



令和6年度品目団体輸出力強化支援事業のうち
「湾岸諸国青果物商談・プロモーション」事業

実施報告書

2024年12月24日
株式会社エービーシースタイル



目次

1. 事業概要	
• 事業内容	3
• 事業の実施方針	4-5
• 実施体制及び協力会社	6
• 事業概要の整理／施策の実施目的	7
2. 実施計画とスケジュール	
• 各国の祝祭日	8
• 実施スケジュール	9
• 開催国・時期・事業・委託先について	10
3. 事業の実施と管理	
• 各事業主体について	11
• 招待者・ターゲットについて	12
• 日青協参加会員一覧	13
• PR対象青果物一覧	14
4. 本事業の流れ	
• 事業者募集について	15-18
• オンラインセミナーについて	19-29
• 事前WEB商談について	19-20
• 輸出品目事業者決定について	30
• レストランフェアについて	31
• 商談会・試食会について	32-37
• 事後フォローリリース配信について	38
• アンケート報告書について	39
5. UAE事業実施内容	
• 事前WEB商談について	42-48
• 輸出品目事業者決定について	49-51
• UAEにおけるオールジャパン青果物ウィークの内容	52
• レストランフェアについて	53-62
• レストランフェアの感想・アンケート調査結果	63-71
• 商談会・消費者PRイベントのスケジュール・施策	71-81
• 商談会・消費者PRイベントの実施風景	82-88
• 事後フォローリリース配信について	89-93
• アンケート結果	94-101
• UAE留意事項	102
6. カタール事業実施内容	
• 事前WEB商談について	104-107
• 輸出品目事業者決定について	108-110
• カタールにおけるオールジャパン青果物ウィークの内容	111
• レストランフェアスケジュール・実施計画	112-116
• レストランフェアの感想・実施風景	117-118
• 商談会/王族・VIPイベントのスケジュール・実施計画	119-131
• 商談会/王族・VIPイベントの実施風景	132-135
• 事後フォローリリース配信について	136-140
• アンケート報告書について	141-148
• カタール留意事項	149-150
7. サウジアラビア事業実施内容	
• 試食会のスケジュール・施策	152-166
• 試食会の実施風景	167-169
• 事後フォローリリース配信について	170-172
• アンケート結果	173-196
• サウジアラビア留意事項	197-199



事業内容

1 事業名：令和6年度品目団体輸出力強化緊急支援事業のうち「湾岸諸国青果物商談・プロモーション」事業

2 事業目的

過去のUAE及びカタルーにおける日本産青果物の商談・プロモーションの経験を踏まえ、湾岸諸国への販路拡大を見据えた輸送実証実験・レストランメニューフェアでの市場調査および現地バイヤーとの商談会を行う

3 事業内容

(1) プロモーションの内容

- ・現地レストランの協力のもとオールジャパン青果物ウィークを開催する
- ・通常青果物及び加工用規格外青果物(生果・冷凍・常温加工など)を使用したメニュー開発をレストランに依頼し、オールジャパン青果物ウィークで提供・アンケートを実施してもらうこととする
- ・事前のWEB商談会には、参加を希望する会員は皆参加できるものとする
- ・現地に渡航し商談ができる会員は、事前のWEB商談で現地バイヤーからのニーズが高い上位数社を公平に審査し、決定する
- ・商談会には、現地で日本産青果物の購入決定権を持つインポーターやディストリビューター、レストランや小売店の仕入れ担当及び代表者をバイヤーとして招待し個別商談のサポートをする

① 事前準備事業

- 実施時期：ウィーク開催の3か月前から
- 実施エリア：湾岸諸国の中から都市選択（複数都市を選択することも可能）その都市を選抜した理由を企画提案書中に明記すること
- 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
 - ・商談結果を把握し、PRイベント及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月下旬以降
- 実施対象等：
 - ・ウィーク参加のレストランにおける特別メニュー提供（第1日目以降～5日目迄）
 - ・輸入者との商談会（対面）及び試食会開催（第6日目）なお、輸出者等の渡航費用は受託者側が負担すること
 - ・消費者へのPR試食会開催（第7日目）
 - ・ジュース加工用原材料を輸出して現地の消費者の前でジュースにして試飲してもらいその評価を把握する
 - ・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

(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

4 履行期限：2025年3月15日



本事業の基本実施方針

本事業の目的（仕様書より抜粋）

過去のUAE及びカタルーにおける日本産青果物の商談・プロモーションの経験を踏まえて湾岸諸国において商談・プロモーション事業を実施し輸出促進を図る。

本事業の背景と目的（当社理解）

当社は仕様書および昨年度商談事業実施経験より、実現したい成果を大きく分けて以下の二つと理解

1. 本邦事業者にとっての青果物／加工品の輸出版路の整備とバイヤーの新規開拓による販売促進
2. 現地レストランシェフなどのバイヤーの対象商品に対する理解度向上と需要の創出

実施すべき事項

1

ターゲット消費者・バイヤーのニーズに対する
生産者の理解向上

2

現地商社との関係性構築による商流確保

3

通年で何らかの商品供給を可能にするための
継続的な商品提案

ただし、市場により、市場規模や日本産青果物に対する認知度、需要の強さが異なるため、それに応じた目標設定が必要。

UAE

それぞれの市場の課題

- バイヤーへの商品紹介が、商談の時期のみの場合、せっかく構築した商流が途絶えてしまいがち（継続的な商談や新商品の提案の機会長期的関係性構築が必要）
- 引き合いのある商品と、そうでない商品には差がある
- 多くのバイヤーがすでに日本産青果物の取り扱い経験があり、現行を上回るクオリティ、ブランド力のある商品を求めている

Qatar・その他地域

- カタルーは市場規模が小さく、他国産青果物が安く流通している品目もあり、高価格の日本産品への理解が乏しい消費者が多い
- 提案品目・品種が多すぎることでアピールしたメッセージが伝わりづらくなる可能性がある
- UAEと比較して保守的な文化を持つ点に配慮が必要



本年度の工夫・提案

本事業の目的（仕様書より抜粋）

日本側および現地商社との連携体制をもとに日本の会員事業者の商流構築をサポートするだけでなく、商談やその後のバイヤーとのやり取りにおいても商社との連携により専門知識を生かしてサポートしていく。前述の課題を踏まえた現状分析と今年度打ち出したい提案は以下の通り

UAE



1. ニーズのある商品と、そうでない商品の差がある。
指名買いを得られるような強烈的なアピールのある商品があると強い引き合いが望めるのでブランディングを支援



2. 青果物は基本的に旬の時期のみの提供であることから、
品目・品種を変えて幅広く提案を行い、せつかく構築した商流を途絶えさせないことが大切



3. これまでの商談を通じ、果物に関しては生果商品に引き合いがある一方、野菜に関しては加工品の潜在需要があると見込む。**重点品目の青果物を打ち出した上で、野菜加工品の取り扱いがあれば、それが継続的な需要につながる可能性がある**

カタール その他地域



1. 日本産青果物への認知度がまだ低い。現地の嗜好に合い、
日本のオリジナリティが出せる商品に注力し、アピールすることで引き合いにつながる可能性



2. 現地の国民性、習慣を理解し、それを考慮した**商談やPRの時期**を設定する。日本産青果物ウイーク実施時期を昨年度とは変更することを検討したい。**ラマダン時期に関連する商機に配慮した開催日程の設計**



3. 顧客が望むもの＝バイヤーが仕入れたいものという基本を重視し、レストランフェアにてシェフに実際に使用していただき日本産青果物の良さを知ってもらうほか、**実際の消費者となるレストラン顧客に対し直接アピール**することは有効と考えられる



事業概要の整理/施策の実施目的

事前準備



【対象】

有力バイヤー



・日本産青果物についての情報を丁寧に伝える

富裕層消費者



・日本産青果物の認知度向上へのきっかけを作る

オンラインセミナー



・現地市場に詳しい専門家より、現地の商習慣や規制について説明してもらうことで、中東についての理解を深める
・中東への青果物輸出に対しての前向きな生産者様を増やす

WEB商談



事前WEB商談を通して現地での有意義な商談につなげる

体験・体感

Japanese Fruits Week

レストランフェア



中東地域の嗜好を熟知する現地シェフよりメニュー開発
レストランフェアを実施、来店客向けに喫食体験

商談会



日本産青果物および加工品の試食・商談会イベント

消費者PR



魅力紹介・生産者のこだわりなどを伝える喫食イベント

拡散・PR



レストラン公式アカウント WEB/SNS



メディア配信 リリースなどPR拡散



インフルエンサー SNSによる情報発信



湾岸諸国の日本産青果物輸出拡大へ



(一社) 日本青果物輸出促進協議会 (主催)

ABC Style (本事業全体統括)

- 本事業における主な業務内容
- ・参加事業者募集・事前商談運営
 - ・Japan Fruits Weekレストランフェア開催
 - ・商談会イベント運営
 - ・全体管理・運営調整
 - ・事業実施報告書の作成

現地協力

JHS (UAE 現地運営協力者)

- 主な事業内容
- ・コーディネーター業務
 - ・バイヤー招聘に伴う調整
 - ・イベント会場との調整
 - ・レストランとの調整
 - ・インフルエンサーとの調整

Summit Trading Co.LCC (UAE)

- 主な事業内容
- ・日本食材流通卸事業
 - ・中東近隣諸国への輸出事業
 - ・ケータリング事業

Middle East Fuji LCC (UAE)

- 主な事業内容
- ・中東地域での海運業、貿易、ロジスティクスなど様々なサービスの提供

Fresh Express LCC (UAE)

- 主な事業内容
- ・日本食材流通卸事業
 - ・中東近隣諸国への輸出事業

Musashi International Co. WLL (Qatar)

- 主な事業内容
- ・日本食材流通卸、輸出事業
 - ・日系原油開発会社向けケータリング事業
 - ・日本食レストラン、ホテル、スーパー向け日本食卸売事業

Wasl Way Trading (Saudi Arabia)

- 主な事業内容
- ・サウジアラビアへ日本食材流通卸事業

朝日新聞社

在アブダビ日本国大使館

在ドバイ日本国総領事館

在カタール日本国大使館

JETRO リヤド

在サウジアラビア日本国大使館



現地イベント運営協力会社：Jaz Hospitality Services DMCC（略称：JHS）(UAE)

ドバイトップ3に入る旅行会社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的な人間関係を持ち、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、多岐に渡る実績、市場での強い信頼性。

寺本 英雄	2020年 Expo2020 ドバイ万国博覧会 ジャパンデー Jubilee Stage イベントステージ運営、管理
田中 和也	2021年 Sushi bar Mall of the Emirates にてインフルエンサーを利用したプロモーションマーケティング
	2022年 JNTO訪日旅行誘致ハンドブック製本に当たって、中東（GCC6か国）市場動向情報提供
	2023年 天皇誕生日祝賀レセプションに於いて、青果物、水産物、農産物、新潟県産米プロモーション

