令和4年度補正品目団体輸出力強化緊急支援事業のうち
「UAE青果物商談・プロモーション」事業

実施報告書

2024年3月14日
株式会社エービーシースタイル
運営事務局

Copyright 2023 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

目次

1. 事業概要 P 3
2. 運営実施体制及び協力会社 P 4
3. 全体スケジュール P 5
4. 実施方法と工夫 P 6
5. 参加事業者一覧 P 7
6. 8/10 UAE Online Seminar開催 P 8
7. 8/22、8/29事前WEB商談開催概要 P 9
8. 8月WEB商談について P 10
9. 商談シート P 11、12
10. WEB商談全体考察 P 13
11. ドバイ事業商談・PR対象青果物一覧 P 14、15
12. 渡航事業者及び運営スタッフ一覧 P 16
13. 滞在中のスケジュール P 17
14. 青果物ウィーク レストランフェア開催概要 P 18
15. 青果物ウィーク レストランフェア実施協力店舗 P 19～23
16. 事前試作に使用した青果物リスト P 24
17. サンプル青果実についての感想 P 25～27
18. レストランフェア実施協力店舗 SNS告知 P 28
19. 現地視察（11/27、28） P 29～34
20. 視察の総括 P 35
21. 青果物ウィーク 商談・試食会イベント開催概要（11/29、11/30） P 36~37
22. 商談・試食イベント会場（11/29、30） P 38~40
23. 青果物ウィーク イベント開催の流れ（11/29、11/30） P 41
24. 参加事業者と担当通訳一覧 P 42
25. 参加事業者の投映PPT及び挨拶・スピーチ原稿 P 43、44
26. MC・通訳者について P 45
27. 試食品や試食メニューについて P 46
28. イベント用,お土産用 青果物・加工品リスト P 47、48
29. 提供した青果物について 納品日程・写真 P 49、50
30. 青果物カッティング方法 P 51、52
31. 青果物ウィーク 宣伝物・制作物 P 53
32. 青果物ウィーク制作物 各事業者のPOP P 54
33. 招待状イメージ (11/29、30) P 55～57
34. 備品リスト P 58
35. 各事業者ブースイメージ P 59
36. 実施風景、提供した青果物について 展示・試食（11/29） P 60、61
37. 実施風景、提供した青果物について 展示・試食（11/30） P 62、63
38. メディア掲載実績 P 64
39. 商談実績 P 65
40. 事業アンケート調査-事業者、バイヤー、消費者向け回収結果 P 66～84
41. 全体考察 P 85
42. 集合写真 P 86

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

事業概要

■ 事業名

令和４年度補正品目団体輸出力強化緊急支援事業のうち「UAE青果物商談・プロモーション」事業

■ 事業目的

UAEにおける日本産青果物の商談・プロモーションにより輸出促進を図る

■ 事業内容

（１）プロモーションの内容

昨年の成果を踏まえると、日本産青果物に関する評価は高いものの、個々の事業者同士の商談では現地で必要とされるロットが小さいこと、青果物という足の早い商品特性のため輸送費が高額となることにより商機を逃している。

このため、オールジャパン青果物ウィークを開催し商談とPRを行う。

事前準備事業

① 事前準備事業

○ 実施時期：ウィーク開催の3か月前から

○ 実施対象：UAEの青果物バイヤー・レストラン関係者及び日本の生産者・輸出者

○ 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、ながいも及びその他の野菜のうちから実施時期に輸出が可能なものを選定する。上記の青果物の加工品。

○ 実施内容：実施対象者とのWEB商談を実施する。

・会員向けの参加者募集資料を作成すること。

・輸入者向けの商談案内を作成すること。

・3か月前からウィークまでの間に定期的（２週間に１回程度）にWEB商談を実施すること。

・商談の際には商品情報資料を用意し、バイヤーの商品理解に役立てること。

・商談結果を把握し、PRイベントおよびレストランでのフェア開催に使用する商品をまとめて輸出すること。

② オールジャパン青果物ウィークの実施

○ 実施時期：11月下旬

○ 実施対象

・ウィーク参加のレストランにおける特別メニュー試食（第1日目以降から5日目まで）

・輸入者との商談会（対面）及び試食会開催（第6日）

・量販店バイヤーやVIP関係者向けPR試食会開催（第7日）

・ポスター、果実マークシール、ミニのぼりを掲示すること。

・対面での PR実施の際ははっぴを着用すること。

レストランでのフェアへ顧客を誘引するためWEBサイトやSNSを活用すること

なお、以下の経費は含まない

① 現地での商談を行うための生産者・輸出者の旅費及び宿泊費（別途、協議会で予算措置を行う。）

（２）事業報告書

（１）に関する事業報告書を作成する。

その中には、輸出青果物の種類ごとの数量及び金額と商談に関するアンケートを取りまとめて今後の輸出拡大の提言を盛り込むこと。

■ 履行期限

2024年3月15日

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

運営実施体制及び協力会社

主催

（一社）日本青果物輸出促進協議会

ABC Style

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

- レストランフェア調整
- Dubai JETRO調整
- SUMMIT Trading調整
- 事業者・日本国内商社物流調整

アラブ首長国連邦

Jaz Hospitality Services DMCC（JHS）

アラブ首長国連邦

Summit Trading Co. L.L.C

SUMMIT	**サミット・トレーディング有限会社Summit Trading Co. L.L.C.** 1977年にアラブ首長国連邦のアブダビに設立され、日本食材流通卸事業、中東近隣諸国への輸出事業、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り事業を展開。 代表取締役　大久保　史朗　（おおくぼ　しろう） ＜経歴＞ 2019年　農林水産省より「日本食普及の親善大使」に任命 2021年　日青協主催令和4年度日本青果物ドバイ国交樹立50周年PR事業　参加 2022年　農林水産省主催のマスタークラス開催
JHS MICE Pro-Specialist - Middle East North Africa	**JHS** ドバイトップ３に入る旅行会社として、U.A.Eを始め、近隣諸国の有力者、影響力を持つ人々、政府との持続的良好な人間関係を持っており表敬訪問、スピーチや、イベントへの招待人数確保を実現可能。旅行会社としての経験と、旅行にとどまらない多岐に渡る実績、市場での強い信頼性を兼ね備えている。 Director- Japanese Department 寺本　英雄（てらもと　ひでお） ＜経歴＞ 2022年　2か国における東京産水産物の販売戦略の立案及びプロモーション実施業務 2023年　天皇誕生日祝賀レセプションに於いて、東京都水産物、農産物、新潟県産米プロモーションスタンド設営 / 運営 / 管理 / 逐次通訳 上記以外、企業報奨旅行、セミナー開催に関連するイベントマネジメント、会場設営、管理、運営業務実績多数あり。

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

全体スケジュール

	事前準備期間		事前商談期間			イベント開催	フォローアップ事後報告期間			
	6月	7月	8 月	9月	10月	11月	12 月	1月	2 月	3月
実施項目										
参加生産者募集										
イベント会場・レストランとの調整										
出品加工品決め										
加工品輸送手配										
生産者情報シート・商品シート準備										
事前商談開催										
生産者向けマニュアル作成										
青果物品目・品種決め										
青果物輸送手配										
イベント会場手配										
バイヤー招待										
MC/通訳との調整										
アンケート準備										
イベント開催準備										
販促物準備										
青果物ウィーク										
商談フォローアップ										
実施報告書作成										

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

実施方法と工夫

具体的な実施方法及び日本青果物の認知度を高め、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
①参加会員選定	●日本青果物輸出促進協議会より会員事業者に一斉メール送信するほか、輸出産地リストにある事業者に募集・案内をする ●輸出に積極的な事業者を見つける ●UAE及び日本の輸出入規制と産地の意向を確認し、柔軟に輸送する出品青果物および加工品の選定も行う	・日本青果物輸出促進協議会 ・GFP登録産地 ・輸出産地リストの事業者 ・ABC Style
②バイヤーの招待	●レストランやホテルを営む有力バイヤーを招聘するため、現地パートナーと組み、イベントへの招待をする ●販路拡大ができるよう、JETROドバイやサミットトレーディング社にご指示・ご協力いただき、事前に必要な情報をそろえるように参加事業者に働きかける	・日本青果物輸出促進協議会 ・JETRO事務所 ・Summit Trading ・ABC Style ・JHS
③事前商談運営	●イベント開催前に参加予定の現地バイヤーと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 ●バイヤーでもある商社との商談を事前に実施することで、参加事業者が事前に商流を構築するためのサポート ●事前商談により、現地で販売可能性の高い商品を選出し、該当商品をイベントの際の商材とするためのサポート	・日本青果物輸出促進協議会 ・JETRO事務所 ・Summit Trading ・ABC Style ・JHS
④イベントの実施	●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関係者の招待に努める ●深い話合いができるよう、商流構築に関する回答ができる商社も商談に参加 ●バイヤーが産地・商品について理解できるよう、事前に産地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 ●参加事業者に対しこまめに連絡を取り合い、信頼関係を築く	・日本青果物輸出促進協議会 ・JETRO事務所 ・Summit Trading ・ABC Style ・JHS ・日本側事業者 ・現地バイヤー
⑤レストランフェアの実施	●今後の取引見込みのあるバイヤーへもレストランでのフェアを案内する ●レストランのWEBやSNSにてフェアの告知を行い、集客につなげる ●興味を持ったバイヤーが日本側事業者と商談できるよう、生産者や商品情報をレストランにも提供し、案内をしてもらう	・日本側事業者 ・現地バイヤー ・フェア実施レストラン関係者 ・ABC Style

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

参加事業者一覧

日本側WEB商談参加事業者は以下の10社(**太字**の5社が現地渡航商談)

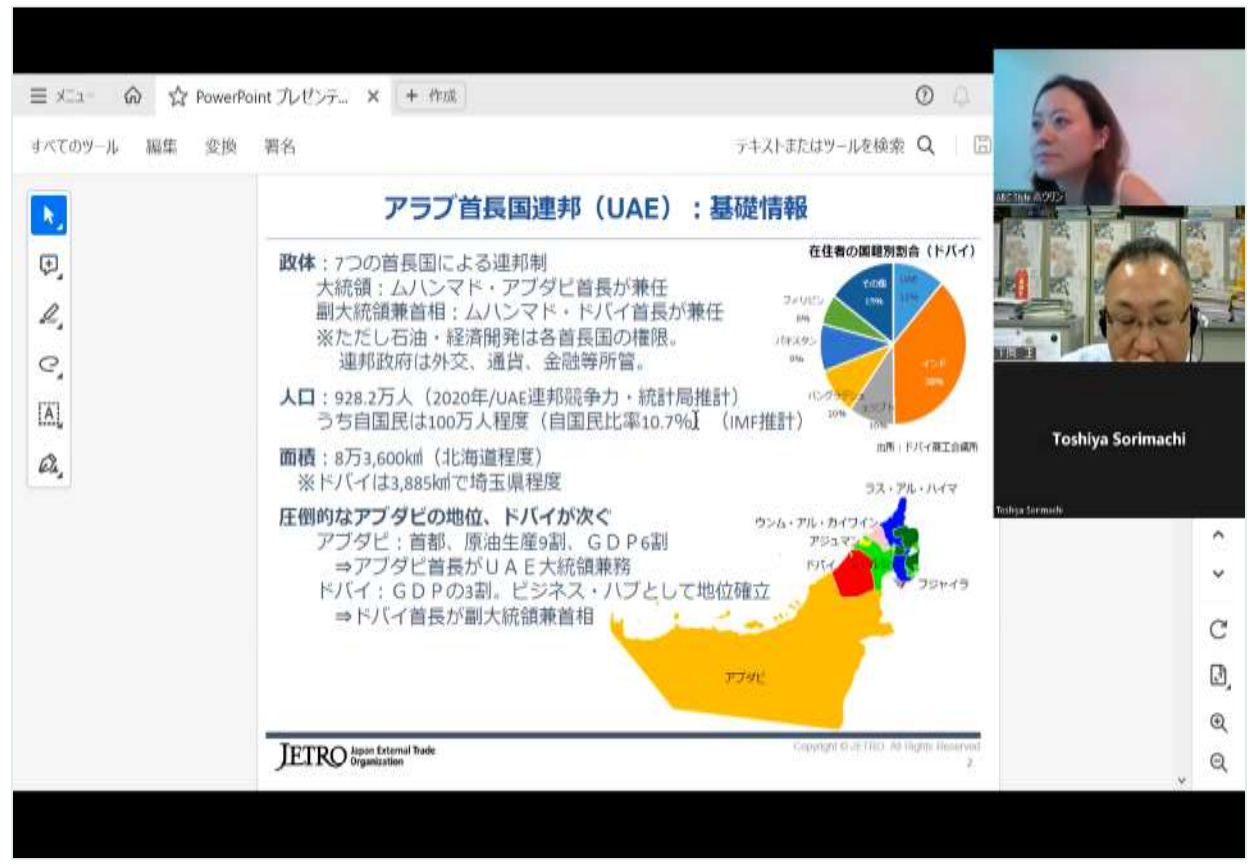
事業者名	対象青果物	会社概要（URL）
カルビーかいつかスイートポテト株式会社	冷凍焼き芋	https://www.calbee-ksp.co.jp
陽地株式会社	マスクメロン 豊水 デコポン	https://b2b-ch.infomart.co.jp/company/detail.page?IMCOMPANY=22673603
九州農産物通商株式会社	いちご（あまおう、淡雪） かんしょ（紅はるか） メロン（クラウンメロン） 柿（富有柿、冷蔵富有柿） 梨（新高）	https://www.fukuokaapt.com
熊本県農畜産物輸出促進協議会	アールスメロン ゆうべに 恋みのり 紅はるか シルクスイート デコポンジュース	https://www.maff.go.jp/kyusyu/keiei/zigyo/attach/pdf/210325_R2_jirei-7.pdf
みやざき「食と農」海外輸出促進協議会	かんきつ	https://www.pref.miyazaki.lg.jp/nogyoryutsu-brand/press/2023/05/miyazakishokutonoukaigaiyushutusokusinn.html
ブランドおおいた輸出促進協議会農産部会	ぶどう かんきつ かんしょ・かんしょ加工品 なし	https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/torikumi_zirei/pdf/26_jirei128.pdf
JA広島果実連	レモン かんきつストレートジュース	https://www.fruit-morning.com
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	http://www.crown-melon.co.jp
株式会社秀果園	りんご ぶどう 加工品（ジュース等）	https://syuka-en.com
株式会社H.Eフードウェイズ 株式会社H.Eファーム	ぶどう いちご 野菜加工品 かぼちゃ	https://he-fdw.com https://he-frm.com

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

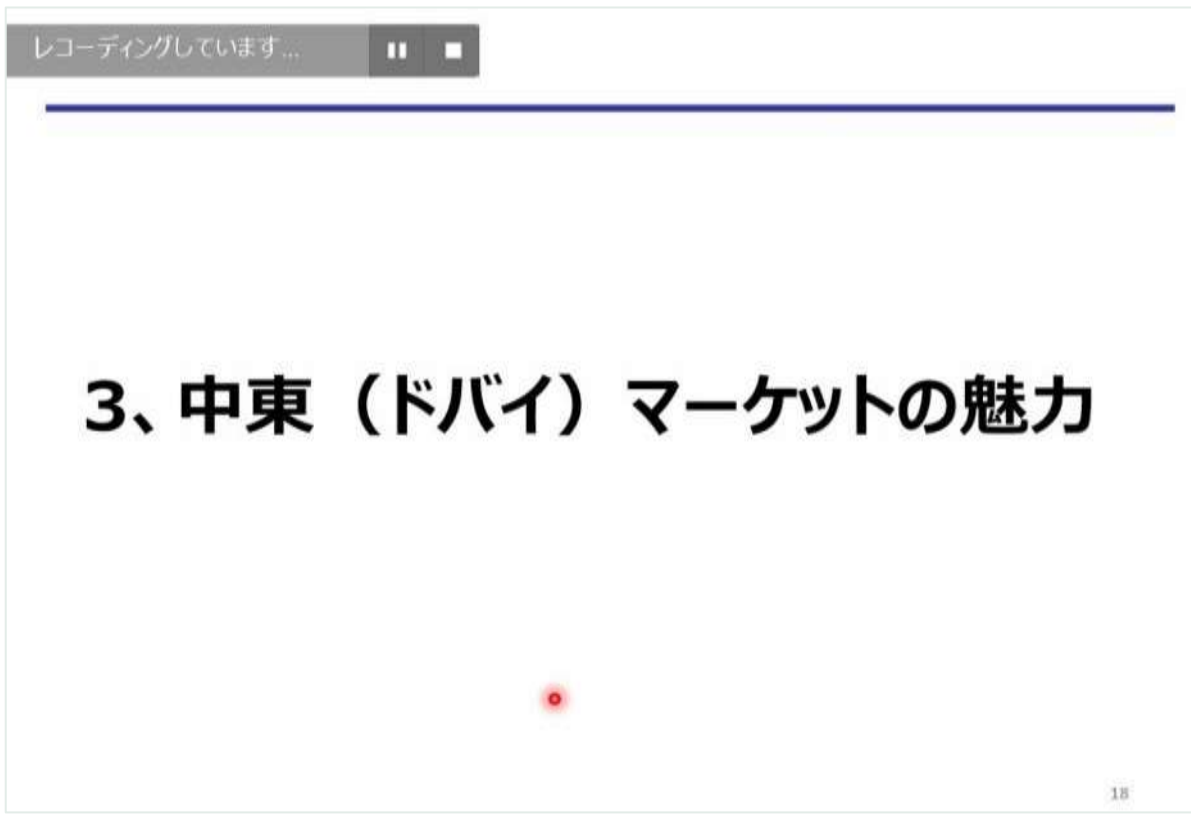
8/10 UAE Online Seminar開催

セミナーの参加人数は当初想定の15名より2倍の30名となり、大盛況となった。

■JETRO ドバイ事務所　高橋様



■サミット・トレーディング社　大久保代表　様



ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

8/22、8/29事前WEB商談開催概要

開催名称	バイヤーと日本側事業者のWEB商談
開催日程	2023年8月22日、29日 バイヤーとのWEB商談
運営	株式会社エービーシースタイル
内容	WEB商談
開催場所	オンライン(ZOOM)
実施方法	● 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する
対象商品	日本産青果物及び加工品など

事前準備
- 必要に応じて通訳手配
- マッチングスケジュール作成とzoom開設を行う
- 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
- WEB商談運営
- 必要に応じて追加ヒアリング

事業者選定について

- WEB商談を経て、ドバイでの販売拡大余地が大きい商品や現地で人気のある商品を選定。
- WEB商談を実施した上で、現地バイヤーとともに事業者および商品の選定を行う。また、商品のサンプルはレストランフェア開催に向けたレシピ開発用サンプルとして輸送。なお、イベント用青果物については11月半ばに加工品の輸出、11月中旬には青果物の輸送を行った。

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

8月WEB商談について

WEB商談はZOOMにて２日間かけて実施した

商談スケジュールは以下
8月1回目：8月22日　　8月2回目：8月29日

バイヤー	現地時間	日本時間	事業者名
8月1回目：8月22日 サミットトレーディング社 ミーティングID: 863 6540 7087 ZOOM URL : https://us06web.zoom.us/j/86365407087	9:00-9:30	14:00-14:30	カルビーかいつかスイートポテト株式会社
	9:40-10:10	14:40-15:10	陽地株式会社
	10:20-10:50	15:20-15:50	JA広島果実連
	11:00-11:30	16:00-16:30	熊本県農畜産物輸出促進協議会
	11:40-12:10	16:40−17:10	株式会社H.Eフードウェイズ 株式会社H.Eファーム
	12:20-12:50	17:20−17:50	みやざき「食と農」海外輸出促進協議会

バイヤー	現地時間	日本時間	事業者名
8月2回目:8月29日 サミットトレーディング社 ミーティングID: 817 8822 3512 ZOOM URL: https://us06web.zoom.us/j/81788223512	9:40-10:10	14:40-15:10	ブランドおおいた輸出促進協議会農産部会
	10:20-10:50	15:20-15:50	九州農産物通商株式会社
	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
	11:40−12:10	16:40−17:10	株式会社秀果園

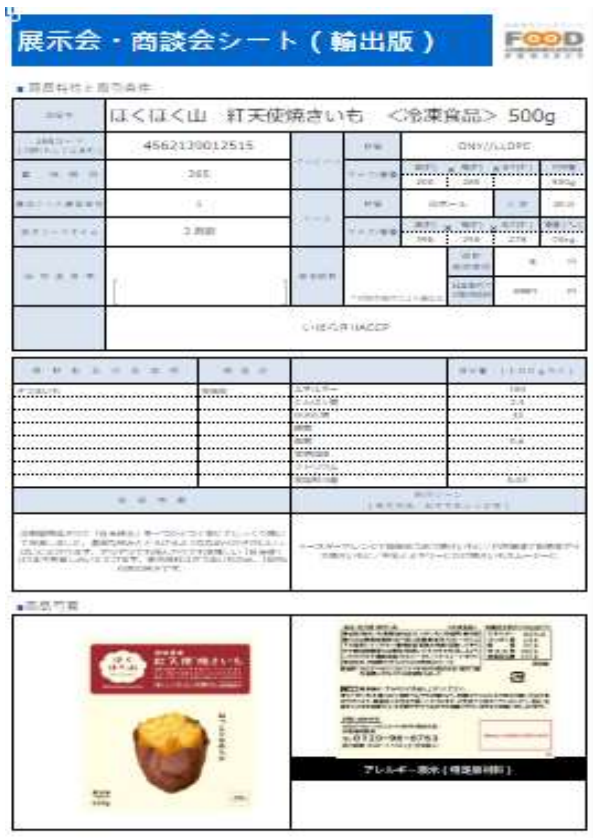
ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

商談シート(１)

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

カルビーかいつかスイートポテト株式会社


展示会・商談会シート（輸出版）

商品名	ほくほく山　紅天使焼きいも　<冷凍食品> 500g
JANコード	4562130012515
入数	24S
賞味期間	3.0日
原材料	いぼたJHACCP

■出展企業紹介

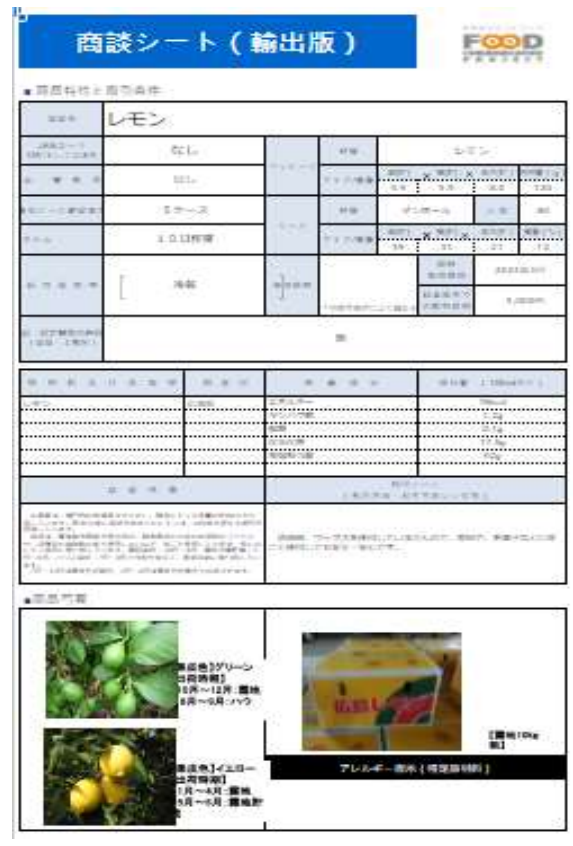
出展企業名	カルビーかいつかスイートポテト株式会社
年間売上高	75億円（2022年3月期）
従業員数	361名
代表者名	代表取締役社長　安部　徹行
メッセージ	昭和42年創業、かつおいも農作加工としてスタート。現在は季節の旬のおいもに変更を加え、かつおいものプロの美しい手作りにこだわるために、厳選したかつおいもを使用してきました。現代のニーズに合わせた手作り感と美味しさ、かつおいもの美しい食べ方提案を考えます。 今後も新しいかつおいもの価値にチャレンジし続けていきます。
ホームページ	https://www.calbee-kyo.co.jp/
本社所在地	〒 300-0132　茨城県かすみがうら市深谷240-18
工場所在地	〒 300-0132　茨城県かすみがうら市深谷240-2
担当者	中田　晃裕
E-mail	m-kota@calbee-kyo.co.jp
TEL	070-7426-4158
FAX	

■製造工程（原材料受入の場合は originを記載）アピールポイント

■品質管理情報

商品特性・規格				
品質管理・保証	作業工程の管理	専用設備にて実施（外注作業）、製造過程にてJANコードの字幅印刷を対応		
	作業員の管理	安定品質の為の定期検査（検査）実施頻度：12回/年（外部検査機関委託）		
	施設衛生管理	工場内セキュリティーカードキーにて開閉時の施錠管理による関係者以外立ち入り禁止		
生産管理・その他	緊急事態対応	緊急事	金下 晃裕	連絡先 029-869-5970
	記 事	外注加工先、定期衛生点検（委託業者）点検		

JA広島果実連


商談シート（輸出版）

商品名	レモン
JANコード	なし
入数	5ケース
賞味期間	1.0.13程度
保管方法	冷蔵

■出展企業紹介

出展企業名	広島県東支農業協同組合連合会（JA広島果実連）
年間売上高	3,412,936千円
従業員数	63名
代表者名	代表理事専務　川田　博次郎
メッセージ	当JAは、広島県内の主要産地から、旬の時期に合わせた高品質な柑橘類を安定的に供給しています。 県内の農家と連携して、栽培技術の向上や新品種の導入にも積極的に取り組んでいます。 消費者の皆様に、安心・安全で美味しい果実をお届けすることを使命としています。
ホームページ	https://www.hiroshima-kyosai.or.jp/
本社所在地	〒 729-3203　広島県東広島市河内町入野1163番13号
工場所在地	〒 733-0833　広島県西区庚午北1丁目8番1号
担当者	下岡　正
E-mail	hiroshima-jf@hiroshima-kyosai.or.jp
TEL	082-279-2472
FAX	082-277-9095

■製造工程（原材料受入の場合は originを記載）アピールポイント

■品質管理情報

商品特性・規格		検査機関及びJAの検査担当において、抜打検査による高品質な柑橘類を提供
品質管理・保証	作業工程の管理	専用設備にて実施（外注作業）
	作業員の管理	定期・随時の教育は、JAの指導により定期的に実施しています。
	施設衛生管理	定期・随時の教育は、JAによる衛生管理・選別を行っています。
生産管理・その他	緊急事態対応	担当者
	記 事	中山間地域

九州農産物通商株式会社

展示会・商談会シート（輸出版）

商品名	あまおう（いちご）
入数	10箱
賞味期間	2日
保管方法	冷蔵

■出展企業紹介

出展企業名	九州農産物通商株式会社
代表者名	大石　祥二
本社所在地	〒 810-0001　福岡県中央区天神４－８－２５
担当者	四川　雄飛
E-mail	sakai@kyusyo-net.com
TEL	092-715-7077
FAX	092-715-7078

■製造工程（原材料受入の場合は originを記載）アピールポイント

福岡県内JAから直接仕入れ・鮮度の良い状態で即梱包致します（福岡空港納品指定）

■品質管理情報

熊本県農畜産物輸出促進協議会

展示会・商談会シート（輸出版）

商品名	デコポンストレートジュース
JANコード	4908838150084
入数	常温から3000
賞味期間	3ケース
保管方法	10日(日本の検査し)

■出展企業紹介

出展企業名	ユーユーフーズ株式会社
年間売上高	令和４年度：3,212,557千円
従業員数	80名
代表者名	代表取締役社長　田口　勝
メッセージ	【経営理念】 1．地域発展の貢献・創造・提示形成しての社会貢献 2．安全・安心な品質の提供 3．共に成長に努つく組織
ホームページ	https://www.yuyufoods.co.jp/about/
本社所在地	〒869-1102　熊本県菊池郡菊陽町津久手７０７番地
工場所在地	〒869-1102　熊本県菊池郡菊陽町津久手７０７番地
担当者	池田　祥樹
E-mail	yusyo@yu-yu.co.jp
TEL	080-2750-5815
FAX	096-232-5299

■製造工程（原材料受入の場合は originを記載）アピールポイント

原料受入検査→保管→計量→石抜き→皮剥機→洗浄→漂白→脱水→オイル・添加物混合→殺菌→充填→冷却→検査→箱詰→包装→ケース・段ボール組立→箱詰→貨物輸出１（海下出荷用梱包用：Fe1.6Φ・Sus2.0Φ）→包装→印字→貨物輸出２（X線：Sus厚0.8Φ・Sus厚1.4Φ×2.0mm・セラミック厚4.0Φ・ガラス厚4.0Φ）→貨物輸出３（以降航空貨物用梱包用：Fe1.5Φ・Sus2.0Φ）→ウェイトチェック→梱包→金属チェック→約品→最終検査・ロットNo印字→保管→製品検査／荷主物検査→出荷

