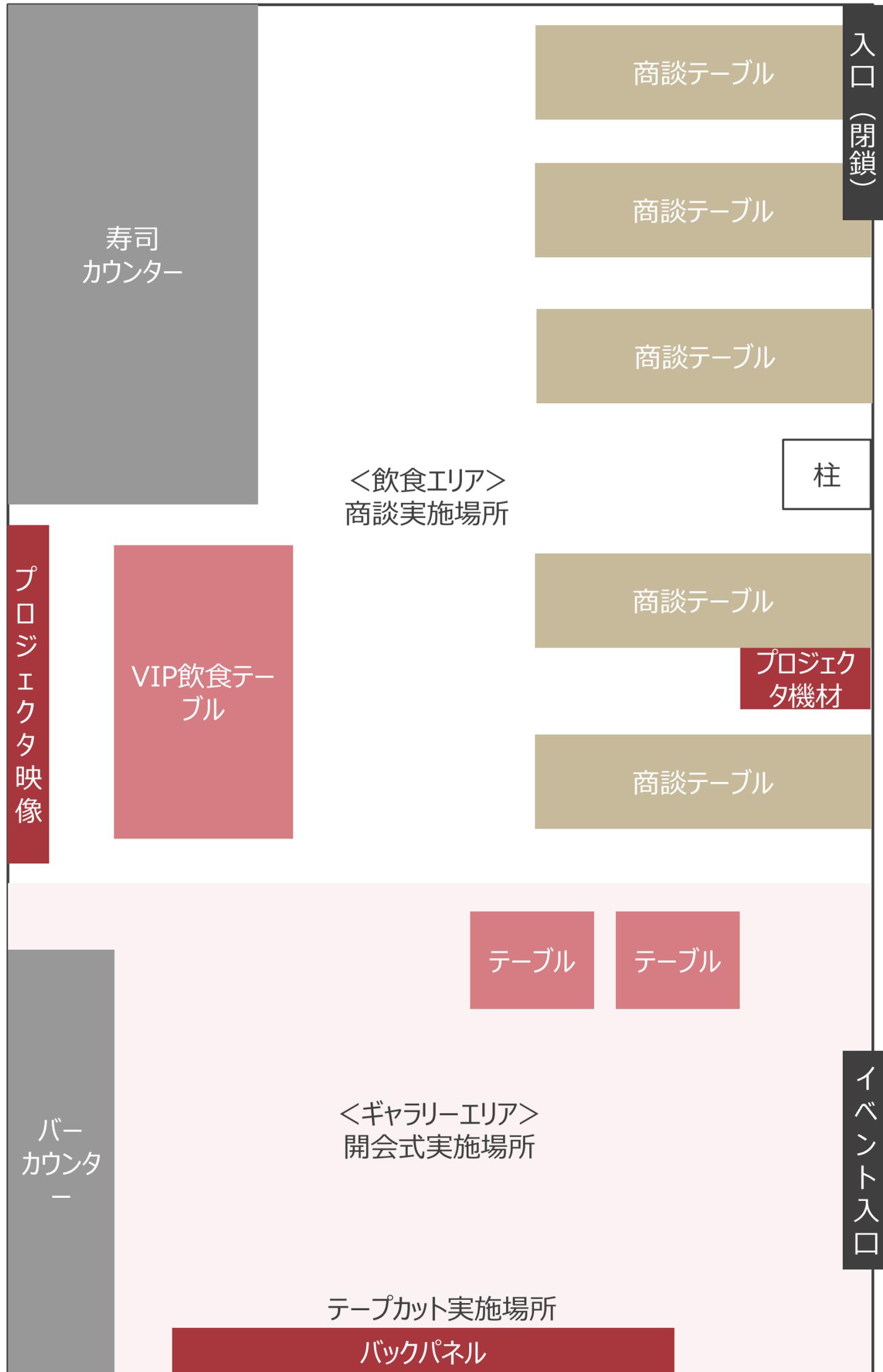


11:30-12:30（一般客向け）@TWISTED OLIVE 第一部 試食配布イベント

店舗名	概要・特徴
TWISTED OLIVE	    <p>ツイステッドオリーブは、有機食材やエシカルな原材料、プレミアムな食材、ヴィーガンオプションなど、多様な食の嗜好に配慮したレストラン。リラックスした雰囲気の中で、家族、友達、同僚、または小規模なビジネスミーティングのグループなど、さまざまな場面に適した空間を提供している。伝統的な食材を活用し、モダンで快適な食事体験と革新的な料理の喫食をすることが可能。</p> <p>BURJ DOHA, AL CORNICHE, BUILDING NO 15, ZONE 60, STREET 910. DOHA, QATAR 電話番号 +974 4425 2727 営業時間 SUNDAY to SATURDAY 7 am - 10 pm</p>  <p>▲ Hamad International Airportからの経路車で20分程度</p>

試食および商談イベント 1月18日 第二部・第三部

店舗名	概要・特徴
<p>JUNKO Sushi & Japanese Dining</p>	<div data-bbox="470 550 2093 919" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="454 1069 2099 1335">JUNKO Sushi & Japanese Diningは、カタール・ドーハで一番のセレブリティゾーン - ザ・パールにある。様々なクルーザーが停泊するヨットハーバーを眺めながらドーハで唯一の伝統的な和食を楽しむ、カタール初の日本食レストラン。オーナーの南里順子氏は日本食普及の親善大使である。店舗がオープンした2012年には、「Time Out」紙の「RESTAURANT AWARDS 2012 DOHA BEST NEWCOMER」Awardも受賞。</p> <p data-bbox="454 1378 1541 1430">Porto Arabia 178, La Croisette 12, The Pearl-Qatar</p> <p data-bbox="454 1488 1030 1589">電話番号 +974-40028294 営業時間 12:00 - 24:00</p> <div data-bbox="534 1713 2082 2647" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="1735 2468 2015 2633">▲ Hamad International Airportからの経路車で30分程度</p>





本事業におけるイベント参加事業者と担当通訳は以下（敬称略）

事業者名	ご担当者様名前	担当通訳
静岡県温室農業協同組合 クラウンメロン支所	竹内 Takeuchi	Ms.高橋(MC兼通訳) ・カタール航空のビジネスクラス フライトアテンダント勤務(退職) ・JUNKOLレストランにてケータリング補助経験 ・NINJA RAMENの SNSアドバイザー担当
株式会社H.Eフードウェイズ	川村 Kawamura 吉多 Yoshita 柴田 Shibata	Ms. 吉多 (よした) Mr. 柴田 (しばた)
株式会社SAMURAI SUMMIT	佐藤 Sato	Ms.村上 ・食品デリバリー会社 SNOONU現勤務 ・日本大使館主催の日本語スピーチコンテスト補助
JA広島果実連	下岡 Shitaoka	Ms.長谷川 ・カタール空港のフライトアテンダント勤務(退職) ・日本大使館 現地採用勤務 ・JUNKOLレストラン イベントアシスタント経験
株式会社秀果園	渡邊 Watanabe	Ms. けいこ

事業者ネームカード

Shizuoka Crown Melon
静岡クラウンメロン

Mr. Takeuchi Shu
竹内 秀

H.Eフードウェイズ

Representative Director
Mr. Kawamura Tomoya
川村 智也

Ms. Yoshita Izumi Mr. Shibata Ryohei
吉多 泉 柴田 涼平

SAMURAI SUMMIT Co., Ltd.
(株) SAMURAI SUMMIT

Mr. Sato Yoshiki
佐藤 義貴

JA HIROSHIMA KAZITSUREN

Mr. Shitaoka Masashi
下岡 正

Syuka-en Co., Ltd.
株式会社秀果園

President and CEO

Mr. Watanabe Ryushin
渡邊 隆信



来場者の多くが現地の方であったため、英語でのスピーチを実施した。

No.	事業者名	台本
1	静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所	<p>Good afternoon/evening, everyone. I am Takeuchi from Shizuoka Crown Melon. We cultivate Crown Melon, a unique muskmelon variety, in western Shizuoka Prefecture. Our melons are Japan's top-brand melons with a history spanning 100 years. These melons, cultivated in greenhouses, are carefully selected and nurtured from just one tree, producing only one fruit. As a result, the melon becomes exceptionally delicious, with concentrated nutrients. Please indulge in melons that boast a magnificent appearance, flavor, and aroma.</p>
2	株式会社H.Eフードウェイズ	<p>Thank you all for your time today. H.E. Foodways was established as part of H.E. Group, dedicated to SDGs, and is based in Sapporo, Hokkaido. We strive for health and sustainability through high-quality Hokkaido ingredients, sharing the charm and new values of Hokkaido domestically and internationally. Today, we are excited to introduce our highly rare white strawberry, "Pearl White", boasting a sugar content of 18. We also present the miraculous new variety, "Yukibotan", a white strawberry born from a red parent strawberry, along with the light snow pink strawberries, "Awayuki", and the sweet and flavorful red strawberries, "Suzu". These strawberries, primarily cultivated in Hokkaido, are pesticide-free and grown in a plant factory using the farmers' unique techniques. This allows them to achieve year-round production, ensuring a continuous supply throughout the year. We hope you'll try all four varieties, experiencing the unique charm of each strawberry. We look forward to spending productive time with you today. Thank you.</p>
3	株式会社SAMURAI SUMMIT	<p>Hello, my name is Yoshitaka Sato. I would like to introduce two products: "Kotoka" strawberry and organic Anno sweet potato. The "Kotoka" strawberry is characterized by its intense sweetness and high acidity, offering a rich and robust flavor profile. Among over 3000 registered farmers, Mr. Yamada's "Kotoka" stands out as the best. Now, let me introduce the organic Anno sweet potato. Thirteen years ago, I relocated to Goto City in Nagasaki Prefecture, the westernmost point of Japan, where I have been cultivating organic Anno-imo. This sweet potato is distinguished by its high sugar content and creamy texture. Please indulge in this delightful experience. Thank you very much.</p>
4	JA広島果実連	<p>Good evening, everyone. I am Shitaoka from JA Hiroshima Fruit Federation. Our organization provides guidance on fruit production and sells fruit from Hiroshima Prefecture. Our subsidiary operates a juice factory where we produce citrus juice using these fruits. Our lemons harvested without the use of pre-harvest decay prevention agents or shipping-preserving waxes, these lemons are able to be consumed with their peel. They boast high sweetness and a smooth acidity, making them distinctive in flavor. I hope you enjoy our citrus juice. Thank you.</p>
5	株式会社秀果園	<p>My name is Watanabe from Syuka-en. Syuka-en is a grape farm in Nagano Prefecture with a 68-year history. We cultivate approximately 40 varieties of high-quality grapes, earning high praise in renowned department stores and luxury hotels in Tokyo. Additionally, we proudly present grape juice and apple juice. Our grape juice is crafted from fruits harvested at the peak of sweetness, ensuring a delightful flavor. For apple juice, relish the exceptional sweetness and the delightful fragrance of apples. Please enjoy it. Thank you !</p>



イベント用 青果物・加工品リスト



イベントに使用した青果物のリストは以下。

事業者名	商品	納品数量	Twisted Olive 使用量	第2部 使用量	展示用	第3部 使用量
静岡県温室農業協 同組合クラウンメロン 支所	クラウンメロン	12 個	2	4	2	4
株式会社H.Eフードウ エイズ	ゆきぼたん	10 パック	2	3	2	3
	淡雪	10 パック	2	3	2	3
	パールホワイト	10 パック	2	3	2	3
	すず	10 パック	2	3	2	3
株式会社SAMURAI SUMMIT	有機安納芋	40-50 個	0	20	10	20
	古都華	16 パック	3	6	2	5
	かおり野	16 パック	3	5	2	6
JA広島果実連	レモン	20個	5	5	5	5
	はるかジュース	12 本	0	5	2	5
	デコポンジュース	12 本	0	5	2	5
	みかんジュース	12 本	0	5	2	5
株式会社秀果園	シャインマスカット	10-14 房	2	3	2	3
	ウインク	10-14 房	2	3	2	3
	ぶどう 他(クイーンルージュ、マス カットノワール、富士の輝き) い ずれか1品種	10-14房	2	3	2	3
	サンふじ	20-26 個	5	5	5	5
	ぐんま名月	20-26 個	5	5	5	5
	シナゴールド	20-26 個	5	5	5	5
	100%りんごジュース サンふじ	24 本	0	10	4	10
	巨峰完熟ジュース	6 本	0	3	1	2



商談シート



バイヤーにできるだけ多くの情報提供を行えるよう下記の資料を準備した。

- 出品する日本産青果物の商品紹介情報資料：日本語・英語
- 上記以外に商品パンフレットをご提供いただき、WEBサイトなどの情報もシートに記載

株式会社秀果園

JA広島果実連

展示会・商談会シート（輸出版）

商品特性と取引条件

商品名: 秀果園の「ナガナパープル」

生産者: 秀果園

生産地: 広島県

収穫時期: 7月～10月

規格: 1箱 1kg

保存方法: 冷蔵

賞味期限: 収穫後10日間

品質管理: 秀果園独自の品質管理システムを採用し、厳格な品質管理を行っています。

商品写真:

出品企業紹介

株式会社秀果園

代表取締役: 佐藤 隆夫

〒730-0001 広島県広島市南区美土町1-1-1

TEL: 082-64-7005 FAX: 082-64-7006

製造工程 (産地産出の産地産出工程) アピールポイント

「安心安全」を重視し、JAの定める基準より厳格な基準で生産しています。その品質を高めるために、JAの定める基準より厳格な基準で生産しています。その品質を高めるために、JAの定める基準より厳格な基準で生産しています。

品質管理: 秀果園独自の品質管理システムを採用し、厳格な品質管理を行っています。

商品写真:

商談シート（輸出版）

商品特性と取引条件

商品名: レモン

生産者: JA広島果実連

生産地: 広島県

収穫時期: 7月～10月

規格: 1箱 1kg

保存方法: 冷蔵

賞味期限: 収穫後10日間

品質管理: JA独自の品質管理システムを採用し、厳格な品質管理を行っています。

商品写真:

出品企業紹介

広島県果実農業協同組合連合会 (JA広島果実連)

代表取締役: 山田 洋次郎

〒730-0001 広島県広島市南区美土町1-1-1

TEL: 082-279-2472 FAX: 082-277-9595

製造工程 (産地産出の産地産出工程) アピールポイント

「安心安全」を重視し、JAの定める基準より厳格な基準で生産しています。その品質を高めるために、JAの定める基準より厳格な基準で生産しています。その品質を高めるために、JAの定める基準より厳格な基準で生産しています。

品質管理: JA独自の品質管理システムを採用し、厳格な品質管理を行っています。

商品写真:

株式会社H.Eフードウェイズ

静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所

FCP Format for Business Meeting

Product Profile / Terms and Conditions

Product Name: Awayuki (Strawberry)

SKU Code: 001

Use by date: 5 days after the order has been placed

Minimum Order of Delivery: 10 boxes

Lead Time: Approximately 5 days after the order has been placed

Storage Conditions: 0°C

Ingredients and Allergen: Strawberries

Product Characteristics: Sweet and juicy

Product Photos:

Company profile

H.E FOODWAYS CO., LTD

Annual Sales: 10 million JPY

Representative: Hiroshi Seo

Messages to Purchasers: We are currently striving to create new values by connecting delicious strawberries and diverse food ingredients and materials in order to achieve a sustainable social structure.

Official Website: <https://hef-w.com/>

Company Address: 964-0807 4th Floor, No. 2 Hara Building, 1-10 Hama 1-chome, Shinjoh, Shizuoka, Japan

Phone Number: 011-596-6006 FAX: 011-596-6288

Our mission

From Hokkaido to the world. We pursue 'new values' and create new markets. We share the excellence of the ingredients themselves and their new values with the world from Hokkaido, a treasure trove of ingredients.

Product Photos:

商談シート（輸出版）

商品特性と取引条件

商品名: クラウンメロン

生産者: 静岡県温室農業協同組合

生産地: 静岡県

収穫時期: 7月～10月

規格: 1箱 1kg

保存方法: 冷蔵

賞味期限: 収穫後10日間

品質管理: JA独自の品質管理システムを採用し、厳格な品質管理を行っています。

商品写真:

出品企業紹介

静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所

代表取締役: 山田 洋次郎

〒420-0001 静岡県静岡市清水区山崎2-1-9

TEL: 0538-42-4146 FAX: 0538-42-3208

製造工程 (産地産出の産地産出工程) アピールポイント

「安心安全」を重視し、JAの定める基準より厳格な基準で生産しています。その品質を高めるために、JAの定める基準より厳格な基準で生産しています。その品質を高めるために、JAの定める基準より厳格な基準で生産しています。

品質管理: JA独自の品質管理システムを採用し、厳格な品質管理を行っています。

商品写真:

株式会社SAMURAI SUMMIT

展示会・商談会シート（輸出版）

商品特性と取引条件

商品名: 有機安納芋

生産者: SAMURAI SUMMIT

生産地: 静岡県

収穫時期: 7月～10月

規格: 1箱 1kg

保存方法: 冷蔵

賞味期限: 収穫後10日間

品質管理: SAMURAI SUMMIT独自の品質管理システムを採用し、厳格な品質管理を行っています。

商品写真:

出品企業紹介

株式会社アグリ・コーポレーション

代表取締役: 佐藤 隆夫

〒420-0001 静岡県静岡市清水区山崎2-1-9

TEL: 0538-42-4146 FAX: 0538-42-3208

製造工程 (産地産出の産地産出工程) アピールポイント

「安心安全」を重視し、JAの定める基準より厳格な基準で生産しています。その品質を高めるために、JAの定める基準より厳格な基準で生産しています。その品質を高めるために、JAの定める基準より厳格な基準で生産しています。

品質管理: SAMURAI SUMMIT独自の品質管理システムを採用し、厳格な品質管理を行っています。

商品写真:

展示会・商談会シート（輸出版）

商品特性と取引条件

商品名: イチゴ (古都華、かおり野)

生産者: SAMURAI SUMMIT

生産地: 静岡県

収穫時期: 7月～10月

規格: 1箱 1kg

保存方法: 冷蔵

賞味期限: 収穫後10日間

品質管理: SAMURAI SUMMIT独自の品質管理システムを採用し、厳格な品質管理を行っています。

商品写真:

出品企業紹介

めいとく農園

代表取締役: 山田 洋次郎

〒420-0001 静岡県静岡市清水区山崎2-1-9

TEL: 0538-42-4146 FAX: 0538-42-3208

製造工程 (産地産出の産地産出工程) アピールポイント

「安心安全」を重視し、JAの定める基準より厳格な基準で生産しています。その品質を高めるために、JAの定める基準より厳格な基準で生産しています。その品質を高めるために、JAの定める基準より厳格な基準で生産しています。

品質管理: meitokunon独自の品質管理システムを採用し、厳格な品質管理を行っています。

商品写真:



事業者名	品目・品種	写真	切り方
静岡県温室農業協同組合 ク라운メロン支所	メロン ク라운メロン		<ol style="list-style-type: none"> 1.ヘタを切り落とす。 2.縦半分に切る。 3.種をスプーンなどで取り除く。 4.さらに半分に切る。*しっかり手で押さえる。 5.さらに半分に切り、1/8等分の大きさにする 6.皮と果肉の間に包丁を入れ、切り分ける。 7.皮に乗せた状態のまま、一口大に切る。 8.お皿に盛りつける。
株式会社H.Eフードウェイズ 株式会社SAMURAI SUMMIT	いちご 古都華 かおりの パールホワイト ゆきぼたん 淡雪		<ol style="list-style-type: none"> 1.水で洗ってペーパーで水分を拭き取る。 2.ヘタつきのまま、お皿に盛りつける。
株式会社SAMURAI SUMMIT	安納芋		<ol style="list-style-type: none"> 1.安納芋を輪切りにする。 2.天ぷら粉をつける。 3.170°の油で揚げる。 4.お皿に盛り付ける。
JA広島果実連	レモン		<ol style="list-style-type: none"> 1.レモンを2mm程度の厚みに輪切りに切る。 2.食べやすいように種は包丁の刃先で取っておく。 3.お皿に盛り付ける。
株式会社秀果園	りんご サンふじ ぐんま名月 シナノゴールド		<ol style="list-style-type: none"> 1.りんごのヘタを上にしてまな板に置き、包丁を上から入れて、縦半分に切る。 2.半分に切ったりんごを4等分ずつに分ける。 3.実の中心の芯も取り除く。 4.お皿に盛りつける。
	ぶどう シャインマスカット ウインク クイーンルージュ		<ol style="list-style-type: none"> 1.房から1粒ずつ実を取る。 2.お皿に盛りつける。