輸出サポート：Summit Trading Co. LLC（UAE）

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。2023年度のドバイ事業においても当社と協力しながら商流構築に貢献。

大久保 史朗	2021年 日本青果物輸出促進協議会主催 令和4年度日本青果物ドバイ国交樹立50周年来訪者向けPR
	2022年 令和4年度日本青果物ドバイ国交樹立50周年来訪者向けPR事業
	2023年 令和4年度「UAE青果物商談・レストランフェアプロモーション」事業

輸出サポート：Middle East Fuji LCC（UAE）

Middle East Fuji LLCは、日本に本社を置く富士貿易株式会社のグループ会社の一つ。主に中東地域で海運業、貿易、ロジスティクス等多岐にわたるサービスを展開。

輸出サポート：Fresh Express LCC（UAE）

Fresh Express LLCは、主に食品関連の輸入・販売を行う。取り扱い品は、青果物、冷凍食品、乳製品、食肉、シーフードなど。ドバイに本拠を置き、中東地域を中心に広範な食品供給チェーンを展開。当社は、特定の産業に特化した商社というよりも、広範な食品分野に対応する多様な商社としての位置付け。高品質な食品の輸入と販売を通じて、レストラン、ホテル、スーパーマーケットなどの幅広い顧客にサービスを提供。

輸出サポート：Musashi International Co. WLL（Qatar）

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。昨年度もドーハにおける日本産青果物のPR事業の現地協力会社として参加し、幅広いネットワークを活かし、現地バイヤーやレストランとのコミュニケーションや青果物選定のサポートを行った。

伊藤 祐介	2024.1 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」
-------	--

輸出サポート：Wasl Way Trading（Saudi Arabia）

2021年12月2日にサウジアラビア王国の首都リヤドに設立された食品流通・卸売会社。日本の特産品を取り扱う輸入販売業者として、一流のレストラン、小売業者、製造業者から信頼され、常に最高品質の製品を提供している。

齊藤 久哉	2022年 令和4年度日本青果物ドバイ国交樹立50周年来訪者向けPR事業
-------	--------------------------------------



開催国・時期・施策項目・輸入商社については以下の通り

※凡例-：無

項目	UAE		カタール	サウジアラビア
	ドバイ	アブダビ	ドーハ	リヤド
実施事業	レストランフェア5日間 (3店舗)	レストランフェア5日間(2店舗) 商談会1日間 消費者PRイベント1日間	レストランフェア5日間(3店舗) 商談会1日間 消費者PRイベント1日間	試食調査会
実施時期	UAE Japanese Fruits Week 2024年11月14日～11月18日 11/14～18 レストランフェア開催	UAE Japanese Fruits Week 2024年11月14日～11月20日 11/14～18 レストランフェア 11/19 商談会開催 11/20 消費者PRイベント	Qatar Japanese Fruits Week 2024年12月4日～12月9日 12/4～8 レストランフェア 12/9 本番イベント	2025年1月
レストランフェア	Middle East Fuji LLC	Middle East Fuji LLC	Musashi International Co. WLL	-
商談会	-	Summit Trading Co.LLC	Musashi International Co. WLL	-
消費者PRイベント	-	Summit Trading Co.LLC Middle East Fuji LLC Fresh Express LLC 1004	南里様	-
試食調査会	-	-	-	・Wasl Way Trading ・朝日新聞



招待者

※凡例-：無

実施事項	ドバイ	アブダビ	カタール	サウジアラビア
事前告知	WEB/SNS/食のインフルエンサー	WEB/SNS/食のインフルエンサー	WEB/SNS/食のインフルエンサー	WEB/SNS
レストランフェア1日目	来店客	来店客	来店客	-
レストランフェア2日目	来店客	来店客	来店客	-
レストランフェア3日目	来店客	来店客	来店客	-
レストランフェア4日目	来店客	来店客	来店客	-
レストランフェア5日目	来店客	来店客	来店客	-
商談会6日目	-	バイヤー、大使、メディア	バイヤー、大使、南里様	-
消費者PR7日目	-	食のインフルエンサー、メディア	大使、メディア、食のインフルエンサー	-
試食調査会	-	-	-	現地消費者

ターゲット（バイヤーor消費者）

実施事項	ドバイ	アブダビ	カタール	サウジアラビア
レストランフェア1日目	現地富裕層	現地富裕層	現地富裕層	-
レストランフェア2日目	現地富裕層	現地富裕層	現地富裕層	-
レストランフェア3日目	現地富裕層	現地富裕層	現地富裕層	-
レストランフェア4日目	現地富裕層	現地富裕層	現地富裕層	-
レストランフェア5日目	現地富裕層	現地富裕層	現地富裕層	-
商談会6日目	-	バイヤー	バイヤー	-
消費者PR7日目	-	VIP/王族	南里様知り合い王族/現地富裕層消費者	-
試食調査会	-	-	-	現地富裕層消費者 在留日本人コミュニティ



各国の祝祭日

UAE・Qatar・Saudi Arabia

2025年2月28日～3月29日がラマダンになるため、年末から3月にかけてのビジネスチャンスは見込めなかった。また、7月～9月は夏休みであり、気温もとても暑い時期でリアル商談は向かない、現地商談会は10月・11月を想定し、イベント実施後～3月にかけて商談フォローを行うことで、ラマダン後の需要に向けての商談成約率が高まることが期待。

国	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	翌1月	翌2月	翌3月
日本	～5/6 (月) GW		7/15(月) 海の日	8/11(日) 山の日 8/12(月) 振替休日	9/16(月) 敬老の日 9/22(日) 秋分の日 9/23(月) 振替休日	10/14(月) スポーツの日	11/3(日) 文化の日 11/4(月)振替 休日 11/23(土) 勤労感謝の日		1/1(水) 元旦 1/13(月) 成人の日	2/11(火) 建国記念日 2/23(日) 天皇誕生日 2/24(月) 振替休日	3/20(木) 春分の日
UAE		6/15(土) 巡礼休暇 6/16(日) ～18(水) 犠牲祭	7/7(日) イスラーム 暦新年		9/15(日) ムハンマド生 誕祭り			12/1(日) UAE記念日 12/2(月) ～3(火) 建国記念日	1/1(水) 元旦	2/28(金)～3/29(土) ラマダン	3/29(土) 断食明け祭り
カタール		6/16(日) ～19(火) 犠牲祭						12/18(水) カタール国祭 日	1/1(水) 元旦	2/11(火) 国民スポーツの日 2/28(金)～3/29(土) ラマダン	3/29(土) 断食明け祭り
サウジアラビア		6/16(日) ～19(水) 犠牲祭			9/23(月) 建国記念日					2/22(木) 第1次サウード王国建国記日 2/27(木)～3/29(土) ラマダン	



実施スケジュール

		5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
品目の旬な時期	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											
日青協団体会員様		事業告知・募集		会員様向けマニュアル作成								
オンラインセミナー			開催									
FCP商談シート			翻訳	商品登録	輸出リスト							
WEB商談				WEB商談	輸出品目・渡航事業者の決定							
現地バイヤー・商社へフォロー				会員様・バイヤー様からの問い合わせ対応						会員様・バイヤー様商談後フォロー		
渡航手配					渡航日決定						渡航費用精算	
青果物物流輸送					サンプル輸送	対象青果物・加工品選定、輸送書類確認、物流対応						
レストランフェア				開催店舗選定	メニュー試作	WEB・SNS告知						
現地商談会				商談会場ホテルの選定		バイヤー・メディア招聘・開催						
消費者PRイベント				開催場所の選定		消費者・メディア招聘・開催				集客・開催		
アンケート・実施報告書											分析・報告	



事前に事業者向けのPOPを作成しセミナーへの参加募集を呼びかけた。POPのデザインに関して、表面に中東の街並みの背景に、まるで宝石のように豪華絢爛な日本産青果物を配置し、中央にリボンのあしらいを加えることで、特別感を演出し、誰もが本事業を想起できるデザインになるよう工夫した。裏面に事業工程が伝わりやすいよう4工程に細分化し、過去に実施した写真と共に掲載することで生産者が一目でわかりやすい、簡潔な内容となるよう意識した。

また、HTMLメールを通じて日青協団体会員様に一齐配信をすることで本事業参加の促進を行った。その結果、過去の商談実績から本事業に高い満足度を得ている中東事業に参加したことのある8社と、中東事業に新たな試みを抱いた新規6社を加えた、合計14社の生産者から参加の申し込みが寄せられた。

事業者募集用POP



表面



裏面



日青協様参加会員一覧 (1)

UAE・Qatar・Saudi Arabia

No	会社団体名	対象青果物及び加工品	会社概要 (URL)	参加先希望		
				UAE	Qatar	Saudi
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	https://www.calbee-ksp.co.jp/	○	○	—
2	★カネブン青果株式会社	ドライフルーツ (桃など)、いちご『あまりん』、メロン『沖縄産』、かき『燻し柿』 加工品『薔薇サイダー (甜菜糖) ほか』	https://kanebunseika.com/	○	○	○
3	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/	○	○	○
4	株式会社SAMURAI SUMMIT	ぶどう (シャインマスカット、ピオーネ)、桃 (あらかわの桃)、かんきつ (甘平) いちご (古都華、あまおう)、メロン (南国グリーン)、かき かんしょ (安納芋)、各種加工用果物原料	https://samurai-summit.com/	○	○	○
5	熊本県農畜産物輸出促進協議会	レノンメロン、アールスメロン、ゆうべにいちご、恋みのりいちご、シルクスweet、 紅はるか、デコボン、デコボンストレートジュース	https://kuma-umaka.com/	○	○	○
6	JA広島果実連	レモン、みかん、シャインマスカット かんきつジュース/はるか・デコボン・みかんストレートジュース (砂糖なし)	https://fruit-morning.com/	○	○	○
7	★JA静岡経済連	いちご (紅ほっぺ、きらび香)、柿、みかん	https://jashizuoka-keizairen.net/	○	○	○
8	★A TRA-DE株式会社	冬桃、クールボジャメロン、富有柿、白桃ピューレ (加糖)	https://www.atra-de.com/	○	○	○
9	みやざき『食と農』海外輸出促進協議会	きんかん、日向夏、バイクドフライドポテト (かんしょ)、ライチ、冷凍マンゴ	https://www.miyazakibrand.jp/	○	○	○
10	ブランドおおいた輸出促進協議会	ぶどう (シャインマスカット) かんきつ (ハウスミカン、デコボン、せとか、サンセレブ) なし (新高、豊水、あきづき、晩三吉)	https://theoita.com/	○	○	—
11	★株式会社日本農業	りんご、ぶどうの主要品種全般等	https://nihon-agri.com/	○	○	○
12	★株式会社 Uлуу Japan	あまおう、恋みのり、白いちご、フリーズドライいちご、あまおうしみチョコ	https://uluu-noen.com	○	○	○
13	★株式会社日下農園	温州みかん (砂糖無し)、温州みかんジュース (100%)	https://3kan.jp/	○	○	○
14	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)、桃 (あかつき) さくらんぼ (月山錦、佐藤錦、紅秀峰)	https://he-fdw.com/	○	○	○