■品質管理情報

商品特性・規格		一般生菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌
品質管理・保証	製造工程の管理	
	記事	
	原材料受入検査	
生産管理・その他	緊急事態対応	担当者 / 携帯 / 連絡先 / 096-232-5299
	記 事	

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

商談シート(２)

ブランドおおいた輸出促進協議会農産部会

商談シート（輸出版）

商品特性と取引条件

商品名	冷凍焼き芋
㊟ミコード（㊟桁もしくは8桁）	4 908841 000783
消費期限	
最低ケース納品単位	1ケース
リードタイム	
保存温度帯	冷凍
商品特徴	大分県産高糖度かんしょ「甘太くん」を最適な温度にてじっくり焼き上げ冷凍した自慢の逸品です。甘太くんとは、収穫後40日以上専用の貯蔵庫で貯蔵し、産地での品質チェックをクリアしたものです。しっとりとしたなめらかな食感が特徴です。冷蔵庫等で自然解凍してシャーベット状でもお召し上がりいただけます。一度袋から取り出して電子レンジで温めても美味しくお召し上がりいただけます。

■ 出展企業紹介

出展企業名	大分県農業協同組合		
年間売上高		従業員数	1904人
代表者氏名	平間　悟		
メッセージ	「生産履歴手帳」「GAP認証の取得支援」等、安心・安全な農産物づくりに取り組んでいます。又、退職者やUターン、Iターン者を対象にした、いちご学校・ねぎ学校を開設し、就農支援などを通じ地域農業の活性化に取り組んでいます。		
ホームページ	https://jaoita.or.jp		
会社所在地	〒 870-0846 大分市花園三丁目2番10号		
工場所在地	〒 870-0945 大分市津守496-26		
担当者	筒井　栄俊	E-mail	hidetoshi.tsutsui@ma.jaoita.jp
TEL	097-535-7600	FAX	097-544-0340

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

【梨】
日田梨部会では「四季を通して日田の梨」のキャッチフレーズに7月から出荷される「幸水」を皮切りに、2月まで8品種によるリレー出荷でおいしい日田梨を届けています。
生産面積：374ha
生産量　：8,070ｔ

■ 品質管理情報

商品検査の有無		JAおおいたの選果場にて選果。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	各地域の要件に合わせて生産。			
	従業員の管理	JA職員により管理運営			
	施設設備と管理	JAおおいたにより管理運営			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	筒井　栄俊	連絡先	097-535-7600
	記録				

陽地株式会社

商談シート（輸出版）

静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所

商談シート（輸出版）

株式会社秀果園

展示会・商談会シート（輸出版）

みやざき『食と農』海外輸出促進協議会

商談シート（輸出版）

株式会社H.Eファーム

展示会・商談会シート（輸出版）

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

WEB商談全体考察

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

- 100%果汁であっても、清涼飲料水の登録に非常に時間がかかる→ステッカー、ラベル、中身のラボ検査必須。検査に時間がかかるので、単年で商談の実績をだすことは難しい。
- UAEの商習慣として、信頼関係を構築してからの取引開始が望まれるなど、青果物も含めて単一年、一度の商談で実績を残すことは非常に難しい
- ハラル規制があるため、動物性原料を使用した商品やアルコールを原材料に含む食品は輸出できない
- 現地で肥満が問題になっている状況などを踏まえ、砂糖を含む清涼飲料水の輸出には高い関税が課される。これにより輸出が現実的ではないと思われる
- 食料は輸入が多数であり、量販店での品ぞろえはどこも似ている傾向がある。期間限定のフェアの開催やマネキン活用の試食販売は一般的ではない。

嗜好・輸出状況

- お客様によって、1つの青果物でも完熟・若めなどの好みがあるので1箱に満たないことが多い。このため、毎月小ロットでコンスタントに運ぶ商品が多い
- レストランやフードサービスへの卸、5つ星ホテルお部屋のウェルカムフルーツの卸が基本。スーパーでは価格面から日本産青果物の需要が少ない
- UAEでは皮ごと食べられて種もない青果物が好まれるのでそのまま食べる提案をするには、さくらんぼのように種があることがネックになる
- レストランでは青果物であってもそのまま提供というよりは、アレンジした状態で提供されることが多いので、メニュー提案・食べ方提案は有効。
- アルコールを飲まないだけでなく、アルコールを提供する店には行かない、という方も多くいる
- 四季の概念がないシェフも多く、通年提供できる商品はコースデザートなどで好まれる
- 輸送後すぐに納品、という流れなのですぐに使用できるタイプの商品が望まれる傾向にある
- 加工品の場合、単なる「メロンピューレ」ではなく「○○メロンのピューレ」のようにブランディングによる差別化で価格への納得感を得ることがキーである。そのための青果物自体のブランディングも重視したい

商品パッケージ・賞味期限

- 輸出に関しては、荷扱いの荒さが問題になる。いちごの場合はユリカーゴなど、専用の緩衝材を使ったパッケージの商品を優先して輸出している
- 加工品は基本的には船（着荷まで1か月）で運ぶ商品が中心。このため、賞味期限が1年以上ある商品を取り扱う

販売条件

- 量販店：委託販売（売れたものだけを買取るシステム）スーパーの委託販売リストにまずは商品登録をし、引き合いがあれば流通開始

価格

- 航空便：現地での販売価格は卸価格＋航空運賃1キロあたり3000円−4000円
- 船便：現地販売価格は下代の3倍

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

ドバイ事業商談・PR対象青果物一覧(１)

カルビーかいつかスイートポテト株式会社

冷凍焼き芋

九州農産物通商株式会社

淡雪

王秋

富有柿

干し柿

福岡あまおう、淡雪

新高

新興

早生みかん

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

ドバイ事業商談・PR対象青果物一覧(２)

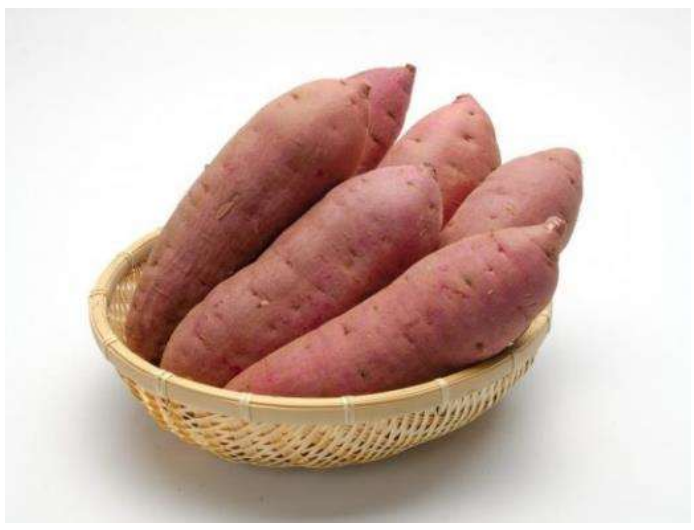
熊本県農畜産物輸出促進協議会

アールスメロン

ゆうべに

恋みのり

シルクスイート



紅はるか

レノンメロン

甘夏缶詰

デコポンジュース

みやざき「食と農」海外輸出促進協議会

完熟きんかんたまたま

冷凍きんかん

陽地株式会社

梨

デコポン

ぶどう

冷凍焼き芋

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

渡航事業者および運営スタッフ一覧

Dubai渡航者リスト（敬称略）

■事業者、日青協、事務局　合計16名

事業者　計9名

カルビーかいつかスイートポテト株式会社：1名
高橋

九州農産物通商株式会社：1名
鬼丸

熊本県農畜産物輸出促進協議会：2名
佐藤、正元

みやざき「食と農」海外輸出促進協議会：3名
寺原、中村、北野

陽地株式会社：2名
湯浅、高

(一社)日本産青果物輸出促進協議会 計2名
菱沼、鈴木

ABC Style　計5名
横井、田丸、彭、深野、陳

■Dubai現地運営管理

JHS
寺本、田中

11月29日/30日　撮影担当　フォトグラファー
Curlywurly：https://www.instagram.com/curlywurly_photo/?hl=ja

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

滞在中のスケジュール

Japanese Fruits Week 2023 Dubai UAE
レストランフェア期間：2023年11月24日～11月30日

事業者渡航日程は以下のとおり

月日	曜日	項目			内容	ドバイ時刻	備考
11月27日	月	EK 313	羽田空港	0:05	東京発		機内泊
27日	月	ドバイ国際空港→ホテル			UAEドバイ着	06:55	到着後ホテルへ
		量販店・飲食店視察			視察行程参照		現地ホテル宿泊
28日	火	量販店・飲食店視察			視察行程参照		
29日	水	商談会イベント			現地事前準備	14:00 ～ 15:00	集合・現地事前準備 MC・通訳者・各事業者
					輸入者との商談会 （対面）及び 試食会開催	15:00 ～ 18:00	商談・試食会イベント シェフ・ホテルバイヤー参加
30日	木	VIP試食会				14:00 ～ 15:00	現地事前準備 13:30 MC入り・14:00通訳者
					VIP向け試食会開催 （消費者PRイベント）	15:00 ～ 17:00	VIP試食会 量販店バイヤー参加
12月1日	金	EK318	ドバイ発	2:55	ドバイ発	17:20 日本時間	成田空港着
		EK316	ドバイ発	3:05	ドバイ発	17:05 日本時間	関西空港着

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

青果物ウィーク　レストランフェア開催概要

開催名称	ウイーク参加のレストランにおけるフェア
開催日程	2023年11月24日（金）−28日（火） 現地レストランにおけるフェア（第1日目から第5日目まで）
内容	青果物ウィーク参加のレストランにおいてフェアを実施 各レストランにて日本産青果物を使用した特別メニューを提供
開催場所	UAEのレストランやカフェ（TOMO、Itadaku、Fujiya、湖畔亭Kohantei、Sakura café）
実施方法	現地レストランと協業し、フェアを実施。各レストランSNSに告知
対象商品	日本産青果物及び加工品など

2023年「Dubaiにおける日本産青果物商談・プロモーション」事業の
レストランフェアの開催について

レストラン関係者各位

日本青果物輸出促進協議会が主催する「UAE青果物商談・プロモーション」事業の参加レストランを募集しております。詳細は以下をご覧ください。

■事業概要

事業名	令和4年度補正「UAE青果物商談・プロモーション」事業
事業目的	UAEにおける日本産青果物の商談・プロモーションにより輸出促進を図る
事業内容	11月24日～30日の期間中、オールジャパン青果物ウイークの実施
対象国、地域	Dubai、UAE

■実施内容

日本から日本産青果物を無償で提供します。
日本産青果物フェアとして、期間中に日本産青果物を使用したメニューを2品程度開発し、既存メニューを頼んだ方へのプレゼントとして提供していただきます。（アンケート回答を条件）

(1) レストランフェア	
内容	現地レストランにて、期間限定で日本産青果物を使用した特別メニューを開発提供 1　日本産青果物を消費者に味わっていただく機会を創出 2　フェアに使用する青果物を輸送し、特別メニューを作成いただく 3　どのレストランでどの青果物を使用するか、使用量は協議の上決定
期間	5日間　（11月24日～28日予定）のうち1～5日実施
対象青果物	りんご、ぶどう、かんきつ、かき、なし、いちご、かんしょ、メロンとその加工品

<実施目的>
1　シェフに日本産青果物の素材の良さを認知し、食材として使用するきっかけの創出
2　提供するメニューによって消費者への日本産青果物の食べ方・飲み方の認知、購入のきっかけの創出

<実施事項>
1　青果物を使用したレシピ開発（2メニューが目安、応相談）
2　事前・期間中に店舗のWEBサイトやSNSでフェアの告知
3　期間中、既存メニューを頼んだ方向けにアンケート回答を条件として特別メニュー提供
4　フェア実施後に提供数量を報告

<補足>
- 各レストランの使用青果物：2品目程度（りんご、ぶどう、かんきつ、かき、なし、いちご、かんしょ、メロンのうちから選定）
- 提供メニューはデザート・料理とも可
- メニュー開発は各レストランにお任せし、レストランの方針に合ったメニューを提供していただく
- 今回提供していただく特別メニューに使用する日本産青果物は運営事務局より支給。その他の材料・広告費用についてはレストランにご提供いただく
- アンケートは事務局が用意いたします。配布と回収のご協力をお願いいたします。

■申込方法

Jaz Hospitality Services DMCC　田中までご連絡ください。

■実施スケジュール

時期	2023/9	2023/10	2023/11
実施項目	実施レストラン決定	サンプル輸送 メニュー開発・試作	レストランフェア
実施内容	本事業に賛同し、レシピ開発・提供に協力いただけるレストランを選定 生産者の品目情報を共有	サンプル青果物を試食していただき、（店舗まで輸送します） メニュー開発・試作、メニュー決定後運営事務局に報告 また、SUMMIT Trading社に商品に対するフィードバック	レストランフェアを実施し、特別メニューを提供

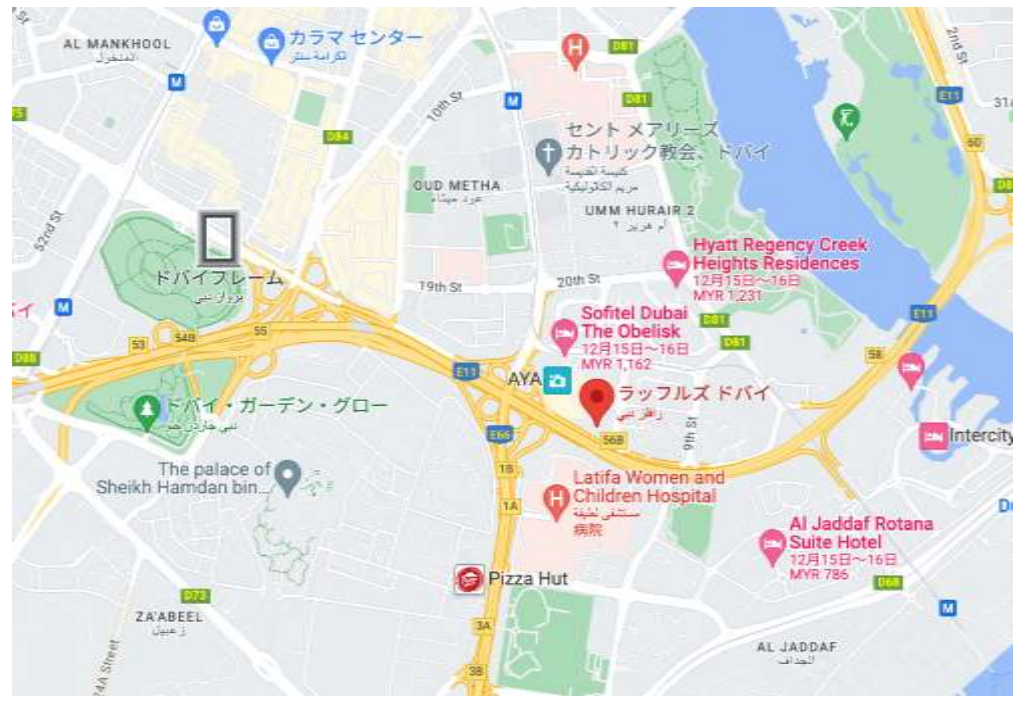
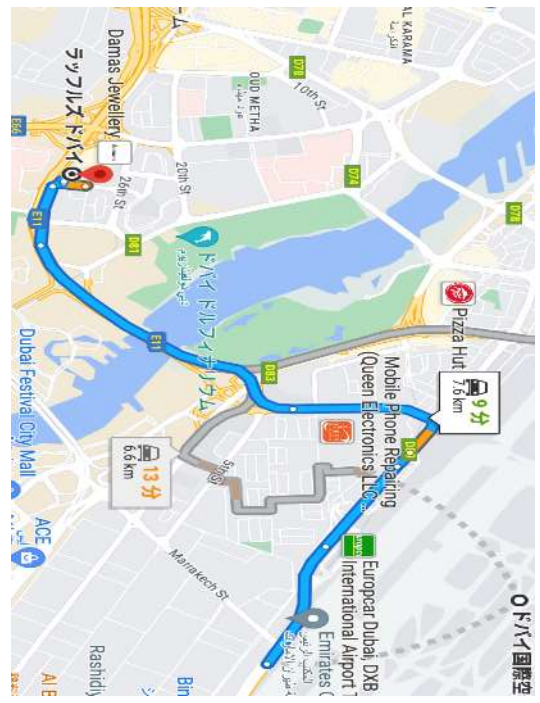
■本事業におけるその他施策について

2023年11月29日（水）に商談会を開催しますので、ぜひご参加ください。

(2) 商談・試食会	
内容	UAEバイヤーを招待し、本事業の参画事業者との商談・試食会を実施 1　対面による商談 2　現地に商談用青果物を輸出して、商談の際に試食に供する
対象	レストランのシェフ・ホテルのバイヤー
開催規模	30社のバイヤー
商談・試食会イメージ	
期間	11/29（水）開催予定
(3) VIP向け試食会	
内容	(2)のレストランフェアで提供した特別メニューをVIP向けに試食提供 1　フェア実施レストランのうちの1店舗で開催 2　VIPを招待し、特別メニューの試食機会を提供 3　希望するVIPにはその場で生産者との商談を実施
期間	11/30（木）開催予定
対象	レストランのシェフ・ホテルのバイヤー
開催規模	20社のバイヤー

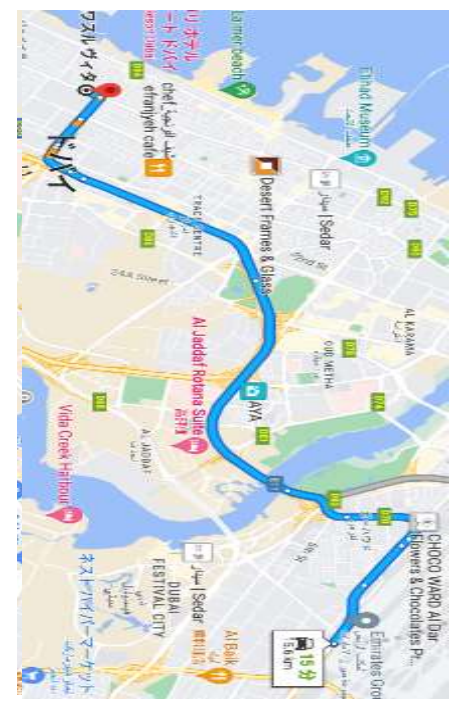
ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

青果物ウィーク　レストランフェア実施協力店舗(１)

店舗名	概要・特徴
TOMO	
	TOMOは、ドバイのスカイラインを彩る素晴らしいランドマークであるラッフルズホテルの17階にある。中東で日本の文化と料理を満喫できる、本格和食レストラン。「純粋な和食をドバイの地で、寛ぎながら召し上がっていただく」をコンセプトに、寿司、和牛等の高級志向のメニューから、焼き鳥やラーメン等、日常的な和食まで幅広く提供。 2019年には、「Time Out」紙の「RESTAURANT AWARDS 2019 Best Japanese」を受賞、さらに2020年の「good food MAGAZINE AWARDS」にて三タイトルを獲得。
	17th floor Raffles Hotel, Dubai, United Arab Emirates 電話番号　+971 4 324 8888 営業時間　ランチ　12:30 - 15:00, ラストオーダー 14:45 ディナー 18:30 - 24:00, ラストオーダー 11:30
	 日本食普及の親善大使 高橋　智寿シェフ   ▲Dubai International Airportからの経路　車で9分程度
	 メロンロールケーキ 熊本アールスメロン　　いちご3種チーズケーキ 淡雪、パールホワイト、みくのか　　秋柿ゼリー 富有柿　　梨コンポート 新興梨

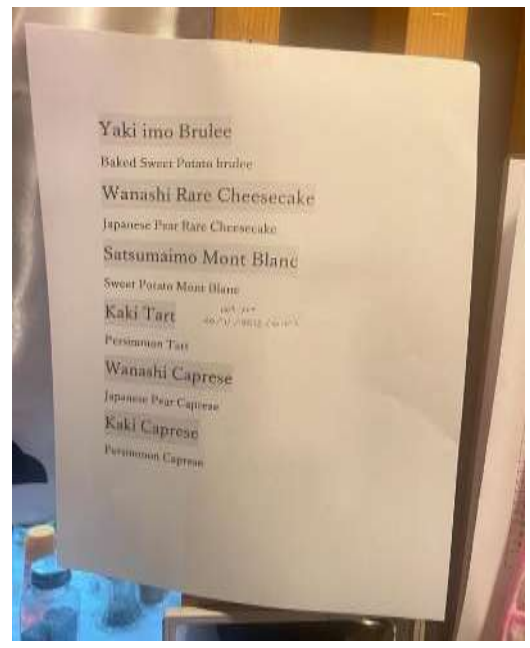
ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

青果物ウィーク　レストランフェア実施協力店舗(2)

店舗名	概要・特徴
Itadaku	
	Itadakuはジュメイラのワスル・ヴィータ・モールの中にある。素材にこだわったほぼ全員が日本人スタッフの日本食レストランで、本格的な日本食体験という真新しい世界を提供している。 良い素材を厳選し、素材の持つ力を最大限に生かす、また素材そのものの味で、調味料のバランスをとることを心がけている。日本に行ったことのあるUAE在住者や日本人をはじめ、日本に行ったことのない人も、本格的で伝統的なこの日本食レストランに喜んでくれているとの声が集まっている。
	Wasl Vita Mall, Al Wasl Rd - Jumeirah 1, Dubai, United Arab Emirates 電話番号　04 223 6122 営業時間　ランチ　12:30 - 15:00ラストオーダー (16:00閉店) ディナー 18:00 - 22:00ラストオーダー (23:00閉店)　*定休日　月曜日
	
	坂上　勝シェフ　　▲Dubai International Airportからの経路　車で15分程度
	富有柿の天婦羅 紅はるかの鶏そぼろあん みくのかと海老の白和え

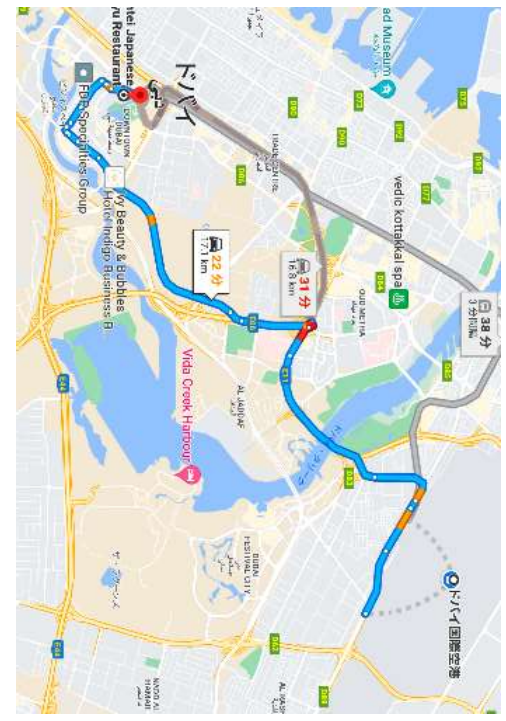
ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

青果物ウィーク　レストランフェア実施協力店舗(3)

店舗名	概要・特徴
Fujiya	
	Fujiyaは、ドバイ国際空港に近いアル・ガーフッド地区にある、本格的な居酒屋スタイルの日本食レストラン。メニューには、日本の和牛しゃぶしゃぶビュッフェ、焼き鳥など、ドバイを代表する伝統的な料理からモダンな料理まで幅広く取り揃えている。さらに珍しい日本酒、柚子、紫蘇などのドリンクが料理を引き立てる。
	Millennium Airport Hotel Dubai, Airport Road, Casablanca Street, Al Garhoud, Dubai, United Arab Emirates 電話番号　+971 702 8846 営業時間　12:00 - 1:00
	早川　晃央シェフ ▲Dubai International Airportからの経路　車で4分程度
	 Satsumaimo Mont Blanc, Kaki caprese さつまいもモンブラン、柿のカプレーゼ Wanashi Rare Cheesecake 和梨レアチーズケーキ Yaki imo Brulee 焼き芋ブリュレ Kaki Tart 柿タルト

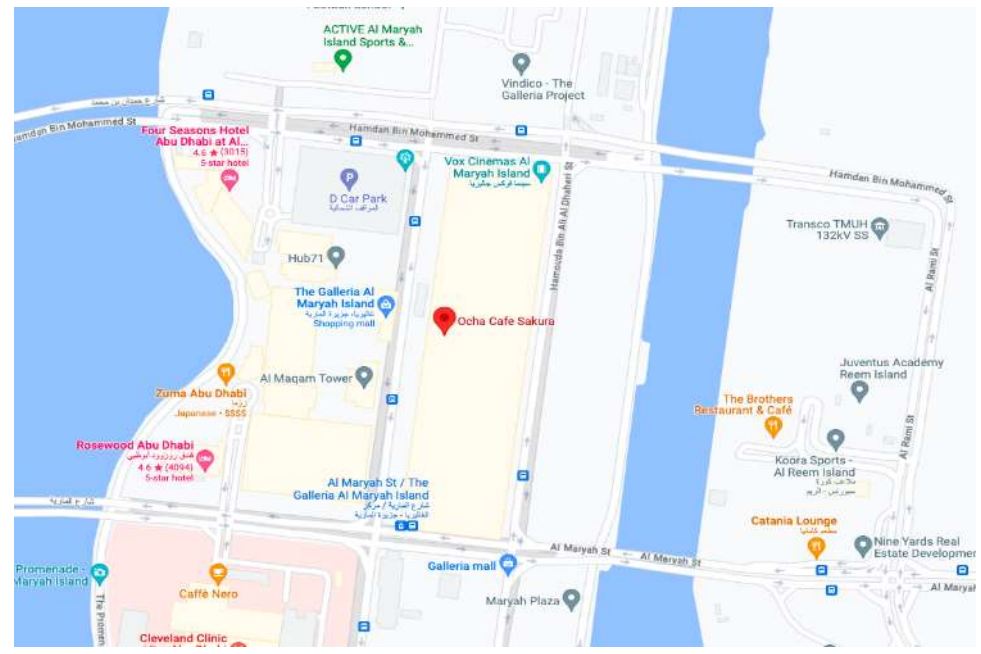
ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

青果物ウィーク　レストランフェア実施協力店舗(４)

店舗名	概要・特徴
Kohantei	 Kohanteiはドバイのダウンタウンの中心部に位置する、日本の懐石料理を体験することができる日本食レストラン。メニューには、５つの懐石コースを主体に、ランチメニュー、プレシアターメニュー、ビジネスランチメニュー、アラカルトメニューと数多いメニューと、日本から直接仕入れ、シェフ達が調理した季節の食材が提供される。店内には障子や畳の床の間が敷かれ、日本文化を堪能できるレストランになっている。 Unit 6 Plaza Level Dubai Opera House Dubai, United Arab Emirates 電話番号　+971 4 243 4951 営業時間　ランチ　　12:00 - 15:30　懐石メニューLO 13:30、アラカルトメニューLO　14:30 　　ディナー　18:00 - 0:00　　懐石メニューLO 21:30、アラカルトメニューLO　22:30 *定休日　月曜日 Mr. Masahiro Kodani ▲Dubai International Airportからの経路　車で22分程度  きんかんソーダ 紅茶のきんかんシロップ添え、 きんかんのテリーヌ フルーツあんみつ きんかんパウンドケーキ

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

青果物ウィーク　レストランフェア実施協力店舗(5)

店舗名	概要・特徴
Ocha Cafe Sakura	
	Ocha Cafe Sakuraは、アブダビのGalleria Mall内にある紀伊国屋書店の中にあり、日本の家庭的な料理を提供しているレストラン・カフェ。急須で淹れたお茶や点てられた抹茶、日本のお茶風味のラテを楽しめるだけでなく、他にも生花のワークショップを開催しており、食事だけでない日本の文化を体験することができるレストラン。
	Level 3 & Level 4 (inside Kinokuniya) at Galleria Mall, Al Maryah Island, Abu Dhabi, United Arab Emirates 電話番話　+971 2 246 7939 営業時間　日曜日～木曜日　10:00~22:00 　　金曜日～土曜日　10:00~24:00
	千葉道代オーナー  ▲Dubai International Airportからの経路　車で1時間24分程度
	抹茶とほうじ茶のスポンジのイチゴショートケーキ UAEのナショナルデーが近いので国旗の色合いにしています。試食はBuffetサイズに切り分けトッピングのイチゴは2色使用 柿とマスカルポーネチーズをあえてピスタチオをトッピング