青果物ウィーク制作物：各事業者のPOP

静岡温室農業共同組合クラウンメロン支所

株式会社H.E フードウェイズ

株式会社 SAMURAI SUMMIT

Shizuoka Crown Melon
静岡クラウンメロン

Exhibition Item	
Crown Melon	クラウンメロン

H.E FOODWAYS INC.
株式会社H.Eフードウェイズ

Exhibition Item	
Pearl White(Strawberry)	パールホワイト
Yukibotan(Strawberry)	ゆきぼたん
Awayuki(Strawberry)	淡雪
Suzu(Strawberry)	すず

SAMURAI SUMMIT Co., Ltd.
(株) SAMURAI SUMMIT

Exhibition Item	
Japanese Organic Anno sweet potato	有機安納芋
Kaorino (strawberry)	かおり野
Kotohana(strawberry)	古都華

JA 広島果実連

株式会社秀果園

JA HIROSHIMA KAZITSUREN
JA広島果実連

Exhibition Item	
Lemon	レモン
Mandarin Orange 100% Juice	みかんジュース
Dekopon 100% Juice	デコボンジュース
Haruka 100% Juice	はるかジュース

Syuka-en Co., Ltd.
株式会社秀果園

Exhibition Item	
Sun Fuji(Apple)	サンふじ
Gunma Meigetsu(Apple)	ぐんま名月
Shinano Gold(Apple)	シナノゴールド
Shine Muscat (grape)	シャインマスカット
Wink (grape)	ウインク
Fuji's brilliance (grape)	富士の輝き
Apple Juice Sun Fuji	りんごジュースサンふじ
Kyoho Grape Juice (Ripe juice)	巨峰ジュース(一霜完熟ジュース)



青果物ウィーク - 制作物



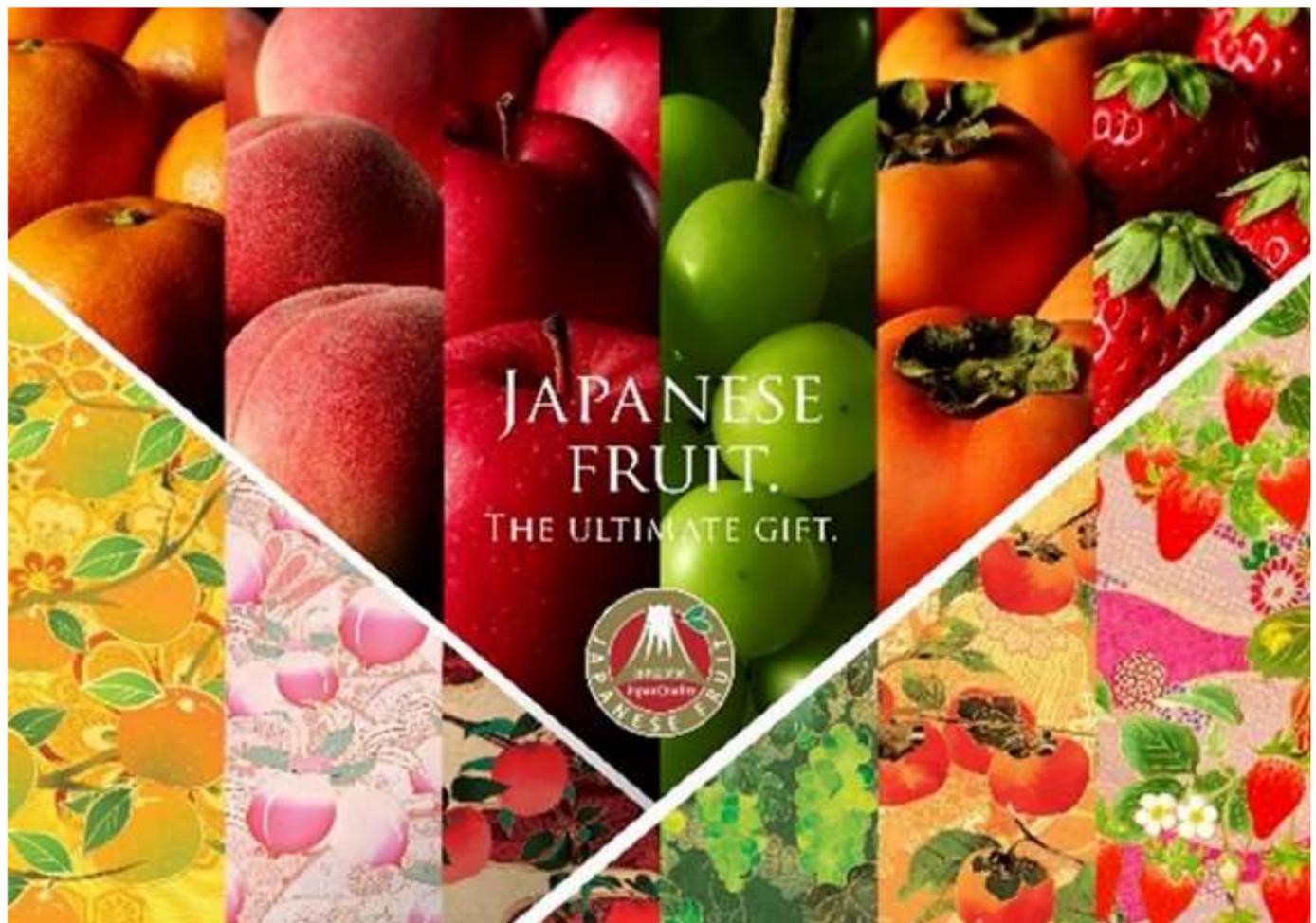
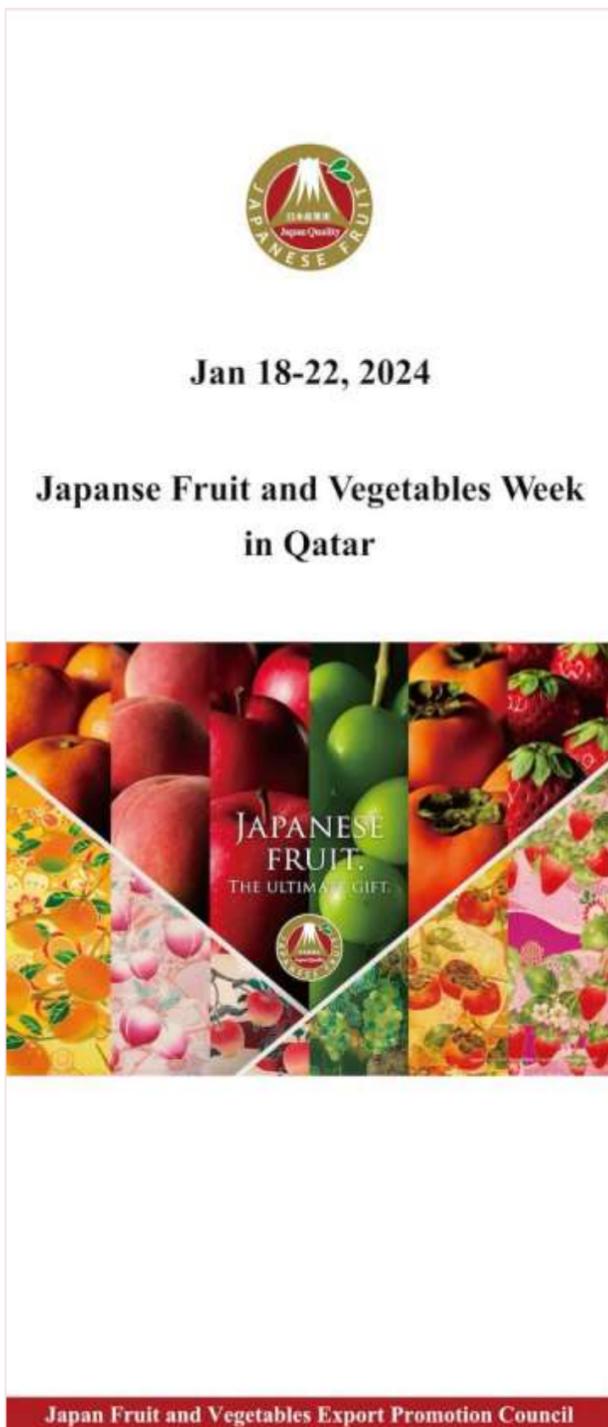
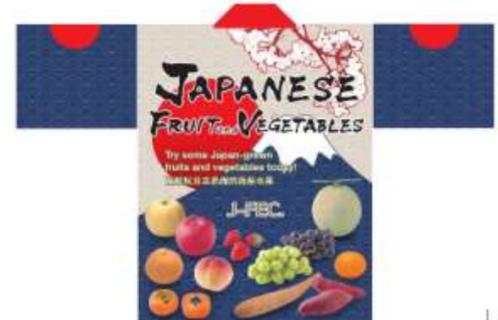
オールジャパン青果物ウィーク実施に向け、入口用ロールアップバナー、バックパネルを制作した。

キャッチコピー **Discover the Freshness: Japanese Fruit Adventure!**
(新鮮さを発見：日本のフルーツアドベンチャー！)

キービジュアル 今回のイメージ：日本らしさと日本産青果物の高級感が伝わるデザインを考案

展開

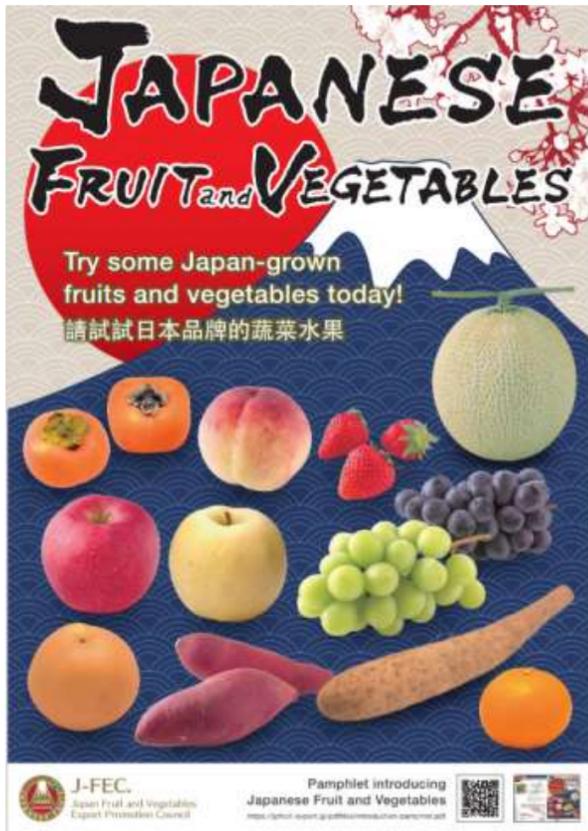
- ✓ バックパネル
- ✓ 入口用ロールアップバナー





「日本青果物輸出促進協議会」公式ロゴ・販促物活用

日本青果物輸出促進協議会の公式ロゴを使用し、日本産の果実や野菜の海外への魅力発信や、輸出体制の整備に努めるためのイベントであり、公に認められた権威あるイベントであることをアピールした



バイヤーに向け、招待状を作成し、招聘を実施

掲載事項（英語版・日本語版を作成）

- イベント概要
- スケジュール
- 実施内容（試食・商談会）
- 開催会場について
- 申し込み方法
- 現地および日本側運営事務局連絡先



日本産青果物 商談・試食イベントへのご招待状

日本の美味しい青果物を楽しんでいただく機会を提供できることを光栄に思います。(一社)日本青果物輸出促進協議会は、日本産青果物の生産者とともに、特別な商談・試食イベントを開催いたします。本イベントが日本の素晴らしい青果物及び加工品に触れ、ビジネスチャンスを探る機会になることを期待しております。

イベントハイライト:

新鮮な味覚体験: 日本の青果物の美味しさを直接体験していただけます。北海道産いちご、静岡県産メロンなど、貴重な品種もご用意しております。
商談の機会: 日本の生産者と直接商談の機会を持ち、新しいビジネスパートナーシップの相手となる生産者を見つける機会を提供します
展示と試食: 美味しい日本産青果物や加工品を展示し、実際に味わっていただけるようご用意しております。

参加のご予約:

[RSVP締め切り日]までにご回答いただければ幸いです。参加希望の方は、むさし伊藤までご連絡ください。

その他のお問い合わせや特別な要望がございましたら、[貴社名]の[担当者名] ([担当者の連絡先])までご連絡いただければと思います。

記

【日時】2024年1月18日(木) 1部 13:00-15:00 2部 18:00-20:00

【場所】JUNKO Sushi & Japanese Dining
Porto Arabia 178, La Croisette 12, The Pearl-Qatar

【お問合せ先】

(一社)日本青果物輸出促進協議会 カタール事業運営事務局 (ABC Style)
担当: 深野、チエリ
e-mail: jfecpj@abc-style.co.jp
電話番号: 81-3-6228-7701

日本産青果物の魅力を共有し、理想的なビジネスパートナーを見つけることができるこの特別なイベントでお会いできることを楽しみにしております。



Invitation Letter for Japanese Fruits Week Business Negotiation and Tasting Event

We are honored to offer you the opportunity to savor the exquisite flavors of Japanese Fruit and Vegetables. Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council cordially invites you to a tasting event. During the event, you may explore wonderful Japanese fruit and vegetables and their processed goods, as well as valuable business opportunities.

Event Highlights:

- New Taste Experiences: Immerse yourself in the deliciousness of Japanese Fruit and Vegetables. Rare varieties such as Hokkaido strawberries and Shizuoka melons will be available for tasting.
- Networking Opportunities: Engage in direct negotiations between restaurant chefs, buyers from hotels and Japanese producers, paving the way for new business partnerships.
- Exhibitions and Tastings: Explore a variety of delightful Japanese fruit and vegetables and their processed goods available for your tasting pleasure.

Registration Details:

We kindly request your response by [RSVP Deadline]. To confirm your attendance, please contact the Musashi-Mr. Ito
If you have any further inquiries or special requests, please do not hesitate to contact [Your Company Name]'s [Contact Person's Name] at [Contact Person's Contact Information]. We are at your service.

Event Details:

Date: 18 Jan 2024 (Thu) 1st section 13:00-15:00 2nd section 18:00-20:00
Venue: JUNKO Sushi & Japanese Dining
Porto Arabia 178, La Croisette 12, The Pearl-Qatar

For registration, please contact:

Musashi-Mr. Ito

For more information, please contact:

Ms. Fukano / Ms. Cherry
Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council Qatar Operations Office (ABC Style)
Tel: 81-3-6228-7701
E-mail: jfecpj@abc-style.co.jp

We look forward to seeing you at this exceptional event where you can discover the charm of Japanese fruit and vegetables and find your ideal business partners!

日本語版

英語版



青果物ウィーク – 招待バイヤーリスト



No.	バイヤー名	当日の出欠
1	W Hotel	
2	ZUMA restaurant	出席
3	NOBU restaurant	
4	MORIMOTO restaurant	出席
5	SHANGHAI ME restaurant	
6	CIPRIANI YOTTO restaurant	出席
7	KAI's Songbird restaurant	
8	SUSHI SAMBA restaurant	
9	NOZOMI restaurant	
10	CHOTTO MATTE restaurant	出席
11	LULU Supermarket	
12	MegaMart	
13	MONOPRIX	
14	BeefBar	
15	Provok	
16	B-lounge	
17	Novikov	
18	Al Wahaj	
19	The NED	
20	Sumosan	
21	YAMANOTE	
22	Oishi Sushi	
23	TONO	出席
24	The Chedi Katara Hotel	
25	Westin Hotel	
26	Rixos Qetaifan Hotel	
27	LPM restaurant	
28	SORA restaurant	
29	Ummu Aiman	
30	MAZDA Qatar	
31	Joelyn Baluyut	
32	Japan Village resutaurant	出席

メディアに向け、スケジュールや内容がわかりやすい招待状を作成し、招聘を実施

掲載事項（英語版・日本語版を作成）

- イベント概要
- スケジュール
- 実施内容（試食・商談会）
- 開催会場について
- 申し込み方法
- 現地および日本側運営事務局連絡先



【招待状】日本産青果物 商談・試食イベントへのご招待

日本の美味しい青果物を楽しんでいただく機会を提供できることを光栄に思います。(一社)日本青果物輸出促進協議会は、日本産青果物の生産者とともに、特別な商談・試食イベントを開催いたします。本イベントが日本の素晴らしい青果物及び加工品に触れ、ビジネスチャンスを探る機会になることを期待しております。

イベントハイライト:

新鮮な味覚体験: 日本の青果物の美味しさを直接体験していただけます。静岡産メロン、北海道いちごなど、貴重な品種もご用意しております。

商談の機会: 日本の生産者とレストランのシェフやホテルのバイヤーが直接商談の機会を持ち、新しいビジネスパートナーシップの相手となる生産者を見つける機会を提供します

展示と試食: 美味しい日本産青果物や加工品を展示し、実際に味わっていただけるようご用意しております。

参加のご予約:

[RSVP締め切り日]までにご回答いただければ幸いです。参加希望の方は在カタール日本国大使館までご連絡ください。

その他のお問い合わせや特別な要望がございましたら、ABC Style迄ご連絡いただければと思います。

記

【日時】2024年1月18日(木) 1部 13:00-15:00 2部 18:00-20:00

【場所】JUNKO Sushi & Japanese Dining
Porto Arabia 178, La Croisette 12, The Pearl-Qatar

【お申込み】
在カタール日本国大使館

【お問合せ先】
(一社)日本青果物輸出促進協議会 カタール事業運営事務局 (ABC Style)
担当: 深野、チェリー
e-mail: jfecpj@abc-style.co.jp
電話番号: 81-3-6228-7701

日本産青果物の魅力を体験することができるこの特別なイベントで、お会いできることを楽しみにしております。

日本語版



Invitation to Japanese Fruits Week

We are honored to offer you the opportunity to savor the exquisite flavors of Japanese fruit and vegetables. Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council cordially invites you to a tasting event. During the event, you may explore wonderful Japanese fruit and vegetables and their processed goods, as well as valuable business opportunities.

Event Highlights:

- New Taste Experiences: Immerse yourself in the deliciousness of Japanese fruit and vegetables. Rare varieties such as Hokkaido strawberries and Shizuoka melons will be available for tasting.
- Networking Opportunities: Engage in direct negotiations between restaurant chefs, buyers from hotels and Japanese producers, paving the way for new business partnerships.
- Exhibitions and Tastings: Explore a variety of delightful Japanese fruit and vegetables and their processed goods available for your tasting pleasure.

Registration Details:

We kindly request your response by [RSVP Deadline]. To confirm your attendance, please contact the Embassy of Japan in the State of Qatar. For further inquiries or special requests, please do not hesitate to contact ABC Style.