※フォーム回答順に記載、中東事業初参加の事業者様には★



カルビーいつかスイートポテト株式会社



冷凍焼き芋

JA広島果実連



みかん、はるか、デコボンの
かんきつジュース



レモン、みかん、シャインマスカット

株式会社SAMURAI SUMMIT



安納芋 あらかわの桃 芋ペースト

A TRA-DE株式会社



冬桃 新高梨 柿 越冬
シャインマスカット

ブランドおおいた輸出促進協議会



梨 シャインマスカット デコボン ハウスみかん

株式会社Uluu Japan



あまおう 特選あまおう あまおうしみちこ

みやざき「食と農」海外輸出食品協議会



きんかん (生・冷凍) かんしょ
(バイクフライドポテト) 冷凍へべす

熊本県農畜産物輸出促進協議会



レノンメロン アールスメロン デコボン デコボン
ストレートジュース シルクスイート 紅はるか いちご
恋のり

株式会社日下農園



温州みかん 温州みかんジュース
500ml

株式会社H.フードウェイズ



ゆきぼたん パールホワイト
ト もも (あかつき) さくらんぼ
(佐藤錦)

カネブン青果株式会社



なかののきらめき (赤肉りんご) 越前燻し柿 激甘レインボーキウイ

株式会社日本農業



青森県産りんご シャインマスカット

JA静岡経済連



紅ほっぺ きらび香 次郎柿 温州みかん

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 クラウンメロン
ピューレ



青果物国内渡し価格一覧（成田空港まで）

No	事業者名	産地	品目	品種	価格【円/carton】	備考	
1	カルビーかいつかスイーツポテト株式会社	茨城県	冷凍焼き芋	紅天使	非公開		
2	★カネブン青果株式会社	長野県	りんご	なかののきらめき（赤肉りんご）			
		愛媛県	キウイ	レインボーキウイ			
		福井県	かき	燻し柿			
		島根県	加工品	薔薇サイダー(甜菜糖)			
3	静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所	静岡県	メロン	クラウンメロン			
				メロンピュール			
4	株式会社SAMURAI SUMMIT	岡山県	ぶどう	シャインマスカット			サイズ、梱包、相談可
		和歌山県	桃	あらかわの桃			サイズ、梱包、相談可
				桃ピュール			
		長崎県	かんしょ	安納芋			
				芋ペースト			
各種加工品	離乳食・ペットフード（芋の加工品）						
5	熊本県農畜産物輸出促進協議会	熊本県	メロン	レノンメロン アールスメロン（赤肉/緑肉）			
			いちご	ゆうべに、恋みのり			
			かんしょ	シルクスイート、紅はるか			
			かんきつ	デコボン			
			加工品	デコボンストレートジュース			
6	JA広島果実連	広島県	かんきつ	レモン いしじみかん			
			ぶどう	シャインマスカット			
			なし	幸水・豊水			
			加工品	かんきつストレートジュース(はるか、デコボン、みかん)			
7	★JA静岡経済連	静岡県	いちご	紅ほっぺ・きらび香			
			かき	次郎柿			
			かんきつ	温州みかん			



青果物国内渡し価格一覧（成田空港まで）

No	事業者名	産地	品目	品種	価格【円/carton】	備考	
8	★A TRA-DE株式会社	岡山県	もも	冬桃	非公開		
			ぶどう	越冬シャインマスカット クインシーナ			
			なし	愛宕梨			
			かき	富有柿			
			加工品	白桃ピューレ（加糖） 白桃2つ割りシロップ漬け 干し柿（刀根柿）			
		日本各産地	いちご	いちご各種			サイズ、梱包、相談可
9	みやざき『食と農』海外輸出促進協議会	宮崎県	かんきつ	きんかん			
			かんしょ	バイクドフライドポテト 紅はるか			
		宮崎県	加工品	冷凍へべす			
10	ブランドおおいた輸出促進協議会	大分県	ぶどう	シャインマスカット			
			かんきつ	ハウスみかん デコボン			
			なし	新興・日田・豊水			
11	★株式会社日本農業	青森県	りんご	りんご各品種			
		山梨県・長野県	ぶどう	シャインマスカット			
12	★株式会社 Uluu Japan	福岡県	いちご	あまおう			
			加工品	フリーズドライいちご あまおうしみチョコ あまおうチーズケーキ あまおう大福			
13	★株式会社日下農園	静岡県	かんきつ	温州みかん			
			加工品	温州みかんジュース100%			
14	株式会社H.Eフードウェイズ	北海道	いちご	ゆきぼたん・パールホワイト			
			もも	あかつき			
			さくらんぼ	月山錦・佐藤錦・紅秀峰			



事業者募集

オンライン
セミナー

事前WEB
商談

輸出品目
事業者決定

レストランフェア

商談会
試食会

事後フォロー
リリース配信

アンケート
報告書

オンラインセミナー実施に先駆けて、各生産者に対して本事業に関する事前説明会を実施した。中東市場に関して、これから海外輸出をスタートする生産者から、青果物に関する輸出経験が豊富な生産者まで、多方面からの質問によりオンラインセミナーをそれぞれ非常に意義のあるものに改善。

応募事業者説明会にて寄せられた生産者の懸念点及び運営事務局の回答は以下のとおり：

商習慣・登録・規制

- ・ 中東市場に関する物流、現地ニーズに対する知識が全くないので知りたい
- ・ 中東輸出にまつわる懸念点

→オンラインセミナーへの参加を推奨

選考に関して

- ・ 複数国への渡航は可能であるか
- 現地のニーズに合わせたものが選定され、各生産者1カ国のみ渡航可能

- ・ 青果物の売り込み対象店舗に関して知りたい

→1～2万円の単価である富裕層向けの高級現地レストラン

輸出品目に関して

- ・ 開催時期以外の青果物に関しての商談は可能かどうか
- サンプル輸送し、次年度の該当期にバイヤーと取引可能

- ・ サンプル輸送に関する質問

→時期ハズレの青果物に関して生産者の青果代協賛型でサンプル輸送は可能

→輸送代は事務局負担

- ・ 加工品のジュースに関して砂糖を含むものには、中東地域の一部で砂糖税がかかることに関する確認
- ・ どこまでの品目を候補として商談シートに含めることが可能か

→WEB商談後に現地の嗜好に合わせた青果物が選定されるため、輸出可能な青果物を一旦全て記載する



2回のメール配信により、セミナーへの参加率向上を促した

HTMLメール配信 ファーストビューのビジュアルの工夫に加え簡潔にわかりやすい言葉で表すことで、興味を引く狙い

当日リマインドメール配信 当日、メールを見てすぐ視聴ができるようリンクを貼り付けた上で送信した



【7月25日(木)14時配信開始】

(一社) 日本青果物輸出促進協会主催
日本産青果物生産者向けオンラインセミナー
「青果で繋ぐ日本と中東」～輸出拡大への道筋～
▼視聴はこちらから▼
ZOOMの視聴ページのURLを記載

「中東市場への輸出拡大の第一歩!」

日本産青果物の輸出において、大きな可能性を秘めた新たな市場、中東地域に関する実践的なセミナーを開催します。

本セミナーは、現地商社並びに現地レストランシェフの方々から中東地域市場の特徴や需要、輸出の成功事例等に参加者様にご紹介することで、中東地域市場への輸出に関して参加者様の持つ疑問点を解決し、中東地域市場への参入の可能性を見出していただくことを目的としています。

海外輸出に関心を寄せつつも、適切な市場選定に迷いを感じておられる方、また、現地で宗教的な観点から輸出に困難が伴うのではないかという懸念を抱かれている方々に最適な機会となります。

“現地市場、成功事例”を知ることで輸出への疑問・懸念を解決し、輸出への一歩を踏み出しませんか？

海外展開オンラインセミナー開催のご案内 7月25日(木) 本日開催



貴社益々の発展のこととお喜び申し上げます。
一般社団法人日本青果物輸出促進協会でございます。

本日14時より、「日本産青果物を中東へ」～新しい市場への挑戦～オンラインセミナーの配信を開始いたします。

▼セミナー視聴リンク▼
<https://youtu.be/MU2Gz3XTEU>
※視聴になりましたら上記リンクよりご覧ください。

本セミナーは、中東地域市場への輸出に関心をお持ちの皆様に向けて、現地商社やレストランシェフの方々から市場の特徴や需要、成功事例などをご紹介いたします。

【重要】本セミナーは、当協会の会員の方だけでなく、どなたでも視聴いただけます。将来的に海外輸出をお考えの方や、中東市場に興味をお持ちの方など、幅広い方々のご参加をお待ちしております。

【プログラム】

1. 中東市場への輸出 - 意義と展望
(一社)日本青果物輸出促進協議会 兼沼会長
2. 中東市場攻略のカギ - ハラル対応と輸出の注意点
Summit Trading Company L.L.C. 代表取締役 大久保様
3. 輸出成功への道筋 - 中東進出の体験談：成功と課題
RIAM Trading Inc. 取締役 中尾様
4. 中東市場で求められる日本の青果物 - 現地シェフのアドバイス
アプリビのシェフが語る需要と可能性 Nit Restaurant & Bar 総料理長 竹本様
カタールのシェフによる販路拡大のヒント Morimoto Doha シェフ 林様

※皆様、ぜひ一度ご覧ください。

主催：一般社団法人日本青果物輸出促進協議会
セミナー運営事務局：ABC Style、朝日新聞社

事業者募集

オンライン
セミナー

事前WEB
商談

輸出品目
事業者決定

レストランフェア

商談会
試食会

事後フォロー
リリース配信

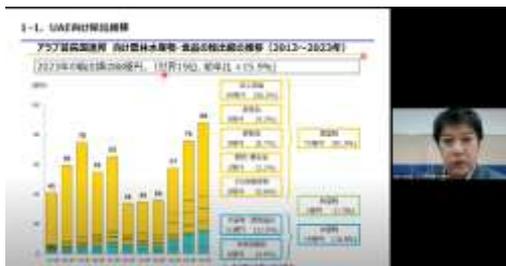
アンケート
報告書

オンラインセミナーは事前収録し、YouTube上でアーカイブ配信を実施。
これにより、生産者だけでなく中東市場に関心を持つ幅広い事業者が後日視聴できる環境を整備した。
オンラインセミナーの視聴回数は280回となっております。（2024年10月30日時点）



