NORUDEX®

日本青果物輸出促進協議会事業

カナダかんしょ輸出海外商談会及びプロモーション

ノルデックス株式会社　CEO　内山 和哉

©NORUDEX 2023. All Rights Reserved.

商談会及び試食会出張日程

出張日程：２０２４年１２月９日～１２月１７日

イベント開催日

１２月１２日　バイヤー試食会及び商談会

現地Wholeselerを招待し、日本産さつまいもの食べ方提案会を実施する。食べ方を周知することで、調理法による味の変化を明確にして、Retailへの商談に役立ててもらうとともに、消費者への正しい販促活動をしてもらう。

１２月１６日　シェフ提案及び現地流通のマッチング

現地レストランシェフを招待し、事前に日本産さつまいもサンプルを渡してメニュー開発をしてもらったレストランに招待。メニューを試食してもらい、レストランでの使用を検討してもらう機会創出。来てもらったシェフには日本産さつまいもサンプルを提供し新たなメニュー開発を検討してもらう。併せて今後の利用を見込み現地流通業者を紹介し、定期的な現地での購入体制を支援する。

©NORUDEX 2023. All Rights Reserved.

バイヤー商談会及び試食会

開催日時：２０２４年１２月１２日１８時～

開催場所：Oku　izakaya　Bar
2 Water St, Vancouver, BC V6B 1A4 Canada

開催内容
・訪問時、輸出したさつまいもを輸入社より調達し、事前にOkuizakayaへサンプル供給。試食会開催日までに美味しいさつまいもの食べ方の検討を及び現地に受け入れられる食べ方を検討して、商品開発して頂いた。

・試食会では３種類の焼き方による焼き芋の違いと日本産さつまいもを使った現地料理であるプーティンを開発いただいた。プーティンは甘い日本産のさつまいもを活かすためグレイビーソースに味噌を入れたものを開発いただいた。

・現地Wholeselerを招待し、試食及び意見交換を行い、今後の現地での販売戦略を検討していくものとした。

©NORUDEX 2023. All Rights Reserved.

バイヤー商談会及び試食会

NORUDEX®

開催結果

・試食したWholeseler担当のコメント

　焼き芋は非常に甘く、マーケットでも十分評価されるものである。ローストの方法によって、食味は変化するが仮に他のさつまいもも消費者は同じように調理するため、今まで購入していたさつまいもと比較するため、他のさつまいもより甘いという評価は得ることができるだろう。また、このアレンジされたプーティンはカナダでのプーティンのイメージを変えるものだ。ファストフードから料理として変化をしている。提案の仕方次第では何らかのブームになるかもしれない。少なくとも私としては、このさつまいもを使ったプーティンのほうが美味しいと思う。

・量販店へのアプローチとして、現状の量販店のさつまいも販売状況をみると、日本産のさつまいもは他国産と特別高くしなくても十分採算取れる価格での提案が可能（物価差、為替要因）であるため競争が可能である。しかし、USA産のJAPANESESWEETPOTATOという商品が多く出回っているため、こちらとの差別化を今後考えていく必要がある。日本産ということを強く表現できる仕掛けが必要。

©NORUDEX 2023. All Rights Reserved.

バイヤー商談会及び試食会

開催時写真

焼き芋の試食

試作メニュー　さつまいものプーティン

©NORUDEX 2023. All Rights Reserved.

シェフ提案及び現地流通のマッチング

開催日時：２０２４年１２月１６日１７時～

開催場所：Is that French

45 Blood Alley Square ,Vancouver, BC V5B 0C4 Canada

Twisted Fork

213 Carrall St, Vancouver , BC V6B 4K7 Canada

PiDGin Restaurant

350 Carrall St,Vancouver ,BC V6B 2J3 Canada

開催内容

・GASTOWN周辺のレストランのシェフに対して、さつまいものサンプルを事前に提供し、評価とメニュー開発をしていただいた。評価の聞き取りに現地供給業社とともにレストランで開発いただいたメニューを説明、意見交換を行い、仕入れ先のマッチングを行った。

©NORUDEX 2023. All Rights Reserved.