Event Details:

Date: 18 Jan 2024 (Thu) 1st section 13:00-15:00 2nd section 18:00-20:00
Venue: JUNKO Sushi & Japanese Dining
Porto Arabia 178, La Croisette 12, The Pearl-Qatar

For registration, please contact:

Embassy of Japan in the State of Qatar.

For more information, please contact:

Ms. Fukano / Ms. Cherry
Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council Qatar Operations Office (ABC Style)
Tel: 81-3-6228-7701
E-mail: jfecpj@abc-style.co.jp

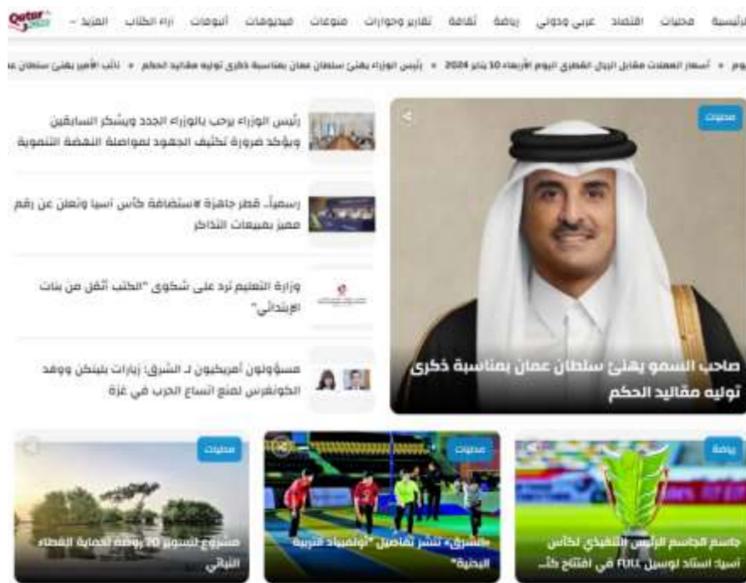
We look forward to seeing you at this exceptional event where you can discover the charm of Japanese fruit and vegetables and find your ideal business partners!

Warm regards,

英語版

以下7社を招聘し、1社のみ来場 (The Peninsula)

No.	カテゴリー	メディア名	URL
1	Newspaper (Arabic)	Al Arab	https://alarab.co.uk/
2		Al sharq	https://al-sharq.com/
3		Al Raya	https://www.raya.com/
4		Al Watan	https://www.al-watan.com/
5	Newspaper (English)	Gulf Times	https://www.gulf-times.com/
6		Qatar Tribune	https://www.qatar-tribune.com/
7		The Peninsula	https://thepeninsulaqatar.com/



The Peninsula 掲載リンクと内容

<https://m.thepeninsulaqatar.com/article/19/01/2024/japan-launches-fruits-week-in-qatar-eyes-to-boost-exports>

日本は、日本産青果物の海外輸出増加を目指しており、これを促進するために日本産青果物ウィークがカタールで初めて開催されました。

イベントでは、クラウンメロン、いちご、安納芋、ぶどう、レモンなど、多様な日本の果物が展示され、在カタール日本国大使の前田氏は日本の地理的多様性と自然環境による高品質な果物の生産力を強調しました。また、日本の生産者の取り組みが、安全性と味の優れた品に対する世界的な評価につながっていると指摘しました。

前田氏は高品質かつ高価な日本の果物に関しては、カタールの人々は高級品に理解があり、特に日本車のような高級な製品に対する理解があるため、新たな市場として適していると述べました。

本イベント前に開催された商談では、日本の果物生産者とカタールのバイヤーが潜在的な協力の道を模索しました。日本青果物輸出促進協議会の菱沼氏は、イベントにより日本の青果物を流通するネットワークを構築し、カタール市場での存在感を強化することを期待しています。

The screenshot shows the top portion of a news article on The Peninsula website. The main headline is "Japan launches 'Fruits Week' in Qatar, eyes to boost exports". Below the headline is a photograph of several men in traditional Qatari attire and suits cutting a ribbon at an event. The article text begins with "Doha, Qatar: Japan aims to increase its overseas exports of agricultural products, particularly focusing on its renowned fruits. Ambassador of Japan to Qatar H E Satoshi Maeda announced this initiative at the opening of the Japanese Fruits Week at Junko Restaurant in The Pearl Qatar yesterday." The article also mentions the event's duration (until Monday, January 22) and lists various Japanese fruit products like crown melon, strawberries, and apples. A quote from the ambassador highlights Japan's commitment to "safety and security" and the exceptional taste of its products. The article concludes by noting the ambassador's confidence in the Qatari market's appreciation for high-quality Japanese products, comparing them to luxury brands like Lexus.

This block contains a photograph of a display table filled with various Japanese fruits and products, including apples, grapes, and packaged goods. Below the image is a quote from the Chairman of the Japan Fruit and Vegetables Export Council (J-FEC), Yoshihisa Hishinuma: "Because of the high quality of Japanese fruits, their prices are inevitably high, and some say they are unaffordable, but I am 100% sure that Qatari people are best suited in the world in understanding high-end, high-quality Japanese products such as Lexus and other car brands." To the right of the image is a social media-style post with a QR code and text: "#discuss teaching journalists ways to rep... Things to do this weekend in Qatar (Feb 25-Mar 2, 2024) InterContinental Doha Beach & Spa to offer exquisite experience during Ramadan".

This block contains text extracted from the article, including a quote from the Chairman of the Japan Fruit and Vegetables Export Council (J-FEC), Yoshihisa Hishinuma, stating that the event aims to introduce high-quality Japanese fruits to Qatar and foster business opportunities. It also mentions that various Japanese officials from the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, along with local and international entrepreneurs, attended the event. Below this is a section titled "Education" with four small images and captions: "DfE ANSAJ Academy turning parents into educational...", "Doha Institute to hold conference on cultural history...", "Deputy Amir chairs third meeting of Qatar University...", and "Doha Academy celebrates student creativity at Art...". A "Government" section follows with four more images and captions: "Natural gas represents cornerstone of clean energy...", "Qatar forces to help secure Paris Olympics", "Qatar, France express deep concern over the humanitarian...", and "Prime Minister inaugurates Qatar-France Economic Forum". At the bottom is a navigation menu with categories: Qatar, World, Business, Sports, Life Style, Doha Today, Entertainment, and The Peninsula logo.

招待客に向け、スケジュールや内容がわかりやすい招待状を作成し、招聘を実施

掲載事項（英語版・日本語版を作成）

- イベント概要
- スケジュール
- 実施内容（試食・商談会）
- 開催会場について
- 申し込み方法
- 現地および日本側運営事務局連絡先



日本産青果物 商談・試食イベント 王族向け招待状

尊敬する〇〇様へ、

このたびは(一社)日本青果物輸出促進協議会は貴殿を、日本の風土が育む最高品質の青果物の味わいをご堪能いただけるビジネスイベントに、お招きいたします。日本の旬の果物の美味しさを体験することができる、このイベントにぜひお越しください。

イベントハイライト:

極上の味覚体験:最高峰の日本産青果物をご試食いただけます。
北海道産いちご、静岡産メロンなど、貴重な品種もご用意しております。
展示:美味しい日本産青果物を展示しております。

ご出欠の連絡:

VIPゲストとして、皆様のご参加は格別に重要です。ご出席いただける場合、【ご出欠の連絡締め切り日】までに、JUNKO Sushi & Japanese Diningへご一報いただけますと幸いです。

日本産青果物の卓越性が体験できるこの特別なイベントにお客様をお迎えできることを光栄に思います。日本の食材は、その品質と独自の特徴により、世界中で高く評価されています。この機会に、ぜひ日本の美味しい青果物と野菜、そしてビジネスの可能性に触れてみてはいかがでしょうか。ご来場いただけますことを、心よりお待ちしております。

ご質問やお問い合わせは、お気軽にお問合せください。

記

【日時】2024年1月18日(木) 18:00-20:00
【場所】JUNKO Sushi & Japanese Dining
Porto Arabia 178, La Croisette 12, The Pearl-Qatar
入退場は自由となります。最終入場は終了時間前30分とおります。

【お問合せ先】
(一社)日本青果物輸出促進協議会 カタール事業運営事務局 (ABC Style)
担当: 深野、チェリー
e-mail: jfecpj@abc-style.co.jp
電話番号: 81-3-6228-7701

日本語版



Invitation to Japanese Fruits Week

Date:

Dear xxx,

We are honored to offer you the opportunity to savor the exquisite flavors of Japanese Fruit and Vegetables. Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council cordially invites you to a tasting event. During the event, you may explore wonderful Japanese fruit and vegetables and their processed goods.

Event Highlights:

- New Taste Experiences: Immerse yourself in the deliciousness of Japanese fruit and vegetables. Rare varieties such as Hokkaido strawberries and Shizuoka melons will be available for tasting.
- Exhibitions and Tastings: Explore a variety of delightful Japanese fruit and vegetables and their processed goods available for your tasting pleasure.

Registration Details:

As VIP guests your presence is of exceptional importance. If you are able to attend, we kindly request that you inform us at (JUNKO Sushi & Japanese Dining) by [RSVP deadline date].

We are honored to welcome you to this special event where you can experience the excellence of Japanese fruit and vegetables. Japanese ingredients are highly regarded worldwide for their quality and unique characteristics. We invite you to take this opportunity to savor it and explore the potential for business. We look forward to having you with us.

Event Details:

Date: 18 Jan 2024 (Thu) 18:00-20:00
Venue: JUNKO Sushi & Japanese Dining
Porto Arabia 178, La Croisette 12, The Pearl-Qatar
Entry and exit is free. Last entry is at 19:30.

For more information, please contact:

Ms. Fukano / Ms. Cherry
Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council Qatar Operations Office (ABC Style)
Tel: 81-3-6228-7701
E-mail: jfecpj@abc-style.co.jp

We look forward to welcoming you to the event.

Your Sincerely,

英語版

在カタール日本国大使館の配信協力のもと、公式Instagramにて1月18日に行われた日本産青果物促進イベントの様子が投稿された。コメントには前田大使から日本産青果物の品質の良さと安全性に対する取り組みを強調し、これらをカタールへ流通拡大への期待を表明したと取り上げられている。

<https://www.instagram.com/p/C2uKvOPK3-A/?igsh=cndwcWZ0ZWdzbGc1>



37 likes

japanemb_qatar 🍓🍇 On January 18, Ambassador Maeda participated in a promotional event for Japanese fruits and vegetables held by the Japan Fruits and Vegetables Export Promotion Council at JUNKO Sushi & Japanese Dining Restaurant in Doha. 🍏🍏

During the event, PR and business negotiations were conducted with the aim of raising awareness of Japanese fruits and vegetables in Qatar and increasing the volume of Japanese fruits and vegetables.

🍓🍇 In his opening remarks, Ambassador Maeda emphasized the high quality of Japanese fruits and vegetables and the company's commitment to safety, and expressed his hope to expand the distribution of Japanese fruits and other products in Qatar.

#japanfood

30 January



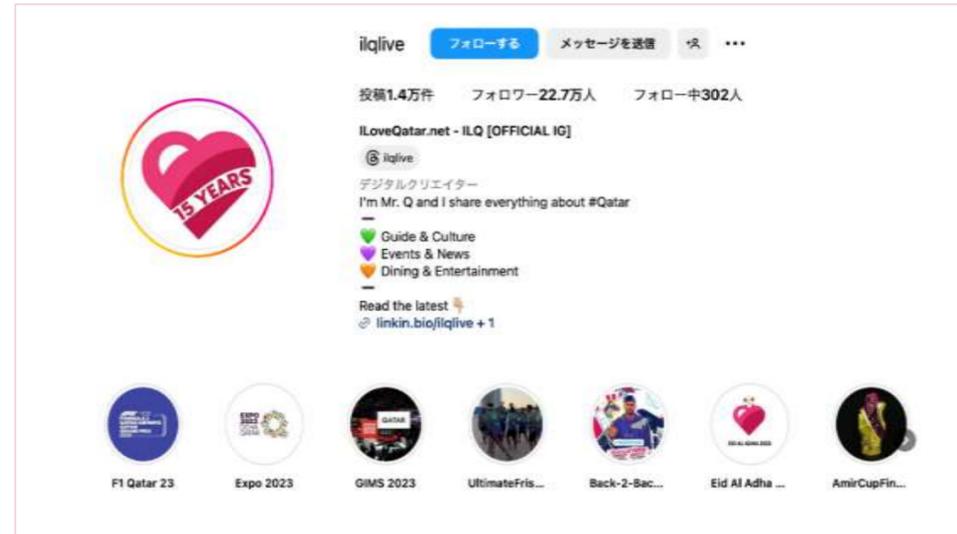
インフルエンサーの起用について



カリファ アル ハルーン (Khalifa Al Haroon)

プロフィール

- カタールで初のソーシャルウェブサイト、ソーシャルメディアプラットフォームである「**I Love Qatar.net**」の**創設者兼CEO**
- インフルエンサー「**Mr.Q**」としてメディア活動を行っている
- インスタグラムのフォロワー数**12万2千人**
- I Love Qatar.net 公式インスタグラムのフォロワー数**22万7千人**
- 2018年、「**40歳未満で中東で最も影響力のある人物の一人**」として表彰された。
- **国連難民高等弁務官事務所 (UNHCR)** の活動やキャンペーンに協力的で難民保護活動に貢献している



Instagram

- <https://www.instagram.com/iloveqatar/>
- <https://www.instagram.com/ilqlive/>

IloveQatar.net 公式ウェブサイト

- <https://www.iloveqatar.net>



Checkout the Japanese Produce Week happening at JUNKO SUSHI & JAPANESE DINING



it is a journey to celebrate the freshness and variety of Japanese produce in Doha!



Explore the diverse range of premium fruits and vegetables from Japan!

JUNKO SUSHI & JAPANESE DININGでの日本産青果物ウィークをチェックしてください。幅広い日本産青果物を探求しましょうという内容で動画編集・投稿済みです

公式Instagram <https://www.instagram.com/p/C37ZE4sIO0y/>

公式facebook <https://www.facebook.com/share/v/H7UMV5kxSy985cKG/?mibextid=oFDknk>

インフルエンサーの起用について

レイチェル モリス (Rachel Morris)

プロフィール

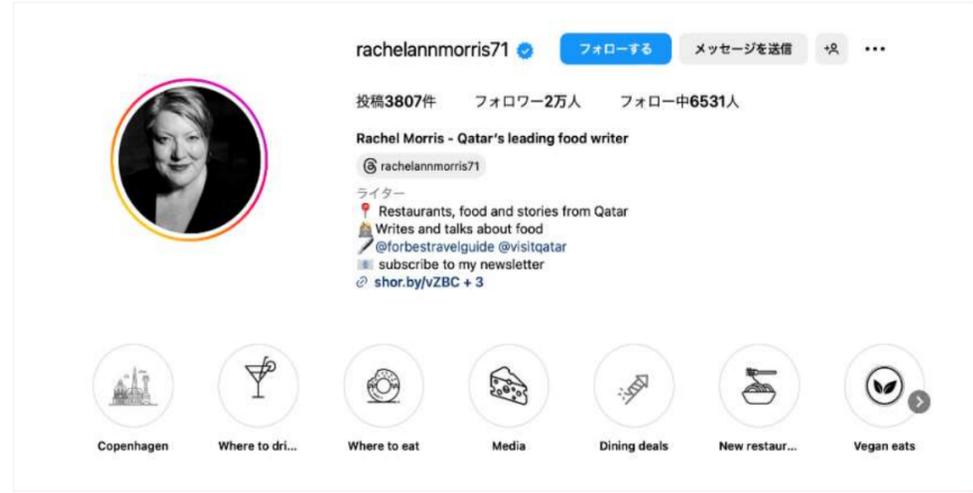
- カタールで有名なフード&トラベルライター
- インスタグラムのフォロワー数 **2万人**
- カタールの飲食店の情報をまとめたウェブサイト、「**Life on the Wedge**」を運営しており、新店舗への取材・レビュー等の活動を行っています。
- 世界各国にレストラン「**NOBU**」を展開する**松久信幸**にもインタビューを行ったことがある。

Instagram

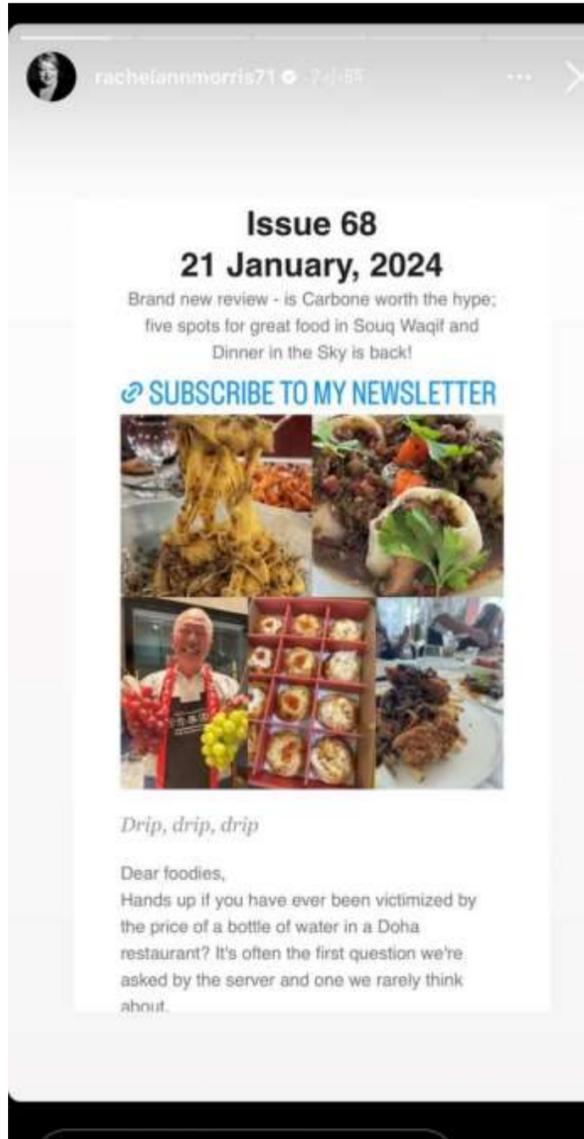
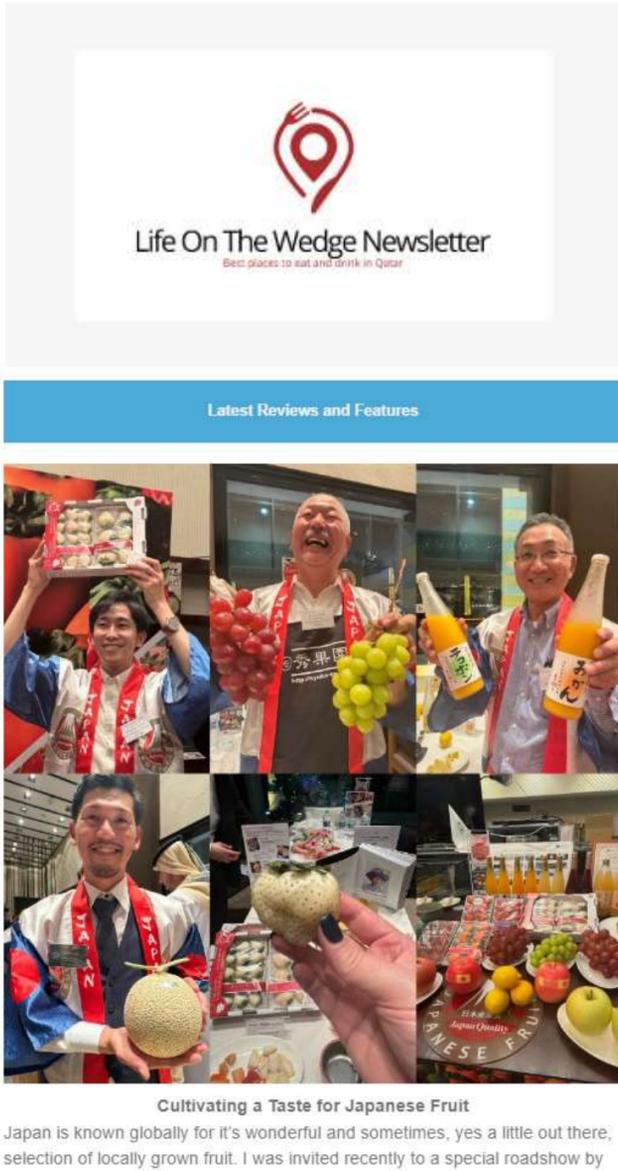
<https://www.instagram.com/rachelannmorris71/>