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

事前試作に使用した青果物リスト

事前にレストランフェアを実施する現地シェフから要望をヒアリングの上、10月20日に試作用のサンプル商品を輸送
◎出荷可能　×出荷不可　△出荷可能だが流通が少ない

No.	事業者名	商品名	資料	10月出荷	11月	TOMO	Itadaku	Fujiya
1	カルビーかいつかスイートポテト 株式会社	冷凍焼きいも	◎	◎	◎			◎
2	熊本県農畜産物輸出促進協議会	アールスメロン	◎	ー	◎	現地商品で代用		
		レノンメロン	◎	ー	◎			現地商品で代用
		ゆうべに	◎	ー	◎			
		恋みのり	◎	ー	◎	現地商品で代用		
		紅はるか	◎	◎	x			
		シルクスイート	◎	◎	◎		◎	◎
3	みやざき「食と農」海外輸出促進協議会	きんかん（生）	◎	ー	◎		冷凍商品で代用	
		きんかん（冷凍）		◎	◎		◎	◎
4	陽地株式会社	デコポン	◎	ー	ー	ー	ー	ー
5	九州農産物通商株式会社	いちご（淡雪）	◎	△量は少ない	北海道、佐賀　◎		◎	◎
		いちご（パールホワイト）		△量は少ない	北海道　◎		◎	
		いちご（ゆきぼたん）		△量は少ない	北海道　◎	◎	◎	
		かんしょ（紅はるか）		◎	x		◎	
		柿（富有柿）	◎	ー	福岡　◎	◎（太秋柿）	◎（太秋柿）	◎（太秋柿）
		柿（太秋柿）		◎	ー			
		梨（晩三吉,日田梨）		◎	◎	◎	◎	◎
		早生みかん（宮川早生、興津早生等）		ー	◎			

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

サンプル青果物についての感想（TOMO）

10月20日に発送したサンプル青果物についての感想
※サンプル商品は今回の事業者の商品リストの中から各シェフが選んで指定
試作を経て実際にレストランフェアで使用する品目・品種を決定

質問	回答
レストラン名	TOMO
輸送した商品	九州通商：北海道産いちご混載、太秋柿、紅はるか、新興梨
①納品青果物の状態（鮮度・見た目など）	非常に良い状態
②味	九州通商の太秋柿は少し固かったですが、甘みがあり美味しかったです。梨は今年食べた中で一番美味しかったです。 同社の北海道産いちごは26日現在で少し弱ってきています。味は美味しかったです。
③どんな料理に使えそうか	そのままカットしてご提供する。デザートでアレンジして利用する。
④現地でよく食べられている料理との親和性	当店は日本食レストランの為、現地料理との親和性という意味では分かりかねます。
⑤すでに仕入れいている競合品（他国産との比較）	他国の物とは比較できない。日本産の果物は圧倒的においしいです。ただ、柿はスペイン産の物は甘みがあり、日本でいうと富有柿のようでおいしくなってきています。中国と韓国の梨に関しては、日本の梨をまねて栽培している為、甘みは日本ほどではないですが、良くなってきている印象です。
⑥フルーツを普段どのように提供しているか（コースで最後に出すことが多い、他のフルーツと一緒に盛り合わせなど使用方法）	コース料理に組み込むこともありますし、富裕層の方たちは、そのままカットしてご提供するのが一番喜ばれます。特にメロンとイチゴは喜んで頂いています。
⑦レストランフェアで使用する品目	1品目は日本産メロンのロールケーキです。２品目は今試作段階
⑧⑦の必要数量	30名様、150を予定

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

サンプル青果物についての感想（Itadaku）

10月20日に発送したサンプル青果物についての感想
※サンプル商品は今回の事業者の商品リストの中から各シェフが選んで指定
試作を経て実際にレストランフェアで使用する品目・品種を決定

質問	回答
レストラン名	Itadaku
輸送した商品	熊本県：シルクスイート（かんしょ） 九州通商：いちご（淡雪、ゆきぼたん、みくのか）、紅はるか（かんしょ）、梨（新高）、柿（太秋柿） 宮崎県：きんかん（冷凍）
①納品青果物の状態（鮮度・見た目など）	何も問題なく、良い状態で届きました。
②味	どれも流石日本の品質というところで、高水準で安定の味でした。 特に、九州通商の紅はるかの小さい物は皮も固くなく、熟成での味のりもよく、素晴らしかったです。
③どんな料理に使えそうか	紅はるかの鶏そぼろあん、富有柿の天婦羅、みくのかと海老の白和えを予定しています。
④現地でよく食べられている料理との親和性	中東の地元の料理はあまり新しい試みをしないので、海外の食材との親和性については難しいかと思います。フュージョン系なら逆に海外の高級食材を使いたがる傾向あるので、十分に可能性あると思います。
⑤すでに仕入れいている競合品（他国産との比較）	現在日本から仕入れている商品にひけをとらない素晴らしい品質でした。 基本的に品種改良の面で日本は図抜けている上に、生産者さんの真面目さや研究熱心なのも あり、ドバイで入手できる他国産と比較対象になるものは少ないです。ただし、マンゴーや柿などはドバイでも似た品質の物で安く入る物も多いので、比較して価格の面で難しいかと思います。
⑥フルーツを普段どのように提供しているか（コースで最後に出すことが多い、他のフルーツと一緒に盛り合わせなど使用方法）	季節に合わせて単品のフルーツをアラカルトメニューにのせているので、お客様にはデザートでご注文頂いております。
⑦レストランフェアで使用する品目	紅はるか、いちご(みくのか)、柿(富有柿)
⑧⑦の必要数量	紅はるか(小)25-30本、いちご(みくのか)200-220粒、柿(富有柿)25-30個

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

サンプル青果物についての感想（Fujiya）

10月20日に発送したサンプル青果物についての感想
※サンプル商品は今回の事業者の商品リストの中から各シェフが選んで指定
試作を経て実際にレストランフェアで使用する品目・品種を決定

質問	回答
レストラン名	Fujiya
輸送した商品	カルビーかいつかスイートポテト：冷凍焼き芋 熊本県：ミルクスイート 宮崎県：冷凍きんかん 九州通商：いちご（淡雪）、梨（日田梨）
①納品青果物の状態（鮮度・見た目など）	全アイテムにおいて鮮度、見た目、品質、そして味は良好でした。ただし、イチゴに関しては傷みが早い印象を受けました。
②味	全てのアイテムが現地の品質を上回り、素晴らしい味わいでした。
③どんな料理に使えそうか	サツマイモはムースにして和風デザートに活用したり、天ぷらで提供することで、最高の味わいをお客様に楽しんでいただけると思います。クリームチーズと相性が良いアイテムはデザートに使用し、梨はケーキの材料として活用しようと考えています。
④現地でよく食べられている料理との親和性	天ぷらは現地での親和性が高い料理です。他にもデザートとして日本風にアレンジする予定です。
⑤すでに仕入れいている競合品（他国産との比較）	品質に関して他国産と比較しても、このアイテムは格段に優れています。
⑥フルーツを普段どのように提供しているか（コースで最後に出すことが多い、他のフルーツと一緒に盛り合わせなど使用方法）	普段はコース料理としてではなく、デザートやフレッシュジュースの形で提供しています。
⑦レストランフェアで使用する品目	サツマイモを使用した天ぷら 梨を使ったケーキ 和風ムースプリンとしてのサツマイモ 柿とチーズを合わせたデザート（名称は未定）
⑧⑦の必要数量	柿（富有柿） 新高梨（なければ新興梨） シルクスイート 冷凍焼きいも　各1ケース

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

レストランフェア実施協力店舗　SNS告知

TOMO
- 公式ウェブサイト：https://www.tomo.ae
- Instagramアカウント：https://www.instagram.com/tomodubai/
- 投稿URL: https://www.instagram.com/p/Cz-1Axcrix5/

Itadaku
- 公式ウェブサイト：https://itadaku.ae/
- Instagramアカウント：https://www.instagram.com/itadaku_dubai/
- 投稿URL: https://www.instagram.com/p/Cz5rdDDrGrL/

Fujiya
- 公式ウェブサイト：http://mountainbull.co.jp/locations_overseas/fujiya-dubai/
- Instagramアカウント：https://instagram.com/fujiya_millennium

Kohantei
- 公式ウェブサイト：https://www.kohantei.ae
- Instagramアカウント：https://www.instagram.com/kohanteidubai/
- 投稿URL: https://www.instagram.com/p/CzvbVMEoaUj/

Ocha Café Sakura
- Sakura Japan taste 公式ウェブサイト：https://sakurajapantaste.wixsite.com/sakura-ae
- Instagramアカウント：https://www.instagram.com/ocha.cafe.sakura/
- 投稿URL: https://www.instagram.com/p/Cz-9GFMIRbE/ https://www.instagram.com/p/C0Bzd0LoMza/

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

現地視察　タイムスケジュール(11/27)

日本食材輸出拡大促進を目的としているため、視察先は日本食材を取り扱う量販店、飲食店を主に視察した。

ドバイ時間	LAP	内容	場所
12:00		ホテル集合	ホテル (FORM Hotel Dubai)
12:00	30min	ホテル出発＆移動	ホテル　→　ドバイ万博開催跡地
12:30	15min	視察	ドバイ万博開催跡地視察
12:45	15min	移動	ドバイ万博開催跡地→　サミットトレーディング社訪問
13:00	90min	サミットトレーディング社	峰様、松崎様よりご案内
14:30	30min	移動	サミットトレーディング社→量販店
15:00	45min	量販店調査	1004 Gourmet 視察 オーナーヒアリング
15:45	45min	移動	1004 Gourmet　→　FUJIYA（レストラン）
16:30	90min	飲食店調査	FUJIYA　飲食店視察＆オーナーヒアリング
18:00	30min	移動	FUJIYA →　ホテル
18:30		ホテル着	ホテル (FORM Hotel Dubai)

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

現地視察_ドバイ市内量販店・レストラン(11/27)

店舗名	1004
業態	アジア食材スーパーマーケット
Website	https://www.visitdubai.com/en/places-to-visit/1004-gourmet
Address	Onyx Tower, The Greens, Sheikh Zayed Rd,Dubai
TEL	+971 4 243 4306
営業時間	月–土　9:00 - 22:00 日　11:00 – 21:00

店舗名	FUJIYA
業態	和食レストラン (居酒屋)
website	https://www.millenniumhotels.com/en/dubai/millennium-airport-hotel-dubai/fujiya/
Address	Casablanca Street, 45, Dubai, United Arab Emirates
TEL	+971 4 702 8846
営業時間	12:00 - 02:00

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

現地視察_サミット社・量販店・レストラン(11/27)

視察先店舗についての報告

店舗・社名	視察の様子
SUMMIT Trading	
	事務所内で日本産品の輸入状況を説明いただき、質疑応答。その後倉庫見学をして、実際にどんな商品が輸入され、保管されているのかを視察した。 各事業者は保管状況の説明を受け、安心感・信頼感が感じられた様子であった。
1004	
	まず、店舗内を視察し、日本産青果物をはじめとした日本産品の販売状況を視察した。店内では日本産の青果物のほかジュース等の加工品、乾物や調味料、菓子類といったさまざまなものが販売されていた。その後、オーナーから同社の店舗展開やPR事業について、主に韓国政府の取り組みなどをご紹介いただいた。質疑応答も実施。
FUJIYA	
	同店舗では食事をし、レストランフェアで提供しているメニューの一部も試食した。居酒屋スタイルということでメニューも日本の居酒屋と似たものが提供されていたほか、和牛のしゃぶしゃぶメニューが人気とのこと。マネージャーからのヒアリングを実施し、日本産品の取り扱いや販売拡大の可能性について意見交換をした。

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

現地視察　タイムスケジュール(11/28)

日本食材輸出拡大促進を目的としているため、視察先は日本食材を取り扱う量販店、飲食店を主に視察した。

ドバイ時間	LAP	内容	場所
09:00		ホテル集合	Hotel (FORM Hotel Dubai)
	20min	ホテル出発＆移動	Hotel→市場（バス利用）
09:45	40min	市場視察	Deria The Waterfront Market Dubai - Fish, Meat, Fruits and Vegetables
10:25	35min	移動	バス利用
11:00	60min	JETROドバイ事務所訪問	高橋様よりヒアリング
12:00	30min	移動	バス利用
12:30	90min	昼食	現地飲食店にて昼食
14:00	10min	移動	飲食店→量販店（バス利用）
14:10	20min	量販店視察	ORGANIC SUPER STORE視察
14:30	30min	移動	量販店→量販店（バス利用）
15:00	150min	量販店視察	ドバイモール視察(WAITROSE ほか自由視察)
17:30	30min	移動	バス利用
18:00		ホテル着	Hotel (FORM Hotel Dubai)

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

事前視察店舗(11/28 量販店・レストラン)

店舗名	Deria The Waterfront Market Dubai - Fish, Meat, Fruits and Vegetables
業態	食品総合卸
website	https://waterfrontmarket.ae/about-us/
Address	Deira Enrichment Project - Al Khaleej St - Deira - Dubai - United Arab Emirates
TEL	T:800 Market(627538) L: +971 4 707 1599
営業時間	24時間営業

店舗名	ORGANIC SUPER STORE
業態	スーパーマーケット
Website	https://organicfoodsandcafe.com/
Address	Sheikh Zayed Road - next to Oasis Centre - Al Quoz 1 - Dubai
TEL	+971 4 3382911
営業時間	8:00 – 22:00

店舗名	ドバイ・モール (Dubai Mall)
業態	ショッピングセンター
website	https://thedubaimall.com/
Address	Wasl Vita Mall, Al Wasl Rd - Jumeirah 1, Dubai
TEL	+971 4 223 6122
営業時間	月–木 10:00 – 23:00 金–日 10:00 – 24:00

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

現地視察_ドバイ市内量販店・レストラン(11/28)

視察先店舗についての報告

店舗名	視察の様子
The Waterfront Market Dubai - Fish, Meat, Fruits and Vegetables	
	大型の建物の中に市場がある。青果物以外にも水産物、肉取扱い品目によって売り場が分かれている。青果物売り場内には業者ごとに非常に多くの品目の青果物を取り扱っており、個人でもその場で値段交渉の上、購入ができる。中東諸国からの輸入品以外にもヨーロッパやアジアからの輸入品が並んでいた。
ORGANIC SUPER STORE	
	オーガニック商品を取り扱うスーパーマーケット。カフェが併設されている。過去に日本人マネージャーが在籍していたこともあり、一部日本から輸入した商品の取り扱いもあったが、青果物はなく、乾物を中心とした品揃えであった。のりやみそなどの調味料、乾燥したこんにゃくなどが置かれていた。
Dubai Mall	
	世界最大のショッピングモールである、ドバイモール内にあるWAITROSEを視察。様々な国から輸入された青果物やその他の食材を取り扱うほか、パックに入ったカットフルーツなども売られていた。その後、自由視察として各自ドバイモール内の量販店やレストラン、カフェなどを視察した。

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

視察の総括

視察を通して

各視察を通した主な情報は以下となっていた。量販店では様々な国からの輸入青果物が見られた一方、日本産青果物が見られることは非常に少なかった。現地で販売されている青果物の価格は日本からの青果物を卸すことを想定するとかなりの価格差があるため、まずはレストラン向けや一部富裕層向けの供給が中心になるだろう。

量販店オーナーからのヒアリング
- アラブ圏でのビジネスには地元の挨拶や関係構築が大切であり、価格交渉においては柔軟な対応が必要
- 取引開始までには3年かかることもあり、商品や写真の送付、定期的なコミュニケーションが必要
- レストランで商品を紹介してもらうためシェフとの関係も重視している

JETROドバイヒアリング
- ドバイの観光客増加と、COP28がドバイ万博跡地で開催される関係で、近日は来訪する外国人が非常に多い
- 油価高騰で売上が減少する可能性があり、オイルに関連するセクターはまちまち。ノンオイルセクターは好調
- 特定の展示会や商談会においてはビジネスチャンスがあるので個々の企業も積極的な開拓が望ましい
- 日本産の輸入が少ない理由は価格が高いため、品質の良さを強調することが大切
- 外国人向けに、加工品においてはパッケージのわかりやすさが特に重要
- オンライン商談が減り、リアルの展示会が増えており、JETROが渡航費や宿泊費をサポートしている
- ガルフードのJAPANパビリオンには経費支援があり、8月に申し込み開始し、1か月で埋まる人気の展示会
- 商社はJETRO輸入業者リストから紹介可能で、現地バイヤーも日本の展示会に参加している
- 中華系住民は少なく、現地系バイヤーは高級路線が多い

量販店視察および道中のガイドより
- エリートビブロスホテルの米系のレストラン、スシサンバが人気
- アラブ人オーナーが50%のLLCとFZ（フリーゾーン）という会社区分がある
- 物価は日本の1.5倍。スーパーマーケットについてはアルマヤは比較的リーズナブルな商品展開、カルフールは日本で言うならばイオンに似た立ち位置。ルルハイパーマーケットは大塚製薬代理店でオロナミンCが人気
- アフリカンイーストともう一社のみがアルコール販売を許可されている。酒税は小売にはかからず、レストランにのみかかる
- ドバイには400店の日本食レストランがあるが、ラーメン屋はなく、ラーメンブームが起きているものの価格が高い（1杯2500円）

サミットトレーディング視察
- いちごは一年中スーパーで入手可能で、品質の違いを味わってもらうことがニーズに繋がるのではないか
- さといもとれんこんは中国産が多い
- JAS認証は認められておらず、USオーガニックは認められているが、店舗によってはJASを受け入れているとのこと
- ストレートジュースにおいては砂糖が含まれていないことの証明が重要
- 船便は輸出準備と書類作成が合わせて3か月かかる
- さつまいもはレストランでの提供が主流
- イスラム歴に合わせた食材需要の変動あり。ラマダン終了後が休暇で贈答需要が高まる
- 輸送がネックとなりがちなので、商品の提案や食べ方のアイディアが重要
- 過去には世界一のりんごなど名指しで欲しいとの商談があった
- 王族向けには旬のものを提供
- 加糖飲料は砂糖税の関係で2倍の金額になり、缶ジュースが1本13.4AED（520円程度）で販売されている

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

青果物ウィーク　商談・試食会イベント開催概要

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	2023年11月29日（水）　15:00-18:00 輸入者との商談会（対面）及び試食会開催　（青果物ウィーク第６日目）
開催内容	レストラン・ホテルのバイヤーを招聘 商談および試食会（りんご、ぶどう、もも、かんきつ、かき、なし、いちご、かんしょ、メロン及びながいものうちから実施時期に輸出可能なものを選定）
実施場所	Luxor, Raffles Hotel　ミーティングルーム（ドバイ）
実施方法	UAEの会場に、レストラン・ホテルのバイヤーを招聘し、青果物および加工品の商談と試食会を実施する
対象商品	日本産青果物及び加工品など

商談および試食会イベントにおける実施事項

事前準備

- バイヤー招聘
- PR資料準備
- 出品青果物の決定
- アンケート作成
- 日青協・バイヤー・参加事業者との調整
- 通訳手配
- 会場との調整
- パネル制作
- 青果物・販促物輸送
- 商社との調整
- プログラム作成
- 試食テーブル設営・青果物準備

当日

- 商談・試食会運営
- アンケート配布と回収
- お土産配布
- 撤収作業

- 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展示方法
- 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POPを設置
- バイヤーが出品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いようWhatsAppによる連絡先交換を推奨
- 食べ方・飲み方・購入時の姿のイメージが湧くような展示・試食方法での提供
- 箱やパッケージなど仕入れ時・販売時の形状がわかるように工夫
- 各事業者ごとにブースを設置し青果物を試食後すぐに商談できるような配置をした

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

青果物ウィーク　試食イベント開催概要

開催名称	VIPおよび量販店バイヤー向け試食会開催（消費者PRイベント）
開催日程	2023年11月30日（木）15：00－17：00 輸入者との商談会（対面）及び試食会開催　（青果物ウィーク第７日目）
開催内容	量販店バイヤーやレストランシェフを招聘 ●商談および試食会（りんご、ぶどう、もも、かんきつ、かき、なし、いちご、かんしょ、メロン及びながいものうちから実施時期に輸出可能なものを選定）
実施場所	TOMO Restaurant(ドバイ)
実施方法	量販店バイヤーやレストランシェフを招聘し、青果物および加工品の試食会を実施
対象商品	日本産青果物及び加工品など

商談および試食会イベント実施内容

事前準備
- バイヤー招聘
- PR資料準備
- 出品青果物の決定
- アンケート作成
- 参加事業者との調整
- MC手配
- 会場との調整
- パネル制作
- 青果物・販促物輸送
- 物流会社との調整
- 試食テーブル設営・準備

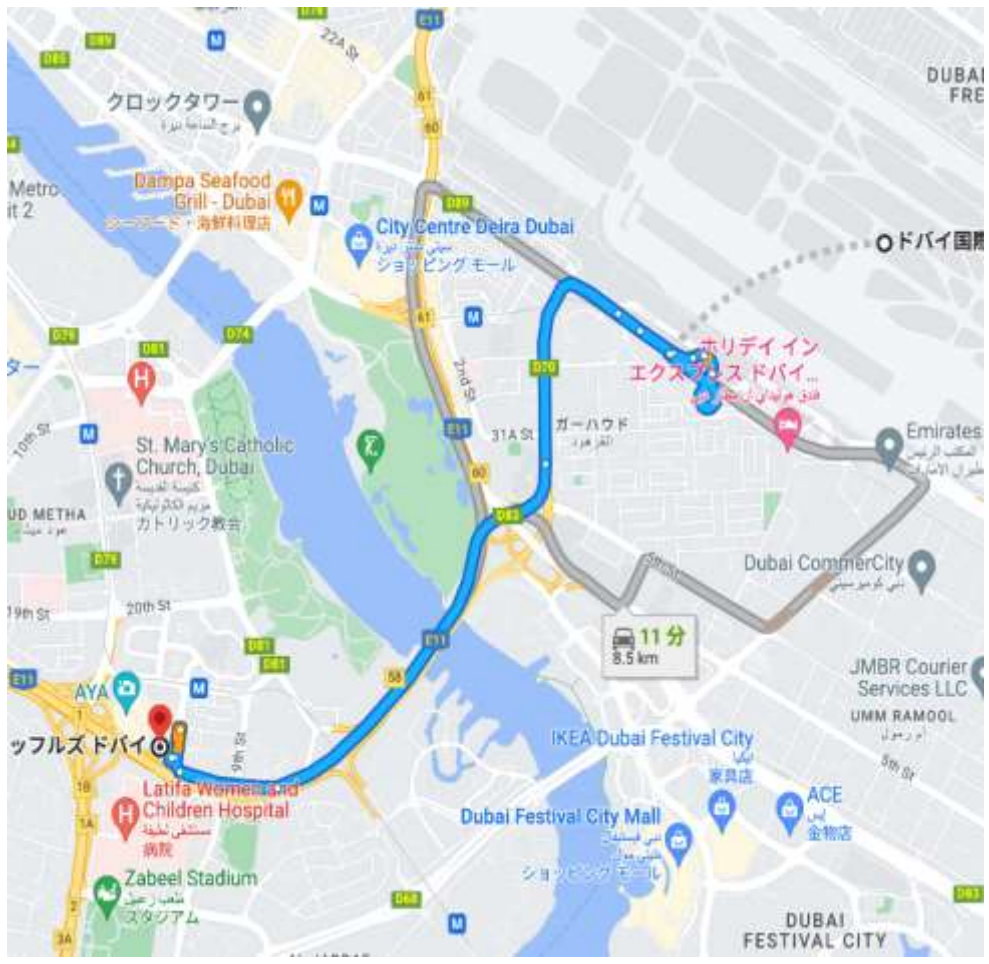
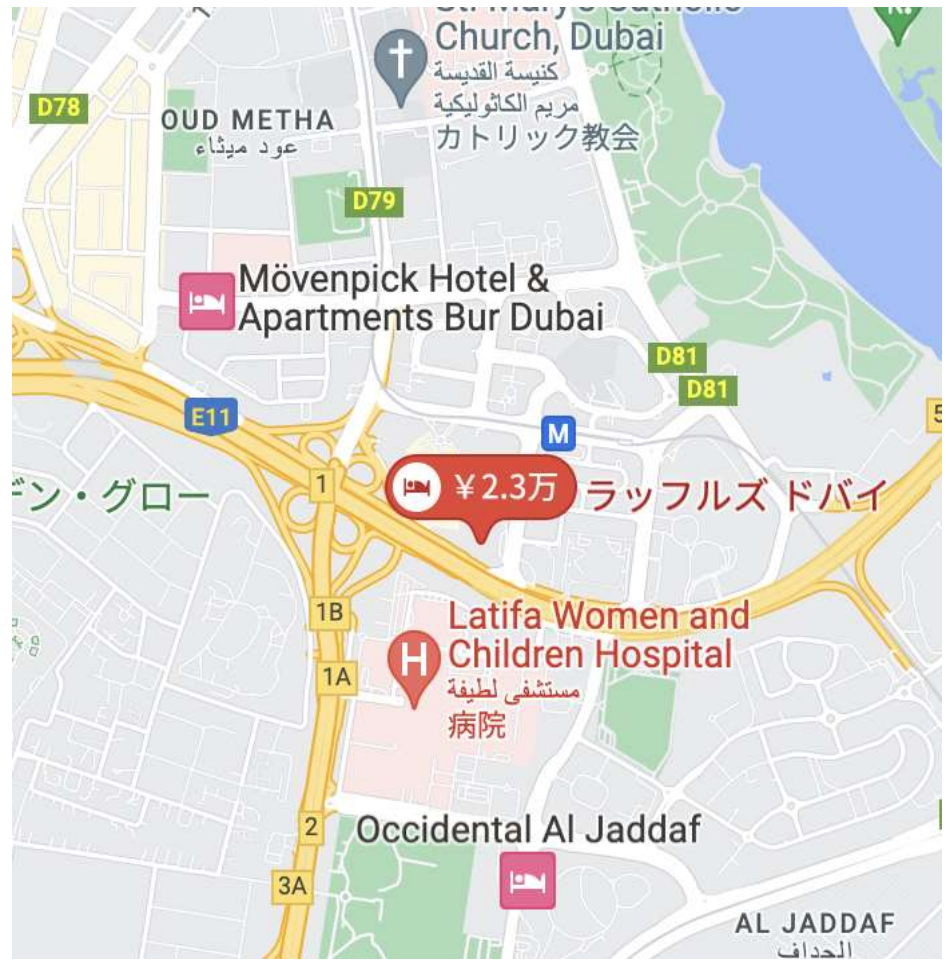
当日
- 商談・試食会運営
- アンケート配布と回収
- お土産配布
- 撤収作業

- 出品する日本産青果物について、どの事業者の商品か、把握しやすいような展示
- 来場者が青果物の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工夫をした
- 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
- レストランフェアのメニューの一部を提供することで食べ方・飲み方の参考になるよう努め、自社でも活用してみたいと思うような機会の創出

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

商談・試食イベント会場

RAFFLES DUBAI رافلز دبي

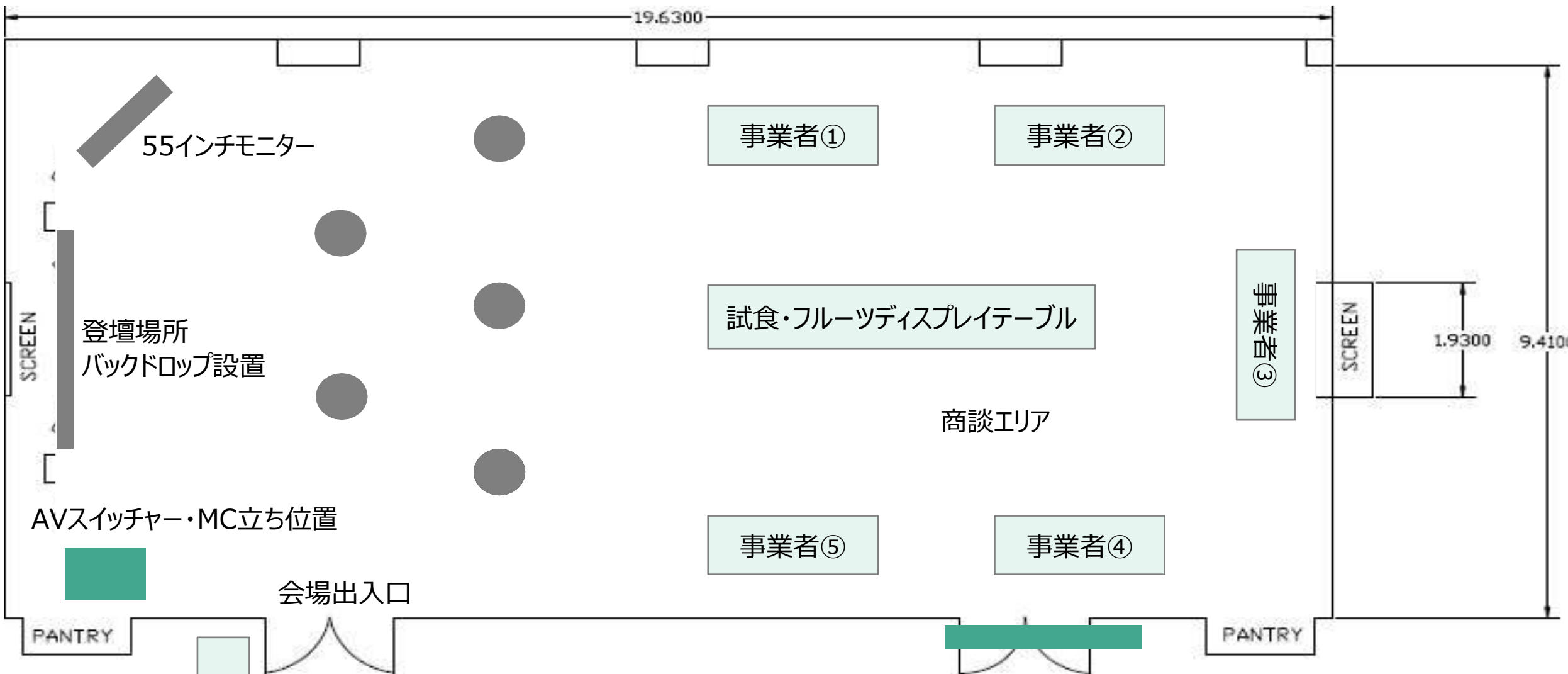
	商談・試食イベント	VIP試食（量販店商談）イベント
日時	11月29日 （水） 15:00-18:00	11月30日 （木） 15:00-17:00
会場名	Luxor, Raffles Hotel	TOMO (Raffles Hotel)
住所	Sheikh Rashid Road, Wafi 121800 Dubai,アラブ首長国連邦, ラッフルズホテル内	17th floor Raffles Hotel, 121800 Dubai,アラブ首長国連邦, ラッフルズホテル内
電話	+971 324 8888	+971 4 357 7888
WEB	https://www.raffles-dubai.com/meeting/luxor/	https://www.tomo.ae/
MAP		