コンテンツ内容

現地の青果物市場についてや、現地での商談の事情など中東地域に関する実践的な内容



現地の青果物市場と輸出の注意点

サミット・トレーディング
代表 大久保 史郎様



中東進出の体験談 成功と課題

株式会社RLAM Trading
取締役 中尾 純二様



レストランから見る現地事情

アブダビ Niri Restaurant and Bar
総料理長 竹本 康之様



レストランから見る現地事情

カタル Morimoto Doha
シェフ 林 康太郎様

実施後アンケート

事後のWEB商談を円滑に進めるため。また今後のセミナーの改善のために実施後アンケート記入の依頼を実施。

事業を参加していただいた14社中、
13社にセミナーの視聴、アンケートへの回答をして頂きました。

他の事業者4社にも回答を頂きました。



事業者募集

オンライン
セミナー

事前WEB
商談

輸出品目
事業者決定

レストランフェア

商談会
試食会

事後フォロー
リリース配信

アンケート
報告書

運営協力会社	朝日新聞社 (ABC Style 共同開催)
事前収録	1回目：2024年7月10日 (水) 2回目：2024年7月16日 (火)
配信日	2024年7月25日(木)
配信方法	日本青果物輸出促進協議会事務局 公式Youtubeアカウント (https://www.youtube.com/watch?v=MUQ6o3N7EkU)
運営協力会社	朝日新聞社 (ABC Style 共同開催)
一般社団法人日本青果物輸出促進協議会 会長 菱沼 義久様	ご挨拶
Summit Trading Co.LCC 代表 大久保 史郎様 (UAE)	ハラールについて、輸出の時の注意点、現地市場について
株式会社 RLAM trading 取締役 中尾 純二様	中東への輸出開始後の実際の業務および採算性
NIRI Restaurant and Bar 総料理長・竹本 康之シェフ (アブダビ)	レストランから見る現地事情：消費者の嗜好・食材の調達・競争環境など
Morimoto Doha 林 康太郎シェフ (カタール)	



■ オンラインセミナーの流れ



■ 事前WEB商談の流れ



事業者募集

オンライン
セミナー

事前WEB
商談

輸出品目
事業者決定

レストランフェア

商談会
試食会

事後フォロー
リリース配信

アンケート
報告書

オンラインセミナーの開催

現地の消費嗜好や流通の規制などを理解して商談につなげる

輸出規制や現地市場について学び、輸出や輸出商談の際に役立ててもらう。本事業への参加事業者以外の事業者も参加可能とし、湾岸地域について輸出先として興味を持ち、理解する機会とする

実施時期：7月25日(木) 14時より1時間程度

運営協力：朝日新聞社 × ABC Style 共同開催

実施場所：オンライン会議ツール Zoom

登壇者：ハラールについて、輸出の時の注意点、現地市場について

サミット・レーディング社 (ドバイ)

輸出開始後の実際の業務および採算性

RLAM Trading Inc. 中尾様

アブダビ NIRI Restaurant and Bar 総料理長・竹本シェフ

カタール Morimoto 林シェフ



出典) https://youtu.be/UBOYOsoFO_TM?si=sum9YRaMX_phi-Wi

※ 朝日新聞ビジネスセミナー「はじめてのUAE・ドバイ進出 食品・流通編」

WEB商談

輸出について相談・検討を行う

現地商社 (カタール:ムサシ・インターナショナル社 / ドバイ:サミット・レーディング社) と事前に商談を実施し、レストランフェア・現地商談会に向けての輸出品目を選定。また、イベント時期には出荷できない夏～秋口の品目についても現地商社に提案を行い、輸出の可能性について検討を行う

実施時期：8月 (各国別に実施)

実施場所：オンライン会議ツール Zoom

選定結果は実施後にバイヤーからフィードバックを得て→9月には出荷時期の確認とイベント時に出荷できる商品についてヒアリング



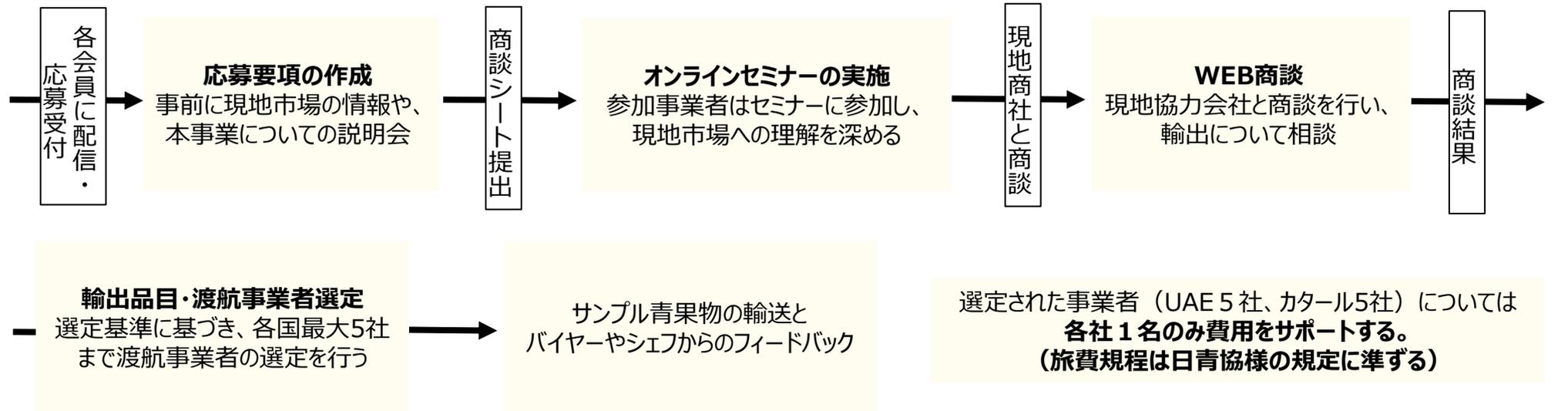
商談シートを作成し、事前にバイヤーに共有する

(表面) 商品情報を記載し、商社が判断しやすいように工夫を行う

(裏面) 会社情報を載せることで企業についての情報も取得でき、商品のストーリーなどの付加価値についてもアピールできる



有意義な事業を行うため、応募をいただく事業者と現地の需要と供給が合うように事業者を選出する。



事業者の選定ポイント

- ✓ これまで湾岸諸国への輸出経験が少なく、今回の事業を通して将来的に湾岸諸国での市場開拓・輸出を積極的に行いたいと考えている事業者
- ✓ 事業を通してバイヤーが興味を持った際に、すぐに輸出ができる状態の事業者
- ✓ 現地規制や現地市場へマッチしており、今後も輸出拡大が見込める品目・ブランドを有している事業者

参考：これまでの事業実施において引き合いのあった青果物例

生鮮品：メロン、いちご、デコポン、なし

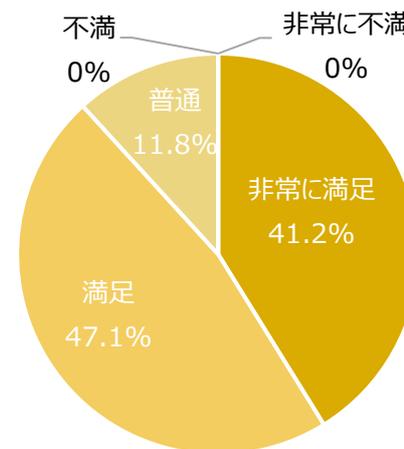
加工品：冷凍さつまいも、かんきつジュース、コーンパウダー、レトルトコーン

会社団体名

みやざき『食と農』海外輸出促進協議会
野村総合研究所シンガポール
東京青果株式会社
J A 静岡経済連
A TRA-DE株式会社
カネブン青果株式会社
熊本県農畜産物輸出促進協議会
(株)SAMURAI SUMMIT
株式会社日本農業
株式会社日下農園
一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会
株式会社H.Eフードウェイズ
ブランドおおいた輸出促進協議会
カルビー-かいつかスイーツポテト株式会社
静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所
広島果実連

セミナーの全体的な評価をお聞かせください。

※ 88%の回答者がセミナーに満足したと回答した。

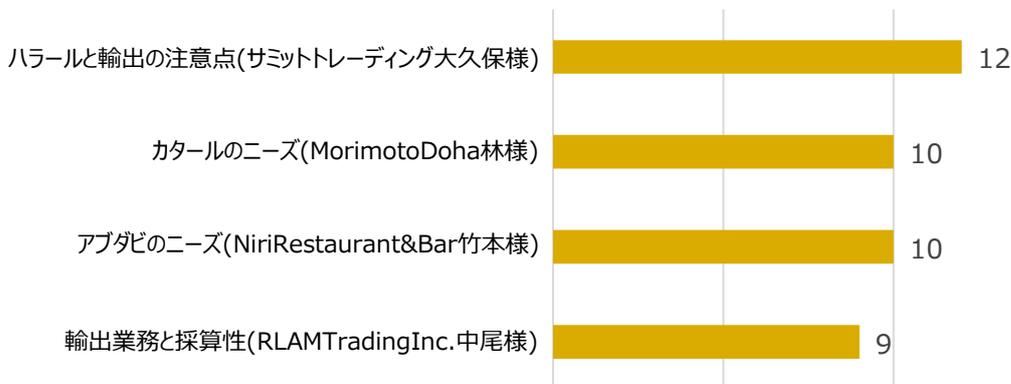


その理由もお聞かせください。

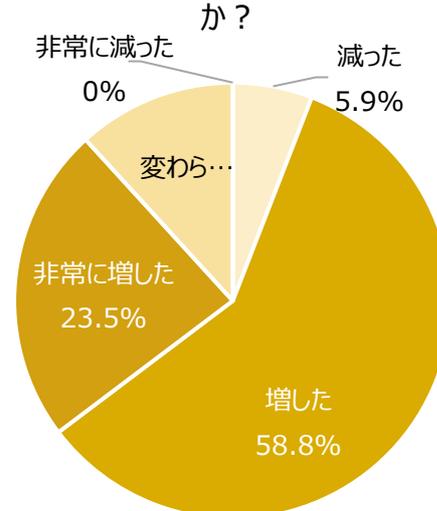
- ・ 中東向け貿易の実情を知ることができた。
- ・ 現地を熟知されている日系の輸入事業者 + 小売、外食それぞれの視点からどのような概況で日本産青果がどう見られているか、これからどう拡大する上での課題があるかが明確にご説明頂いていたため。
- ・ 全体は判りやすくよくできていた。しかし、UAEで5年以上取り組んでいて単年度でブドウ220万円、イチゴ130万円とは何かボトルネックがあるはず。それを分析しないと同仕事の繰り返しと思います。
- ・ 小売からレストラン関係に至るまで中東の状況がよく理解できた。
- ・ とても参考になります。
- ・ 中東方面の情報は非常に有難い、貴重。
- ・ 色々な角度からの現状を教えてくださいました。ただ、サミットさんの競合などの情報も知りたかったです。
- ・ UAE・カタールの輸入業者、レストランシェフによる現地の説明、アドバイスを聞けたため。
- ・ 輸出のビジネスメリットを出すための深堀の話が無かったため。
- ・ 日本産青果物の湾岸諸国での輸出に関し、統計などを通じてご説明をいただいた点。また、各国のシェフの方による生の声などを聞いて非常に満足いたしました。
- ・ 有識者の方の話が貴重だと感じた。
- ・ 中東の日本産青果物市場、アブダビ、カタールのシェフ目線の日本産青果物可能性
- ・ 実際に現地で飲食業界に携わっている方などの生の声が聞けたため。
- ・ 馴染みの薄い中東の市場について、可能性や注意点が整理されていた。また、レストランシェフの実体験に基づいたニーズも知ることができた。
- ・ 日系マーケットのみのアプローチなのでメインストリームやほかのマーケットの情報が欲しい。
- ・ 中東での日本青果物の流通事情が理解できた。
- ・ 日本産の青果物の評価が良く理解できた。