Life on the Wedge 公式ウェブサイト

<https://lifeonthewedge.net>



ニュースレター記事 (左) とFacebook投稿 (右)



ニュースレターおよびFacebook投稿：日本はその素晴らしく、時折斬新なフルーツで世界的に知られています。最近、私は日本青果物輸出促進協議会による特別なイベントに招待され、パールにあるJUNKOレストランで5つの日本産青果物の生産者取材しました。このイベントでは、駐日本大使の前田氏が、日本が様々なフルーツと野菜を生産できる要因は、その豊かな地理的多様性と自然環境にあると述べました。品質と細部への注意は卓越しています。これらがドーハの量販店の棚に並ぶことを楽しみにしています。

イベントで紹介されたもの：

- 「メロンの王様」として知られるクラウンメロン。この美味しさは静岡から飛行機で運ばれ、丹精込めて栽培されたもので、果物は甘くて繊細です。
- パールホワイトいちご。これは驚くことに通常のイチゴよりも甘く、より密でジューシーです。より伝統的な赤いすずいちごは農薬不使用で、一年中栽培されています。どちらも火山や温泉で知られる北海道から来ており、その特徴的な土壌が素晴らしい味を作り上げています。
- 中部日本の奈良からの古都華いちご。安納芋も同じ会社が生産しており、調理すると非常にクリーミーになるそうです。
- 広島はレモンで有名で、瀬戸内広島レモンはおそらく最も有名です。130年以上にわたり栽培され、滑らかでおそらく今まで食べた中で最も「レモンらしい」レモンです。
- 秀果園からのぶどうとりんごジュースは、これまで試したことがないものです。ぶどうはしっかりしてジューシーで、りんごジュースは爽やかな甘さがあります。

インフルエンサーの起用について

Instagram投稿：

1.ショート予告編動画 これは世界で最も高価なメロンです。しかし、その味はどうでしょうか？「メロンの王様」として知られるクラウンメロン。この美味しさは静岡から飛行機で運ばれ、丹精込めて栽培されたもので、果物は甘くて繊細です。

2.静止画投稿 日本はその立地と生態の多様性のおかげで、世界的に見ても素晴らしく、時折斬新な果物で知られています。最近、私は日本青果物輸出促進協議会による特別なイベントに招待され、ドohaにあるJUNKOLレストランで5つの日本産青果物の生産者取材しました。イベントでは、日本の大使前田氏が豊かな地理的多様性と自然環境による日本の様々なフルーツと野菜の生産能力に言及しました。これらがドーハのスーパーの棚に並ぶことを心待ちにしています。



Instagram 投稿リンク

https://www.instagram.com/p/C3CT_Y0IB55/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==

Facebook 投稿リンク

https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=811281351023245&id=100064241611468&mibextid=WC7FNe

ニュースレターはメールより配信するため、リンクの提供はございません。



noor_almazroei フォローする メッセージを送信

Download All

投稿1963件 フォロワー13万人 フォロー中1567人

Chef Noor AlMazroei
 الشيف نور المزروعى QA
 Qatari Chef - TV chef - Menu developer
 للإعلانات 50542165 Adv
 Shop @noor.almazroei.store
 Owner @blended.qa @1614coffee

Chef Noor AlMazroei

プロフィール

- カタールの料理人であり、2店舗のカフェのオーナーを勤める
- インスタグラムのフォロワー数**12万9千人**
- 伝統的なカタール料理をアレンジし、グルテンフリーやビーガンに適したレシピを開発
- カタールの観光業にも従事しており、キャンペーンの一環で元イングランド代表サッカー選手であるデビッド・ベッカムをカタール市場に招待・案内した経験がある

https://www.instagram.com/noor_almazroei/

Instagram ストーリーの投稿

事業者をタグ付けすることで、各青果物がどこの事業者のものかわかる投稿内容になっている ※ストーリーの閲覧可能期間は終了したため、リンクの共有は不可

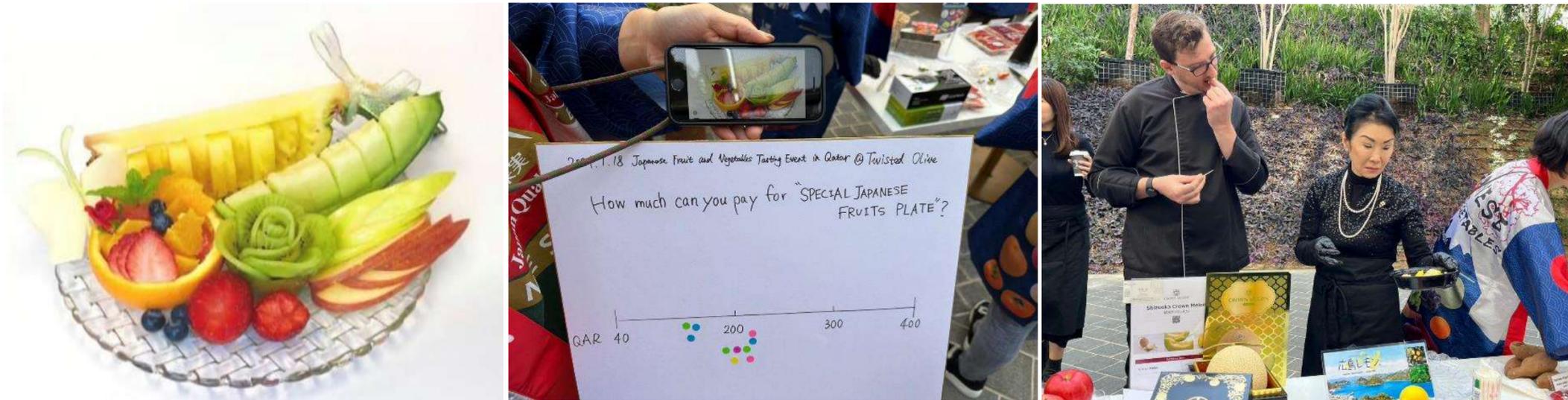


Sanpchatの投稿

※ストーリーの閲覧可能期間は終了したため、リンクの共有は不可



Twisted Olive で青果物を展示し、レストランに来店しているお客様に青果物を配布した



お客様に「いくらで写真左の日本産青果物プレートを購入しますか?」と簡単なアンケートを実施。ボードにシールを貼り付ける形式で回答を得た。一番多い回答は「QAR200」(8,000円程度)であった。



レストランの公式インスタアカウントでのストーリー投稿

投稿内容：「南里様のおかげで、おいしい日本青果物を体験できました」との投稿。



各事業者のブースについて

- ・各事業者が当日10時イベント会場集合。設置終了後に第1部の会場であるTwisted Olive へ移動した。
- ・各事業者商品のポスターやPOPなど装飾を施した。
- ・運営事務局が会場設置を実施。

青果物の展示



バックパネルの設置：テープカット、挨拶など開会式に使用



各事業者商品のポスターやPOPなど装飾を施した

静岡温室農業共同組合クラウンメロン支所



株式会社H.E フードウェイズ



株式会社SAMURAI SUMMIT



JA 広島果実連

株式会社秀果園





バイヤー・VIP試食会 実施風景



第二部はバイヤーが各事業者のブースを回り試食、商談を行った



第3部 開会式 - 挨拶、テープカット、スピーチ





VIP試食会の様子



イベントに使用したお土産のリストは以下

事業者名	商品	数量	昼の部 使用量	夜の部 使用量
株式会社秀果園	りんご	50	12	30
宇治の露製茶株式会社	伊右衛門 宇治抹茶入り水出し茶TB	168 パック	80	80

※宇治の露製茶株式会社：今回事業のため、日本茶ティーバッグ商品を協賛いただいた

イベントにアンケートを回答した方にはガチャガチャを体験して頂き、お土産をお渡しした。





名称	カタル現地視察
開催日程	2024年1月15日-17日
内容	現地の流通状況を調査し、日本産青果物の卸先となりうるレストランでのヒアリングを実施

事前準備

- 訪問先の選定
- 訪問先・参加事業者との調整
- 通訳手配
- スケジュール作成
- ガイドの手配

当日

- 事業者のアテンド
- 訪問先との当日連絡
- 時間管理

- ・インタビュー可能な場合はヒアリング項目を事前に準備
- ・現地商社のアドバイスをもとに視察先を検討し、決定

視察当日

- ・Al Saliya Central Market 青果市場視察
ローカル卸市場
他国産の輸入状況を把握
- ・Lulu Mall 量販店視察
現地の高級スーパーで他国産の輸入状況を把握
- ・W Hotel 昼食/シェフと交流会
ホテル内のレストランで食事、日本食の体験
ムサシ社の伊藤様に現地輸入の注意事項、手続きなどをヒアリング
シェフと交流
- ・Zumaレストラン
各事業者が自社の商品を紹介
Zumaのシェフの意見や現状の仕入れ商品についてヒアリング



視察スケジュール 1/15、16、17 (1/2)



日本産青果物がまだ一般には流通していない市場のため、視察先は現地量販店、主に青果物以外の日本食材を取り扱う飲食店とした。

1月15日 (月)

カタール時間	LAP	内容	場所
06:25		ドーハ空港到着	空港 → 宿泊先ホテル
10:30	30min	ホテル出発 & 移動	→ 園芸博覧会
11:00	150min	視察	園芸博覧会視察
13:30	30min	移動	→ ホテル
14:00		ホテル着	ホテルにて解散

1月16日 (火)

カタール時間	LAP	内容	場所
09:30		ホテル集合	宿泊先ホテル
09:40	10min	ホテル出発	移動
10:20	30min	量販店視察	Al Saliya Central Market 青果市場視察
10:50	40min	移動	
11:30	30min	量販店視察	Lulu Mall, Giardino, The Pearl Island
12:00	40min	移動	
12:40	110min	昼食	Spice Market, W Hotel (ムサシ 伊藤様 同行)
14:30	30min	移動	
15:00	60min	飲食店視察	ZUMA Restaurant Doha にてバイヤー意見交換
16:00	30min	移動	
16:30		ホテル着	ホテルにて解散



視察スケジュール 1/15、16、17 (2/2)



在カタール大使館にてカタールの概況や日本産品の輸入状況などをヒアリングした

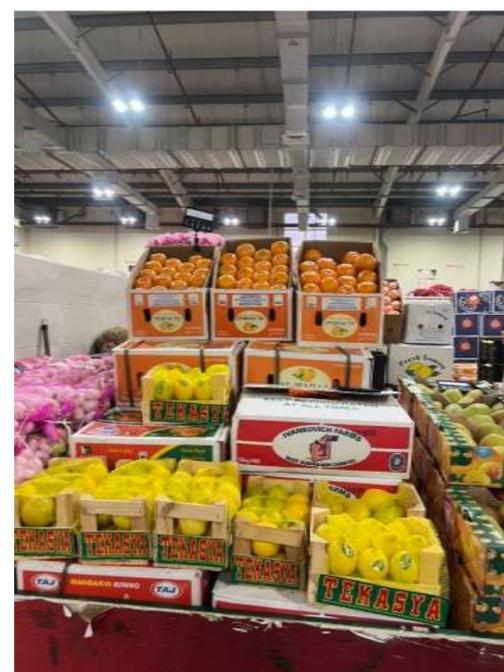
1月17日 (水)

カタール時間	LAP	内容	場所
09:50		ホテル集合	宿泊先ホテル
10:00	60min	ホテル出発 & 移動	→大使館
11:00	60min	大使館	カタール大使館山本様より
12:00	30min	移動	→JUNKO Sushi & Japanese Dining
12:30	90min	昼食	JUNKO Sushi & Japanese Diningにて昼食 以下の参加者：合計16名 運営事務局5名 農水省2名 日青協2名 SAMURAI SUMMIT 1名 JA広島果実連 1名 H.E foodways 3名 静岡クラウンメロン 1名 秀果園 1名
14:00			解散し、事業者自由視察 (農水省様、日青協様、南里様、運営事務局は打ち合わせ)
15:00		自由視察	量販店 (Al Meera, Lulu, Carrefour, Monoprix) 等視察

Al Saliya Central Market

<https://www.almeera.com.qa/>

敷地内には卸市場、個人向けなど建物が分かれており、青果物以外にも様々な商品を扱っていた。今回は青果物の棟を視察したが、視察時にはレストランなどのバイヤーだけではなく、ローカル人も買い物に来ていた。取り扱う商品は輸入品が多い。GCC諸国以外に南アフリカ、インド、オーストラリア、パキスタンなどの国から輸入したものが流通している。



LuLu Hypermarket

LuLu Qatarはアラブ首長国連邦のLuLuグループによって運営されている。食品、生鮮食品、日用品、電子製品、衣類など、多様な商品とサービスを提供している。現地では大規模なスーパーマーケットやショッピングモールをリーズナブルな価格で提供することで知られている。

清潔感のある店内で敷地も広い。一つの品目の青果物でも様々な産地から輸入されていることが印象的であった。青果物はパックに入って売られている以外に、バラで量り売りされているものも多かった。オマーンなどのGCC諸国以外に、中国やニュージーランド、またヨーロッパ諸国からの輸入品も多くみられた。なお、青果物以外の商品においても様々な国からの輸入品が販売されており、スーパーにおいても全方位外交という国の方針を感じさせる品揃えである。





■ 今回の視察を通しての報告は以下：

カタール人は人口の1割程度であり、インド、フィリピン、タイ、北アフリカ、エジプト、チュニジア、モロッコ、イラン、GCCエリアなどの国から移住した人々によって構成されている。家族の人数が多い。家族構成は夫1人に対して妻2-3人、子ども5人いることも珍しくなく、大家族であることが多い。

カタール政府は全方位外交と呼ばれる多くの国々と友好的な関係性を作る政策が施行されており、その影響もあるのかLuLu Hypermarketなどの量販店では様々な国から輸入された食材が並んでいた。青果物の輸入元もエジプト、オマーンなどのGCC諸国をはじめ、ヨーロッパからの輸入も多くみられた。オーガニックコーナーではUSオーガニック認証が多く販売されている。清潔感のある量販店内に商品が整然と陳列され、欧米のスーパーマーケットのような印象である。

青果物市場では広大な敷地の中に青果物の建物があり、その中にはGCC諸国、アジア、ヨーロッパなど様々な国から輸入した青果物が並んでいた。

市場ではその場で値段交渉も可能であり、レストランの担当者が仕入れに来ている場面なども見かけたほか、大人数の家族のために買い出しに来ている人もいた。

また、カタールでは先進国からの技術を取り入れ、自国での青果物栽培も取り組んでいるとのことであった。

現地のトレンド情報としては、SNSの中ではSnapchatが流行している。フードインフルエンサーが紹介して人気ができる事象も見られるため、商品のPRをする際にはSNS施策も検討したい。カタール人は食にこだわりを持ちハイクオリティなものを求める層も多い。また、メイドを雇う文化があるため、自分で買い物に行かない傾向があるのも留意すべき点であろう。

日本への関心という点では、去年からカタール人がビザを取得しやすくなった。このため日本に旅行することがより身近になっており、ハネムーンで日本に旅行するカップルもいるそうだ。また、日本に興味を持つきっかけはアニメ、コスメ、買い物、観光など文化が理由であることが多い。豚肉や生魚は食さず、ハラルを気にする人が多いため、寿司はまだ身近な食べ物とは言いづらい状況である。

昼食で視察したWホテルのスパイスマーケットでは、1つのコースの中で寿司と中華料理など他のアジア料理が一緒に出されており、多国籍風の料理を提供していた。

刺身のつまが人参であったり、巻きずしの味付けがピリ辛の日本ではないような斬新な味付けで、純粹な和食のお店ではなくフュージョンが主流、という現地らしさを体感することができた。

ヘッドシェフからのヒアリングを実施したレストラン、Zumaは当初、ポップアップストアとしてワールドカップの時にできた。近年は毎年日本にシェフが訪れ、様々な日本の企業を訪問しているそうだ。ビジネスディナーで使われることが多いレストランで、取扱い青果物に関しては、現在はアメリカ産とオランダ産の食材を多く使用している。また、酒類を避けるイスラム教徒が多い中東地域で人気のモクテルには冷凍ピューレ使っている。

他国で見られるおまかせメニューはまだカタールでは浸透していないがテイastingメニューというセットメニューは提供しているとのこと。

青果物メニューとしては2-3人分 フルーツプラッター 165リアル（6800円程度）などがある。

客層は65パーセントがローカルの人々であり、注文するメニューはアラカルトがメインとのこと。果物は甘さ、ジューシーさが大切だと話していた。また、ジュースに関しては鮮度の維持しやすさから瓶のジュースが好ましいとのことだった。



■バイヤー向け

今後の日本産青果物の輸出拡大のため、現状の課題点や改善点などをヒアリングした

項目	内容
調査方法	イベントの受付時に来場したバイヤーに配布、記入していただく
対象者	イベント来場のバイヤー
設問数	8問
回答数	12（招待人数によって変更の可能性あり）
調査項目例	①現状頻繁に仕入れている青果物 ②今後の購入意欲 ③どんな顧客に勧めたいか

■バイヤー向け

For buyers 2024 Japanese Fruit and Vegetables Promotional Event in Qatar Questionnaire

We are also excited to get feedback by scanning the QR code. Thank you!

Basic Information
Company/Store/Hotel/Restaurant Name: _____

Business Area (Multiple answers possible)

- Qatar
- United Arab Emirates
- Saudi Arabia
- Oman
- Egypt
- Others: _____

Nationality

- Qatar
- United Arab Emirates
- Japan
- Others: _____

Industry

- Trading Business
- Wholesale
- Government
- Department Store
- Commercial Organization
- Hotel
- Restaurant
- Others: _____

1. Please select all the products that you are interested in importing from Japan.

Shizuoka Prefectural Greenhouse Agricultural Cooperative Crown Melon Branch

- Crown Melon

H.E FOODWAYS INC.

- White Strawberry (Nadbori)
- White Strawberry (Pearl White)
- Pink Strawberry (Aoyuki)
- Red Strawberry (Saku)

SANUREI SUMMIT Co., Ltd.

- Organic Green Sweet Melon
- Strawberry (Kobun)
- Strawberry (Kotone)

Please fill in next page, thank you!