ドバイ国際空港からラッフルズホテルへのルート

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

11/29会場 ラッフルズホテル Luxor 1・2

11月29日　商談会会場　ラッフルズホテル3階 Luxor 1・2
https://my.matterport.com/show/?m=AapwD5cCLrv
所在地：ラッフルズホテル3階（3rd floor Raffles Hotel,121800 Dubai,アラブ首長国連邦）

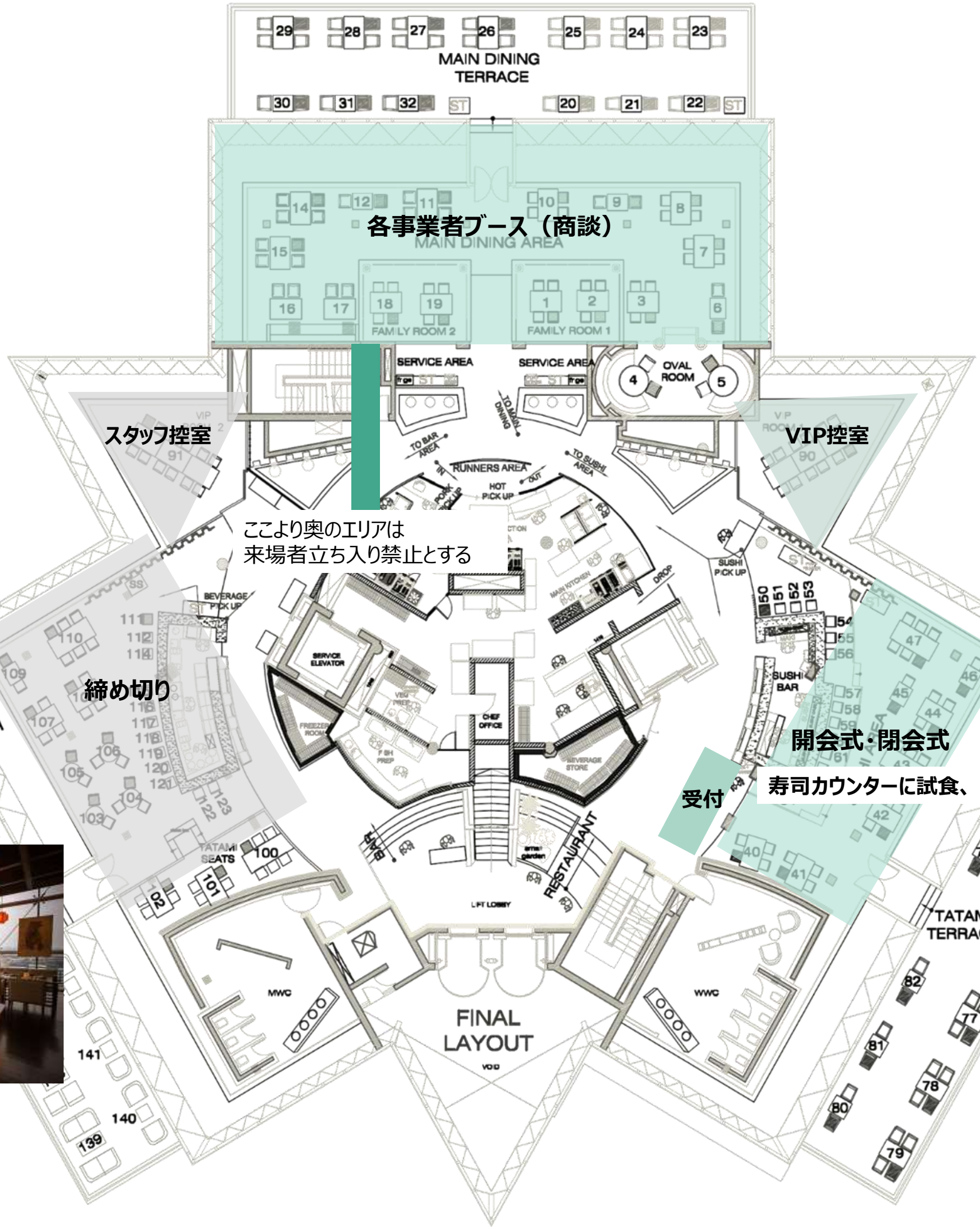


・開会式/閉会式　・乾杯　・青果物の試食　・商談

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

11/30会場　Raffles Hotel内 TOMOレイアウト

所在地：ラッフルズホテル17階（17th floor Raffles Hotel,121800 Dubai,アラブ首長国連邦）



Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

イベント開催の流れ (11月29日開催)

商談および試食会イベントについては、以下の流れで進行した

※イベント開催時間：29日15:00-18:00　3時間

時間	所要時間		構成	内容
10:30		120分	セッティング (ABC Style・JHSのみ)	青果物カッティング・販促物荷ほどき、展示、会場設営等準備
12:00		60分	各事業者会場入り	会場下見、準備（13時までに会場入り）
14:00	60分	40分	関係者 事前準備	日青協、各事業者、ABC Style、MC通訳 導線確認、各社ブース設置
14:40		20分	入場受付開始	参加者受付・アンケート配布 (イベント開始20分前)
15:00	25分	8分	開会式	MCよりオープニングご挨拶　1分
				日青協 菱沼会長ご挨拶　1分　＋ 通訳　1分
				サミットトレーディング代表　大久保様ご挨拶　2分
15:08		10分	事業者ご登壇	各事業者より商品紹介（各社1分+通訳　計5社）
		2分	日青協様ご登壇	乾杯　日青協 菱沼会長
		5分	撮影	フォトセッション
15:25	155分	140分	商談	青果物の展示・試食・商談
17:45		15分	閉会式	日青協 菱沼会長ご挨拶　1分　＋ 通訳　1分
17:50			来客退場	退場の誘導・アンケート回収・お土産配布
18:00	60分	60分	終了	清掃・片付け

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

参加事業者と担当通訳一覧

本事業におけるイベント参加事業者と担当通訳は以下

事業者名	ご担当者様名前	担当通訳
カルビーかいつかスイートポテト株式会社	高橋　優斗 Takahashi Yuto	Ms. 加藤（かとう）
九州農産物通商株式会社	鬼丸　秀郷 Onimaru Hidesato	Ms. 津守（つもり）
熊本県農畜産輸出促進協議会	佐藤　暢寿　Sato Nobutoshi 正元　毅 Masamoto Takeshi	Ms. 仁尾（にいお）
みやざき「食と農」海外輸出促進協議会	寺原　亮治 Terahara Ryoji 中村　剛 Nakamura Tsuyoshi 北野　邦明 Kitano Kuniaki	Ms. ラッセル
陽地株式会社	湯浅　秀夫 Yuasa Hideo 高　祐錫 KO WOOSEDK	Ms. リーム

生産者ネームカード

カルビーかいつかスイートポテト株式会社

九州農産物通商株式会社

熊本県農畜産輸出促進協議会

みやざき「食と農」海外輸出促進協議会

陽地株式会社

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

参加事業者の投影PPT及び挨拶・スピーチ原稿(1)

一般社団法人日本青果物輸出促進協議会

ただいまご紹介いただきました日本青果物輸出促進協議会の会長をしております菱沼と申します。
ここには、日本産青果物の生産者が、それぞれ自慢の青果物を持ち寄ってきています。
これから、各生産者様から青果物の紹介と特徴の説明がおこなわれ試食と展示、商談を行う予定ですので、関係者には試食により日本の青果物のすばらしさを堪能してください。

カルビーかいつかスイートポテト株式会社

今回ご紹介するのは弊社の看板商品、茨城県産さつまいも「紅天使冷凍焼き芋」です。
カルビーかいつかスイートポテト株式会社は、さつまいも一筋の企業です。

かいつかでは、年間を通じて安全で安定した品質の良い美味しいさつまいもをお届けするために、自社の専用貯蔵庫でキュアリングを行い、その後、最も適した保存温度で管理し熟成させ、そして、厳選したさつまいもを、その時の気温、湿度、さつまいもの状態に合わせ最も美味しい状態に焼き具合を調整。手間ひまかけて焼き上げています。

カルビーかいつかのオリジナルブランド「紅天使」は、焼き芋にしたときには、最高糖度が47度。
皮色は赤紫色で、しっとりとして滑らかな舌触りが特長です。

甘くておいしい焼き芋は、果肉が柔らかくなっており手で半分に折ることが出来ない程。割ると断面から蜜が滴るように垂れ、食感はしっとり、食べると口の中いっぱいに強烈な甘さが広がり、その甘さはまるでスイーツです。
温かい焼芋としては勿論、冷やし焼芋等の商材としても活用可能です。ぜひその美味しさを堪能してください。

九州農産物通商株式会社

皆さん、こんにちは！
私は、九州農産物通商株式会社の鬼丸秀郷（おにまるひでさと）と申します。当社は、日本の農業団体・JAグループと福岡県庁の出資のもとに、2008年に設立された輸出商社です。
会社名称に「九州」とあるとおり、九州で作られた農産物を中心に、日本の美味しい果物、野菜、肉、酒等を世界中へ輸出しています。
日本全国にあるJAの安全・安心のブランド商品、また、ユニークで情熱的な農家のブランド商品を、産地から海外のお客様へダイレクトにお届けします。

よろしくお願いします。

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

参加事業者の投影PPT及び挨拶・スピーチ原稿(２)

熊本県農畜産輸出促進協議会

只今ご紹介いただきました熊本県農畜産物輸出促進協議会(事務局長)の佐藤と申します。

本日はこのようなPRの場にご招待頂きありがとうございます。
熊本県農畜産物輸出促進協議会につきましては熊本県内の14のJAと12の関連団体にて構成されており、その中で私たちが事務局の運営を担い、日々ＪＡグループ熊本の農畜産物の輸出拡大に努めております。

熊本県は日本の南に位置する九州のほぼ真ん中に位置しており、阿蘇山をはじめとした多彩な地形や気候のおかげで、私が住む熊本市はすべてが地下水でまかなわれており、「蛇口をひねればミネラルウォーター」と言われるほど豊富な地下水に恵まれております。こうした豊かな自然環境のもと、日本一の生産量を誇るトマト・すいかをはじめ、今回提案いたしますいちご、メロンも全国トップ3に入る生産量を誇ります。

今回私たちにとって初めてになるUAE(ドバイ)でのPRの場ということで、少しでも熊本県産青果物の魅力を知ってもらえるよう努めて参ります。

以上簡単ではございますが私からの紹介とさせていただきます。本日は宜しくお願い致します。

みやざき「食と農」海外輸出促進協議会

私達は、宮崎県から来ました。今回、きんかんを紹介に参りました。
私達の住む地域は日本の中でも温暖で、海・山・自然が豊かで、
きんかんの生産量は日本一となっています。

一般的にかんきつ類は皮をむいて中の果汁を楽しむものですが、このきんかんは皮のまま丸ごと食べることをオススメしています。皮の部分が甘く、中の果汁とマッチしてとても人気です。
また、宮崎のきんかんは生のまま、フルーツとして、スイーツとして、料理のアクセントとして様々な場面で活躍する特別なかんきつです。

今回はフレッシュとフローズンの両方をお持ちしております。
本来ご紹介したい完熟きんかんは、例年1月中旬から収穫が始まり、約2ヶ月間が旬となります。今回は時期が合わなかったので完熟きんかんは昨シーズンのものをフローズンにしてお持ちしました。
もう一方のフレッシュは国内ではすでに販売されているものです。完熟と比べるとまだ酸っぱさが残っているので主に調理や味付けして食されているものです。もちろんそのままでも食べられます。

どうぞ両方のきんかんをご賞味ください。

陽地株式会社

弊社陽地株式会社は2001年10月、鹿児島に特殊設備の製造工場・販売を開始してから海洋養殖の改善プロジェクトを開始しました。効率的な有機栽培技術と土壌改良技術の研究開発など何年にもわたって、私たちはさまざまな事業分野で独自のノウハウと経験を積むことができました。

弊社は輸出入会社であり、さまざまな商品の取引を行っています。

農林水産省管轄の日本青果物輸出促進協議会の認定会員として、輸出促進に努めております。

特に安全、信頼のプレミアムな日本産農産物・水産物・畜産物の生産者とコミュニケーションを密に測り栽培・生産・検収・出荷の安心と高品質の商品にこだわってお客様へ供給しております。

この度、バイヤー様へ紹介させて頂きます季節果物の豊水梨、デコポン、藤みのりブドウです。

この３つの果物は、甘味と爽やかな酸味のバランスがよく、日本では家庭用としても贈答用としても人気な品種です。

ご興味をいただきましたら幸いです。ご傾聴有難うございました。

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

MC・通訳者について

通訳兼司会担当　　岩田明子

通訳司会略歴書　　Japanese – English Interpreter experience

主な選択業務経験
- 2022.12 日本青果物輸出促進協議会　ドバイPR事業　司会および通訳
- 2022.03 UAE 日本国50周年事業、能公演通駅・司会（日本大使・総領事臨席）
- 2021.02 農林水産省・全米輸 コメ輸出促進セミナー司会通訳
- 2020.01 ドバイ万博会場、サステイナブルシティ視察通訳

※日本食品関連で他のイベント経験多数

通訳者	略歴
①Ms. 加藤（かとう）	商社勤務を経て、展示会をはじめとしたUAEでの様々なビジネスイベントでの通訳業務を経験 2022年日本青果物輸出促進協議会ドバイプロモーション事業イベント通訳、Gulfood日本パビリオンアテンダント
②Ms. 津守（つもり）	Gulfood、ドバイ万博をはじめ、幅広いビジネスイベントおよび視察において通訳やアテンドの経験を持つ 2023年Gulfood要人インタビュー（JETRO）、2022年日本青果物輸出促進協議会ドバイプロモーション事業通訳、ドバイ万博通訳（大阪府、経団連会長他）
③Ms. 仁尾（にいお）	エミレーツ客室乗務員としての勤務を経て、UAEでの様々なビジネスイベントでの通訳業務を経験 2022年日本青果物輸出促進協議会ドバイプロモーション事業イベント通訳、2021年 GULFOODブース通訳
④Ms. ラッセル	日本、英国、オーストラリアでの勤務を経て、UAEでの様々な通訳経験を持つ。 2022年日本青果物プロモーションイベント商談通訳（TOMOレストラン、ドバイ総領事公邸）2023ガルフードにて、ジェトロブース受付
⑤Ms. リーム	UAEでの様々なビジネスイベントでの通訳業務を経験。アラビア語と日本語を母国語とする 2022年日本青果物輸出促進協議会ドバイプロモーション事業イベント通訳、ジェトロ「匠プロジェクト」プロモーター

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

試食品や試食メニューについて

事業者名	対象青果物
カルビーかいつかスイートポテト株式会社	ほくほく山　紅天使焼きいも　(冷凍)
九州農産物通商株式会社	パールホワイト（白いちご） ゆきぼたん（白いちご） 淡雪（ピンクいちご） みくのか（赤いちご） 富有柿 早生みかん 新興梨
熊本県農畜産輸出促進協議会	レノンメロン アールスメロン シルクスイート ゆうべにいちご 恋みのりいちご デコポンストレートジュース
みやざき「食と農」海外輸出促進協議会	冷凍きんかん きんかん（青果）
陽地株式会社	デコポン(不知火　大将軍だいまさき) 早生みかん

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

イベント用 青果物・加工品リスト

イベントに使用する青果物のリストは以下。

事業者名	商品	納品数量	11/29 展示用	11/29 使用量	11/30 展示用	11/30 使用量
熊本県農畜産物輸出促進協議会	レノンメロン	12個	2個	6個	1個	3個
	アールスメロン(赤肉)	8個	2個	4個	1個	4個
	ゆうべにいちご	20パック	4パック	10パック	3パック	7パック
	恋みのりいちご	20パック	4パック	10パック	3パック	7パック
	恋みのりいちご（ハートパック）	10パック	5パック	なし	5パック	なし
	デコポンストレートジュース (乾杯用につき乾杯直前に配布希望)	36本	2本	16本	2本	16本
カルビーかいつかスイートポテト株式会社	冷凍食品焼きいも（ほくほく山紅天使）	40袋	2袋	18袋	2袋	18袋
陽地株式会社	早生みかん	140個	10 個	70個	10個	60個
九州農産物通商	パールホワイト（白いちご）	6パック	1パック	5パック	0	0
	ゆきぼたん（しろいちご）	4パック	1パック	3パック	0	0
	淡雪（ピンクいちご）	50パック	4パック	20パック	4パック	20 パック
	富有柿	24個	2個	12個	2個	10個
	新高	24個	4個	10個	4個	10個
みやざき「食と農」輸出促進協議会	きんかん（生）	600個	1箱 箱ごと展示	200個	1箱 箱ごと展示	200個
	きんかん（冷凍）	2袋	0	1袋	0	1袋

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

お土産用 青果物・加工品リスト

イベント当日の午前中にお土産用のコットンバッグに詰めて、アンケート回答した参加者にお土産を配布

事業者名	商品	数量	29日使用量	30日使用量
熊本県農畜産物輸出促進協議会	シルクスイート	30－102本	50－60本	30-40本
九州農産物通商株式会社	早生みかん	90個	50個	40個
宇治の露製茶株式会社	伊右衛門抹茶入り煎茶 ティーバッグ	72箱	40箱	32箱
	伊右衛門抹茶入り玄米茶 ティーバッグ	72箱	40箱	32箱
	伊右衛門宇治抹茶入り水出し茶 ティーバッグ	72箱	40箱	32箱

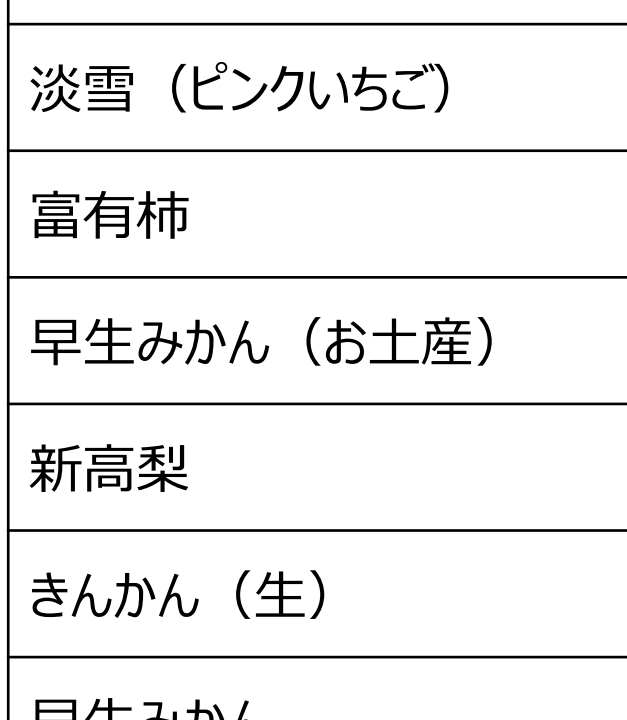
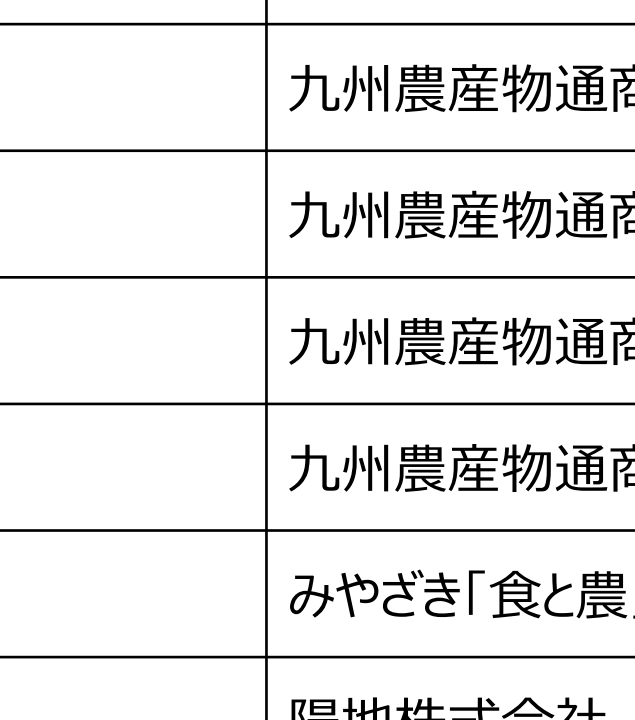
※宇治の露製茶株式会社：今回の事業のため、日本茶ティーバッグ商品を協賛いただいた

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

提供した青果物について_納品日程・写真

青果物
納品日程: 2023/11/27日本発、2023/11/28ドバイ着
納品先: NAX JAPAN株式会社

商品	事業者名	冷蔵/冷凍/常温
レノンメロン（赤肉）	熊本県農畜産物輸出促進協議会	冷蔵
アールスメロン（青肉）	熊本県農畜産物輸出促進協議会	冷蔵
シルクスイート（試食、お土産）	熊本県農畜産物輸出促進協議会	冷蔵
ゆうべにいちご	熊本県農畜産物輸出促進協議会	冷蔵
恋みのりいちご	熊本県農畜産物輸出促進協議会	冷蔵
恋みのりいちごハートパック	熊本県農畜産物輸出促進協議会	冷蔵
パールホワイト（白いちご）	九州農産物通商株式会社	冷蔵
ゆきぼたん（白いちご）	九州農産物通商株式会社	冷蔵
淡雪（ピンクいちご）	九州農産物通商株式会社	冷蔵
富有柿	九州農産物通商株式会社	冷蔵
早生みかん（お土産）	九州農産物通商株式会社	冷蔵
新高梨	九州農産物通商株式会社	冷蔵
きんかん（生）	みやざき「食と農」海外輸出促進協議会	冷蔵
早生みかん	陽地株式会社	冷蔵

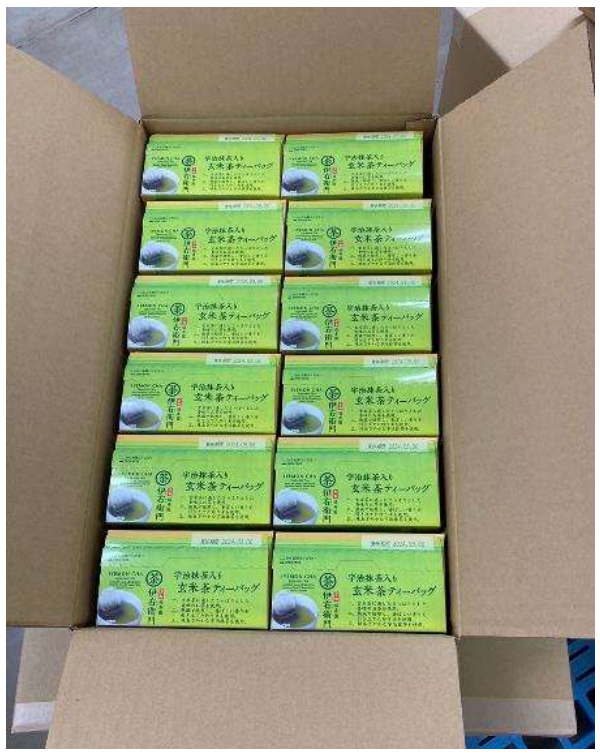



Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

提供した青果物について_納品日程・写真

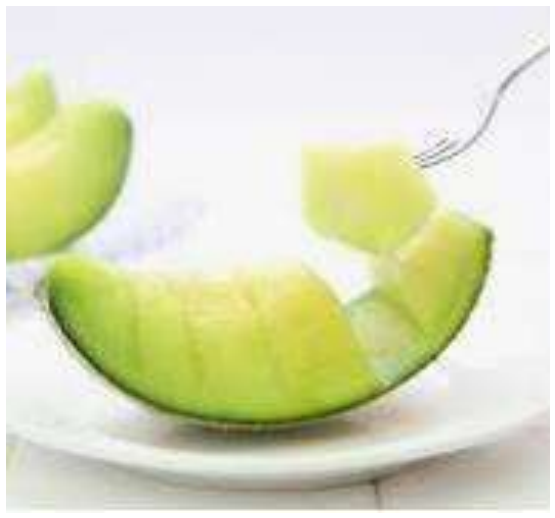
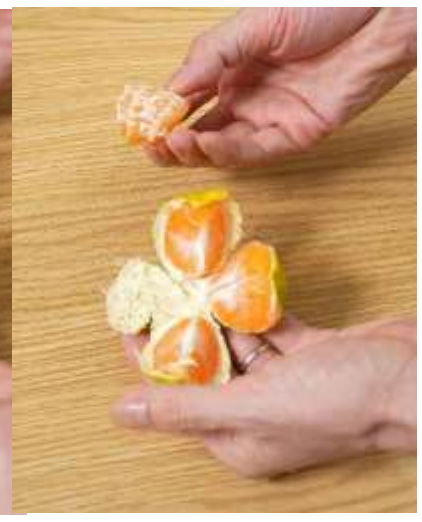
加工品
納品日程: 2023/11/21日本発、2023/11/22ドバイ着
納品先: 株式会社トーシン 杉並事業所

商品	事業者名	冷蔵/冷凍/常温
ほくほく山 紅天使焼きいも＜冷凍食品＞ 500g	カルビーかいつかスイートポテト株式会社	冷凍
きんかん（冷凍）	みやざき「食と農」海外輸出促進協議会	冷凍
冷凍甘太くん　（サミット様に）	大分県	冷凍
クラウンメロンピューレ　（サミット様に）	静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所	冷凍
デコポンストレートジュース（乾杯）	熊本県農畜物輸出促進協議会	常温
伊右衛門 抹茶入り煎茶 ティーバッグ	福寿園	常温
伊右衛門 抹茶入り玄米茶 ティーバッグ	福寿園	常温
伊右衛門 宇治抹茶入り水出し茶TB	福寿園	常温



ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

青果物カッティング方法(１)

レノンメロン、アールスメロン	早生みかん
	
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。	1.　ヘタを下にしてみかんを手に持つ。 2.　みかんを半分に割る。 3.　4等分に割る半分に割ったみかんをさらに半分に割る。 4.　ヘタ側から皮を外す。 5.　ひと房ずつお皿に盛りつける。

新高梨	いちご (ゆうべに、恋みのり、パールホワイト、ゆきぼたん、淡雪)
1.梨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.半分に切った梨を6等分ずつに分ける。 ※サイズが大きいものは適当な大きさに分ける。 3.包丁で皮を剥き、実の中心の芯も取り除く。 4.お皿に盛りつける。	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。

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

青果物カッティング方法(２)

富有柿	冷凍焼き芋（ほくほく山紅天使）
1.柿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.半分に切った柿を3等分ずつに分ける。 ※サイズが大きいものは4等分。 3.包丁で皮を剥き、実の中心の芯も取り除く。 4.お皿に盛りつける。	冷凍焼き芋提供方法：冷たいままご試食 1.前日に冷凍庫→冷蔵庫へ移してください。 2.包丁で半分に切る。 3.お皿に盛りつける。