最も印象に残った、または役立ったと感じたセッションはどれですか？(複数選択可)

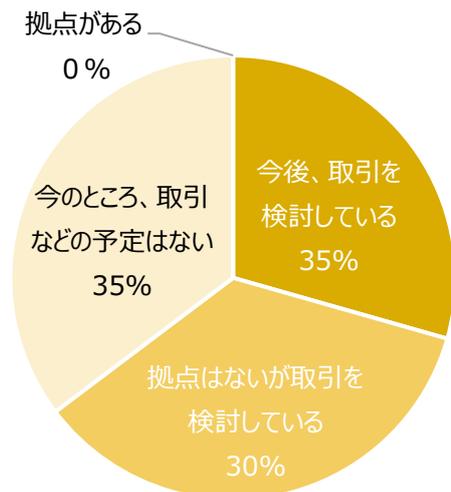


本セミナーを通じて、中東市場への輸出に対する意欲は変化しましたか？



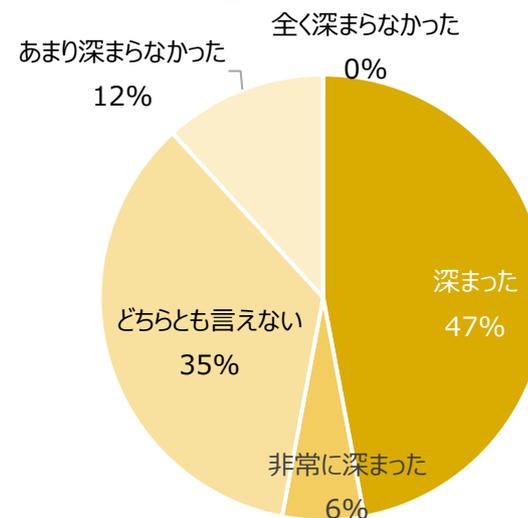
※80%以上の回答者が中東市場への輸出に対する意欲増やした

貴社の中東におけるビジネスの状況を教えてください。



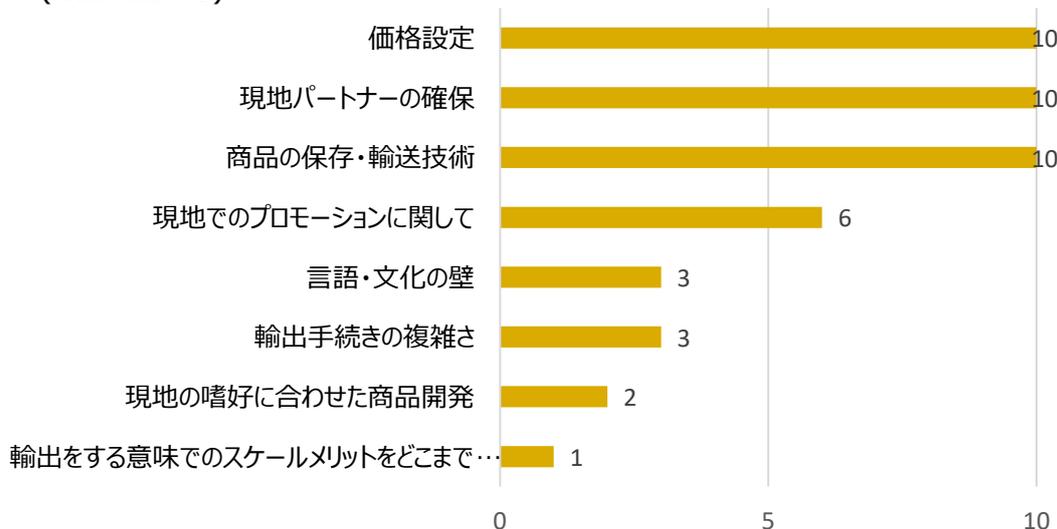
※100%の回答者が中東におけるビジネスの拠点が無いため、今回のセミナーは有意義なものになったと実感できる。

UAEとカタールの市場の違いについて、理解が深まりましたか？



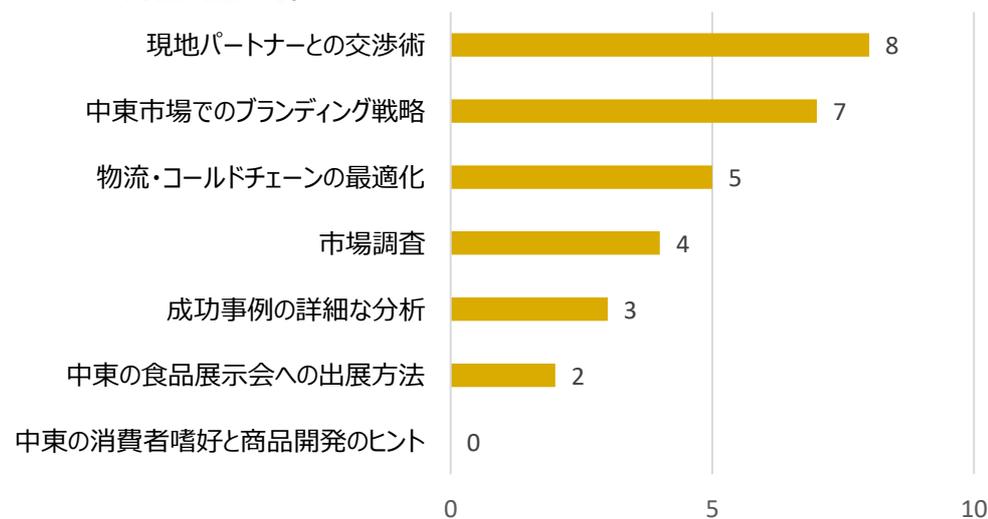
※52%の回答者がUAEとカタールの市場の違いについて理解が深まったと回答した。

中東市場への輸出に関して、現在最も課題だと感じている点は何ですか？
(複数選択可)



※輸出の課題は価格、現地パートナーの関係構築、物流であると考えられる

今後、どのようなテーマのセミナーや情報提供を希望しますか？
(複数選択可)



本セミナーの内容や運営について、改善点やご要望があればお聞かせください。

- 何度も再生して振り返られる点がよかった。
- RLAM Tradingの記者の方のインタビュー音と回答されている方の音質が異なり何か編集があるのかなと少し違和感を感じました。
- 青果物に絞ってお願いしたかった。
- 分かりやすく説明していただきまして、ありがとうございました。
- もっとやってください。
- ABCさんには、色々フォローいただき助かっています。
- 可能ならば現地外国人バイヤー視点の日本青果物の意見も聞きたいです。
- 大変お世話になりました。
- 今後はレストランに加え、スーパーマーケットなど、小売店側の声も聞いてみたいです。恐らくスーパーでの販売となると価格面がネックになると思いますが、価格が高くても売りやすい商材、売り方等のヒントをスーパーの関係者の方からも得たいです。
- 内容は大変満足のものだった。シェフ等との日程調整等が難しいとは思いますが、リアルタイムセミナーで質問ができると、なお良かった。
- 参考になりました。
- 特にありません → 5名が回答を頂きました。

会社団体名

みやざき『食と農』海外輸出促進協議会

野村総合研究所シンガポール

東京青果株式会社

J A 静岡経済連

A TRA-DE株式会社

カネブン青果株式会社

熊本県農畜産物輸出促進協議会

(株)SAMURAI SUMMIT

株式会社日本農業

株式会社日下農園

一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会

株式会社H.Eフードウェイズ

ブランドおおいた輸出促進協議会

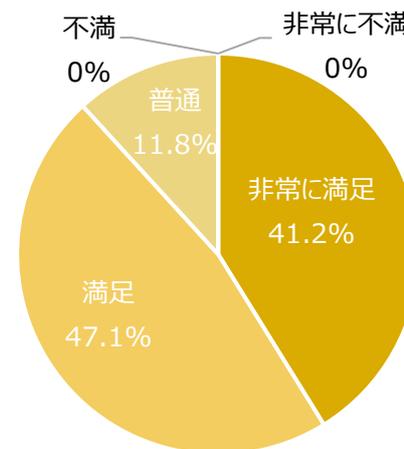
カルビーかいつかスイートポテト株式会社

静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所

広島果実連

セミナーの全体的な評価をお聞かせください。

※ 88%の回答者がセミナーに満足したと回答した。

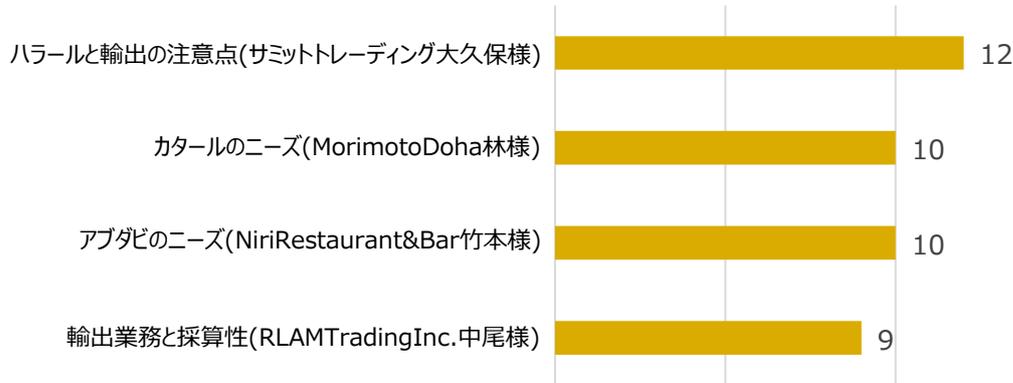


その理由もお聞かせください。

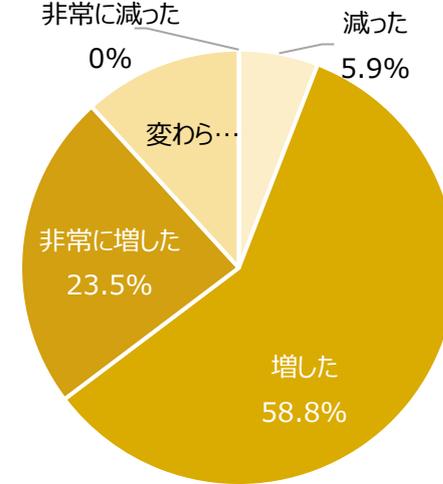
- ・中東向け貿易の実情を知ることができた。
- ・現地を熟知されている日系の輸入事業者＋小売、外食それぞれの視点からどのような概況で日本産青果がどう見られているか、これからどう拡大する上での課題があるかが明確にご説明頂いていたため。
- ・全体は判りやすくよくできていた。しかし、UAEで5年以上取り組んでいて単年度でブドウ220万円、イチゴ130万円とは何かボトルネックがあるはず。それを分析しないと同じ事の繰り返しだと思います。
- ・小売からレストラン関係に至るまで中東の状況がよく理解できた。
- ・とても参考になります。
- ・中東方面の情報は非常に有難い、貴重。
- ・色々な角度からの現状を教えてくださいました。ただ、サミットさんの競合などの情報も知りたかったです。
- ・UAE・カタールの輸入業者、レストランシェフによる現地の説明、アドバイスを聞けたため。
- ・輸出のビジネスメリットを出すための深堀の話が無かったため。
- ・日本産青果物の湾岸諸国での輸出に関し、統計などを通じてご説明をいただいた点。また、各国のシェフの方による生の声などを聞いて非常に満足いたしました。
- ・有識者の方の話が貴重だと感じた。
- ・中東の日本産青果物市場、アブダビ、カタールのシェフ目線の日本産青果物可能性
- ・実際に現地で飲食業界に携わっている方などの生の声が聞けたため。
- ・馴染みの薄い中東の市場について、可能性や注意点が整理されていた。また、レストランシェフの実体験に基づいたニーズも知ることができた。
- ・日系マーケットのみのアプローチなのでメインストリームやほかのマーケットの情報が欲しい。
- ・中東での日本青果物の流通事情が理解できた。
- ・日本産の青果物の評価が良く理解できた。