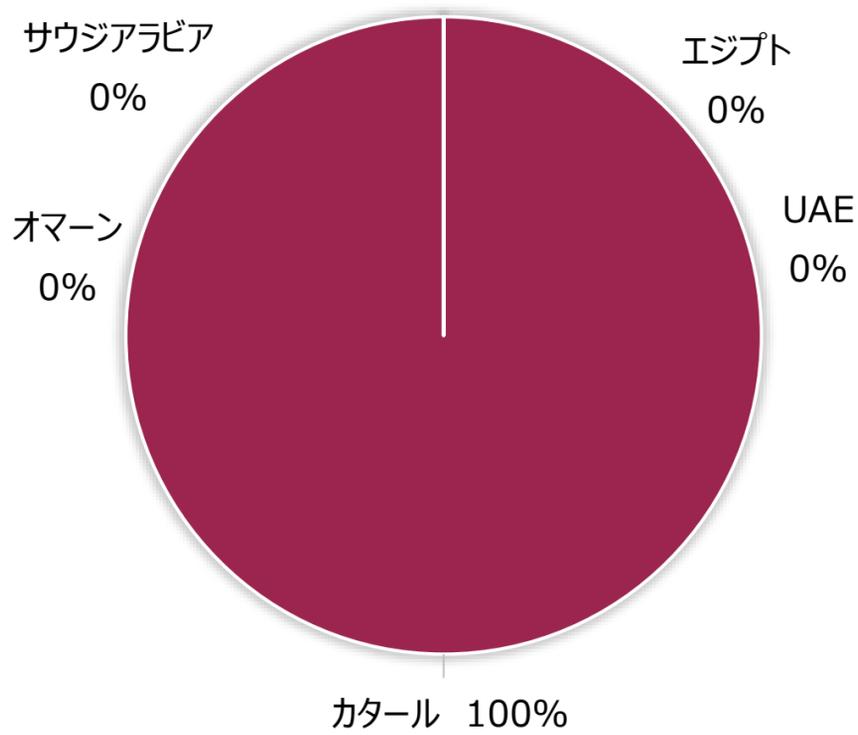


来場したバイヤーのレストラン名

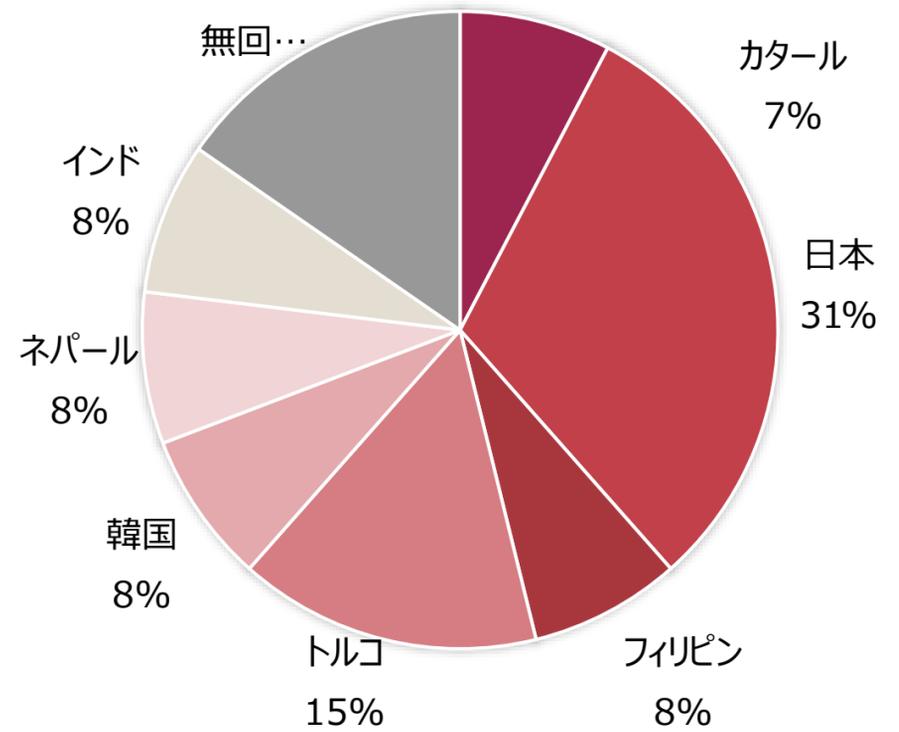
n=13

- Yotto By Cipriani
- Zuma Restaurant
- TONO Restaurant Pearl
- Resort & Leisure Company KKL (Corinthia Hotels Group)
- Japan Village Restaurant

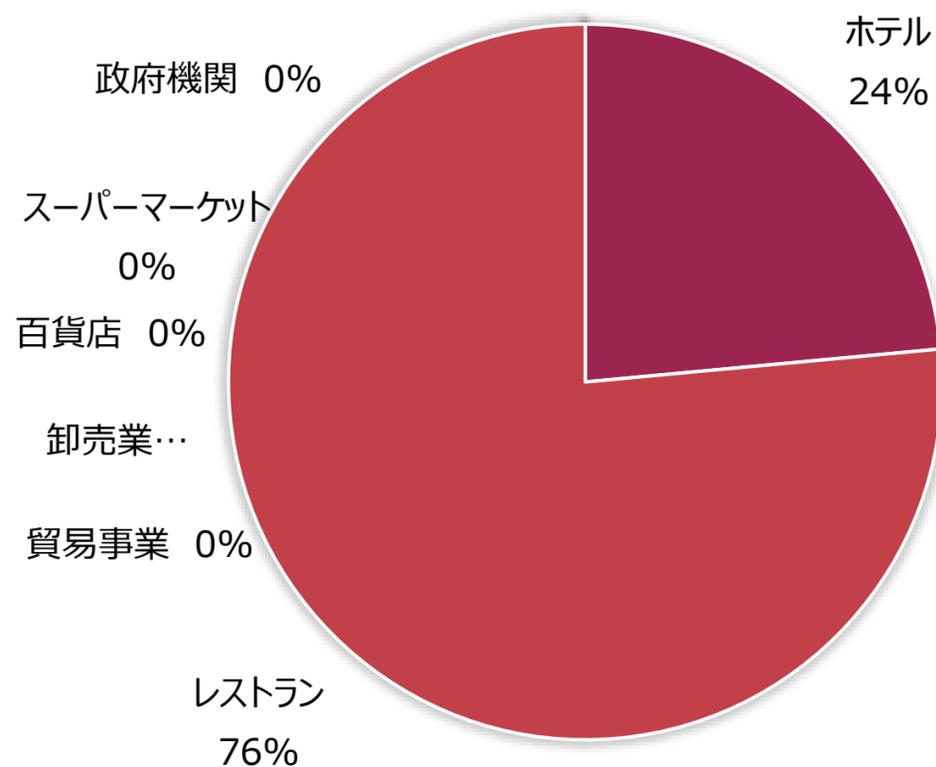
商圏 100%カタール



国籍



業界



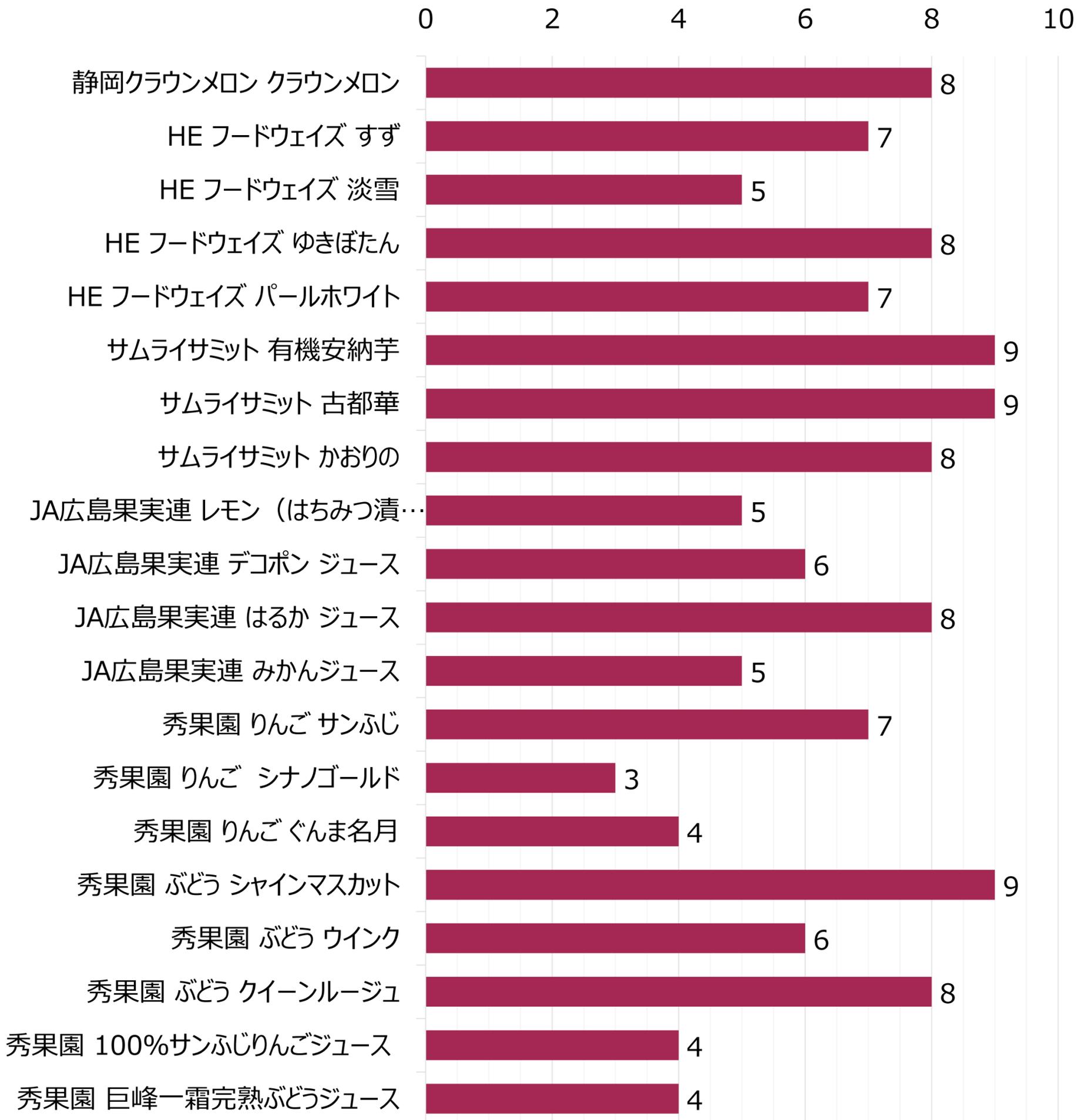


バイヤー向けアンケート調査結果 (2/4)