きんかん（生）
1.お皿に盛りつける。 2.溶かしたチョコレートを横にセットする。 ※皮ごと食べられます。

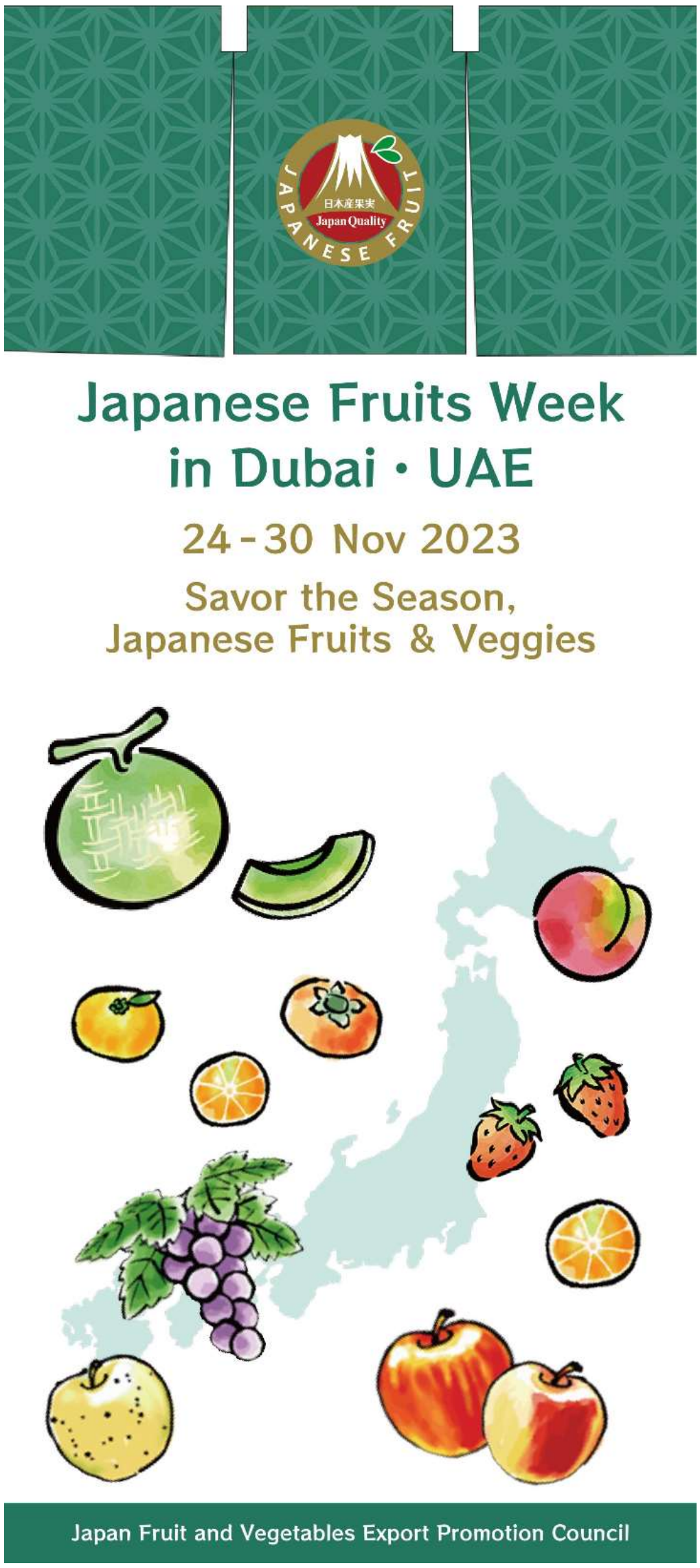
ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

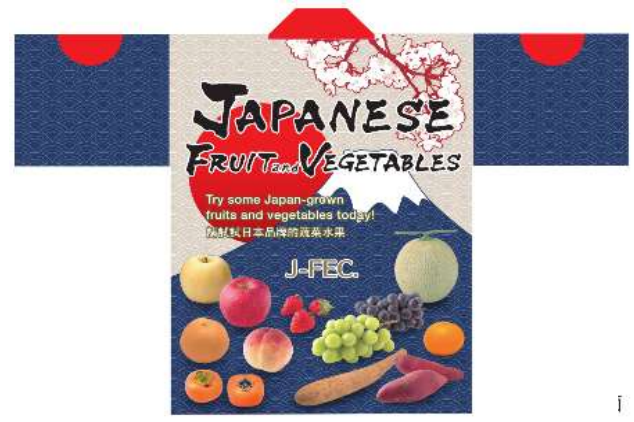
青果物ウィーク　宣伝物・制作物

オールジャパン青果物ウィーク実施に向け、バックドロップ、入口のロールアップバナーを制作した。

キャッチコピー　**Savor the Season, Japanese Fruits & Veggies**
（季節を味わう、日本のくだものと野菜）

キービジュアル　今年度イメージ：日本らしさと日本産青果物の高級感を出せるデザインを考案





ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

青果物ウィーク制作物：各事業者のPOP

カルビーかいつかスイートポテト株式会社

Calbee Kaitsuka Sweet Potato, Inc.

カルビーかいつかスイートポテト株式会社

Exhibition Item	
Frozen baked sweet potatoes (Beni-Tenshi)	ほくほく山 紅天使焼きいも（冷凍）

九州農産物通商株式会社

九州農産物通商株式会社

Kyushu Agricultural Products Trading Co., Ltd.

Exhibition Item	
Awayuki (strawberry)	淡雪
Pearl White (strawberry)	パールホワイト
Yukibotan (strawberry)	ゆきぼたん
Beni-Haruka (sweet potato)	紅はるか
Fuyuu Persimmon	富有柿
Niitaka (pear)	新高
Gokuwase Mikan (Extremely Early Maturing Mandarin)	極早生みかん

みやざき『食と農』海外輸出促進協議会

Miyazaki "Food and Agriculture" Export Promotion Council

みやざき『食と農』海外輸出促進協議会

Exhibition Item	
Fresh Kumquat from Miyazaki	きんかん（生）
Frozen Kumquat from Miyazaki	きんかん（冷凍）

熊本県農畜産物輸出促進協議会

Kumamoto Agricultural and Livestock Products Export Promotion Council

熊本県農畜産物輸出促進協議会

Exhibition Item	
Earls Melon	アールスメロン
Lennon Melon	レノンメロン
youbeni (strawberry)	ゆうべに
Koiminori (strawberry)	恋みのり
Beniharuka (sweet potato)	紅はるか
Silk Sweet (sweet potato)	シルクスイート
Freshly Squeezed Dekopon Juice	デコポンジュース

陽地株式会社

YANG. G. INC.

陽地株式会社

Exhibition Item	
Housui (pear)	豊水なし
Dekopon	デコポン
Fujiminori (Grapes)	藤みのりぶどう

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

11/29　商談会バイヤー向け招待状イメージ

バイヤーに向け、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
- 参加表明方法
- 連絡先

ドバイ向け日本産青果物商談・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、ドバイにて特別な商談・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。北海道産白いちご、熊本県産メロンなど、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：美味しい日本産青果物や加工品を展示し、実際に味わって頂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JHS田中迄ご連絡ください。

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】2023年11月29日（水）15：00～18：00
【場所】Raffles Dubai meeting room
Sheikh Rashid Road, Wafi, P.O.Box 121800, Dubai, United Arab Emirates

【お問合せ先】
(一社)日本青果物輸出促進協議会 ドバイ事業運営事務局（JHS×ABC Style）
担当：田中
e-mail: Kazuya.t@jhsdubai.com
Tel : 971-55-933-4768

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。

日本語版

Invitation to Japanese Fruits and Vegetables
Business Negotiations and Tasting Event in Dubai

We are honored to offer you an opportunity to indulge in the exquisite flavors of Japan's fruit and vegetables. The Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council cordially invites you to a special business negotiation and tasting event in collaboration with Japanese producers. During the event, you may explore Japan's wonderful fruit and vegetables and processed goods, as well as valuable business opportunities.

Event Highlights

New Taste Experiences: Immerse yourself in the deliciousness of Japanese produce. Rare varieties such as Hokkaido strawberries and Shizuoka melons will be available for tasting.
Networking Opportunities: 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 processed goods available for your tasting pleasure.

Registration

[We kindly request your response by [RSVP Deadline]. To confirm your attendance, please contact JHS Mr. Tanaka.
For further inquiries or special requests, please do not hesitate to reach out to Mr. Tanaka at JHS.

Event Details

【Date】29 Nov 2023 (Wed) 15:00~18:00
【Venue】Raffles Dubai meeting room
Sheikh Rashid Road, Wafi, P.O.Box 121800, Dubai, United Arab Emirates

【Inquires】
The Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council Dubai Operation Office (JHS×ABC Style)
Contact Person : Mr. Tanaka
E-mail: Kazuya.t@jhsdubai.com
Tel : 971-55-933-4768

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

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

11/29　メディア招待状イメージ

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
- 参加表明方法
- 連絡先

ドバイ向け日本産青果物商談・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共に、ドバイにて商談・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。北海道産白いちご、熊本県産メロンなど、貴重な品種もご用意しております。
商談の機会：シェフなどのバイヤーが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：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。参加ご希望の方は在ドバイ日本国総領事館迄ご連絡ください。

記

【日時】2023年11月29日（水）15：00～18：00
【場所】Raffles Dubai meeting room
Sheikh Rashid Road, Wafi, P.O.Box 121800, Dubai, United Arab Emirates

【お問合せ先】
在ドバイ日本国総領事館
副領事　都甲
e-mail：maya.tokoh@mofa.go.jp
電話番号：+971-4-293-8809

日本産青果物の魅力を発見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 Event

We are honored to offer you an opportunity to indulge in the exquisite flavors of Japan's fruit and vegetables. The Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council cordially invites you to a special business negotiation and tasting event in collaboration with Japanese producers. During the event, you may explore Japan's wonderful 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 white strawberries and Kumamoto melons will be available for tasting.
Networking Opportunities: Chefs and other buyers will have the opportunity to meet directly with Japanese producers and find new business partnership partners.
Exhibitions and Tastings: Explore a variety of delightful Japanese fruit and vegetables and processed goods available for your tasting pleasure.

Registration Details

We kindly request your response by [RSVP Deadline]. To confirm your attendance, please contact the Consulate-General of Japan in Dubai.

Event Details

Date: November 29, 2023 (Wed) 3-6 pm
Venue: Raffles Dubai Meeting Room
Sheikh Rashid Road, Wafi, P.O.Box 121800, Dubai, United Arab Emirates

For registration, please contact:
Ms. Maya TOKOH
Vice Consul (Economic Section)
Consulate-General of Japan in Dubai
Tel: +971-4-293-8809
E-mail: maya.tokoh@mofa.go.jp

We look forward to seeing you at this exceptional event where you can discover the charm of Japanese fruit and vegetables.

英語版

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

11/30　VIP向け招待状イメージ

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
- 参加表明方法
- 連絡先

日本産青果物商談・試食イベントVIP向け招待状

尊敬する○○様へ、

このたび(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。北海道産白いちご、熊本県産メロンなど、希少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、[ご出欠の連絡の締め切り日]までに、（ご連絡先）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】2023年11月30日（木）15：00～17：00
【場所】Japanese Restaurant TOMO 17th floor Raffles Hotel, Dubai, United Arab Emirates
入退場は自由となります。最終入場は16:45です。

【お問合せ先】
(一社)日本青果物輸出促進協議会　ドバイ事業運営事務局（JHS×ABC Style）
担当：田中
e-mail：Kazuya.t@jhsdubai.com
Tel：971-55-933-4768

日本語版

VIP Invitation to Japanese Fruits and Vegetables Week Events

To the esteemed Mr./Ms. [VIP's Name],

We are honored to offer you the opportunity to savor the exquisite flavors of Japan's fruit and vegetables. The Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council cordially invites you to a tasting event in collaboration with Japanese Fruit and Vegetables. During the event, you may explore Japan's wonderful fruit and vegetables and processed goods. We cordially invite you to attend this event.

Event Highlights

New Taste Experiences: Immerse yourself in the deliciousness of Japanese produce. Rare varieties such as Hokkaido strawberries and Shizuoka melons will be available for tasting.
Networking Opportunities: 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 processed goods available for your tasting pleasure.

Registration

As VIP guests your presence is of exceptional importance. If you are able to attend, we kindly request that you inform us at Mr. Tanaka at JHS by [RSVP deadline date]. Thank you.

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 the delicious fruits and vegetables of Japan and explore the potential for business. We look forward to having you with us.

For any other inquiries or special requests, please feel free to contact us.

Event Details

【Date】30 Nov 2023 (THU) 15:00~17:00
【Venue】Japanese Restaurant TOMO 17th floor Raffles Hotel, Dubai, United Arab Emirates
Entry and exit is free. Last entry is at 16:45.

【Inquires】
The Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council Dubai Operation Office (JHS×ABC Style)
Contact Person : Mr. Tanaka
E-mail: Kazuya.t@jhsdubai.com
Tel : 971-55-933-4768

英語版

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

備品リスト

No.	備品名	数量
1	名刺および名札ケース（首から下げられるケース）	100
2	メニュー名刺サイズPOPスタンド（80mm x 50mm)	15
3	事業者A4 POP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）	10
8	商談シート（印刷のみ）	50
9	アンケート（印刷のみ）	50
10	ホチキス	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（印刷）	1
12	TOMO1階の電子サイネージに表示するキービジュアル	1
13	乾杯用青果物ジュースのグラス	100
14	試食用お皿	200
15	試食用フォーク	100

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

各事業者ブースイメージ

各事業者のブースについて

- 各事業者の会場入り時間はイベント開始の1時間前。
- 自社商品のポスターやPOPなど装飾を持参して装飾した。
- 各事業者ブースで動画放映など希望される場合、各自、ラップトップやタブレット端末を用意し、対応。
- WIFIは会場のものを利用可。

カルビーかいつかスイートポテト株式会社　ブース

みやざき「食と農」海外輸出促進協議会　ブース

九州農産物通商株式会社　ブース

陽地株式会社　ブース

熊本県農畜産物輸出促進協議会　ブース

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

実施風景_11/29 商談会の様子

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

提供した青果物について_ 11/29 展示・試食

日本産青果物PR：商談会・試食会イベント
実施時期：2023年11月29日
実施場所：ラッフルズホテル内ミーティングルーム　Luxor　1・2

商品展示・試食テーブル

アールスメロン - 熊本県農畜産物輸出促進協議会

恋みのりいちご -熊本県農畜産物輸出促進協議会

早生みかん - 陽地株式会社

レノンメロン - 熊本県農畜産物輸出促進協議会

きんかん(生) -みやざき「食と農」海外輸出促進協議会

淡雪 - 九州農産物通商

パールホワイト - 九州農産物通商

新高梨 - 九州農産物通商

富有柿 -九州農産物通商

ほくほく山 紅天使焼きいも –
カルビーかいつかスイートポテト株式会社

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

実施風景_11/30 試食会の様子

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

提供した青果物について_ 11/30 展示・試食

日本産青果物PR：VIP向け試食会イベント
実施時期：2023年11月30日
実施場所：ラッフルズホテル内　日本食レストラン 「TOMO」

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

メディア掲載実績

https://gates-dubai.com/article/1210

メディア掲載の記事内容は以下

2023年11月24日～30日、ドバイ市内のラッフルズホテルにて、「UAE青果物商談・プロモーション」と題し、商談・試食会が行われた。中東ビジネスのハブであるドバイは、所得水準が高く、日本産の高付加価値商品が通用する市場。現地の富裕層は購買意欲や日本の食文化に対する注目度も高いため、輸出拡大の余地が見込まれ、開催された。日本から参加した生産者は5団体で、各地の珍しい青果物を提供し、関係者の注目を集めた。
3回目を迎える今回について、一般社団法人 日本青果物輸出促進協議会の菱沼義久会長は「日本の青果物のほとんどが香港と中国で止まっており、新たな市場開拓が必要。中東での展開を考えると、やはりドバイであり、現地の富裕層の方たちは日本に行き、おいしいものを食べています。ただし、一般のユーザーのためにスーパーマーケットに置くとなると少しハードルが高く、まずはレストランから提供できればと思い、こうしたイベントを開催しています」と話した。（原文）

UAE青果物商談・プロモーション。日本発の珍しい生産物に舌鼓

2024年1月25日

日本各地の珍しい青果物が提供され、ドバイ市内の飲食店関係者と商談

2023年11月24日～30日、ドバイ市内のラッフルズホテルにて、「UAE青果物商談・プロモーション」と題し、商談・試食会が行われた。中東ビジネスのハブであるドバイは、所得水準が高く、日本産の高付加価値商品が通用する市場。現地の富裕層は購買意欲や日本の食文化に対する注目度も高いため、輸出拡大の余地が見込まれ、開催された。日本から参加した生産者は5団体で、各地の珍しい青果物を提供し、関係者の注目を集めた。

3回目を迎える今回について、一般社団法人 日本青果物輸出促進協議会の菱沼義久会長は「日本の青果物のほとんどが香港と中国で止まっており、新たな市場開拓が必要。中東での展開を考えると、やはりドバイであり、現地の富裕層の方たちは日本に行き、おいしいものを食べています。ただし、一般のユーザーのためにスーパーマーケットに置くとなると少しハードルが高く、まずはレストランから提供できればと思い、こうしたイベントを開催しています」と話した。

りんご、もも、かんきつ、かき、なし、いちごなど計18品目が提供された

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

商談実績一覧

2024年2月現時点商談実績：

事業者名	商談件数	企業・組織名	担当者	対象青果物	興味を持った点	懸念点	数量(パック)	見込金額	見込時期
カルビーかいつかスイートポテト株式会社 商談１社	1	TOMO		ほくほく山 紅天使焼きいも			20		
九州農産物通商株式会社 商談２社	1	SUMMIT		新興梨			100		
	2	TOMO		いちご あまおう			10		
熊本県農畜産物輸出促進協議会 商談２社	1	TOMO		いちご 恋みのり			20		
	2	ARTS CLUB		いちご 恋みのり			10		
みやざき「食と農」海外輸出促進協議会	実績なし								
陽地株式会社 商談１社	1	TOMO		大将季 （デコポンの枝替わり種）			80		

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

アンケート調査-事業者向け

■参加事業者向け
参加事業者に対し、今回の事業を通し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	6問
回答数	5
調査項目	①商談した企業名、担当者名、見積・発注内容 ②今後求めるサポート ③本事業を通しての気づき

■事業者向け

2023 ドバイにおける日本青果物 PR 事業～最終生産者アンケート～

Q1. 基本情報
御社名 ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

Q2. 事業者種別
□個人農家　□農業生産法人　□全農県本部/経済連　□輸出商社 □農業協同組合 □その他(　　)

Q3. 担当者名（漢字）＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

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。

4a	
会社名	
担当者	
対象青果物	
興味を持った点	
懸念に上がった点	
数量	
見積・発注(見込みも可)金額	
見込み時期	
4b	
会社名	
担当者	
対象青果物	
興味を持った点	
懸念に上がった点	
数量	
見積・発注(見込みも可)金額	
見込み時期	
4c	
会社名	
担当者	
対象青果物	
興味を持った点	
懸念に上がった点	
数量	
見積・発注(見込みも可)金額	
見込み時期	
4d	
会社名	
担当者	
対象青果物	
興味を持った点	
懸念に上がった点	
数量	
見積・発注(見込みも可)金額	
見込み時期	
4e	
会社名	
担当者	
対象青果物	
興味を持った点	
懸念に上がった点	
数量	
見積・発注(見込みも可)金額	
見込み時期	
4f	
会社名	
担当者	
対象青果物	
興味を持った点	
懸念に上がった点	
数量	
見積・発注(見込みも可)金額	
見込み時期	
4g	
会社名	
担当者	
対象青果物	
興味を持った点	
懸念に上がった点	
数量	
見積・発注(見込みも可)金額	
見込み時期	

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）
□　バイヤー紹介及び商談の機会提供
□　商談資料や貴社カタログなどの翻訳サービス
□　生産者のモノづくりが伝わる動画制作
□　現地のレストランで試食会などの機会提供
□　海外のトレンドや嗜好に合ったレシピ提案
□　POP やバナーなどの販促物制作
□　営業開拓支援
□　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。

＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

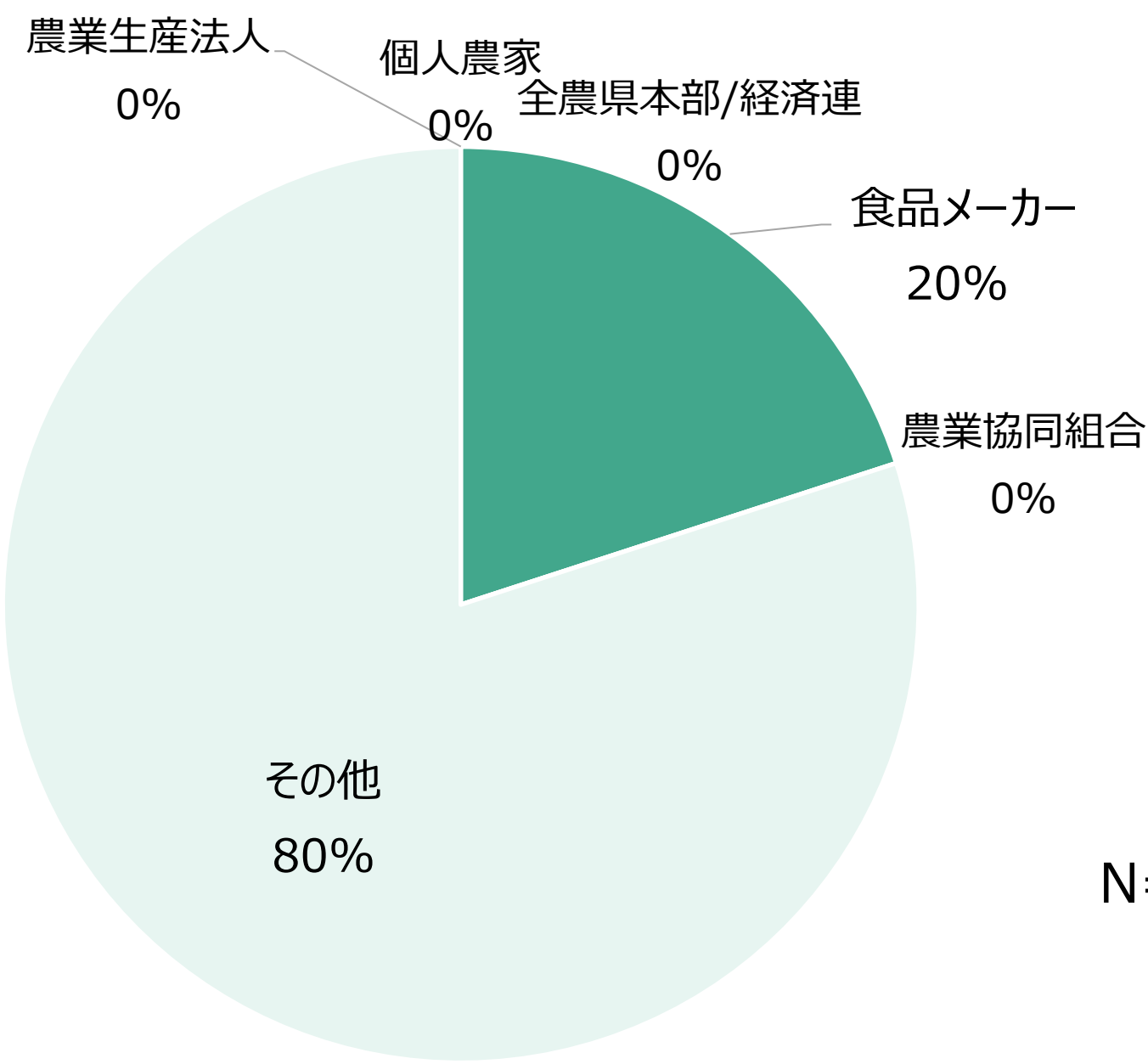
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

アンケート調査-事業者向け回収結果(1/3)

Q1.基本情報

回答事業者名	担当者	事業種別
カルビーかいつかスイートポテト株式会社	高橋　優斗	食品メーカー
九州農産物通商株式会社	鬼丸秀郷	その他(福岡県、JA、全農により設立された会社)
熊本県農畜産物輸出促進協議会	正元　毅	その他(協議会)
みやざき『食と農』海外輸出促進協議会	中村　剛	その他(県が事務局の輸出関係協議)
陽地株式会社	湯浅秀夫	その他　※アンケート記載なし

Q2.事業者別



Q3.担当者名

事業者名	担当者名
カルビーかいつかスイートポテト株式会社	高橋　優斗
九州農産物通商株式会社	鬼丸秀郷
熊本県農畜産物輸出促進協議会	正元　毅
みやざき『食と農』海外輸出促進協議会	中村　剛
陽地株式会社	湯浅秀夫

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

アンケート調査-事業者向け回収結果(2/3)

Q4.商談できた会社名・担当者名や見積依頼、発注の内容をご記入ください

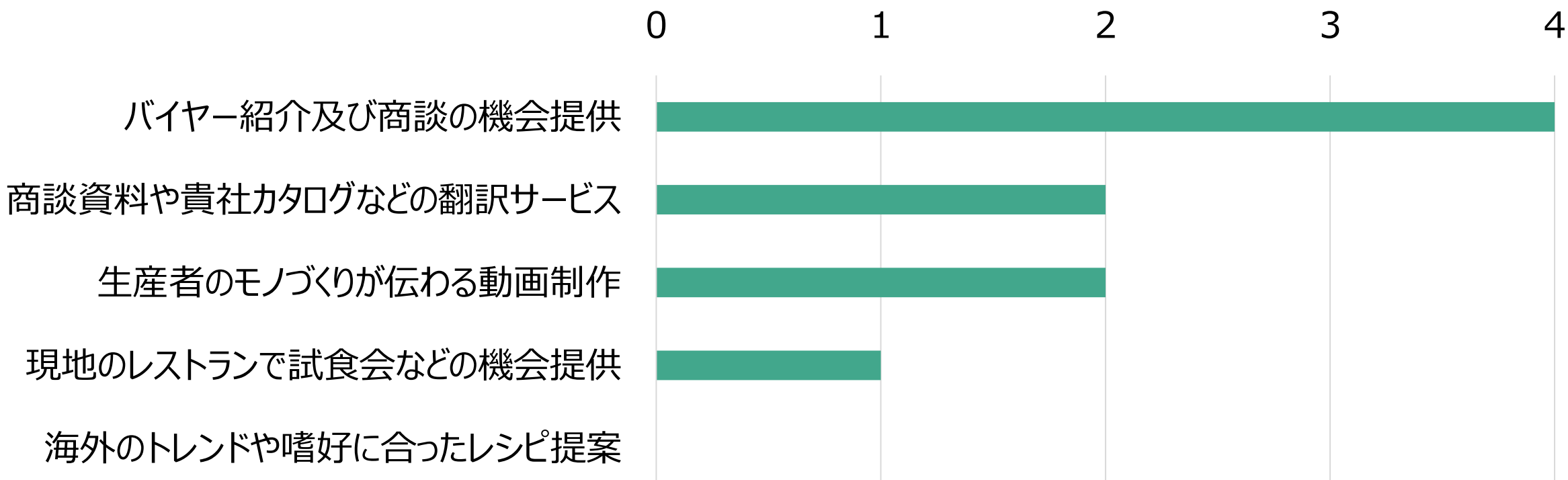
事業者名	会社名	担当者	対象青果物	数量	見積・発注（見込みも可）金額	見込み時期
カルビーかいつかスイートポテト株式会社	Summit Trading Company. LLC	松崎　様	かんしょ	–	–	–
	FRESH EXPRESS	Mr.Zoi				
陽地株式会社	1004 GOURMET	CHANG SUP SHIN	大将季デコポン	–	–	–
	ITADAKU	坂上ちあき				
	TOMO	高橋智寿				
	Kohantei	Masahiro Kodani				
	Hotaru Holdings	JUN TOMIOKA				
	Barakat	Tiaan Wessels				
	DP WORLD	オマール ビン ヒンディ				
	SOFITEL	RUSSELL IMPIAZZI				
	The Emirates Culinary Guild	Vivek Huria	フルーツ開拓			
九州農産物通商株式会社	回答なし					
熊本県農畜産物輸出促進協議会	サミットトレーニング	峰　様	いちご	20個	22,000円 (国内港渡し価格)	12月下旬頃
	TOMO	高橋　様	アールスメロン	1ケース	9,500円 (国内港渡し価格)	1月頃
			シルクスイート	1ケース	2,500円 (国内港渡し価格)	
			ゆうべに	1梱	8,350円 (国内港渡し価格)	
			恋みのり	1梱	8,350円 (国内港渡し価格)	
みやざき『食と農』海外輸出促進協議会	G Hospitality Limited	Chitoshi Takahashi	きんかん	1月中旬以降の完熟きんかん	–	–
	湖畔亭	Masahiro Kodani	きんかん	1月中旬以降の完熟きんかん	–	–
	Agrak Food & Beverage LLC	Michiyo Chiba	きんかん	1月中旬以降の完熟きんかん	–	–
	Fresh Express	Girar Gerardos Vouyoukas	きんかん	1月中旬以降の完熟きんかん	–	–
	KERRY	Simon Martin	きんかん	–	–	–
	Café CALICUT	VIBI	きんかん	–	–	–
	SOON	Brian Hoang	きんかん	–	–	–
	DP WORLD	Omar Ribrahim Binhendi	きんかん	–	–	–
	KIBSONS	Jonathan Bergstrom	きんかん	–	–	–
	INDEX HOLDING	Koichi Yokoyama	きんかん	–	–	–
	WATERMELON	Ghaith Khurma	きんかん	–	–	–