最も印象に残った、または役立ったと感じたセッションはどれですか？(複数選択可)

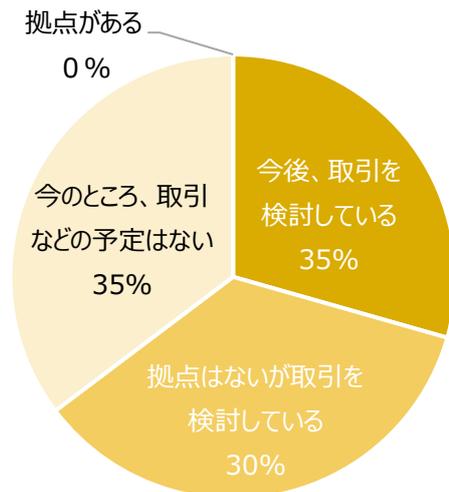


本セミナーを通じて、中東市場への輸出に対する意欲は変化しましたか？



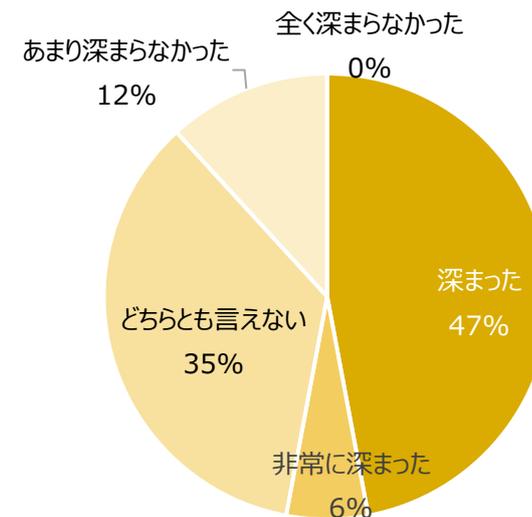
※80%以上の回答者が中東市場への輸出に対する意欲増やした

貴社の中東におけるビジネスの状況を教えてください。



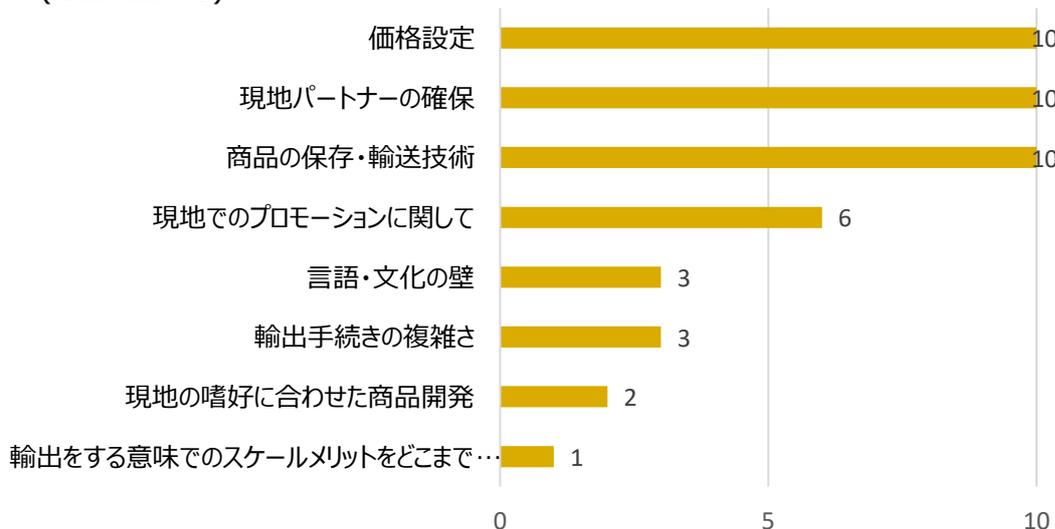
※100%の回答者が中東におけるビジネスの拠点が無いため、今回のセミナーは有意義なものになったと実感できる。

UAEとカタールの市場の違いについて、理解が深まりましたか？



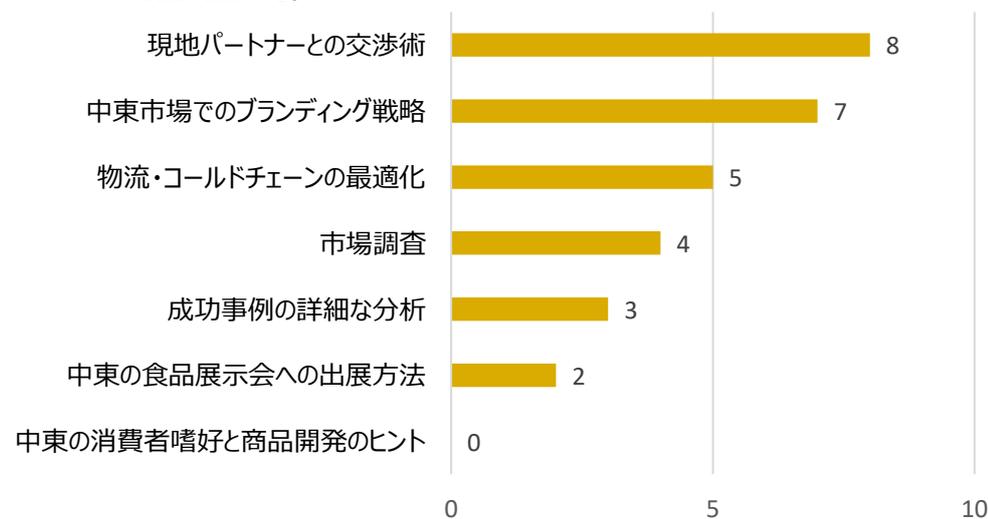
※52%の回答者がUAEとカタールの市場の違いについて理解が深まったと回答した。

中東市場への輸出に関して、現在最も課題だと感じている点は何ですか？
(複数選択可)



※輸出の課題は価格、現地パートナーの関係構築、物流であると考えられる

今後、どのようなテーマのセミナーや情報提供を希望しますか？
(複数選択可)



本セミナーの内容や運営について、改善点やご要望があればお聞かせください。

- ・ 何度も再生して振り返られる点がよかった。
- ・ RLAM Tradingの記者の方のインタビュー音と回答されている方の音質が異なり何か編集があるのかなと少し違和感を感じました。
- ・ 青果物に絞ってお願いしたかった。
- ・ 分かりやすく説明していただきまして、ありがとうございました。
- ・ もっとやってください。
- ・ ABCさんには、色々フォローいただき助かっています。
- ・ 可能ならば現地外国人バイヤー視点の日本青果物の意見も聞きたいです。
- ・ 大変お世話になりました。
- ・ 今後はレストランに加え、スーパーマーケットなど、小売店側の声も聞いてみたいです。恐らくスーパーでの販売となると価格面がネックになると思いますが、価格が高くても売りやすい商材、売り方等のヒントをスーパーの関係者の方からも得たいです。
- ・ 内容は大変満足のものだった。シェフ等との日程調整等が難しいとは思いますが、リアルタイムセミナーで質問ができると、なお良かった。
- ・ 参考になりました。
- ・ 特にありません → 5名が回答を頂きました。

事業者募集

オンライン
セミナー

事前WEB
商談

輸出品目
事業者決定

レストランフェア

商談会
試食会

事後フォロー
リリース配信

アンケート
報告書

レストランフェアの開催によってシェフが実際に日本産青果物を使用したメニュー開発で試食提供し、現地消費者に対する日本産青果物および加工品の認知度の向上を狙う。各国のレストランの公式SNSで青果物フェアの告知投稿を実施。これにより現地における消費拡大や日本産青果物の新規バイヤーの獲得を目指す。また、実施においてはラマダン前後の需要増減など商機を考えた時期設定を行う。

レストランフェア

レストランシェフと連携し、青果物を使用した特別メニューを期間限定で無償提供する。喫食したレストラン来店客にアンケート実施するほか、使用した青果物についてシェフからのフィードバックを得る

レストランフェア
開催の打診

日本産青果物を
使用して試作

使用した青果物について
の
フィードバック

フェアにて特別
メニューを提供

来店客
アンケート回収

レストランのシェフに依頼し、現地レストランの方向性に合ったメニューを開発し、レストランフェア開催期間中に提供する。下記は昨年度実施例



レストランフェアでは、実施店舗のレストランを中心としたSNSでの訴求を行う。

過去5店舗での実施実績↓

公式SNS合計フォロワー数：42,950人、合計いいね数：136いいね

(2024年4月2日集計)



事業者募集

オンライン
セミナー

事前WEB
商談

輸出品目
事業者決定

レストランフェア

商談会
試食会

事後フォロー
リリース配信

アンケート
報告書

現地のホテル、レストランや適した会場で商談会および試食会を開催する予定。
日本産青果物に関心が高いバイヤーを会場に招待し、試食を通じて商談を進めます。その後、運営事務局が成約に向けてアフターフォローする。

商談会

バイヤーに対し試食提供を行う

実施日：オールジャパン青果物ウィークの6日目

工夫点：バイヤー向けに招待状を作成し、生産者と対面での商談を行ってもらう。
社に商談に参加してもらうことで、実りのある商談を行う。事業者ごとのブースに
試食青果物や、QRコード付きのPOPを設置する。円滑に商談を進められるよう、
会場設営を工夫する。