1. 日本からの輸入を希望する商品をすべて選択してください。

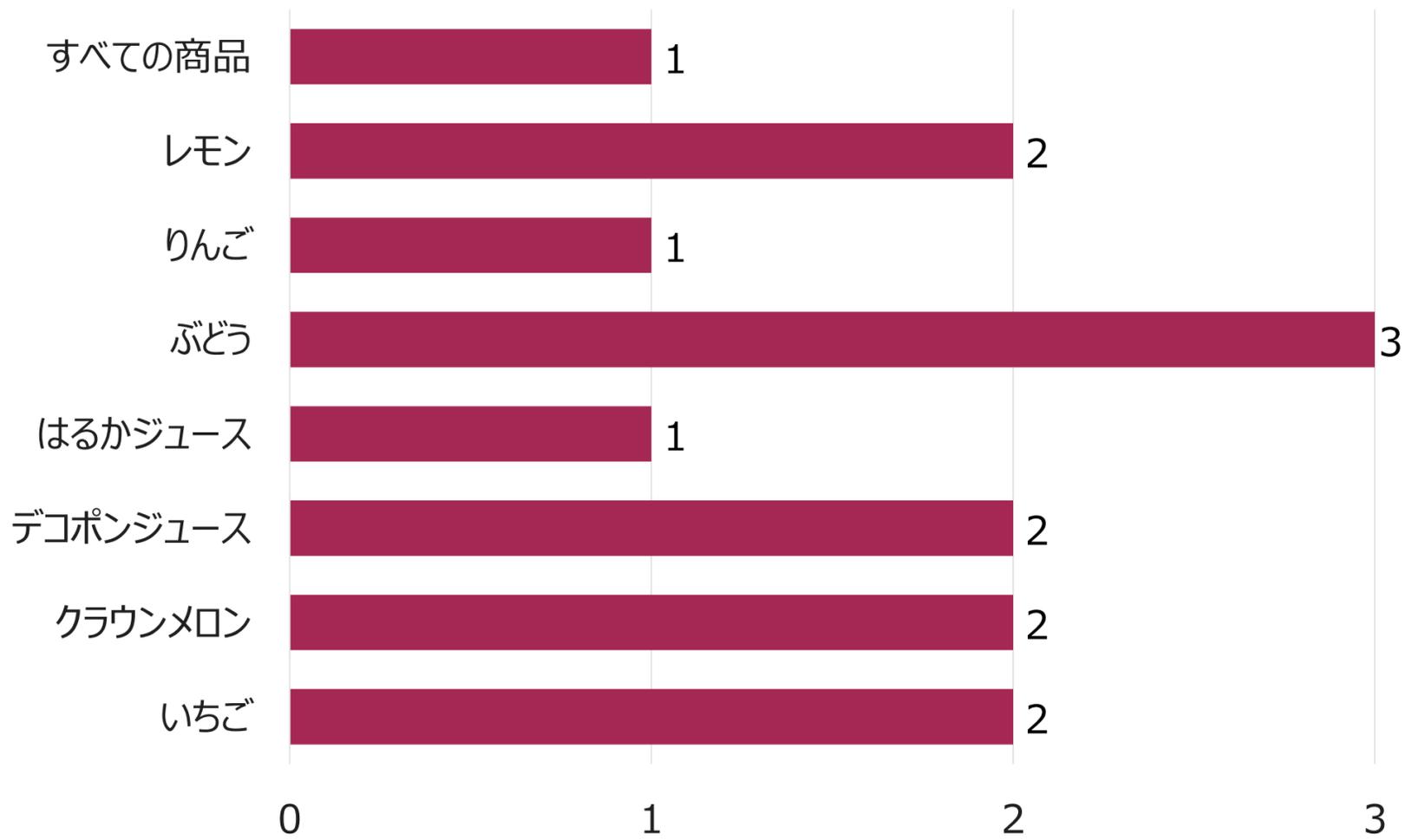
n=13



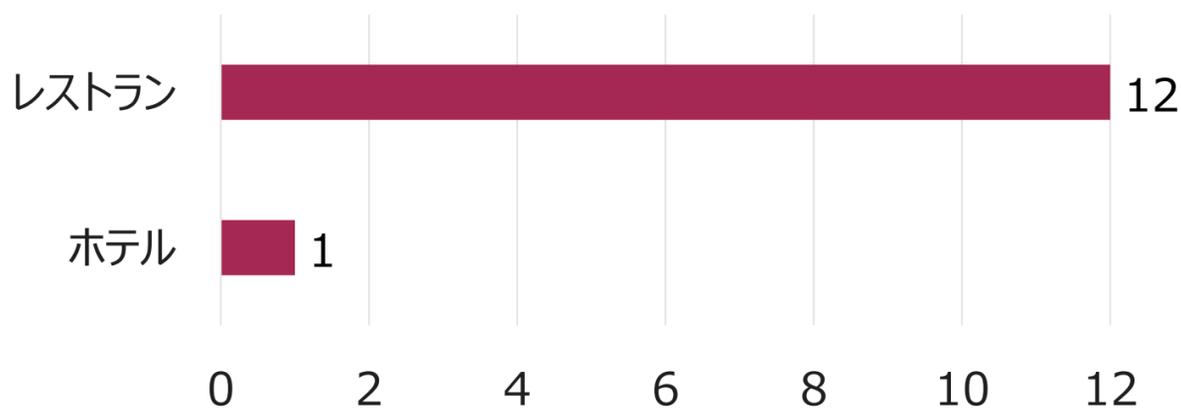


2. 最も興味のある商品と、その商品の気に入った点を教えてください。

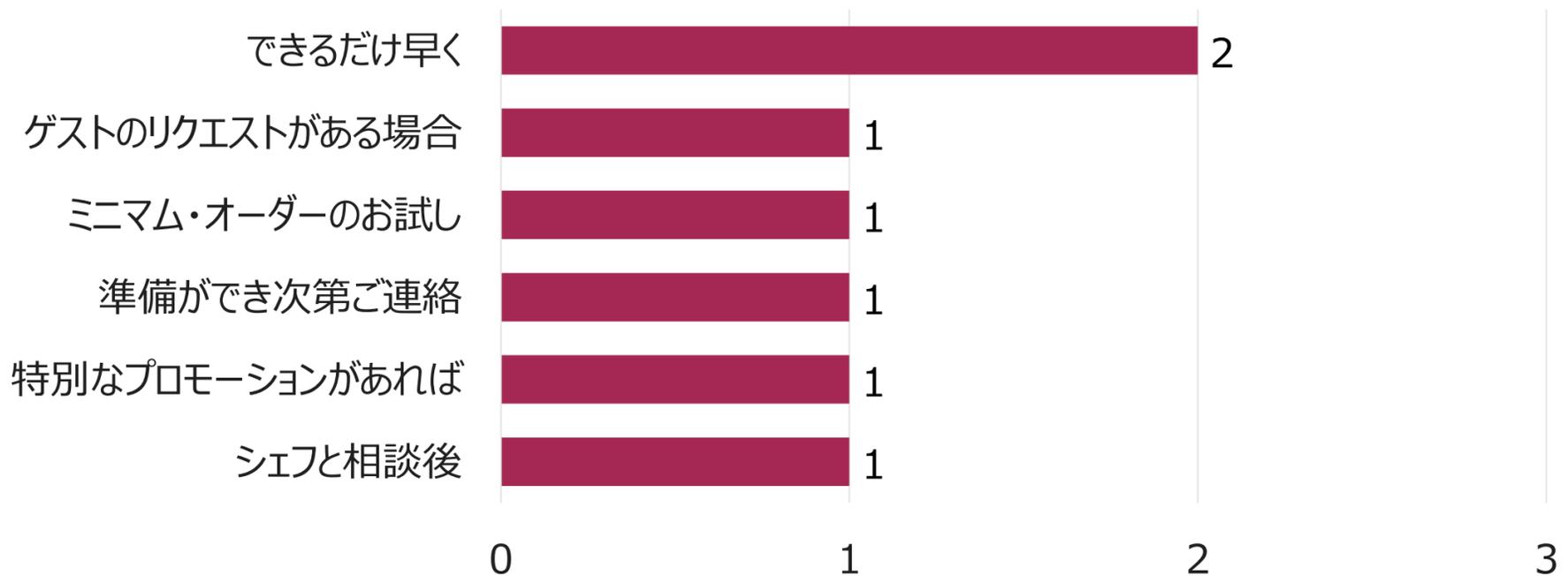
n=13



3. 上記商品の販売予定先を教えてください。



4. 上記商品の購入希望日と希望数量をお知らせください。





5. 他に興味のある日本の果物があれば教えてください。

n=13

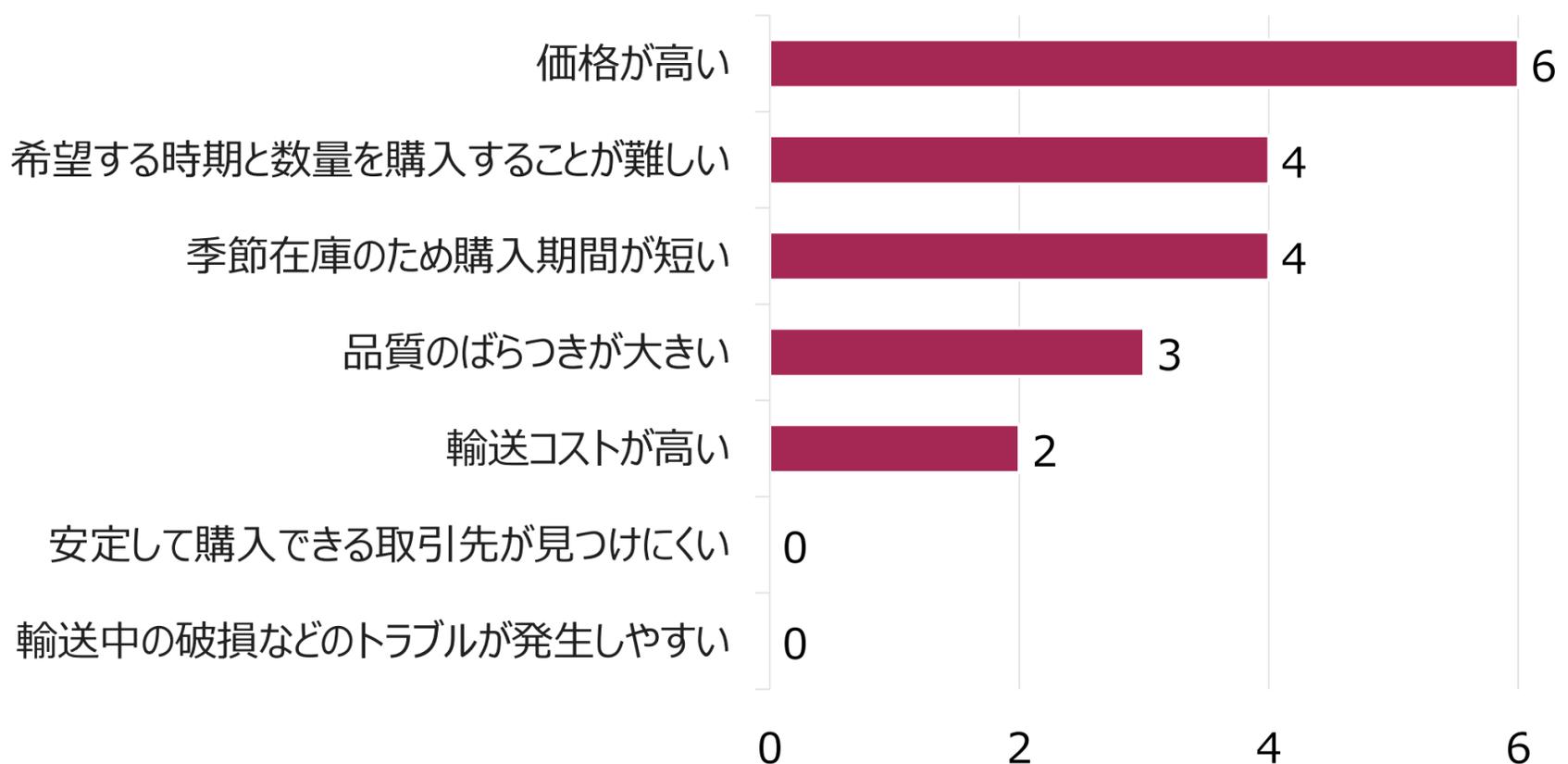
桃：回答数 1

6. 日本の果物や野菜を購入したい時期、特別なイベント、お祭りがあれば教えてください。

・ゲストリクエストがある場合：回答数 2

・2024年4月：回答数1

7. 日本の果物を買うにあたって、どのような懸念がありますか（複数回答可）



8. 本イベントをより充実させるためのご要望や改善点などございましたら、お聞かせください。

- ・日本での季節商品のさらなる紹介。
- ・すべて順調です。
- ・招待をいただきありがとうございました。
- ・温かい招待に感謝します。
- ・このイベントに参加できたことは素晴らしいことでした。

→複数のバイヤーからイベントへの高評価をいただくとともに、
要望・改善点として季節ごとの日本産青果物の紹介が挙げられた。

王族・VIP・一般消費向けアンケート調査

■ 王族・VIP・一般消費者向け

王族・VIP・一般消費者に対し、今回のイベントをご来場の意見、今後の事業の参考とするために実施

項目	内容
調査方法	イベントの受付時に来場者に配布、記入していただく
対象者	ご招待の方
設問数	7問
回答数	9
調査項目例	①試食した青果物の ②当地日本産青果物の販売状況 ③今後の購入意欲

■ 王族・VIP・一般消費者向け

**2024 Japanese Fruit and Vegetables Promotional Event in Qatar
Questionnaire for Consumers**

You can also answer it online by scanning this QR code. Thank you!


Basic Information

Age

Below 18

18-24

25-34

35-44

45-54

55-64

65 or above

Prefer not to say

Gender

Male

Female

Prefer not to say

1. Please rate the taste of the Japanese fruit and vegetables you tasted today on a scale of 1 to 5.

		Very tasty	Tasty	Neither	Not tasty	Not
White Strawberry	H.E FOODWAYS CO.,LTD	5	4	3	2	1
Pink Strawberry	H.E FOODWAYS CO.,LTD	5	4	3	2	1
Red Strawberry (Suzu)	H.E FOODWAYS CO.,LTD	5	4	3	2	1
Organic Anno sweet potato	SAMURAI SUMMIT Co., Ltd.	5	4	3	2	1
Strawberry (Kotoka)	SAMURAI SUMMIT Co., Ltd.	5	4	3	2	1
Crown Melon	Shizuoka Crown Melon	5	4	3	2	1
Grape	Syuka-en Co., Ltd.	5	4	3	2	1
Apple	Syuka-en Co., Ltd.	5	4	3	2	1
100% Apple Juice (Sun Fuji)	Syuka-en Co., Ltd.	5	4	3	2	1
Kyoho Grape Juice (Ripe juice)	Syuka-en Co., Ltd.	5	4	3	2	1
Lemon with honey	JA Hiroshima Fruit Federation	5	4	3	2	1
Citrus Juice	JA Hiroshima Fruit Federation	5	4	3	2	1

2. In the future, which situations are you likely to buy the Japanese fruits and vegetables that you tasted today? (Multiple choices allowed)

Gifts for friends/family etc.

Celebrations at home

Daily eat at home

No possibility of purchase

Please turn to next page, thank you!

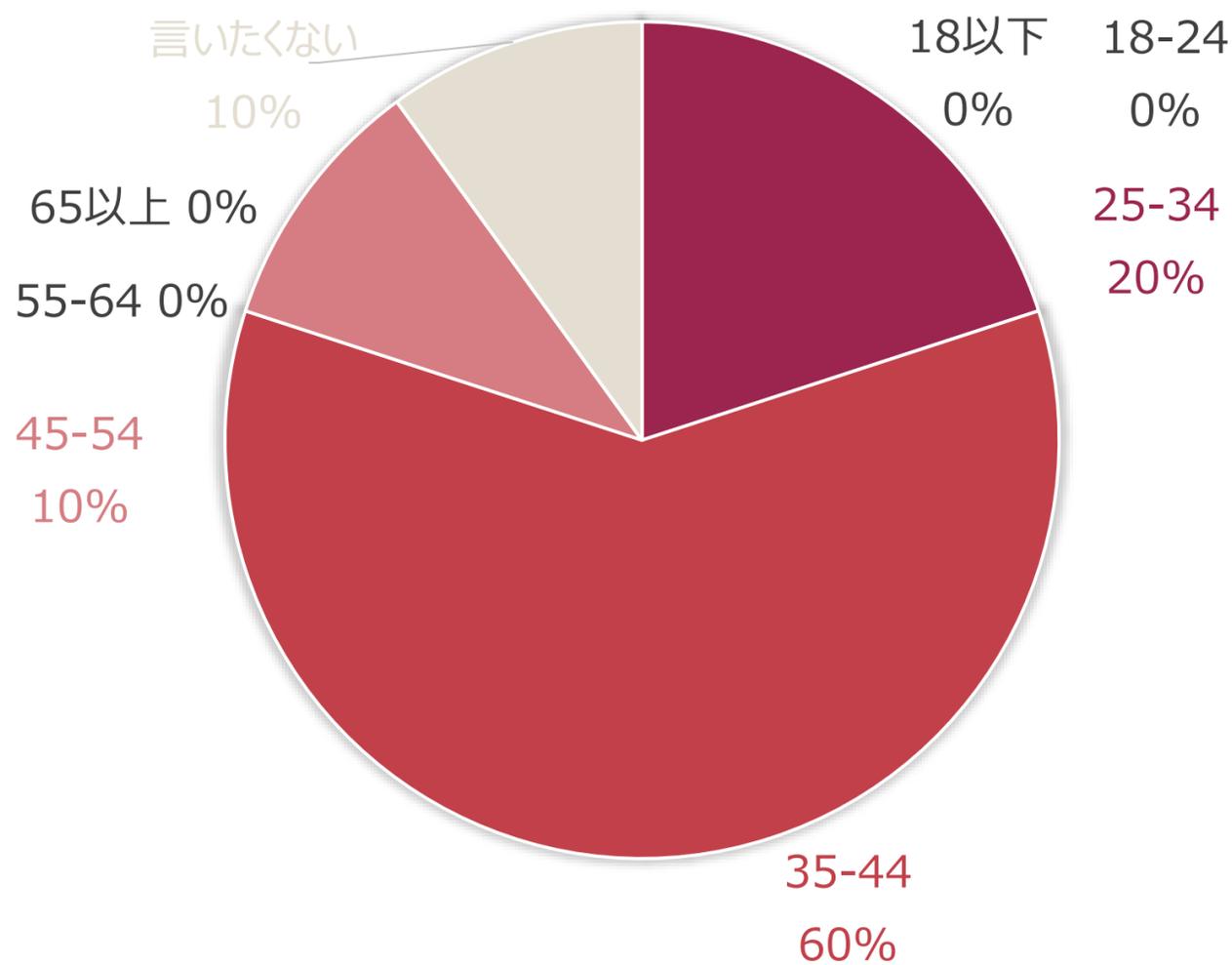
3. How much of a price difference would make you more likely to purchase compared to the fruits you



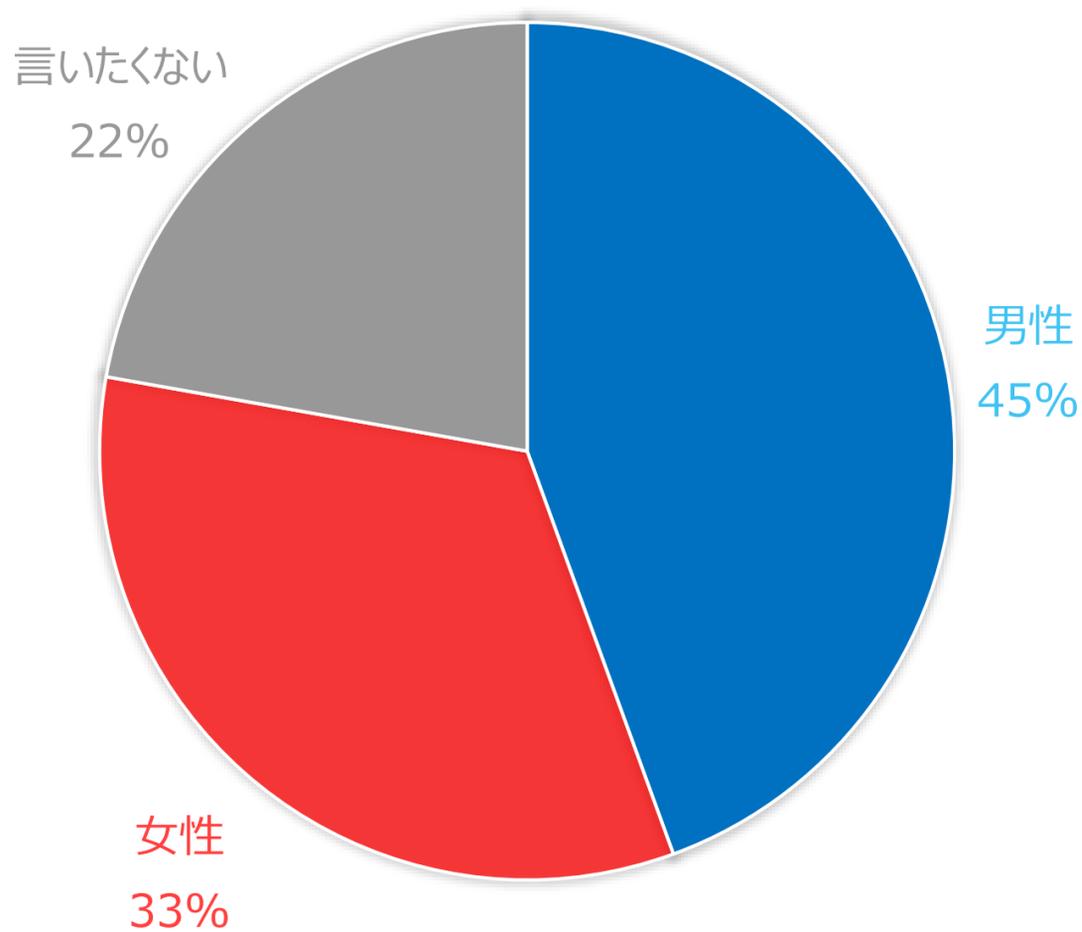
基本情報

n=9

年齢



性別





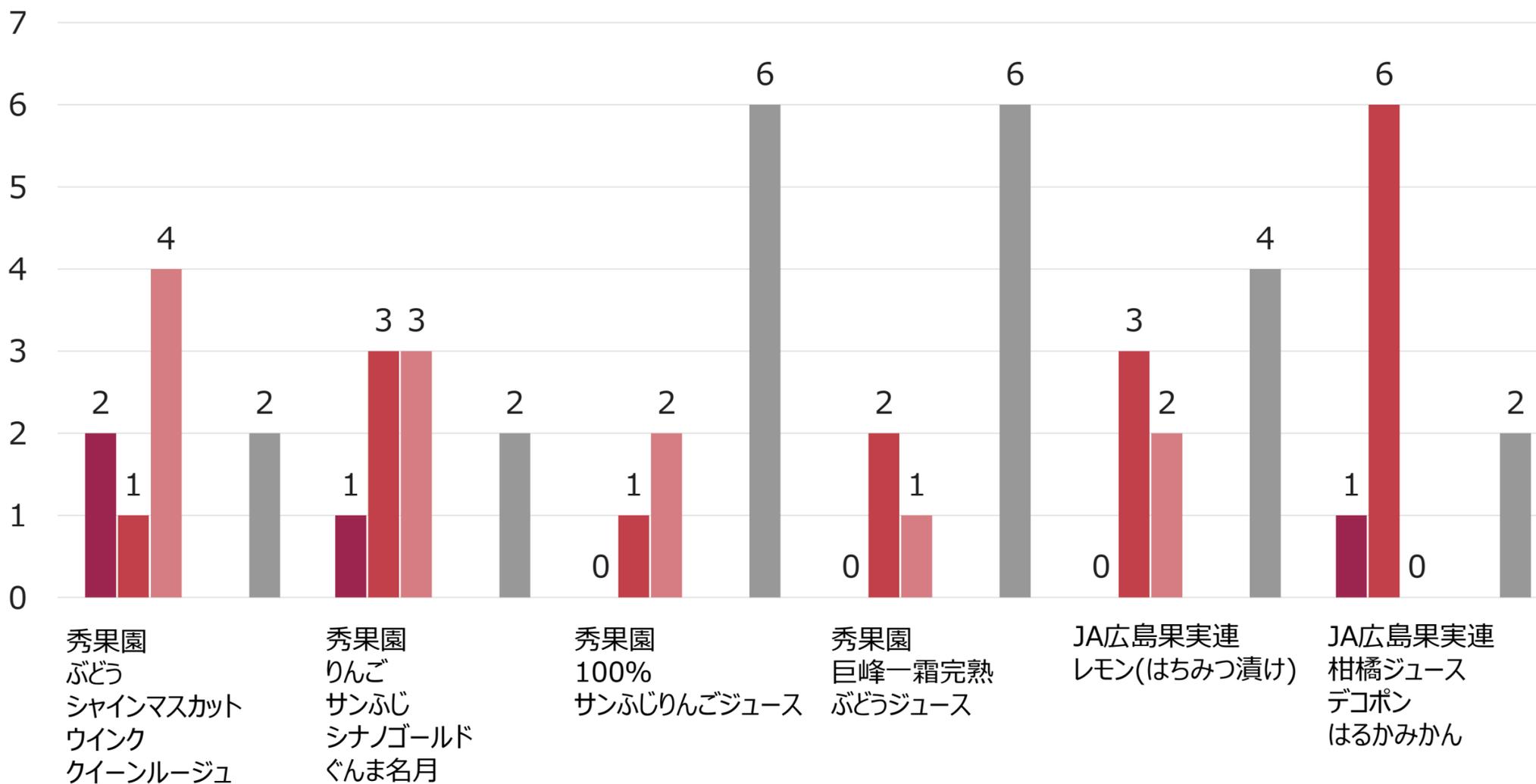
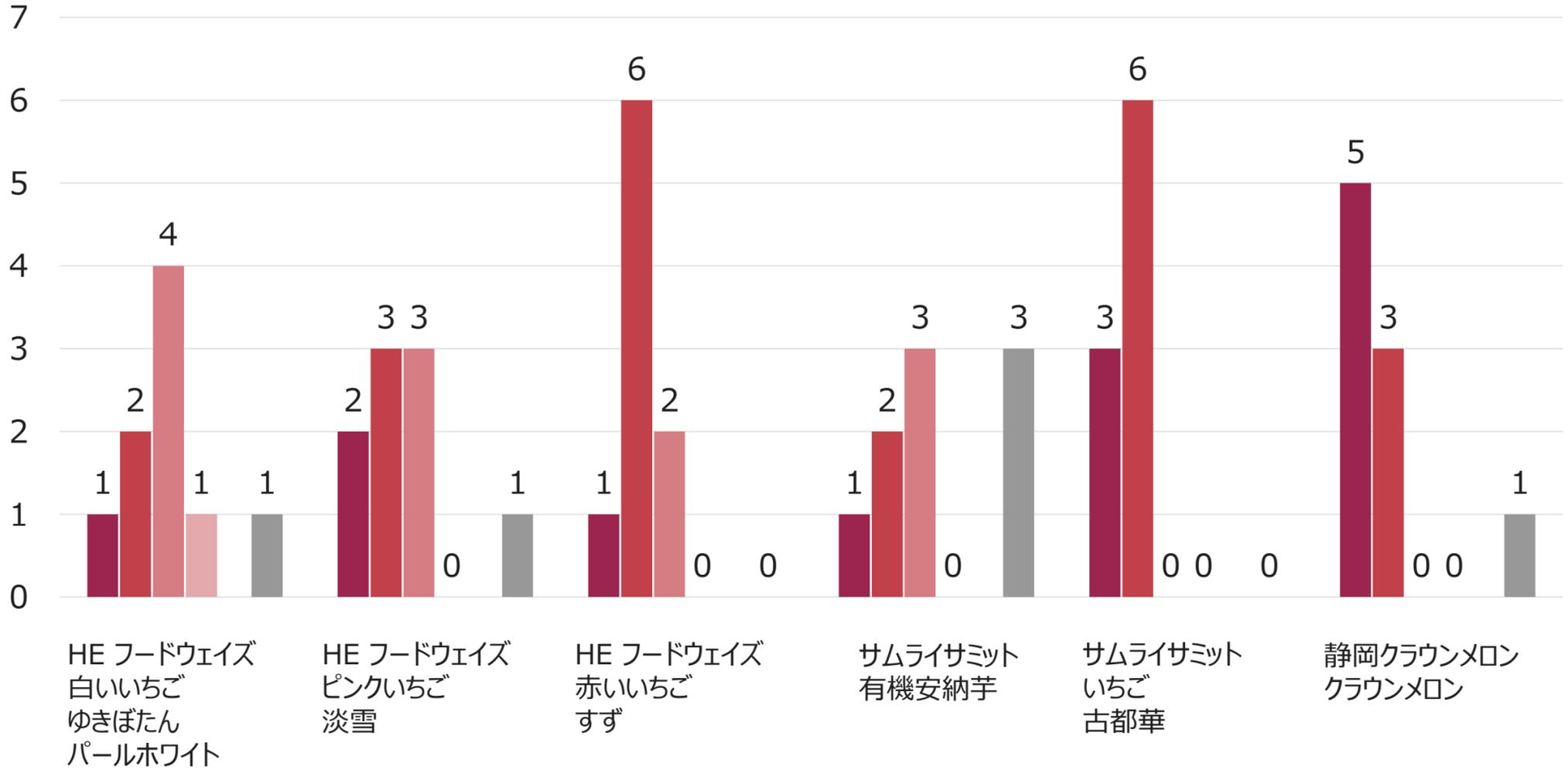
王族・VIP・一般消費向けアンケート調査結果 (2/5)