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

アンケート調査-事業者向け回収結果(3/3)

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=5



Q6. 本事業を通しての気づきや感想があればご記入ください。

- 商談会のみならず、JETROやマーケット視察など充実した行程も挟んでいただいたおかげで大変勉強になりました。
- これまでに商談会に参加した際、バイヤーは商品を気に入って頂き採用したい意向があったものの、そのバイヤーに届くまでの商流、物流の面で苦労したことが度々ありましたが、今回の事業はバイヤー＋輸入業者+輸出業者とその後の商流も考慮した上で組まれており、スムーズに商流に繋げられそうです。
- 調整が難しいとは思いますがもう少しバイヤーが1日目、2日目で均等に来てもらえたら良かったと思います。
- スタッフの方々のおかげで無事にイベントや視察を終えられてよかったです。貴重な体験ができました。

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

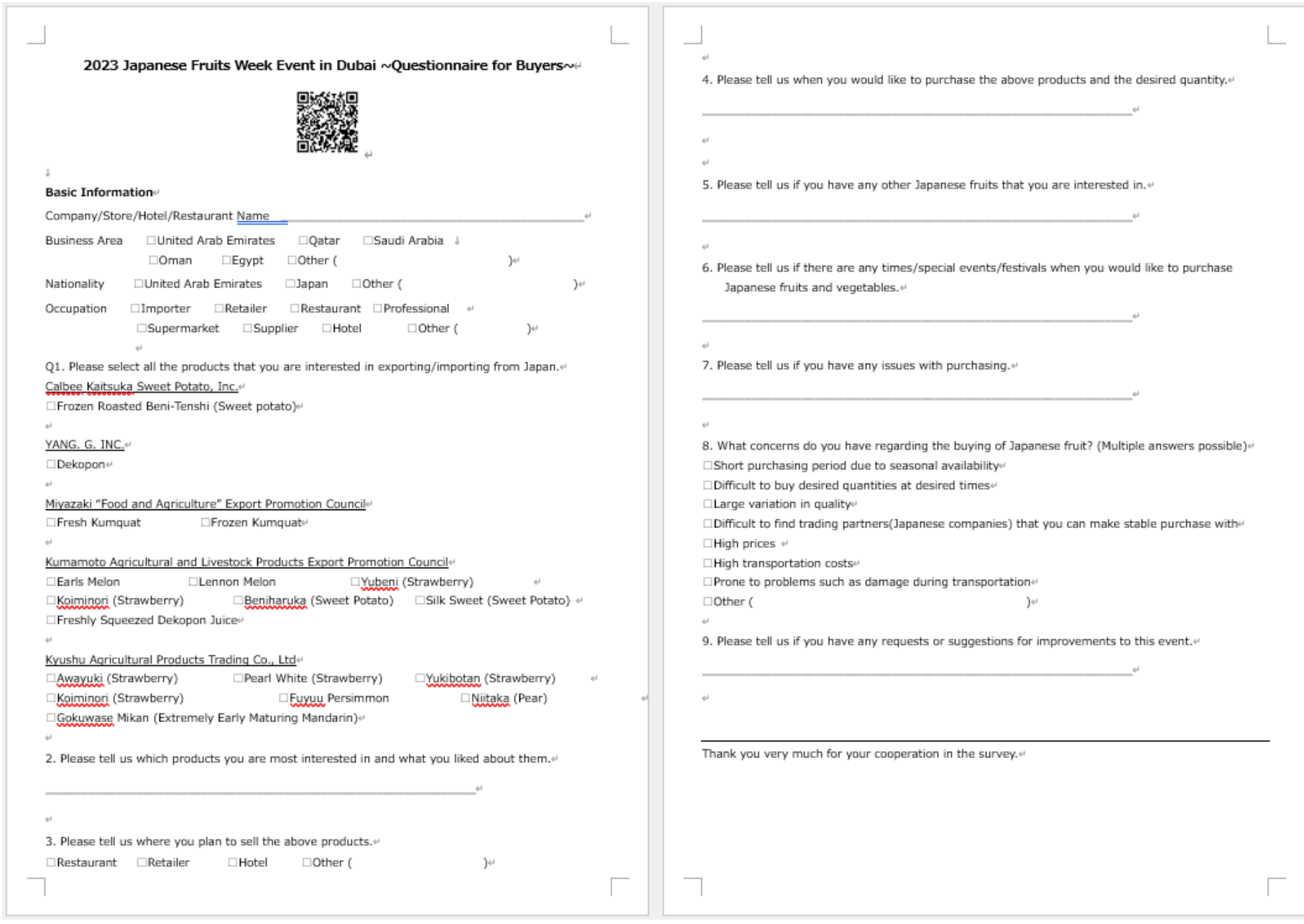
アンケート調査-バイヤー向け

■バイヤー向け
今後の日本産青果物の輸出拡大のため、現状の課題感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 ※回答率を上げるためには紙の方が有効と判断し、紙での回答のみで実施
対象者	イベント来場のバイヤー
設問数	11問（英語で作成）
回答数	49社で63名
調査項目	①興味のある青果物　②今後の購入予定時期　③想定される販売先　など

商談会イベントへ来場したバイヤーに対してアンケートを実施。
回答率を上げるためには紙の方が有効と判断し、紙での回答のみで運用した。

- アンケートURL　https://qr.paps.jp/2y1y
- 設問数：11問
- 言語：英語



2023 Japanese Fruits Week Event in Dubai ~Questionnaire for Buyers~

Basic Information

Company/Store/Hotel/Restaurant Name _____

Business Area ☐United Arab Emirates ☐Qatar ☐Saudi Arabia
☐Oman ☐Egypt ☐Other ( )

Nationality ☐United Arab Emirates ☐Japan ☐Other ( )

Occupation ☐Importer ☐Retailer ☐Restaurant ☐Professional
☐Supermarket ☐Supplier ☐Hotel ☐Other ( )

Q1. Please select all the products that you are interested in exporting/importing from Japan.

Calbee Kaitsuka Sweet Potato, Inc.
☐Frozen Roasted Beni-Tenshi (Sweet potato)

YANG. G. INC.
☐Dekopon

Miyazaki "Food and Agriculture" Export Promotion Council
☐Fresh Kumquat ☐Frozen Kumquat

Kumamoto Agricultural and Livestock Products Export Promotion Council
☐Earls Melon ☐Lennon Melon ☐Yubeni (Strawberry)
☐Koiminori (Strawberry) ☐Beniharuka (Sweet Potato) ☐Silk Sweet (Sweet Potato)
☐Freshly Squeezed Dekopon Juice

Kyushu Agricultural Products Trading Co., Ltd
☐Awayuki (Strawberry) ☐Pearl White (Strawberry) ☐Yukibotan (Strawberry)
☐Koiminori (Strawberry) ☐Fuyuu Persimmon ☐Niitaka (Pear)
☐Gokuwase Mikan (Extremely Early Maturing Mandarin)

2. Please tell us which products you are most interested in and what you liked about them.

_____

3. Please tell us where you plan to sell the above products.
☐Restaurant ☐Retailer ☐Hotel ☐Other ( )

4. Please tell us when you would like to purchase the above products and the desired quantity.

_____

5. Please tell us if you have any other Japanese fruits that you are interested in.

_____

6. Please tell us if there are any times/special events/festivals when you would like to purchase Japanese fruits and vegetables.

_____

7. Please tell us if you have any issues with purchasing.

_____

8. What concerns do you have regarding the buying of Japanese fruit? (Multiple answers possible)
☐Short purchasing period due to seasonal availability
☐Difficult to buy desired quantities at desired times
☐Large variation in quality
☐Difficult to find trading partners(Japanese companies) that you can make stable purchase with
☐High prices
☐High transportation costs
☐Prone to problems such as damage during transportation
☐Other ( )

9. Please tell us if you have any requests or suggestions for improvements to this event.

_____

Thank you very much for your cooperation in the survey.

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

アンケート調査-バイヤー向け回収結果(1/7)

Q1. 会社、 店名、 ホテル、レストラン名

- 3fils
- AGTHIA
- Amazonico Restaurant
- Barakat Group
- Bestwestern Pearl Creek Hotel
- BiCE MARE RESTAURANT
- Bluefin Trading LLC
- BRIX Restaurant
- Café Calicut
- DP World
- Freelance Chef
- Fresh Express LLC
- Frame Yui
- Fujiya
- Gates Media FZCO
- GOLDFISH
- ICHIRYU RAMEN HOUSE
- INDEX Holdings
- Itadaku
- JALFREZI by Chef Vivek Huria
- Japanese Women's Association
- Jebel Ali Free Zone Authority
- Jumeirah Hotels
- June Enterprise DMCC
- Kerry
- Kiku Japanese Restaurant
- Kibsons International
- Kohantei
- KOTRA Dubai
- La Lorraine Bakery
- Maru Udon Restaurant
- Meta Foodies
- Ocha Café Sakura Limited (Abu Dhabi)
- OMAKASE-YA
- Paragon Restaurant
- Private Celebrity
- Raffles Dubai
- REIF KUSHIYAKI
- Roka
- Sakura Japan, Ocha Café
- Shop frame Yui
- Sofitel Dubai Obelisk
- SOON IZAKAYA
- Taiko - Sofitel Obelisk
- Uniglobe Holding
- WATERMELON MARKET
- WHITE RICE CO - GOLDFISH
- Yatsudoki
- Zuma Restaurant

合計　49社バイヤー

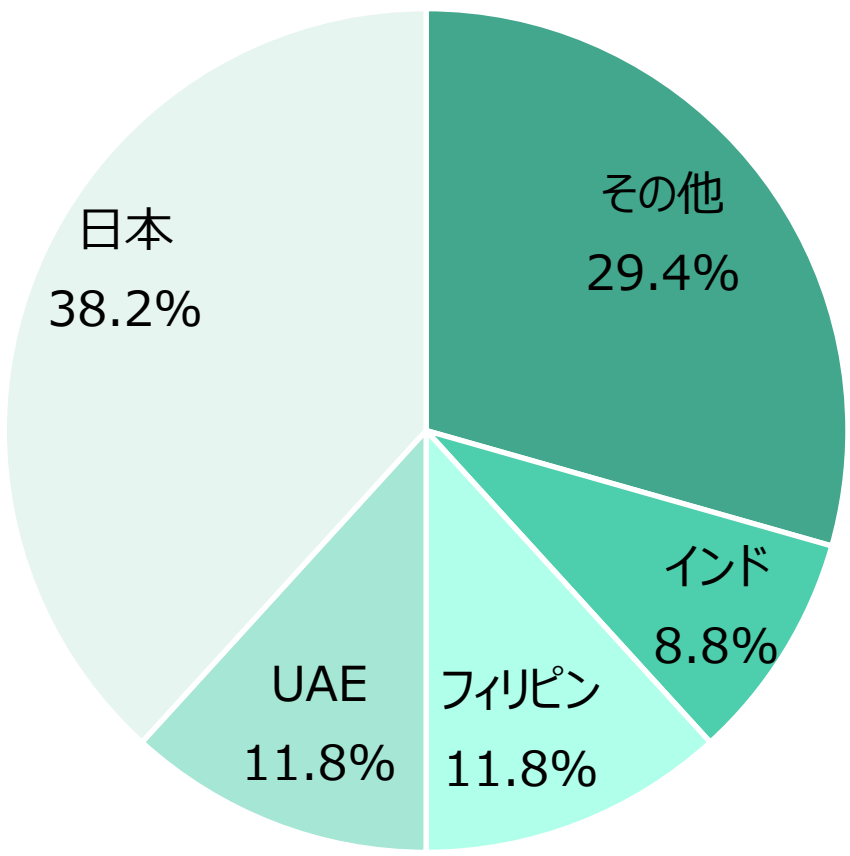
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

アンケート調査-バイヤー向け回収結果(2/7)

バイヤー向けアンケート結果考察

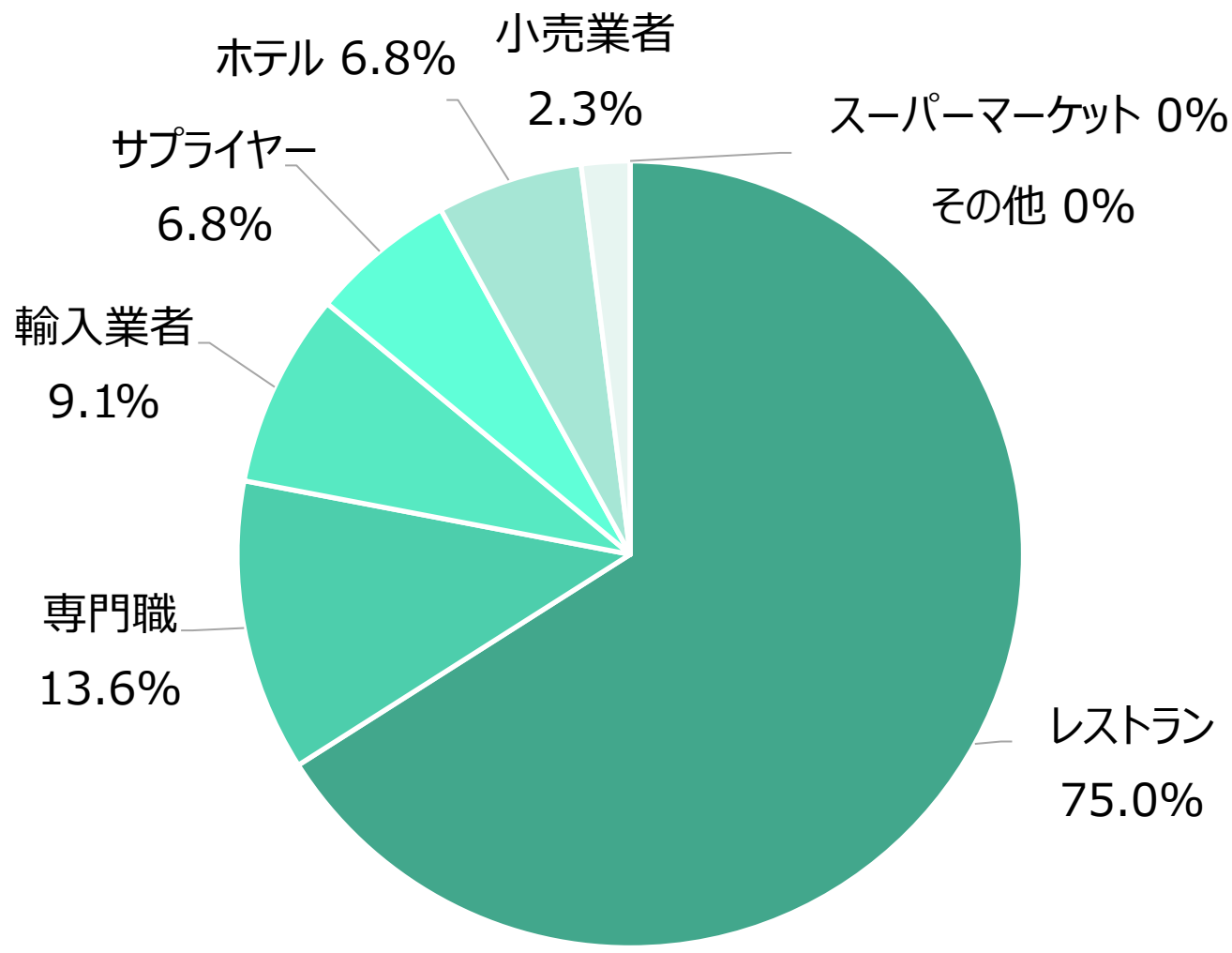
- 関心のある食材としては冷凍焼きいもへの関心が高い。また白いイチゴへの関心も高い。
- 回答者にレストラン関係者が多いため、販売場所もレストラン比率が高い。ホテルの需要も20%弱ある。
- 懸念としては高価であることが最大の懸念点。消費者アンケートにおける野菜・果物イメージとして「安価である」比率が低いこととも関係していると思われる。
- 青果物の提供としてはレストランでの提供が可能性は高い。しかし、価格が高価であるため提供するメニューに価格転嫁されることが考慮される。そうなると、レストランの価格イメージに沿う/沿わないによって、提供できるレストランも変わってしまうことが想定される。

国籍



※その他：韓国、オーストラリア、カナダ、マレーシア、シンガポール

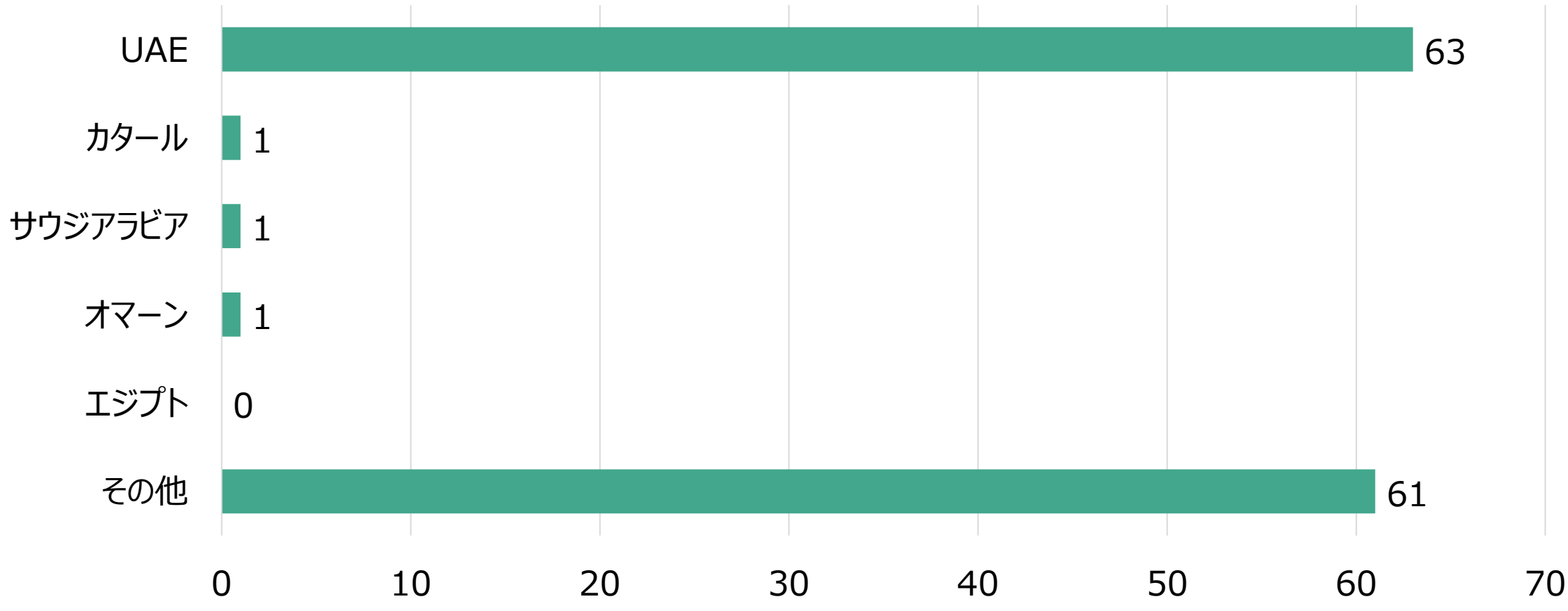
職業



※複数回答あり

ビジネスエリア ※複数回答あり

n=63

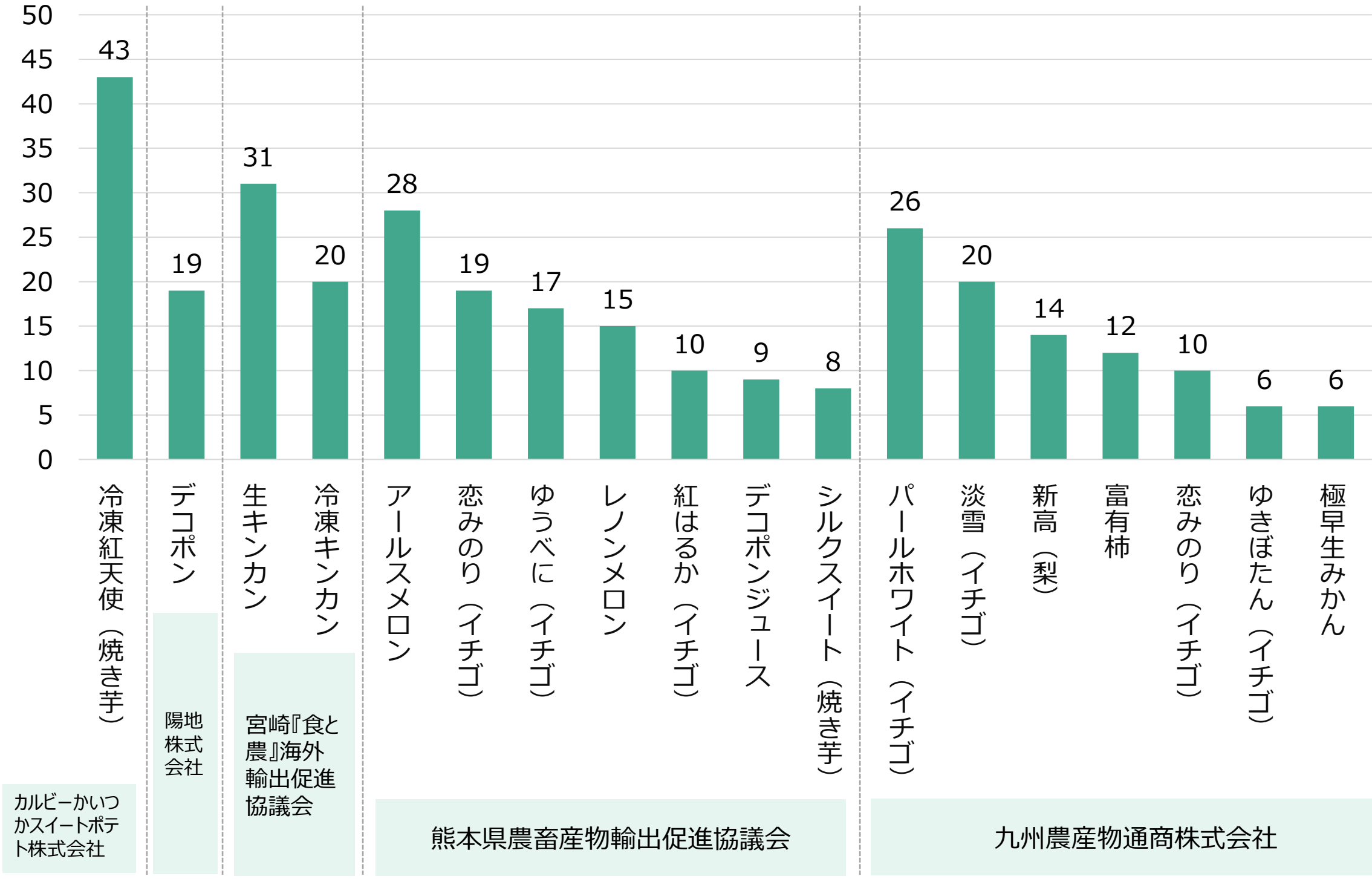


ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

アンケート調査-バイヤー向け回収結果(3/7)

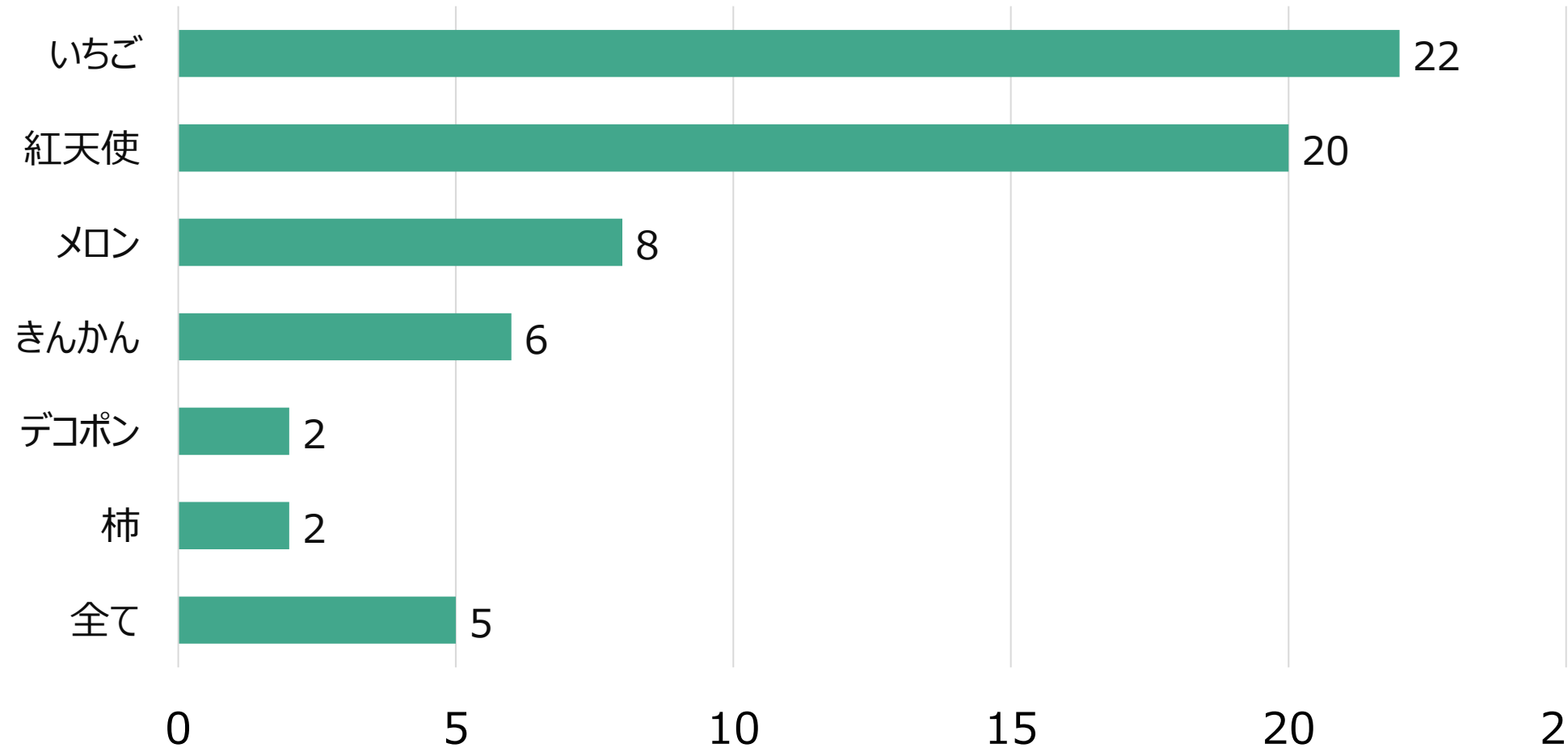
Q3. 日本からの輸出/輸入に向けて関心のある商品をすべて選んでください

n=63



Q4. 最も関心の高い商品とその良かった点を教えてください

n=63



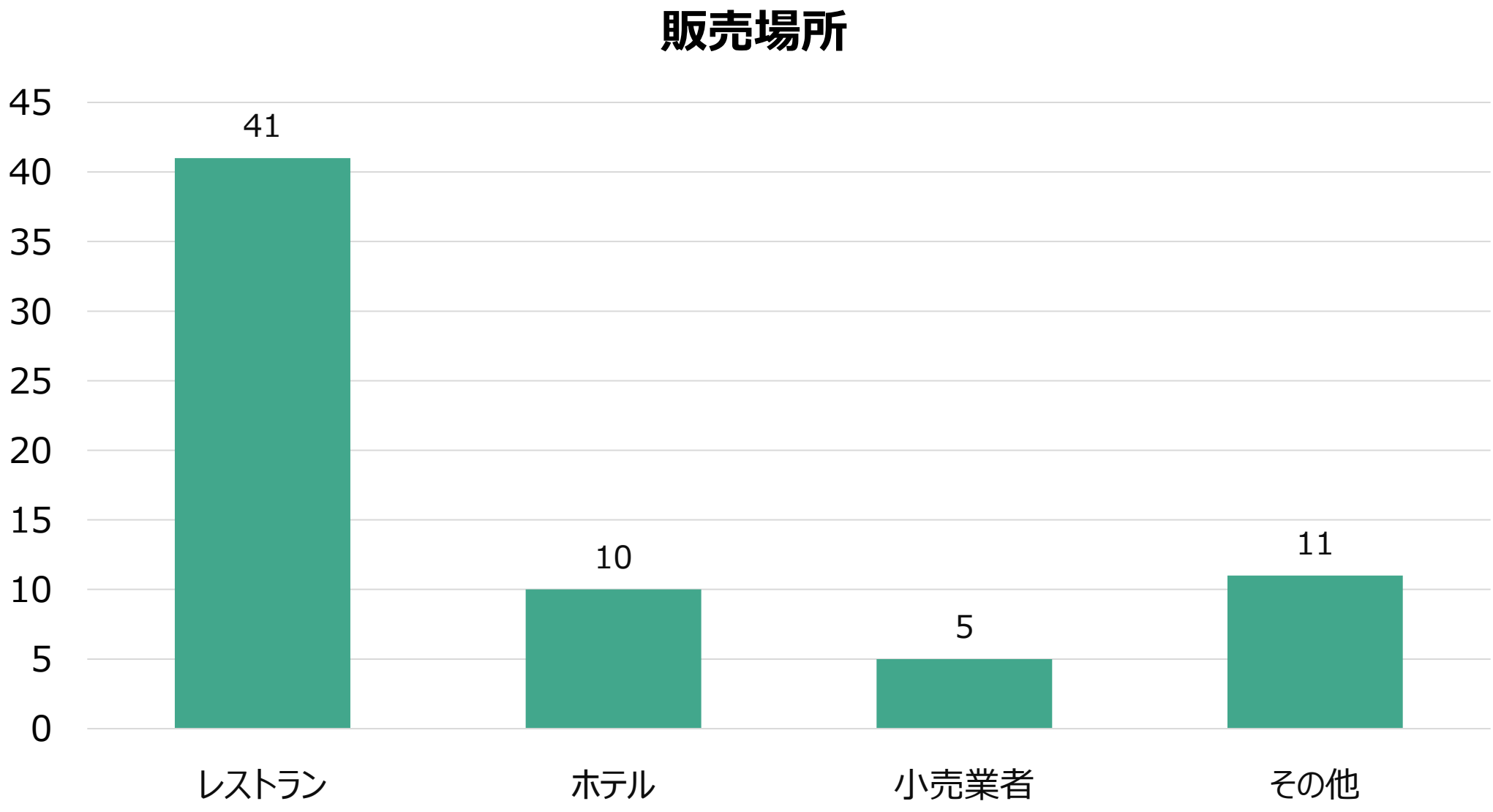
良かった点には以下のコメントが寄せられた。

- 紅天使冷凍やきいもがとてもユニークだと思う
- いちご、メロンが特に美味しかった
- 白（パールホワイト・ゆきぼたん）　、ピンクいちご（淡雪）が珍しい
- 全ての青果物に対して高品質だと感じた