試食会

消費者への認知拡大と需要創出を目指す

実施日：オールジャパン青果物ウィークの7日目

工夫点：動画放映やポスター、果実マークシール等の資材を活用し日本産青果物への
印象づけを行う。また、招待客としてメディアや現地インフルエンサーを招聘することで
更なる認知拡大に努める。現地の消費習慣に合わせた試食方法を考案する。



商談後のフォロー

実績調査と課題のまとめ、必要なフォローの実施

イベント実施後は速やかに、商社からの聞き取りやバイヤーのアンケート結果を基に、今後の商談についてのフォローアップ方針について検討する。
必要に応じて事後WEB商談を実施し、成約に至るまでのサポートを行う。

事業者への聞き取り

- ・これまでの商談結果や手ごたえ
- ・今後の商流構築の上で課題に感じていること

イベント結果

- ・レストランフェアにおける反応
- ・バイヤーごとの注目商品や評価について
- ・消費者の嗜好や今後の購入意向

- ・成約確率の高い商談を中心としたフォローアップを実施
- ・課題に向けての対応策については、現地商社と協議の上、クリアにしていく

来場されるバイヤーに分かりやすいように、各事業者のブースを設置。自社青果物及び加工品のポスターやPOP等の装飾品を持参の上、各ブースを装飾する。また、より事業者の青果物のイメージやストーリーを伝えるために各自ラップトップやタブレット端末を用意し、ブースで動画を流すことでバイヤー向けに青果物の生産過程の説明用営業ツールとして活用。

尚、商談通訳者もアサイン。



<昨年のUAE ドバイ Raffles Hotel Meeting Roomブースの様子>



<(一社)日本青果物輸出促進協議会の公式ロゴ果実マーク・販促物活用>



<過去JFEC撮影した生産者動画を放映>

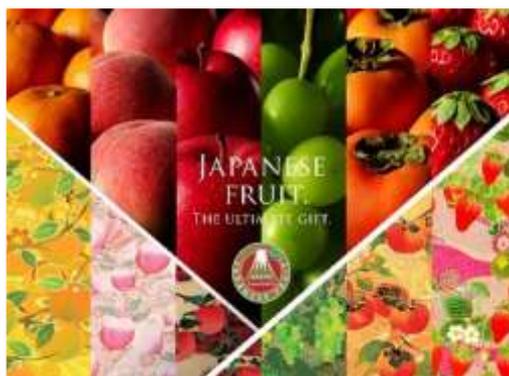
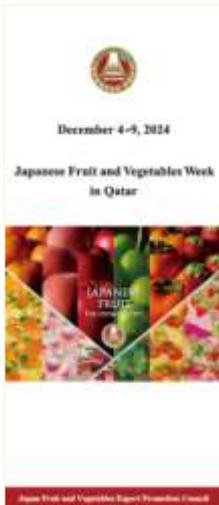
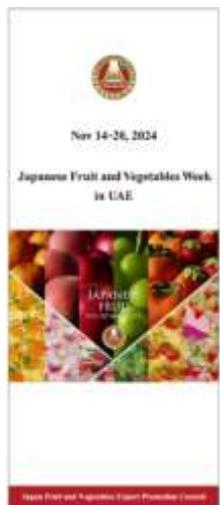
■ 日青協様販促物提供4点

- ・ポスター
- ・はっぴ
- ・ミニのぼり
- ・日本産果実マーク



■ ABC Style運営事務局より制作物4点

- ・バックパネル
- ・入口用ロールアップバナー
- ・エコバック
- ・招待状 (P46)





バイヤー、VIP、メディアに向け、それぞれ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（イベント概要、開催日時、開催場所、内容）

UAE



英語版

日本語版

Qatar



UAE POP

Kanebun Seika CO.,Ltd

Exhibition item

Super Sweet Redskin Kivi	超甜レッドスキンキウイ
Red Fruit Apple (Honeycrisp, Honeycrisp)	超甜レッドフルーツアップル(ハニークリップ)
Musa Nara	ナラバナナ
Distal Processing	加工品
Rice Sparkling Water	超甜スパークリングウォーター
Pineapple Juice	超甜パイナップルジュース

Point of View

Super Sweet Redskin Kivi, Red Fruit Apple (Honeycrisp, Honeycrisp), Musa Nara, Distal Processing, Pineapple Juice, and Rice Sparkling Water are all produced in Japan. They are all natural and healthy products. Super Sweet Redskin Kivi is a high-quality kiwifruit with a sweet and tangy flavor. Red Fruit Apple (Honeycrisp, Honeycrisp) is a high-quality apple with a crisp and juicy texture. Musa Nara is a high-quality banana with a sweet and soft texture. Distal Processing is a high-quality processed product. Pineapple Juice is a high-quality juice with a sweet and tangy flavor. Rice Sparkling Water is a high-quality sparkling water with a sweet and refreshing taste.

KUMAMOTO PREFECTURAL CONFERENCE OF AGRICULTURE AND STOCKBREEDING FOR EXPORT PROMOTION

Exhibition item

Early Melon/Green Peach	早熟メロン(緑桃)
Early Melon/Red Peach	早熟メロン(赤桃)
Sweet Peach/Red Peach/Red Peach	超甜メロン(赤桃/赤桃/赤桃)
Delicious Apple	超甜アップル

Point of View

Early Melon/Green Peach, Early Melon/Red Peach, Sweet Peach/Red Peach/Red Peach, and Delicious Apple are all produced in Kumamoto Prefecture. They are all natural and healthy products. Early Melon/Green Peach is a high-quality melon with a sweet and tangy flavor. Early Melon/Red Peach is a high-quality melon with a sweet and tangy flavor. Sweet Peach/Red Peach/Red Peach is a high-quality peach with a sweet and soft texture. Delicious Apple is a high-quality apple with a crisp and juicy texture.

Miyazaki Food and Agriculture Overseas Export Promotion Council

Exhibition item

Fresh Kumquat	新鮮クマquat
Super Peach/Red Peach	超甜赤桃
Super Peach	超甜赤桃
Super Peach Juice	超甜赤桃ジュース

Point of View

Fresh Kumquat, Super Peach/Red Peach, Super Peach, and Super Peach Juice are all produced in Miyazaki Prefecture. They are all natural and healthy products. Fresh Kumquat is a high-quality fruit with a sweet and tangy flavor. Super Peach/Red Peach is a high-quality peach with a sweet and soft texture. Super Peach is a high-quality peach with a sweet and soft texture. Super Peach Juice is a high-quality juice with a sweet and tangy flavor.

A TRA-DE Crop.

Exhibition item

Watermelon	スイカ
Apple (Honeycrisp)	アップル(ハニークリップ)
Apple (Fuji)	アップル(富士)
Apple (Gala)	アップル(ガラ)
Apple (Granny Smith)	アップル(グラニー史密斯)
Apple (Pink Lady)	アップル(ピンクレディ)
Apple (Red Delicious)	アップル(レッドデリシャス)
Apple (Golden Delicious)	アップル(ゴールデンデリシャス)
Apple (Braeburn)	アップル(ブレイバーン)
Apple (Empire)	アップル(エンパイア)
Apple (Jonagold)	アップル(ジョナゴールド)
Apple (Rome Beauty)	アップル(ローマビューティ)
Apple (Wine Sapling)	アップル(ワインサプリング)

Point of View

Watermelon, Apple (Honeycrisp), Apple (Fuji), Apple (Gala), Apple (Granny Smith), Apple (Pink Lady), Apple (Red Delicious), Apple (Golden Delicious), Apple (Braeburn), Apple (Empire), Apple (Jonagold), and Apple (Rome Beauty) are all produced in Japan. They are all natural and healthy products. Watermelon is a high-quality fruit with a sweet and refreshing taste. Apple (Honeycrisp) is a high-quality apple with a crisp and juicy texture. Apple (Fuji) is a high-quality apple with a sweet and tangy flavor. Apple (Gala) is a high-quality apple with a sweet and tangy flavor. Apple (Granny Smith) is a high-quality apple with a tart and refreshing taste. Apple (Pink Lady) is a high-quality apple with a sweet and tangy flavor. Apple (Red Delicious) is a high-quality apple with a sweet and soft texture. Apple (Golden Delicious) is a high-quality apple with a sweet and soft texture. Apple (Braeburn) is a high-quality apple with a sweet and tangy flavor. Apple (Empire) is a high-quality apple with a sweet and tangy flavor. Apple (Jonagold) is a high-quality apple with a sweet and tangy flavor. Apple (Rome Beauty) is a high-quality apple with a sweet and tangy flavor.

H.E FOODWAYS INC.

Exhibition item

Super Sweet Redskin Kivi	超甜レッドスキンキウイ
Super Sweet Apple (Honeycrisp)	超甜レッドフルーツアップル(ハニークリップ)
Super Sweet Orange	超甜レッドオレンジ
Super Sweet Peach (Fuji)	超甜レッドフルーツ桃(富士)
Super Sweet Strawberry	超甜レッドフルーツイチゴ

Point of View

Super Sweet Redskin Kivi, Super Sweet Apple (Honeycrisp), Super Sweet Orange, Super Sweet Peach (Fuji), and Super Sweet Strawberry are all produced in Japan. They are all natural and healthy products. Super Sweet Redskin Kivi is a high-quality kiwifruit with a sweet and tangy flavor. Super Sweet Apple (Honeycrisp) is a high-quality apple with a crisp and juicy texture. Super Sweet Orange is a high-quality orange with a sweet and tangy flavor. Super Sweet Peach (Fuji) is a high-quality peach with a sweet and soft texture. Super Sweet Strawberry is a high-quality strawberry with a sweet and tangy flavor.

Qatar POP

JA静岡経済連 Shizuoka Prefectural Economic Federation of Agricultural Cooperatives

Exhibition item

Super Sweet Redskin Kivi	超甜レッドスキンキウイ
Super Sweet Apple (Honeycrisp)	超甜レッドフルーツアップル(ハニークリップ)
Super Sweet Orange	超甜レッドオレンジ
Super Sweet Peach (Fuji)	超甜レッドフルーツ桃(富士)
Super Sweet Strawberry	超甜レッドフルーツイチゴ

Point of View

Super Sweet Redskin Kivi, Super Sweet Apple (Honeycrisp), Super Sweet Orange, Super Sweet Peach (Fuji), and Super Sweet Strawberry are all produced in Shizuoka Prefecture. They are all natural and healthy products. Super Sweet Redskin Kivi is a high-quality kiwifruit with a sweet and tangy flavor. Super Sweet Apple (Honeycrisp) is a high-quality apple with a crisp and juicy texture. Super Sweet Orange is a high-quality orange with a sweet and tangy flavor. Super Sweet Peach (Fuji) is a high-quality peach with a sweet and soft texture. Super Sweet Strawberry is a high-quality strawberry with a sweet and tangy flavor.