1. 本日試食した日本の果物・野菜の味を5段階で評価してください。

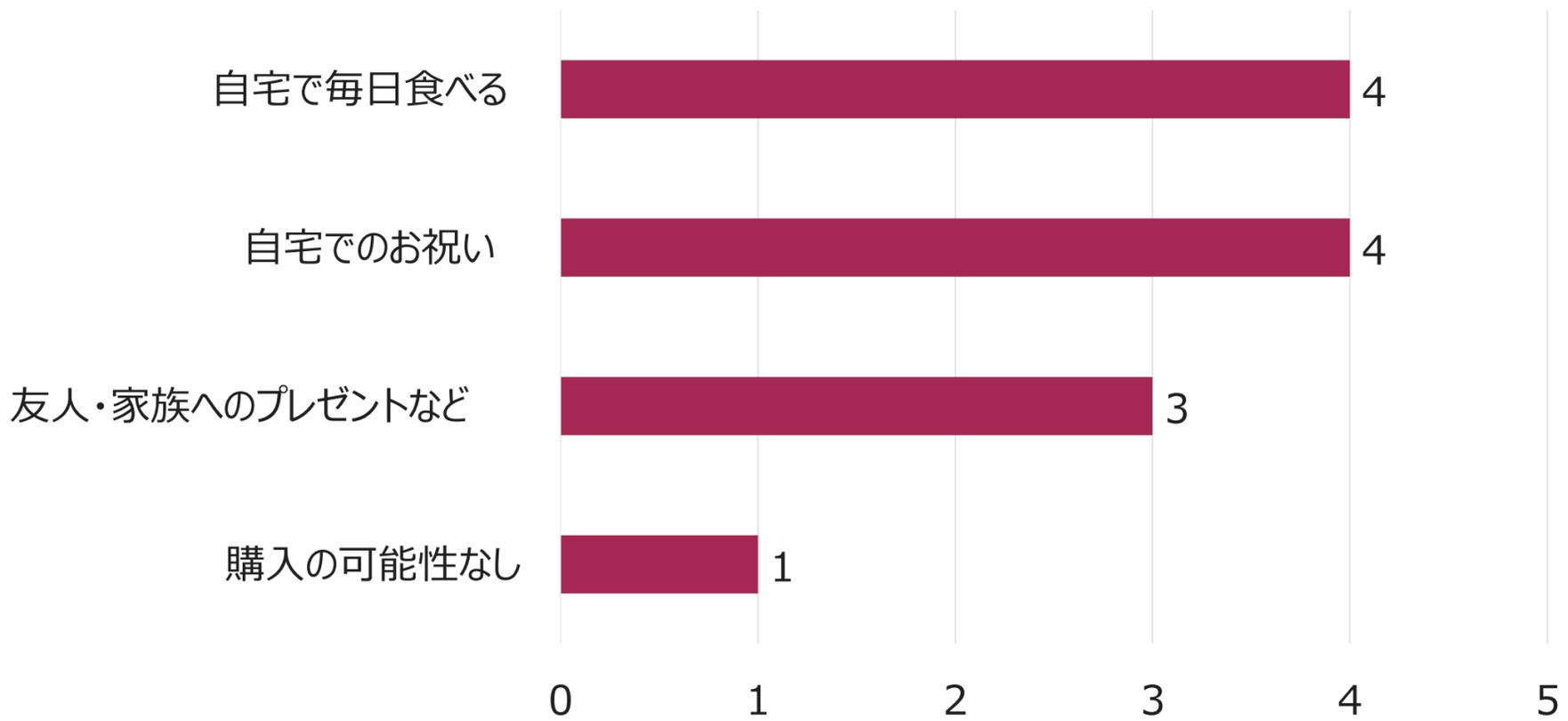
n=9

■ とてもおいしい ■ おいしい ■ どちらでもない ■ おいしくない ■ 全くおいしくない ■ 回答なし

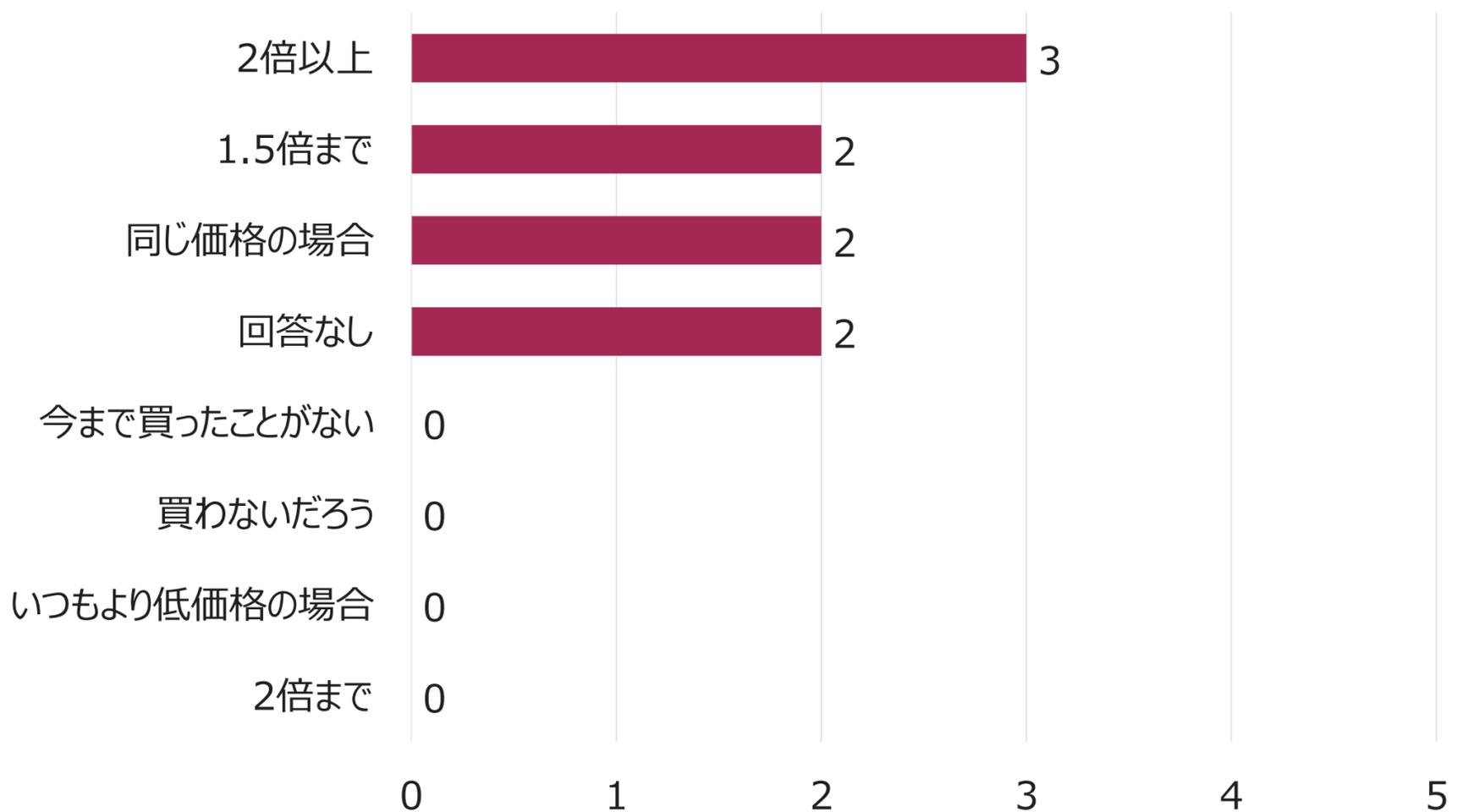




2. 今日試食した日本の野菜や果物を、今後どのような場面で購入すると思いますか？ n=9 複数選択可



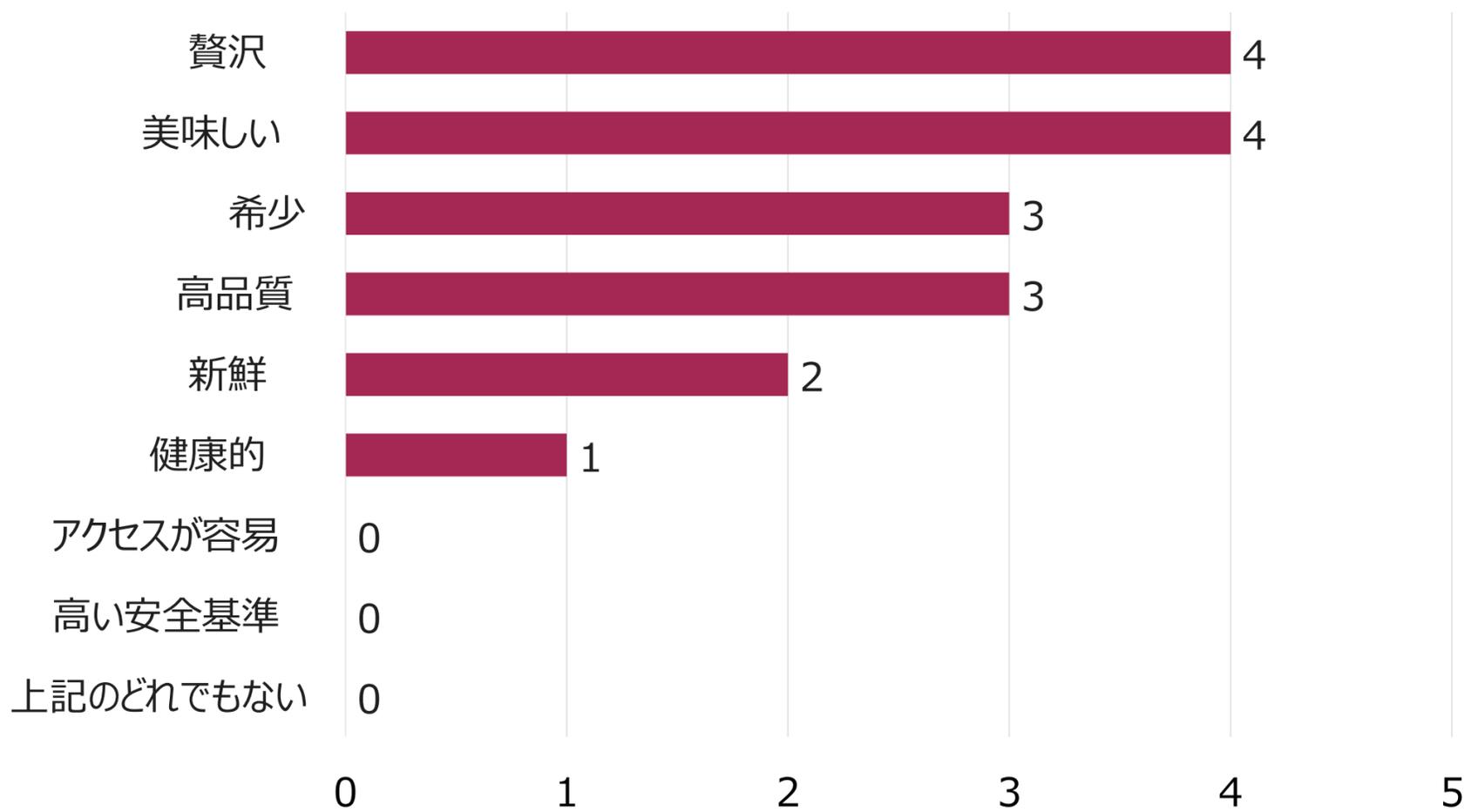
3. いつも買っている果物と比べて、どれくらいの価格差であれば買いたいと思いますか？



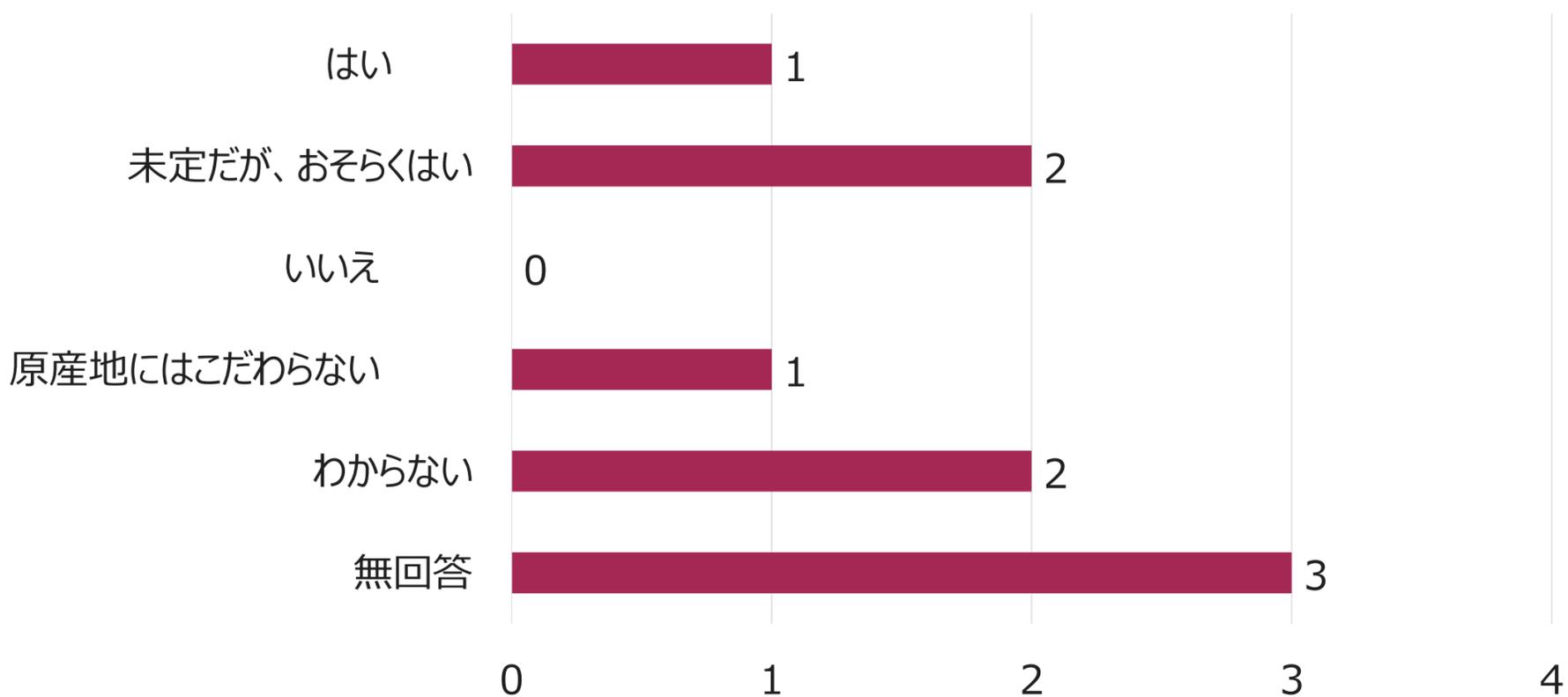


4. 日本の果物や野菜に対してどのようなイメージをお持ちですか？ (複数回答可)