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

アンケート調査-バイヤー向け回収結果(4/7)

Q5. 上記商品の販売予定先を教えてください（※複数選択可）　n=63



Q6. 上記商品を購入したい時期と希望数量を概算で良いので教えてください

＜できるだけ早く、今年の冬＞
- 量は未定だが、出来るだけ早く購入したい
- ベストシーズンに、収穫期に応じて
- いつでも/1ケースごと位
- 2024年2月に、量は未定
- 12月には1キロの注文が可能

＜来年度（中ごろ、冬期）＞
- 桃、梨を購入希望
- きんかん1kg/週間、いちご1kg/週間、柿1kg/週間を入手する予定
- TBA（to be announcedの略語。「追って通知します」の意味）

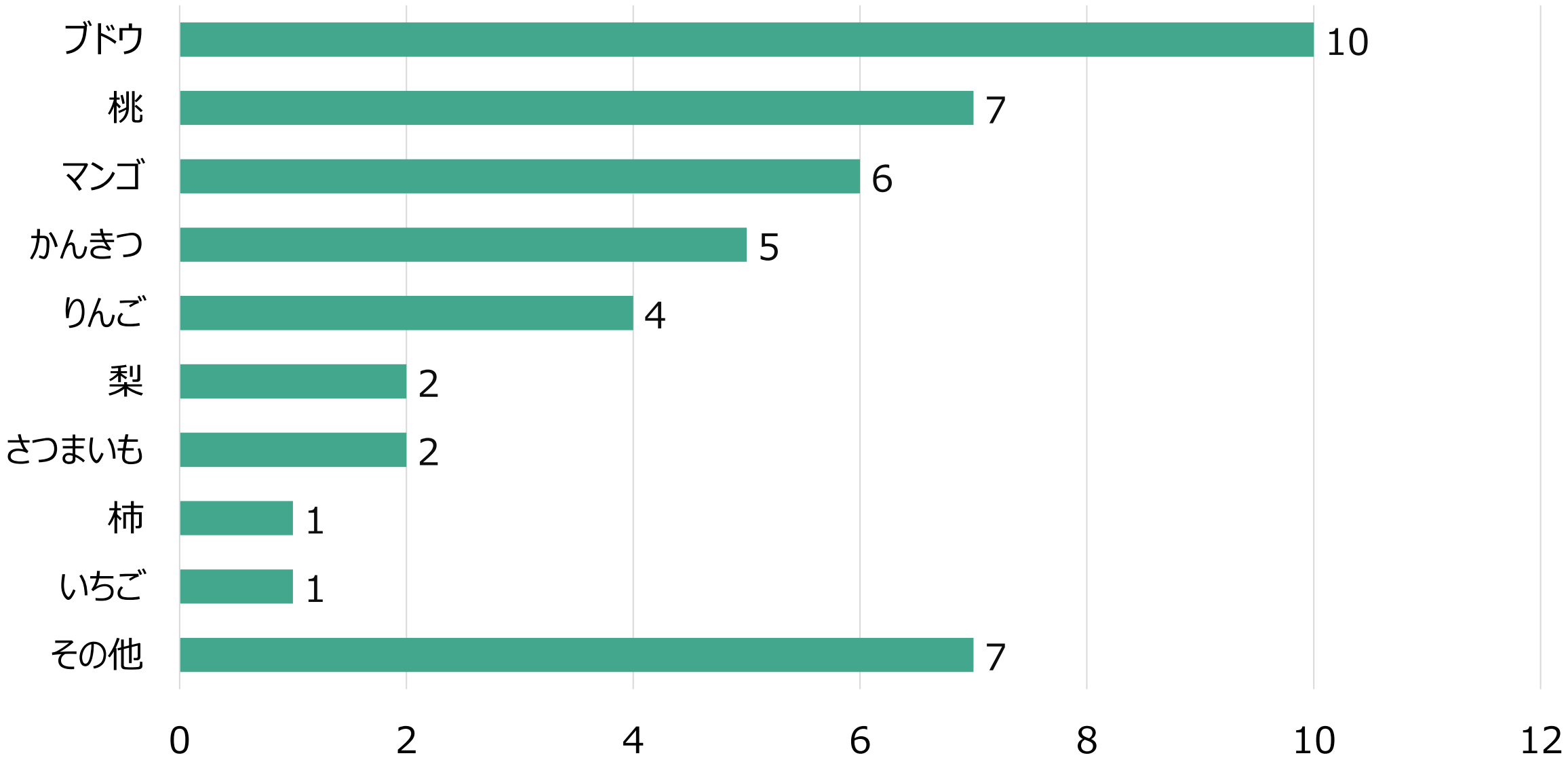
＜社内調整、サプライヤーとの商談後に決定＞
- エグゼクティブシェフの許可が出次第
- 社内購買部と検討が必要
- 価格、需要次第で発注予定

＜イベントなど需要に応じて＞
- お客様の要望やコースへの参加、流通網の利便さによって決定される
- 将来的に、殆どがペストリーやデザート系のメニューを増やす際に
- 季節のフェスティバル、季節に合わせて
- スーパーマーケットや、デザートメニューで使用
- 現地市場にて入手可能になれば、今回の青果物を私のレストランでも利用できる
- スーパーマーケットや、TOMOレストランのデザートメニューで使用される
- 加工品としての商品があれば利用する
- バイヤーにつなぐことができる

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

アンケート調査-バイヤー向け回収結果(5/7)

Q7. 今回のイベントに出品された果物以外に、興味を持っている日本産の果物があれば教えてください　　n=63



※その他の回答に含まれる青果物：トマト、干し柿、いちじく、うめ、スイカ、冷凍品、ドラゴンフルーツ

Q8. 日本産青果物を仕入れたい時期やイベント・行事などがあれば教えてください

＜季節＞
- 季節問わず
- 春
- 冬の時期

＜プロモーションに合わせて＞
- 店舗でのイベント開催時
- ベストシーズンにプロモーション事業があれば
- プロモーション事業での紹介

＜季節の行事＞
- バレンタイン、クリスマス
- 大晦日、新年
- 2024年UAE建国記念日
- クリスマス、イード休暇、ウェディング

＜イベントに合わせて＞
- テイスティングメニュー
- 特別なイベント：現地インターナショナルスクールでのインターナショナルフードフェスタや、ジャパンフェスティバルなど
- ホームパーティーに招待された際
- イベントや、固定客

＜商品によって＞
- 京野菜、地方の固有野菜など
- 商品リストを入手して決めたい
- 365日安定供給

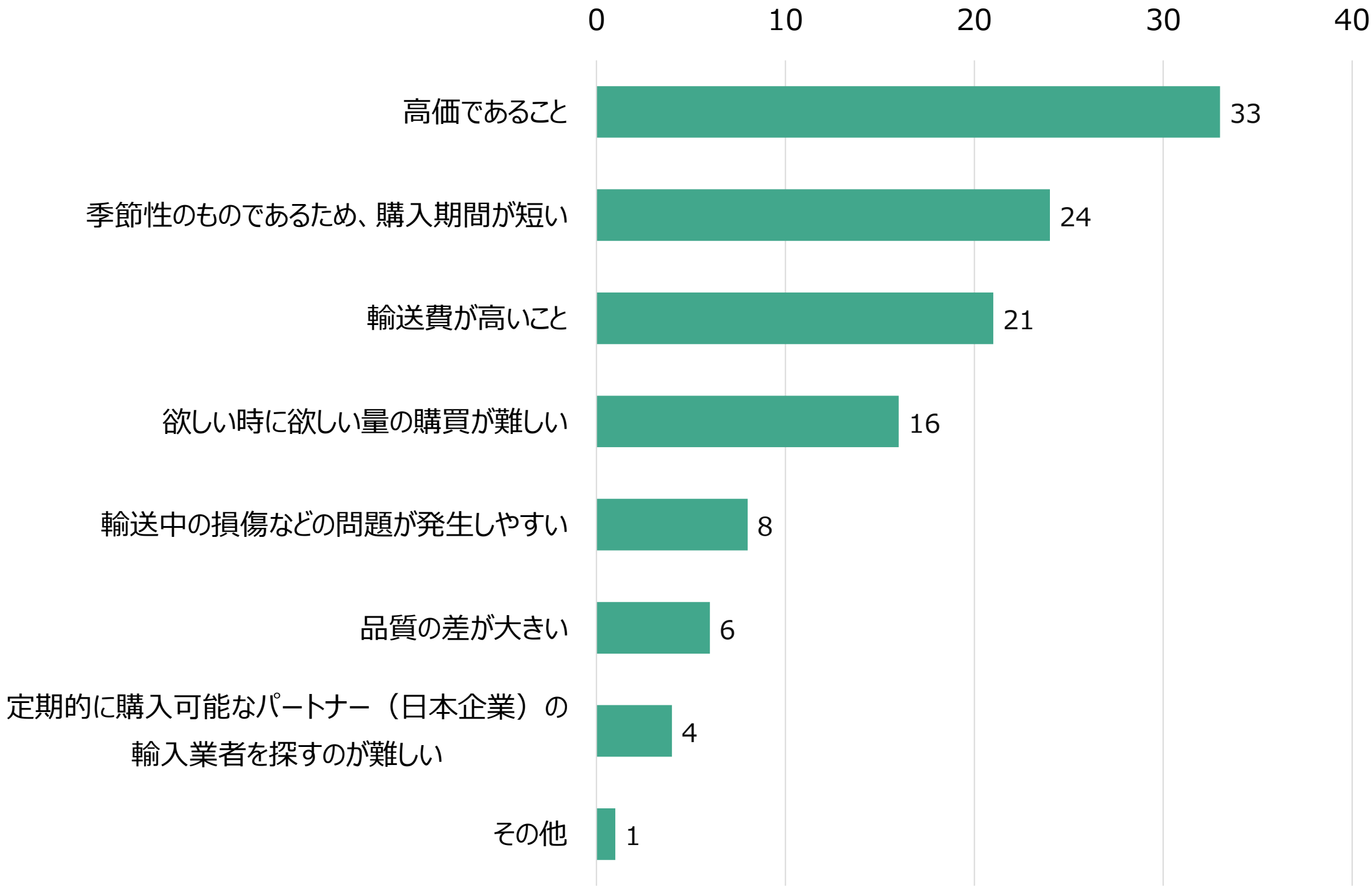
ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

アンケート調査-バイヤー向け回収結果(6/7)

Q9. 仕入れるにあたって課題があれば教えてください

- 価格が高い
- 保存場所と、賞味期限
- 鮮度、安定した品質
- インターナルのプロセスが遅い
- 調達期間
- 出荷時間
- 流通網の整備
- 当地のスーパーマーケットでの販売取り扱いが無い
- 容易に見つけることができない
- オーダーのMOQが合わない　　※MOQ(Minimum Order Quantity)：発注できる最低数量のことです

Q10. 日本産の果物を取り扱う上での懸念点を教えてください（複数回答可）　n=63



Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

アンケート調査-バイヤー向け回収結果(7/7)

Q11. 今後に向けた要望・改善点があれば教えてください

＜イベントの継続、拡大、拡張の要望＞
- より多くの野菜の提供。
- 日本の果物への意識を広める活動を実施し、品質の違いを実感してもらう。
- このイベントが年間行事になることと、規模が大きくなることを希望します。
- このようなイベントを続けてください。
- 日本のすべてのフルーツは美味しいのでもっとドバイに入ってきてくれたら嬉しいです。

＜出荷予定表の依頼＞
- 出荷可能な果物の年間予定表が欲しい。
- 各青果物の紹介をそれぞれのベストシーズンに実施すること、各青果物の年間収穫予定。

＜イベントに対する評価＞
- アメージングなイベントでした。おめでとうございます。
- エクセレントで実りあるイベントでした。
- 全部がよかったです。全て良かったです。ありがとうございます。
- とてもオーガナイズされいて良いクオリティと味を試すことができた。
- 専門知識を持ったプロのスタッフが運営する素晴らしいイベント。
- 素晴らしいイベントでした！
- プレゼンテーションと、味がとても印象的でした。
- とても良い経験になりました。ありがとうございました。
- オーガナイズされたイベント。
- 特になし。ご招待ありがとうございました。
- 会場がとても寒かったです。

＜その他＞
- TOMOレストランのデザートで出してほしい。
- 良い価格が利用促進につながる。

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

アンケート調査-レストランフェア消費者向け

■バイヤー向け
今後の日本産青果物の輸出拡大のため、現状の課題感や改善点などをヒアリングした。

項目	内容
調査方法	レストランフェアに来場した消費者に試食品を配布、記入していただく
対象者	レストランフェアに参加した一般消費者
設問数	11問
回答数	300
調査項目	①日本産青果物に対するイメージ　②今後の購入意欲　③考えられる購入理由、など

レストランフェアに来店した消費者に対してアンケートを実施。
レストランによって紙での回答、QRコードからオンラインでの回答の適切な方を選択した。

- アンケートURL　https://onl.sc/A2Xv9jS
- 設問数：11問
- 言語：英語

Japanese Fresh fruit and Vegetables ITK Project in Dubai 2023
Restaurant Fair Survey

Q1. Age
○ Under 18　○ 18-24　○ 25-34　○ 35-44
○ 45-54　○ 55-64　○ 65 and above

Q2. Gender
○ Male
○ Female

Q3. What was the purpose of your visit to this restaurant today?
○ Dining with friends
○ Dining with family
○ Dining with partner
○ Celebrating a special occasion
○ Other (please specify: _____)

Feedback on the sampled special menu:
Q4. Please rate the taste of the sampled special menu from 0 to 10
(0 being not tasty at all, 10 being extremely delicious):
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Q5. Would you like to order this sampled menu again?
○ Yes
○ No

Q6. If you answered 'Yes' to Q5, how much would you be willing to pay for it?
_____ AED

Q7. What is your image of Japanese fresh fruit and vegetables to you?
(Multiple choices allowed)
○ Delicious　○ Premium　○ Affordable　○ Expensive
○ Safe and reliable　○ Healthy　○ Reasonably priced
○ Rare　○ Luxurious　○ Easy to find　○ Fresh
○ None of the above

Q8. If you see a menu in a restaurant or café using Japanese fresh fruit and vegetables, would you:
○ Definitely order it
○ Be somewhat inclined to order it
○ Not feel like ordering it
○ Not be influenced by Japanese origin
○ Don't know

Q9. Are you willing to pay a higher price to purchase Japanese fresh fruit and vegetables?
○ Yes
○ Only for organic or rare varieties/brands
○ No
○ Don't know

Trends in Japanese fresh fruit and vegetables in Dubai:

Q10. Do you often see and buy Japanese fresh fruit and vegetables in Dubai?
○ Yes
○ No
○ Don't know

Q11. In Dubai, do you often come across promotions highlighting the use of Japanese fresh fruit and vegetables?
○ Yes
○ No
○ Don't know

Q12. For what purposes would you buy Japanese fresh fruit and vegetables? (Multiple choices allowed)
○ Daily consumption
○ Gatherings with friends or relatives, or celebrating special occasions
○ Gifting
○ I wouldn't buy

We appreciate your participation in this survey. Thank you for your cooperation.

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

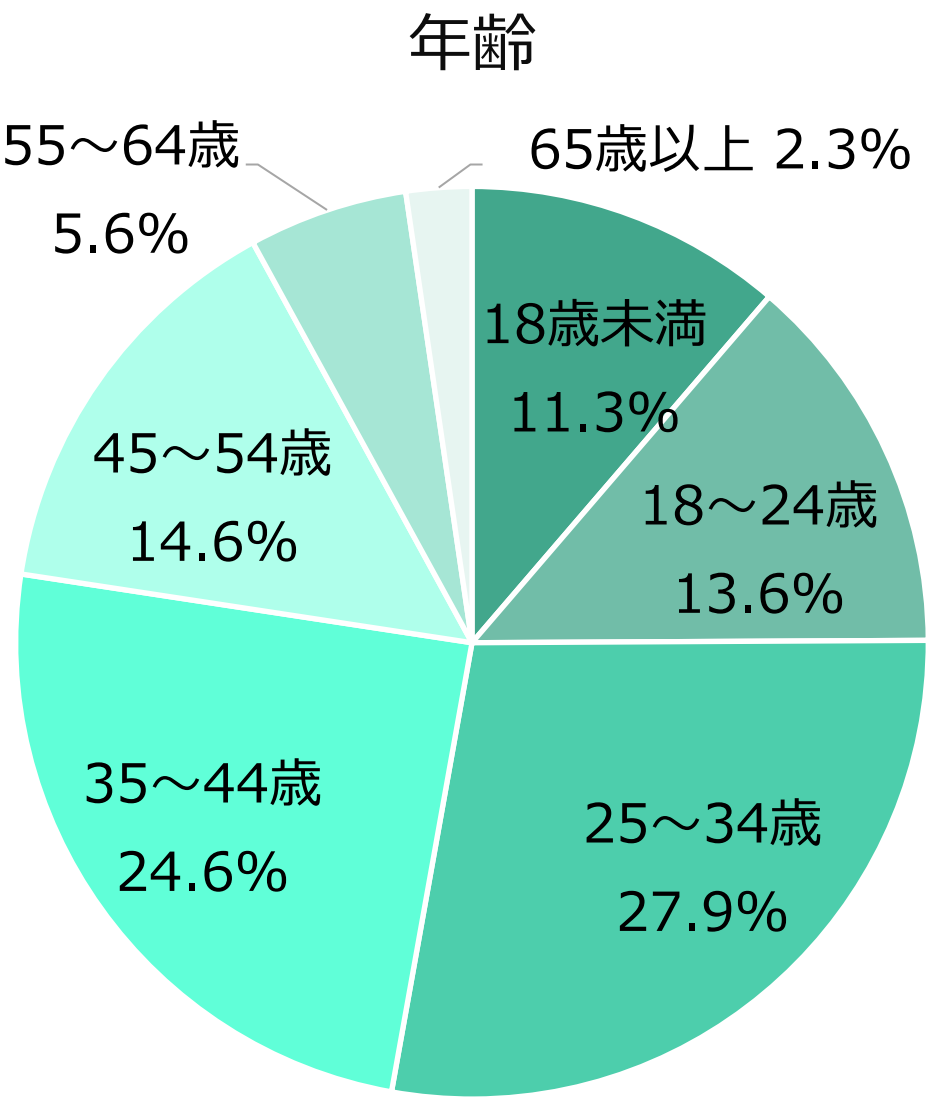
アンケート調査-レストランフェア消費者向け回収結果(1/6)

レストランフェア消費者向けアンケート結果考察

- 来訪者のメインボリュームは20代後半～30代前半であり、ドバイの年齢別の人口構成比と比較してもメインボリュームの層である。
- 来店理由としては友人との会食が多く、次いで家族となっておりカジュアルな利用前提で訪問していることが想定される
- 満足度も高いものの、今後の注文意向はないとする比率が不満と感じた人以上となる。料理としておいしいが、あと一歩という印象を抱いている可能性がある。
- 日本産青果物のイメージはおいしいとは思うものの、手ごろに買える印象はない。日常使いは難しい。
- 日本産青果物の購買行動としては、多くが注文意向はある。ただし、ドバイにおける日本の果物・野菜の購買は半数以上が経験がないため、あまり見かけないという珍しさから注文する可能性も否めない。
- 高価な果物・野菜の購買行動は、買いたいとする人が3割程度であり、多くは購入対象に入っていない。
- 日本産青果物に関する広告は、半数以上の方が認知していない。まだ日本産青果物に対する認知が低いため、ものめずらしさや個人的なブランド志向に従属してしまう可能性がある。
- 果物・野菜購入理由としては、特別な接待の場合が多い。

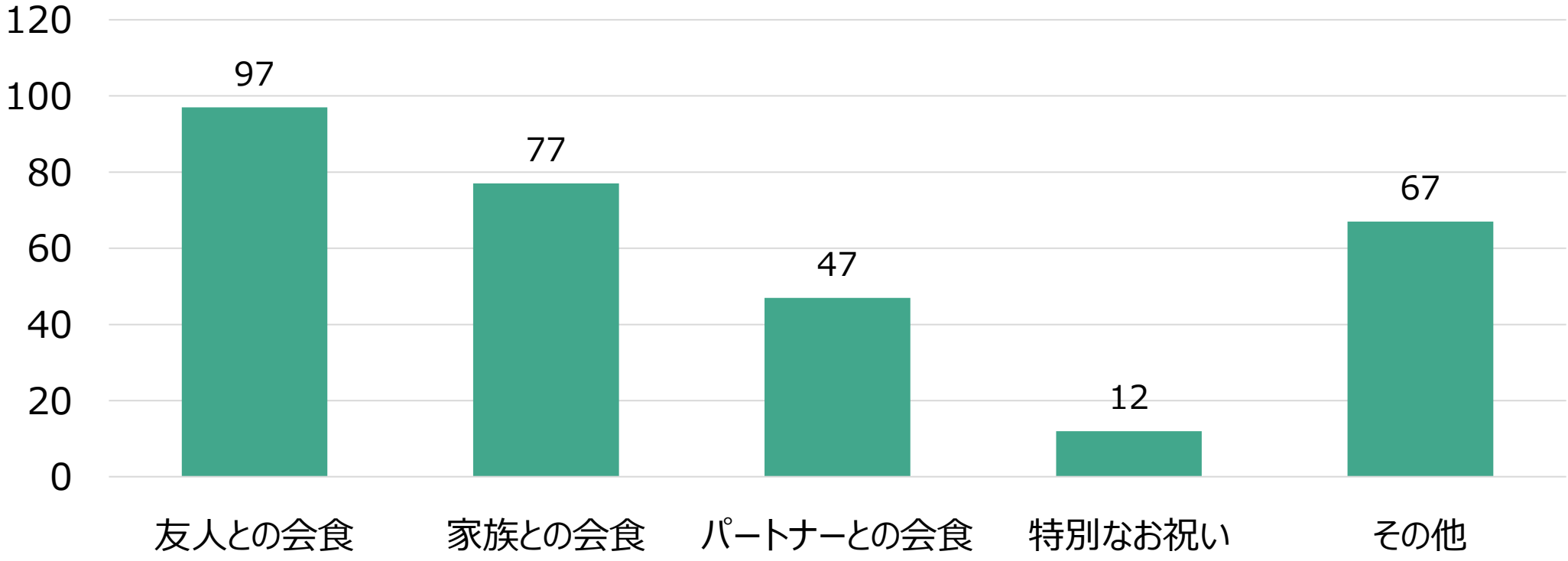
年齢

n=301



本日レストランに来店した理由を教えてください

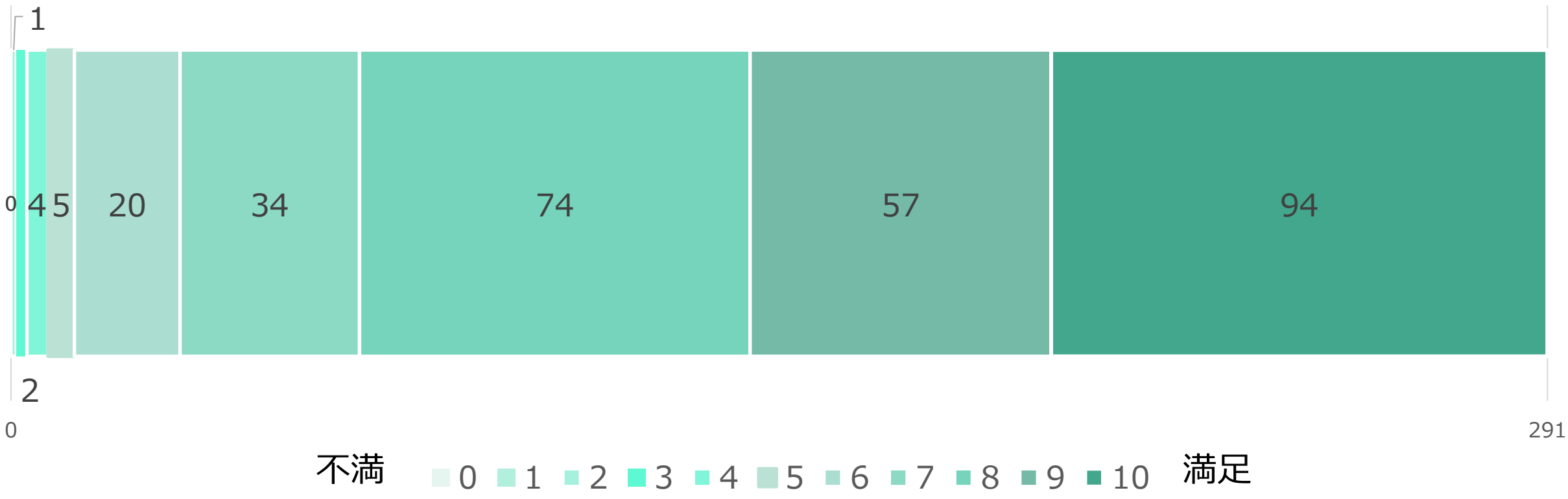
n=300



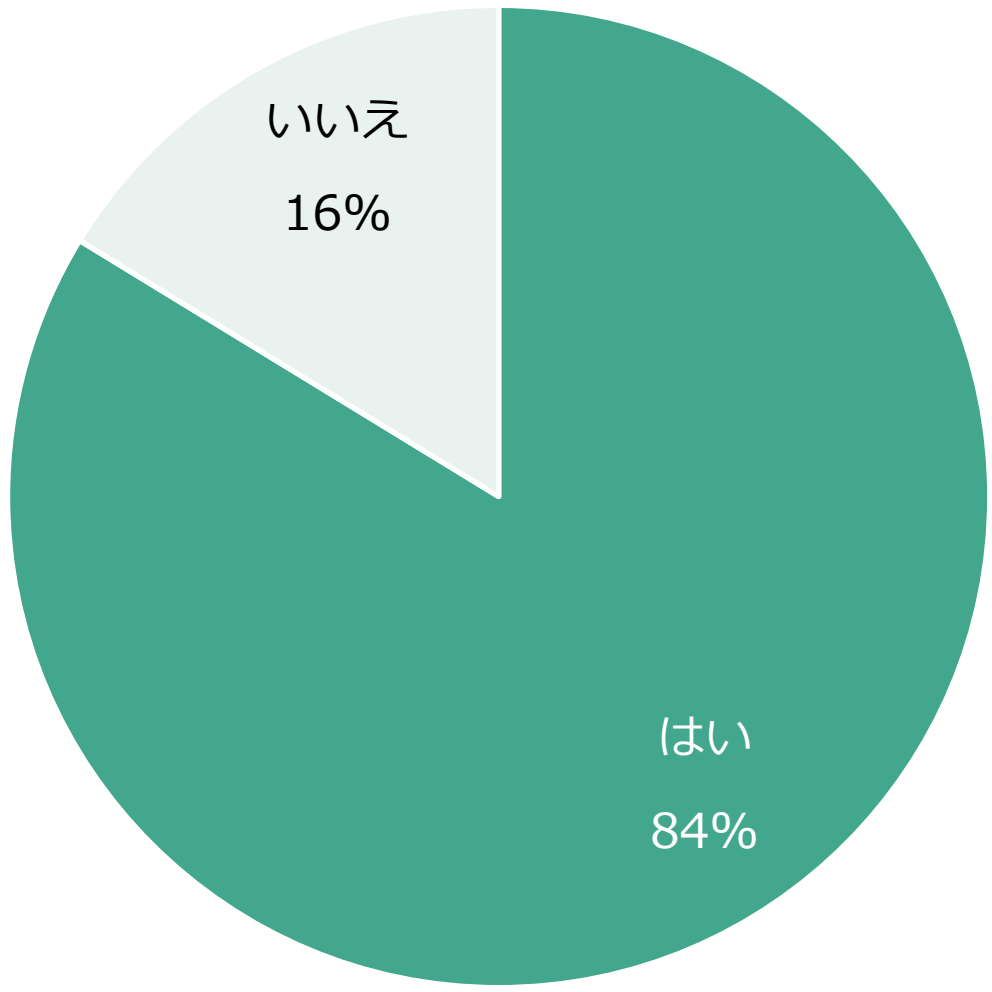
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