シェフ提案及び現地流通のマッチング

NORUDEX®

開催結果

さつまいもサンプル提案・供給先

L'Abattoir (604) 568-1701 https://g.co/kgs/RMTywtQ
St. Lawrence Restaurant (604) 620-3800 https://g.co/kgs/xpkVLaJ
Owner Chef Ashley
PiDGiN Restaurant (604) 620-9400 https://g.co/kgs/BN6KvAm
Owner Brandon and Wesley
Twisted Fork (604) 568-0749 https://g.co/kgs/r2V54Uh
Chef Joshua
Breeze Bar Vancouver https://g.co/kgs/ETqNbD1
The Mackenzie Room (604) 253-0705 https://g.co/kgs/LFP7B9p
Chef Charlie
Kissa Tanto (778) 379-8078 https://g.co/kgs/dC18w5t
Owner chef Joel Watanabe
Bao Bei (604) 688-0876 https://g.co/kgs/prXEvLw
Is That French (604) 499-0680 https://g.co/kgs/fFNw9q5
Owner chef Kovic
Anh and Chi (604) 878-8883 https://g.co/kgs/CKFUhqR
Owner Amelie
SUYO Modern Peruvian (604) 322-1588 https://g.co/kgs/QRYs2Re
Chef Ricardo
Boulevard Kitchen & Oyster Bar (604) 642-2900 https://g.co/kgs/j1sjoqx
Pastry chef Kenta and head chef Alex

©NORUDEX 2023. All Rights Reserved.

シェフ提案及び現地流通のマッチング

NORUDEX®

サンプル提供先の声

・他国産に比べて、甘みが強い。特に火を入れてからの甘さの上昇が他のさつまいもにはない特徴だと感じる。（Twisted Fork　Chef Joshua）

・価格はこのさつまいもであれば割安に感じる。今後メニューに入れて提供を検討したい。（Twisted Fork　Chef Joshua）

・北海道産というのは非常に惹かれる。カナダでも北海道ブランドは非常に認知されていて、顧客の集客にもつながる影響がある。（PiDGiN Restaurant　Owner Brandon and Wesley）

・小さいサイズは使いにくい、大きなサイズが調理の幅が広がるので大きなサイズのものを提供してほしい。（Is That French　Owner chef Kovic）

・カナダの冬はさつまいもが食べたくなる寒い気候なので、北海道産のさつまいもが出荷される１２月に向けてフェアを組んでみたいと思う。（Is That French　Owner chef Kovic）

©NORUDEX 2023. All Rights Reserved.

シェフ提案及び現地流通のマッチング

NORUDEX®

開催時写真

供給元事前打ち合わせ

ストレージでの品質状況①

ストレージでの品質状況②

選果梱包後、約６０日程立っているが、大きな品質不良は発生しない。収穫後の管理が非常に重要であることを感じた。

©NORUDEX 2023. All Rights Reserved.

シェフ提案及び現地流通のマッチング

NORUDEX®

開催時写真

試作メニュー　さつまいもと牛肉の重ね焼き

PiDGiNの皆さんと

試作メニュー
さつまいものポタージュとさつまいもオイスターショット（まずい）

さつまいものポタージュ

試作メニュー
さつまいもドーナッツ（ソースまずい）

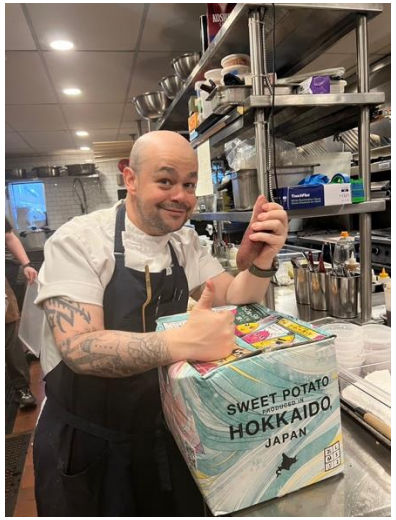
試作メニュー
さつまいもを衣に入れたバッファローウィング

©NORUDEX 2023. All Rights Reserved.

シェフ提案及び現地流通のマッチング

NORUDEX®

イベント参加者、サンプリング顧客



©NORUDEX 2023. All Rights Reserved.

まとめ及び今後について

NORUDEX®

・ カナダはさつまいもの販売マーケットが存在しており、かなり有望なマーケットである。
　→USA産さつまいもが"JAPANESE　POTATO"で大量に販売されている。

・ USA産さつまいもは為替、物価で安い価格ではない。平均600円/ｋｇ程度

・ 航路は不安定であり、日数はかかるため輸送に耐えうる高水準の管理を行ったさつまいも輸出が必須。
　→収穫後の温度・湿度管理、段ボールの強度、養生

・さつまいもの美味しい食べ方についての理解は現地理解は薄いため、レストラン等を活用し、美味しい日本産さつまいもの食べ方提案を並行して行っていく必要がある。
　→同時に日本産さつまいもが量販店にない場合、USA産が購入されてしまうので注意が必要。

・次年度については規模を拡大しての現地インポーターとのプロモーションと輸出を並行して進めていく。

©NORUDEX 2023. All Rights Reserved.