n=9

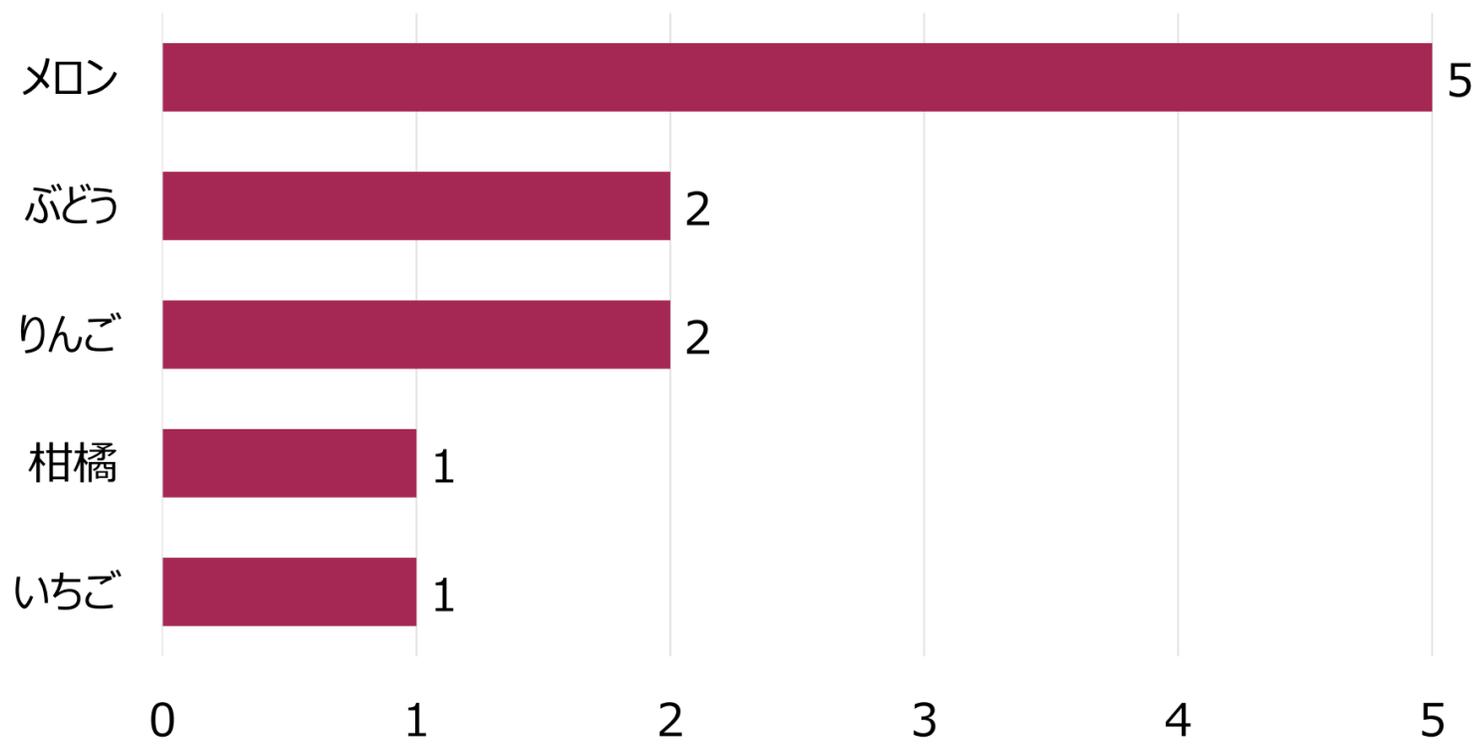


5. 今後青果物を購入する際に、日本産青果物を購入したいと思いますか？

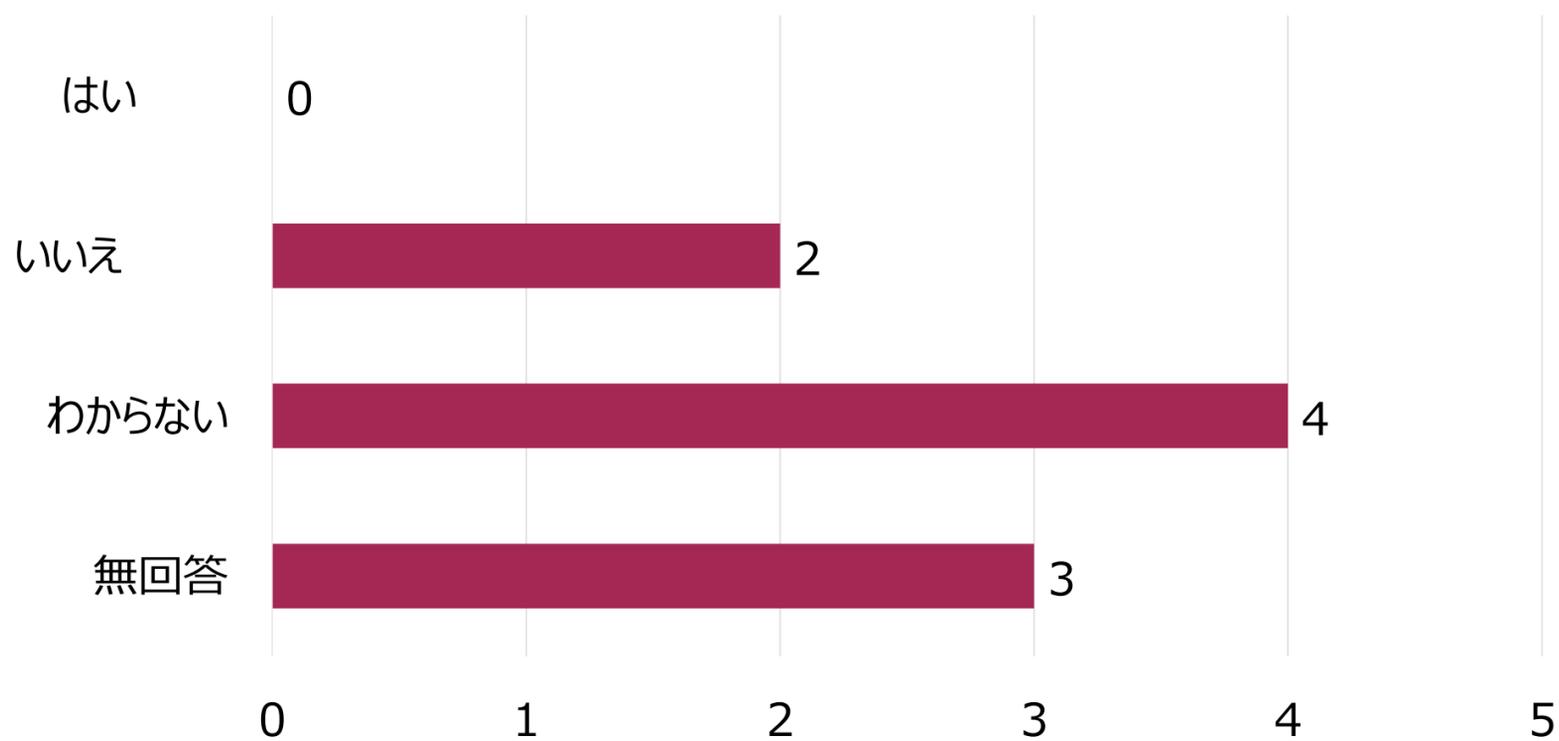




6. 本日試食した日本の青果物の中で、今後購入する可能性のあるものはどれですか？ n=9
(複数選択可)



7. カタールで日本の果物を買うのは簡単だと思いますか？



事業者向けアンケート調査

■事業者向け

参加事業者に対し、今回の事業を通じた課題や気づきをヒアリングし、今後の事業の参考とするために実施

項目	内容
調査方法	事業実施後にエクセルでのアンケート送信→メールでの回収
対象者	本事業の参加事業者
設問数	8問
回答数	5
調査項目例	①商談した企業名、担当者名 ②本事業を通しての気づき③日青協に今後求めるサポート

■事業者向け

2024 カタールにおける日本青果物商談・PR事業
～生産者アンケート～

Q1. 基本情報

御社名

Q2. 事業者種別

個人農家 農業生産法人 全農本部/経済連
 食品メーカー 農業協同組合 その他()

Q3. 担当者名 (漢字)

Q4. 今回カタール滞在中に商談先の会社名・担当者名等をご記入ください。

	会社名	担当者	対象青果物	興味を持った点	懸念上がった点	数量	見積・発注金額 (見込可)	見込み 時期
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

Q5. 今後、海外輸出支援サービスとして、事務局にどのようなサポートを望みますか？ (複数回答可)

1 バイヤー紹介及び商談の機会提供
 2 商談資料や貴社カタログなどの翻訳サービス
 3 生産者のモノづくりが伝わる動画制作
 4 現地のレストランで試食会などの機会提供
 5 海外のトレンドや嗜好に合ったレシピ提案
 6 POPやバナーなどの販促物制作
 7 営業開拓支援
 8 海外のトレンドや市場状況などのリアルタイムな情報提供
 9 その他 ()

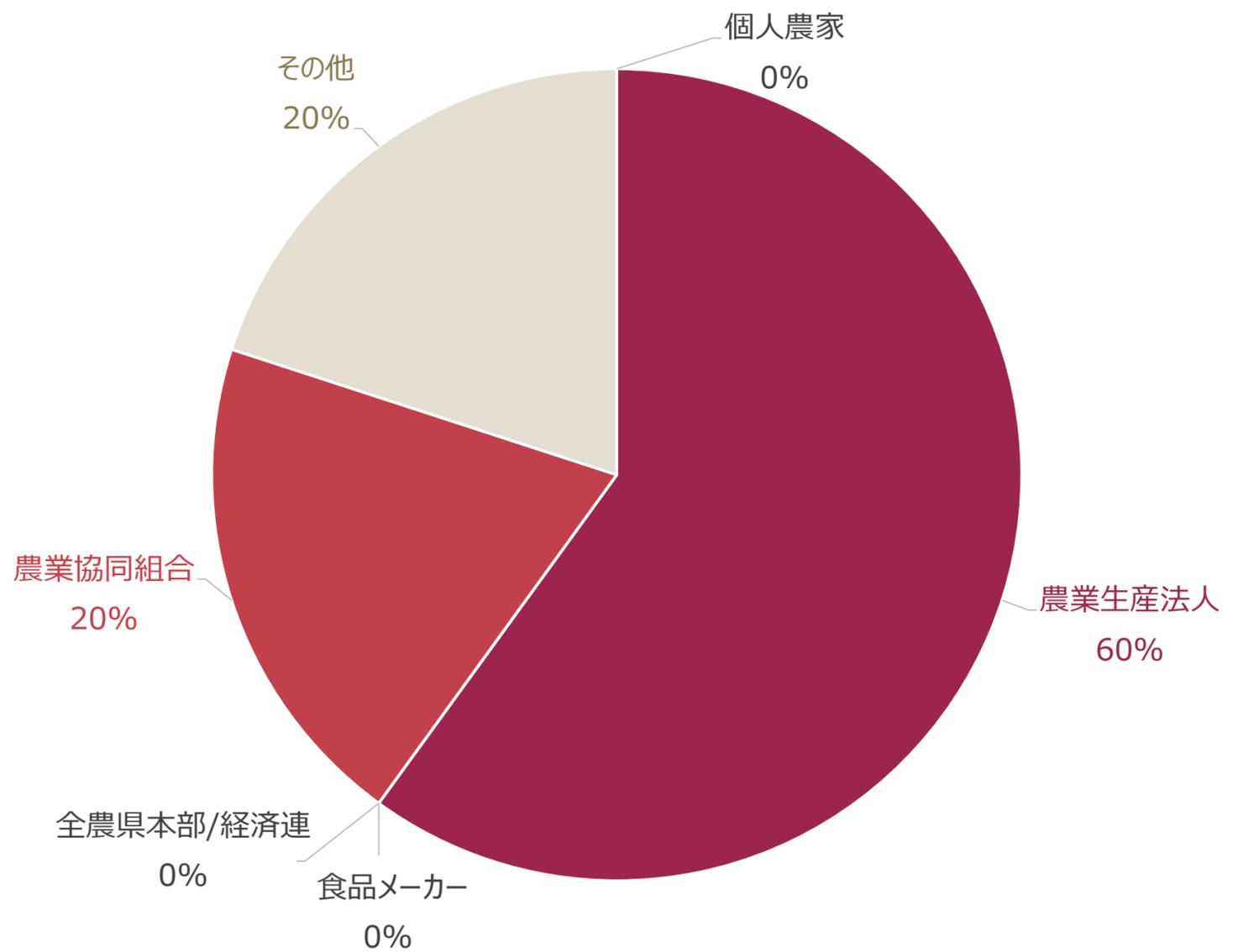
Q6. 事務局からのサポートが必要な場合は、内容を記載してください。



Q1.基本情報

静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所
株式会社H.Eフードウェイズ
株式会社SAMURAI SUMMIT
JA広島果実連
株式会社秀果園

Q2.事業者別



Q3.担当者名

事業者名	担当者名
静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所	竹内 秀
株式会社H.Eフードウェイズ	川村 智也、吉多 泉、柴田 涼平
株式会社SAMURAI SUMMIT	佐藤 義貴
JA広島果実連	下岡 正
株式会社秀果園	渡邊 隆信

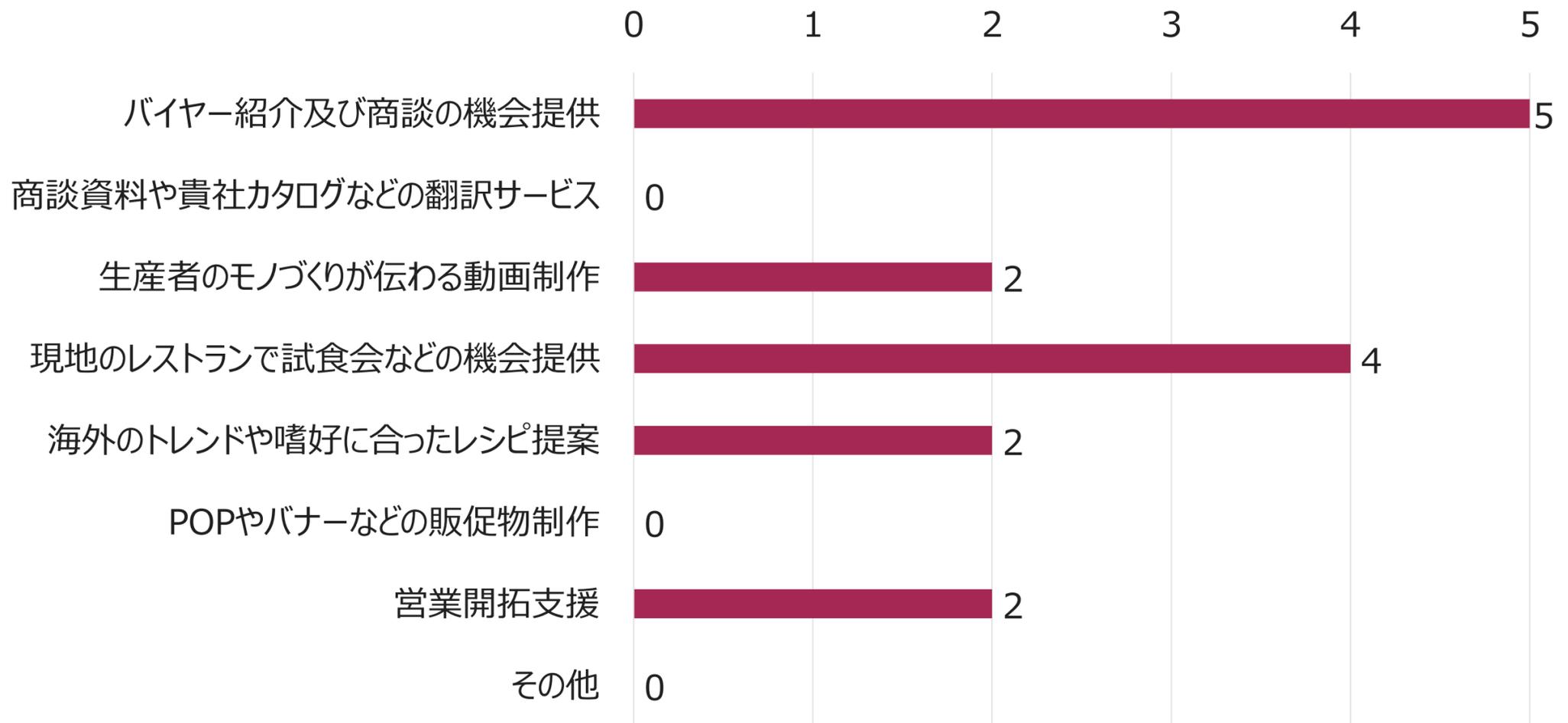


Q4. 前回アンケートでお答えくださった商談先のうち、その後の見積依頼や、発注のあった会社名・担当者名等をご記入ください。

事業者名	会社名	担当者	対象青果物	数量	見積・発注 (見込みも可) 金額	見込み時期
静岡県温室農業協 同組合ク라운メロン 支所	Musashi International	伊藤 様	ク라운メロン		現在交渉中	
	W Doha	Didi 様	ク라운メロン			
	JUNKO	武本 様	ク라운メロン			
	Morimoto	林 様	ク라운メロン			
株式会社H.Eフード ウエイズ	Zuma Restaurant	Cagatay Bal	白いちご		現在交渉中	
	Morimoto Doha	Kotaro Hayashi	白いちご、赤いちご			
	Hospitality Development Company	Hyungmin Bae	白いちご、赤いちご			
	Yotto Doha	島田 恵造	白いちご、赤いちご			
	W Hotel	Mohammed Didi	白いちご、赤いちご			
株式会社 SAMURAI SUMMIT	MUSASHI	伊藤	イチゴ、有機安納芋		現在交渉中	
	Morimoto	林	イチゴ、有機安納芋			
JA広島果実連	Morimoto	Kotaro Hayashi	レモン・柑橘ジュース		現在交渉中	
	CIPRIANI YOTTO	不明	レモン・柑橘ジュース			
	Hospitality Development Company	Hyungmin Bae	レモン・柑橘ジュース			
	ZUMA	不明	レモン・柑橘ジュース			
	CHOTTO MATTE	島田	レモン・柑橘ジュース			
株式会社秀果園	CHOTTO MATTE	島田	ぶどう、りんご、ジュース	0	-	9月～
	ZUMA	Cagatay Bal	ぶどう、りんご、ジュース	0	-	9月～
	Morimoto	林	ぶどう、りんご、ジュース	0	-	9月～
	Hospitality Development Company	Hyungmin Bae	ぶどう、りんご、ジュース	0	-	9月～



Q5. 今後、海外輸出支援サービスとして、事務局にどのようなサポートを望みますか？ (複数回答可) N=4



Q6. 事務局からのサポートが必要な場合は、内容を記載してください。

- 商談会の途中で、弊社が独自で作成したアンケートなどを配る機会・許可を与えていただけると大変ありがたいです。海外商談をするからにはマーケティングリサーチも同時に行うのが理想でございます。貴社が全体向けに作成して下さったアンケートでは得られる回答に限りがありましたので、今後はそのような許可をいただくと大変幸いです。
- 輸入障壁に対する対策、残留農薬試験、現地レストランでの試食会について具体的なご提案を頂きたいです。

■ 今回のイベントおよび事業全体を通しての考察は以下：

カタールではまだ日本産青果物が広く流通しておらず、レストランでの刺身のツマに使用する青果物の需要や富裕層からのオーダーによる需要が中心である。こうした現状を踏まえ、日本産青果物のカタールのイベントとしてはまず、消費者への認知度を上げるべく、消費者PRのイベントを実施すべきという現地の日本食親善大使のアドバイスの元、今年度の事業を実施した。

集客面では当日になっても参加可否が確定しないという国民性により、事前の参加者数把握が難しかった。実施結果としては、第二部はバイヤー数6社、第3部は消費者25名程度であった。バイヤー招聘数は少なかったものの、一社一社が時間をかけて日本側事業者との商談に臨んでいた。今後の展開にあたっては、カタールの市場規模や日本産品の普及具合は考慮すべき点であろう。

第3部の消費者向けのイベントでは各国大使館の関係者や企業トップがVIPとして参加しており、さまざまな国に日本産青果物をアピールする場となった。参加者からのアンケート結果によると、イベントを通して日本産青果物へおおむね高評価を得ていたことから、日本産青果物に対して好印象を残すイベントとなったことがうかがえる。

事業実施に伴う輸出については、やはり、弊社が今まで経験してきたアジアやUAEでの事業と比較して、輸出における手続きが煩雑であることを実感した。会社や生産場所のわかるWEBサイトがあると、現地の当局が情報確認できるためスムーズにいきやすい事を学んだほか、特に加工品については生産農場や工場に関する資料提出が複数回求められたため、度重なる資料請求により、事業者からも対応に多くの手間を費やしたとの声が聞かれた。

また国内倉庫への納品時に弊社が把握している荷姿と事業者が実際に納品した荷姿が違う事態により、倉庫側が荷物を見つけるまでの時間を要したこともあった。最終的には連携先商社および倉庫の柔軟な対応により事なきを得たが、今後の事業実施の際にはこの反省点を生かして最終の荷姿写真の共有と荷物の番号共有を徹底していきたい。

参加した事業者からは、今回のイベントを通して初めてカタールの地に赴き現地の市場を肌で感じる事ができた、という感想が聞かれた。また、商談やイベントを通じて現地のバイヤーや消費者とのコミュニケーションが取れたことで、今後の中東での販売拡大への意欲がさらに向上した、といった声が聞かれた。また、事業者同士のつながりも強化されたようで、一致団結して今後の市場開拓に臨んでいきたいという声が聞かれ、本事業が日青協会員のつながりを深め、日本産青果物の輸出者としてともに発展していくための土台を強化する事業ともなっていたことを再認識した。

今後は今回商談したバイヤーとのつながりを維持し、商流につなげることが重要であろう。また、今回の日本からカタールまでの物流を担当したコスモトレードアンドサービス社およびムサシインターナショナルに対して、引き続き商品情報や出荷状況などの情報提供を継続し、両社との関係を今後も維持していくことが重要である。

弊社としても引き続き、事業者および商社との関係性を継続し、次年度以降の更なる事業展開に活かしていきたい意向である。



Qatar渡航者リスト（敬称略）

事業者、日青協、農水省、事務局 合計16名。

事業者	渡航担当者名
静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所 1名	竹内
株式会社H.Eフードウェイズ 計3名	川村
	吉多
	柴田
株式会社SAMURAI SUMMIT 1名	佐藤
JA広島果実連 1名	下岡
株式会社秀果園 1名	渡邊
(一社)日本産青果物輸出促進協議会 計2名	菱沼
	鈴木
農水省 計2名	宇井
	三國
ABC Style 計5名	横井
	田丸
	彭
	深野
	毛



備品リスト



No.	備品名	数量
1	名刺および名札ケース	50
2	メニュー名刺サイズPOPスタンド (80mm x 50mm)	15
3	事業者A4POPスタンド	5
4	アンケート用ボード	50
5	ボールペン	60
6	名刺ボックス	5
7	招待客リスト (印刷)	1
8	商談シート (印刷)	15
9	アンケート (印刷)	50
10	イベントに設置するバックパネル	1
11	イベントに設置するメインビジュアルのロールアップバナー	1
12	夜部の開会式用のテープカット用リボン	1
13	テープカット用ハサミ	5
14	テープカット用手袋	5
15	乾杯用青果物ジュースのグラス	100
16	はちみつ (広島レモン漬け用)	1
17	商談テーブル用テーブルクロス (白)	5



ありがとうございました!



問い合わせ先

運営事務局：株式会社エービーシースタイル

Tel : 03-6228-7701 (土・日・祝日を除く平日9:00~18:00)

E-mail : jfec@abc-style.co.jp