アンケート調査-レストランフェア消費者向け回収結果(2/6)

試供したメニューの美味さについて評価してください　n=291



また本日のメニューについて注文したいですか　n=295



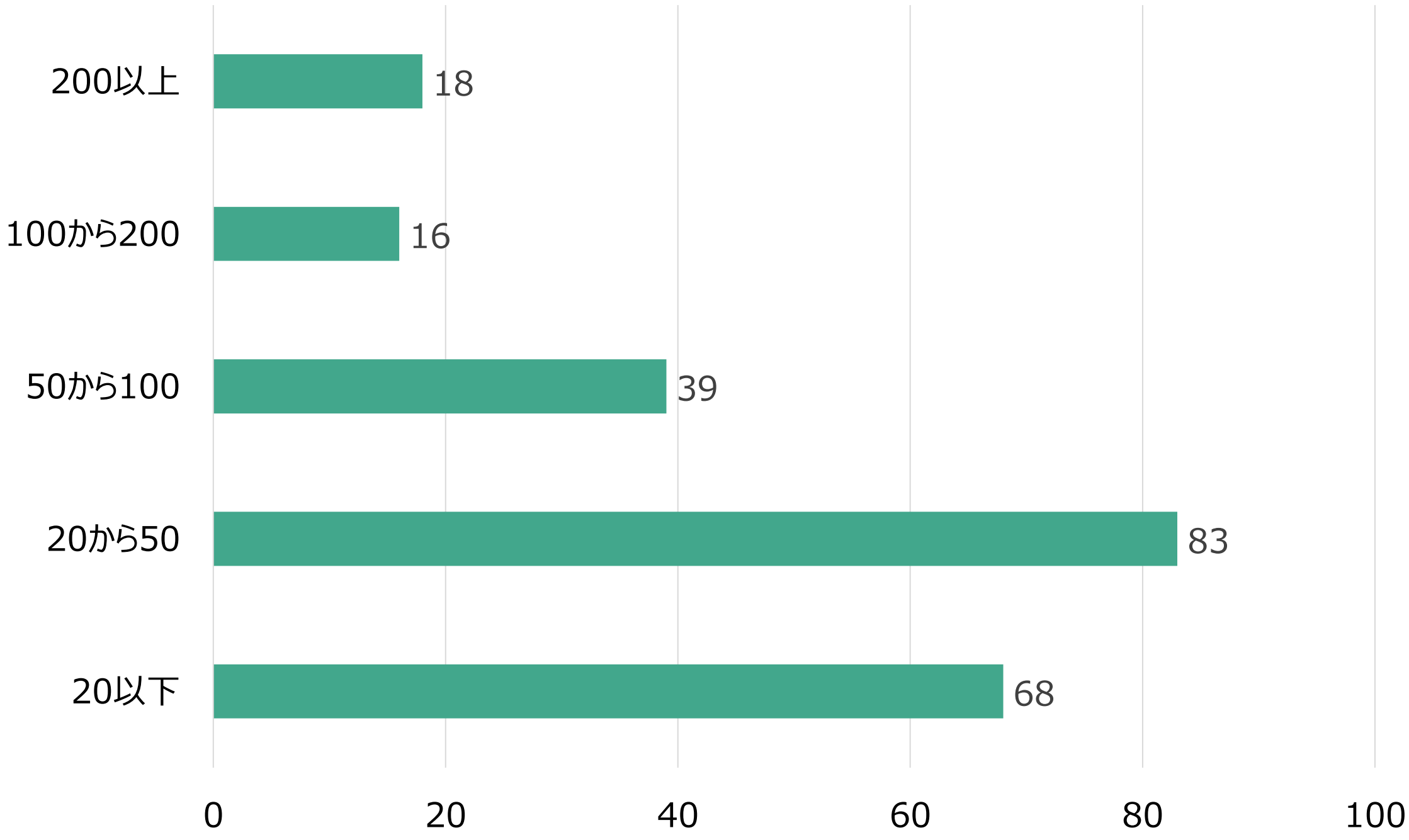
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

アンケート調査-レストランフェア消費者向け回収結果(3/6)

n=224

注文する場合、いくらであれば注文しますか

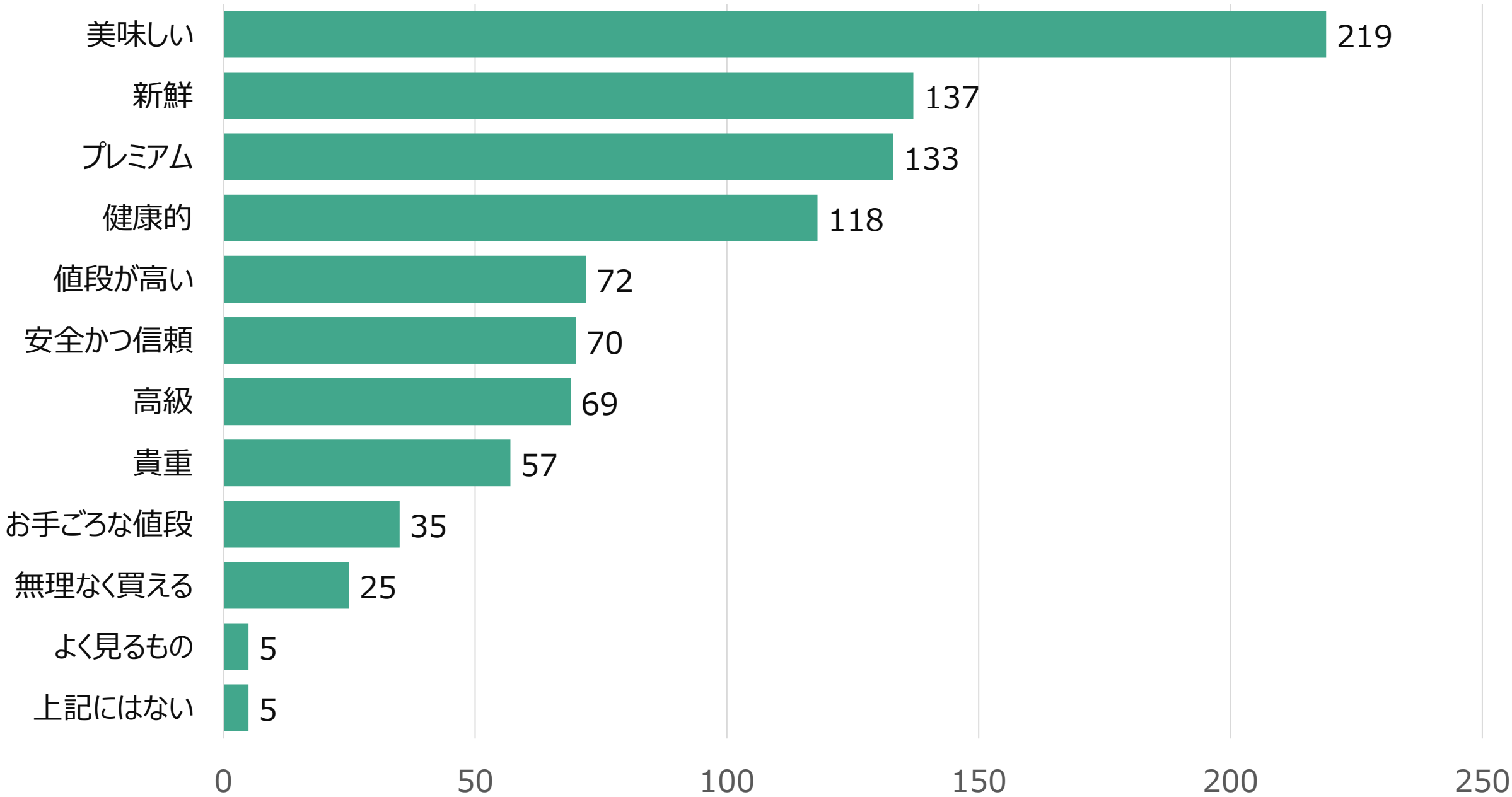
(単位：AED)



Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

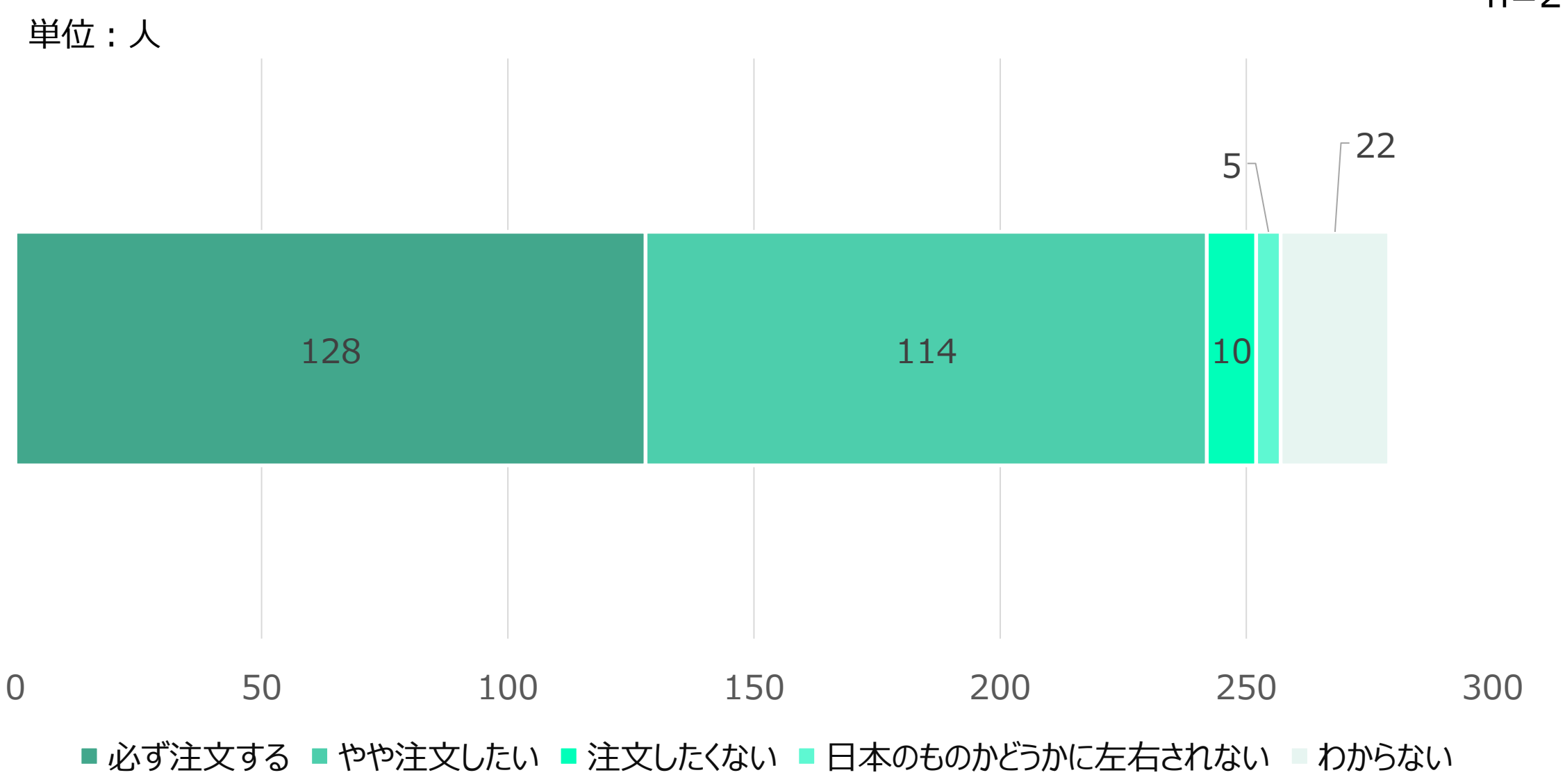
アンケート調査-レストランフェア消費者向け回収結果(4/6)

日本の新鮮な果物や野菜についてどのようなイメージがありますか(複数回答可)　n=300



日本の新鮮な果物や野菜が使われているメニューをレストランやカフェで見つけた場合、どう思いますか

n=279

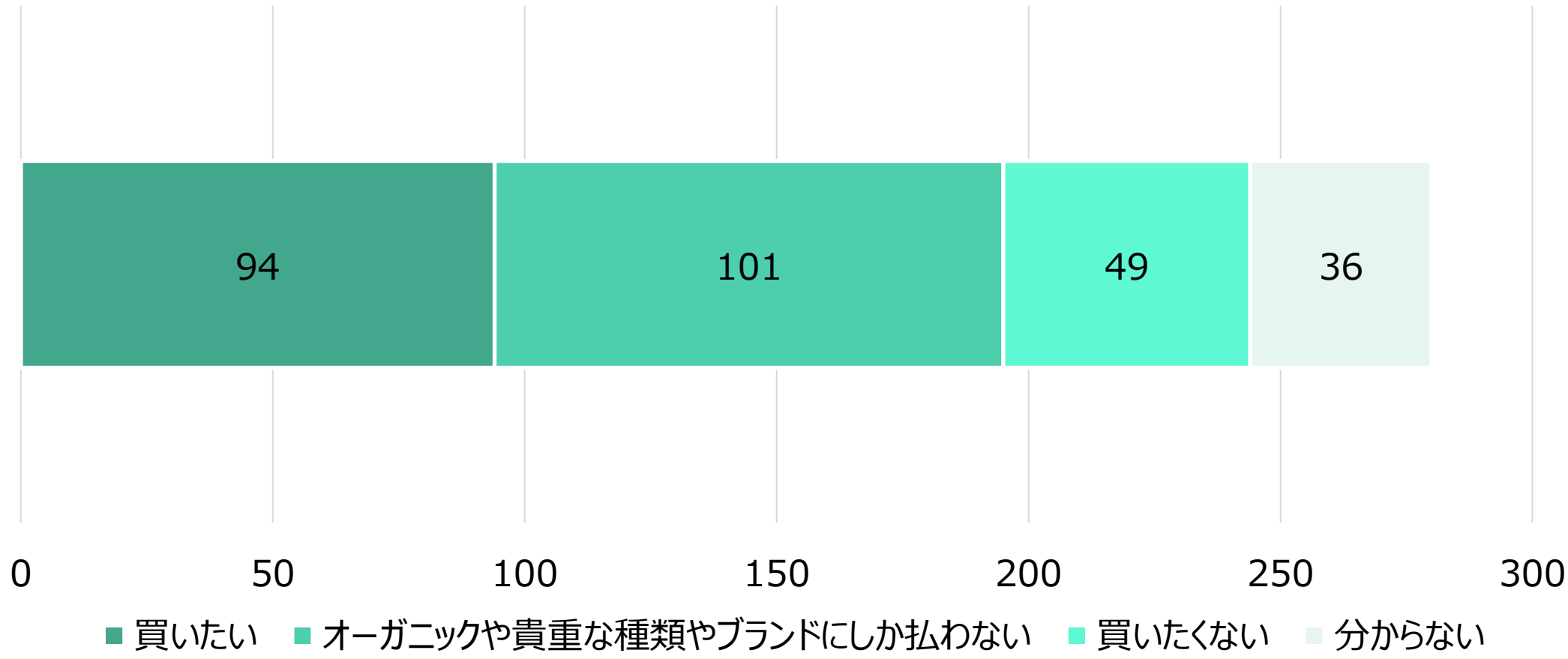


ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

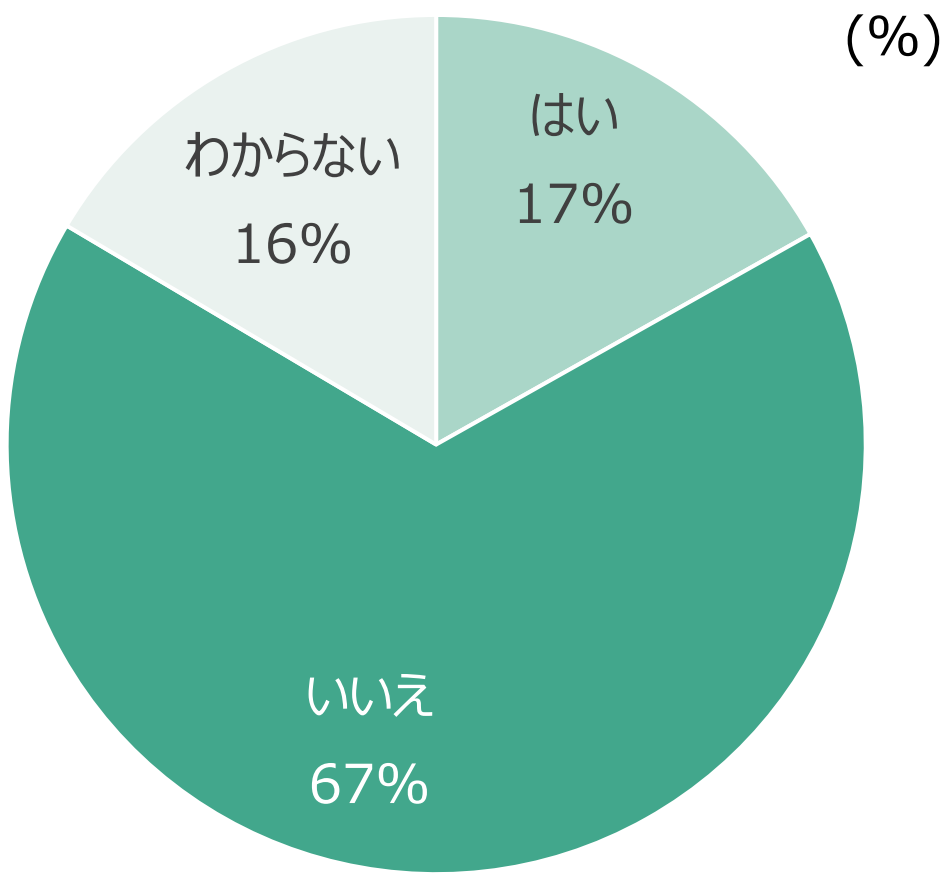
アンケート調査-レストランフェア消費者向け回収結果(5/6)

価格の高い日本の新鮮な果物や野菜を買いたいと思いますか　　n=281

単位：人



日本の新鮮な果物や野菜をドバイでよく見かけたり買ったりしますか　　n=279

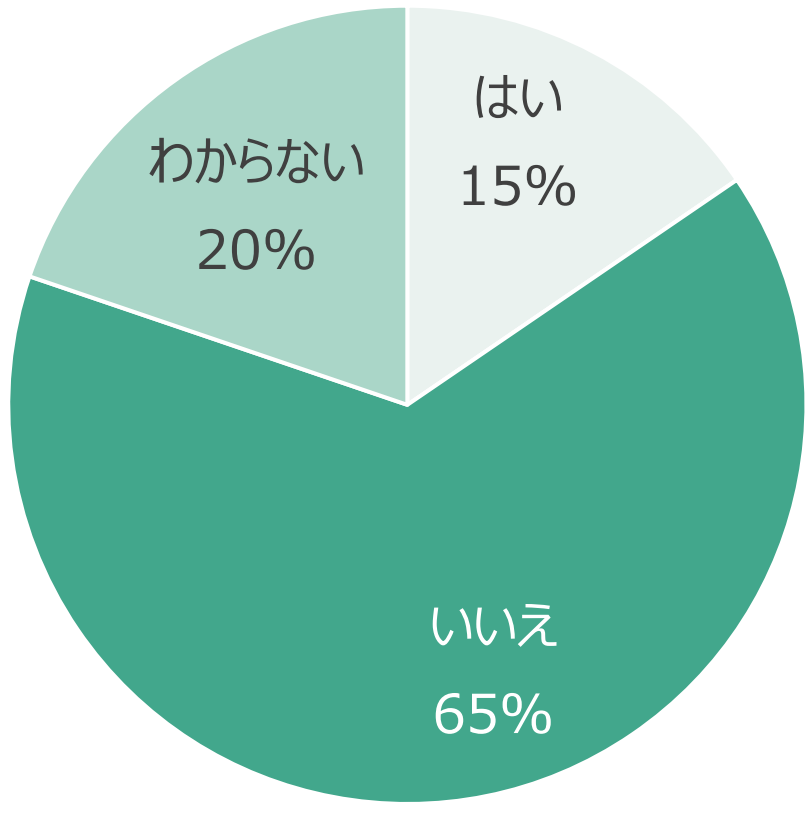


Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

アンケート調査-レストランフェア消費者向け回収結果(6/6)

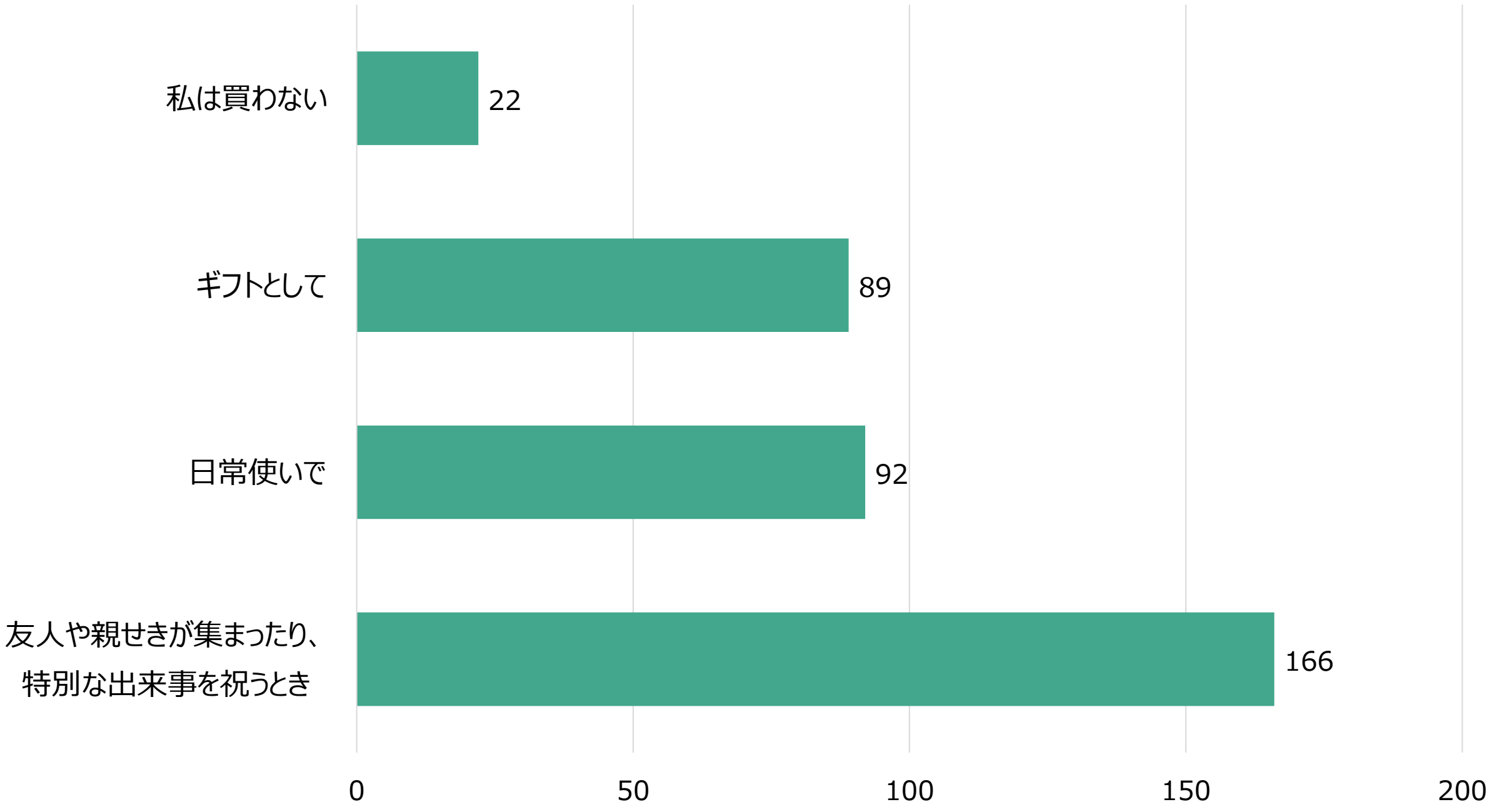
ドバイにおいて、日本の新鮮な果物や野菜を利用していることを強調した広告をよく見ますか

(%)　　n=278



日本の新鮮な果物や野菜をどのような理由で買いたいと思いますか（※複数選択可）

単位：人　　n=299



Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

全体考察

事業全体を通して得られた情報・示唆は以下

昨年度からの課題

- 現地ディストリビューターを介した集客も検討したい
- 消費者に向けての日本産青果物認知度向上から、事業者の輸出へとつながる事業へと変革したい
- 名刺交換や商品紹介にとどまらず、より具体的な商談を実現させたい
- 来場人数や来場者管理の向上

今年度の対策

- 現地ディストリビューターを介した集客
- 商談にフォーカスしたイベント運営
- 具体的な商談のため、現地での卸価格掌握をパートナーとなる商社に事前に依頼
- 昨年よりも招待人数をあえて減らし、良質なバイヤーを招聘

今年度実施結果と今後に向けて

- 今年度は、現地ディストリビューターと企画段階からコミュニケーションをとり、適宜助言を得つつ、効果的に事業実施をすることができた。来場したバイヤーも日本産青果物の卸先となりうる、現地レストランシェフやホテルの購買担当者をはじめ現地の有力バイヤーが多く、非常に質の高い商談機会となった。

- 商談も昨年度と比較して、より落ち着いて話のできる環境を整備することができた。
  イベント運営における今年度の一番のポイントは開催場所となったTOMOのレストランの方々や現地商社のサミットトレーディングとの協業体制がきちんとできていたことである。これによりイベント運営が昨年度と比較して非常にスムーズであった。具体的には初日イベントでの課題となった、来場者との会話が生まれづらい、どの商品がどの事業者のものかがわかりづらい、といった点を、翌日のイベントではレイアウト変更し、事業者ブースに試食の青果物を設置するなど、その場に応じたフレキシブルな対応をすることが可能となった。参加した事業者からも、有意義な商談ができたという高評価を得られていることからも、今年度のうまくいったポイントを今後の事業運営にも生かしていくことが有効だと思われる。

- 昨年に引き続き、日本産青果物を輸出する際の課題としては現地で流通している他国産の青果物との価格差が挙げられる。価格差は縮めたいが、青果物という足の早い商品の特性を考慮すると、一度の輸出量を増やすことによる価格調整は今すぐには難しいと思われる。そこで、まずは超富裕層・ホテル・レストラン向けの導入を優先し、販路・認知度を拡大した上で、量販店にも広げていくことが効果的だと考える。

- 商談会の開催時期については今回のように11月下旬の場合、いちごや柑橘のはしりの時期にあたり、青果物の味としては一番美味しい時期とは言い難い。しかし、そのシーズンのうちに輸出を開始することを考えると少々早めのこの時期に実施したことは効果的であったと言える。また、今回は現地で首脳会議のある時期にイベントを実施したが、総領事館やJETRO、また、一部のレストランはこの時期非常に多忙であったため、協力が得づらい状況であった。今後の事業実施時にはこういった様々な事情を鑑みつつ、イベント時期をよく検討をすることが必要であるということを改めて認識した。

- 素早いレスポンスを求める商習慣、このためビジネスシーンにおいてもメールよりもWhatsApp利用が一般的といった現地バイヤーの特性について、滞在中から何度も事業者に伝えたことで、事業者もなるべく早いレスポンスを心がけている様子が、帰国後からすぐに感じられた。事業者ー運営事務局ー商社というサポート体制が整っていることで、わからないことを放置しない体制づくりができていることが商流構築に非常に効果的だと考える。

Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.

集合写真

ABC Style
Copyright 2024 ABC Style Co., Ltd. All Rights Reserved.