Kanebun Seika CO.,Ltd

Exhibition item

Super Sweet Redskin Kivi	超甜レッドスキンキウイ
Red Fruit Apple (Honeycrisp)	超甜レッドフルーツアップル(ハニークリップ)
Red Fruit Apple (Musa Nara)	超甜レッドフルーツアップル(ナラバナナ)
Distal Processing	加工品
Rice Sparkling Water	超甜スパークリングウォーター
Pineapple Juice	超甜パイナップルジュース

Point of View

Super Sweet Redskin Kivi, Red Fruit Apple (Honeycrisp), Red Fruit Apple (Musa Nara), Distal Processing, Rice Sparkling Water, and Pineapple Juice are all produced in Japan. They are all natural and healthy products. Super Sweet Redskin Kivi is a high-quality kiwifruit with a sweet and tangy flavor. Red Fruit Apple (Honeycrisp) is a high-quality apple with a crisp and juicy texture. Red Fruit Apple (Musa Nara) is a high-quality banana with a sweet and soft texture. Distal Processing is a high-quality processed product. Rice Sparkling Water is a high-quality sparkling water with a sweet and refreshing taste. Pineapple Juice is a high-quality juice with a sweet and tangy flavor.

Kumamoto Agricultural and Livestock Products Export Promotion Council

Exhibition item

Early Melon/Green Peach	早熟メロン(緑桃)
Early Melon/Red Peach	早熟メロン(赤桃)
Super Peach/Red Peach/Red Peach	超甜メロン(赤桃/赤桃/赤桃)
Delicious Apple	超甜アップル

Point of View

Early Melon/Green Peach, Early Melon/Red Peach, Super Peach/Red Peach/Red Peach, and Delicious Apple are all produced in Kumamoto Prefecture. They are all natural and healthy products. Early Melon/Green Peach is a high-quality melon with a sweet and tangy flavor. Early Melon/Red Peach is a high-quality melon with a sweet and tangy flavor. Super Peach/Red Peach/Red Peach is a high-quality peach with a sweet and soft texture. Delicious Apple is a high-quality apple with a crisp and juicy texture.

Uluu Japan Co., Ltd.

Exhibition item

Super Sweet Redskin Kivi	超甜レッドスキンキウイ
Super Sweet Apple (Honeycrisp)	超甜レッドフルーツアップル(ハニークリップ)
Super Sweet Orange	超甜レッドオレンジ
Super Sweet Peach (Fuji)	超甜レッドフルーツ桃(富士)
Super Sweet Strawberry	超甜レッドフルーツイチゴ

Point of View

Super Sweet Redskin Kivi, Super Sweet Apple (Honeycrisp), Super Sweet Orange, Super Sweet Peach (Fuji), and Super Sweet Strawberry are all produced in Japan. They are all natural and healthy products. Super Sweet Redskin Kivi is a high-quality kiwifruit with a sweet and tangy flavor. Super Sweet Apple (Honeycrisp) is a high-quality apple with a crisp and juicy texture. Super Sweet Orange is a high-quality orange with a sweet and tangy flavor. Super Sweet Peach (Fuji) is a high-quality peach with a sweet and soft texture. Super Sweet Strawberry is a high-quality strawberry with a sweet and tangy flavor.

Kusaka Farm Inc.

Exhibition item

Super Sweet Redskin Kivi	超甜レッドスキンキウイ
Super Sweet Apple (Honeycrisp)	超甜レッドフルーツアップル(ハニークリップ)
Super Sweet Orange	超甜レッドオレンジ
Super Sweet Peach (Fuji)	超甜レッドフルーツ桃(富士)
Super Sweet Strawberry	超甜レッドフルーツイチゴ

Point of View

Super Sweet Redskin Kivi, Super Sweet Apple (Honeycrisp), Super Sweet Orange, Super Sweet Peach (Fuji), and Super Sweet Strawberry are all produced in Japan. They are all natural and healthy products. Super Sweet Redskin Kivi is a high-quality kiwifruit with a sweet and tangy flavor. Super Sweet Apple (Honeycrisp) is a high-quality apple with a crisp and juicy texture. Super Sweet Orange is a high-quality orange with a sweet and tangy flavor. Super Sweet Peach (Fuji) is a high-quality peach with a sweet and soft texture. Super Sweet Strawberry is a high-quality strawberry with a sweet and tangy flavor.



備品名	数量	事前発送	持参	現地
イベント用かけ名札	20個	◎		
Name card用 カード立	30個	◎		
A4POPサインスタンド(両面用)	5個	◎		
ボールペン	40本	◎		
プラスチック製 乾杯用グラス				◎
試飲カップ	296個	◎		
招待客リスト				◎
商談シート	各商品40部	◎		
エコバック (お土産用)	150枚	◎		
アンケート (紙)	120部		◎	
テープ	2巻	◎		
はさみ	2個		◎	
ホチキス	1個		◎	
入口パネル	1 セット			◎
バックパネル	1 セット			◎
ミニのぼり	20個	◎		
はっぴ	19枚	◎		
日本産果実マークシール	10枚	◎		
偽造防止シール	10枚	◎		
ポスター (2種類)	50枚	◎		

備品名	数量	事前発送	持ち込み	現地
イベント用かけ名札	20個	◎		
Name card用 カード立	30個	◎		
A4POPサインスタンド(両面用)	5個	◎		
ボールペン	40本	◎		
乾杯用グラス				◎
試飲カップ	296個	◎		
招待客リスト				◎
商談シート	各商品40部	◎		
エコバック (お土産用)	150枚	◎		
アンケート (紙)	120部		◎	
テープ	2巻	◎		
はさみ、テープカット用手袋	8個		◎	
テープカット用布のテープ	2個		◎	
ホチキス	1個		◎	
入口パネル	1 セット			◎
バックパネル	1 セット			◎
ミニのぼり	20個	◎		
はっぴ	19枚	◎		
日本産果実マークシール	10枚	◎		
偽造防止シール	10枚	◎		
ポスター (2種類)	40枚	◎		



招聘予定の各国のメディアリストは以下。各社を本事業イベントに招聘し、PRしていただけるように依頼

UAE Media

朝日新聞社

No.	カテゴリー	メディア名	URL
1	アラブ首長国連邦の公式通信社	Emirates News Agency	https://wam.ae/en
2	全国紙	Emarat alyoum	https://www.emaratalyoun.com/
3	全国紙	aletihad	https://www.aletihad.ae/
4	全国紙	Albayan	https://www.albayan.ae/
5	WEB ニュース	Arab News	https://www.arabnews.com/
6	ドバイ政府の機関	Media Office of the Ruler of Dubai	https://www.mediaoffice.ae/
7	WEB ニュース	UAE NEWS 247	https://www.emirates247.com/
8	WEB ニュース	UAE NEWS 4U	https://uaenews4u.com/

Qatar Media

No.	カテゴリー	メディア名	URL
1	全国紙 (アラビア語)	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	全国紙(英語)	Gulf Times	https://www.gulf-times.com/
6		Qatar Tribune	https://www.qatar-tribune.com/
7		The Peninsula	https://thepeninsulaqatar.com/



事業者募集

オンライン
セミナー

事前WEB
商談

輸出品目
事業者決定

レストランフェア

商談会
試食会

事後フォロー
リリース配信

アンケート
報告書

コアイベント イベント参加メディアと掲載有無一覧

実施国	シンガポール	タイ	マレーシア
実施日	9/1(木)	8/30(火)	9/6(火)
来場メディア数	19社	39社	26社
内、掲載メディア数	13社 (掲載率:68%)	31社 (掲載率:79%)	15社 (掲載率:57%)
事後リリース 掲載メディア数	0社	38社	7社
イベント当日来場しなかつ たが掲載を予定していたメ ディア数	6社	-	-
内、掲載メディア数	4社	-	-
合計 掲載メディア数	17社	69社	22社
	108社		

実施国	
実施日	11
来場メディア数	
内、掲載メディア数	
事後リリース掲載メディア数	
合計掲載メディア数	

現地ユーザーが活用している各SNSの月間利用者数…アクティブユーザー数（黄文字）※2024年2月時点
食や、日本食に関心のあるインフルエンサー起用する



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



noor_almazroei フォロー中 メッセージ ...

投稿1986件 フォロワー13.9万人 フォロー中1837人

Chef Noor AlMazroei
22,490,437

QA الشيف نور المزروعى
Qatari Chef-TV chef-Menu developer
كتابي (فن الطهي)
Adv 50542165 للإعلانات
Shop@noor.almazroei.store
Owner@blended.qa



<https://www.instagram.com/enri.carmody/profilecard/?igsh=ODBuc2VxbGQwdWYy>



enri.carmody フォロー メッセージ ...

投稿277件 フォロワー11.7万人 フォロー中907人

Enri Carmody
ブロガー
Mommy and Wifey
Dubai Blogger at
#dubailifestyle
PR enrikacarmody@gmail.com
Dubai
#dubaiinfluencer #dubaiblogger





実施報告書 – 報告書構成アンケート調査



アンケート

今後の日本産青果物の購入を促すため、現状の課題感や改善点などをヒアリングする。また、どんな日本産の青果物に興味を持っているかといった質問も想定する。



実施報告書

定量評価

事業目標に基づき、数値的な評価を行う。

定性評価

参加事業者への聞き取りや協力会社との議論の中で評価を行う。

事前オンライン商談

- 日程
- 参加者
- 商談考察

PR/商談イベント

- 日程
- 開催場所
- 参加者
- インフルエンサー発信
- メディア発信実績
- 商談実績

アンケート

- ヒアリング結果
- 商談実績
- 本事業の考察
- 今後における示唆

事業目標の達成／未達成に対してなぜその結果となったのか事業全体を振り返りながら考察を行い、今後の輸出拡大事業に向けての提言を行う。



UAE



事業者募集

オンライン
セミナー

事前WEB
商談

輸出品目
事業者決定

レストランフェア

商談会
試食会

事後フォロー
リリース配信

アンケート
報告書

UAE事業のWEB商談会にご参加頂いた生産者には、下記のように商談時間を設定

★は新規の生産者

第一回WEB商談	UAE時間	日本時間	事業者名
2024/8/7 (水) Summit Trading	11:00-11:30	16:00-16:30	★株式会社日本農業
第二回WEB商談	UAE時間	日本時間	事業者名
2024/8/16 (金) Summit Trading	9:10-9:40	14:10-14:40	株式会JA広島果実連
	10:30-10:50	15:30-15:50	みやざき『食と農』海外輸出促進協議会
	11:00-11:30	16:00-16:30	★株式会社UluuJapan
	11:40-12:10	16:40-17:10	★A TRA-DE株式会社
第三回WEB商談	UAE時間	日本時間	事業者名
2024/8/20 (火) Summit Trading	9:10-9:40	14:10-14:40	★カネブン青果株式会社
	11:00-11:30	16:00-16:30	★株式会社日下農園
	11:40-12:10	16:40-17:10	★JA静岡経済連
	12:10-12:40	17:10-17:40	株式会社 SAMURAI SUMMIT
第四回WEB商談	UAE時間	日本時間	事業者名
2024/8/21 (水) Summit Trading	10:00-10:20	15:00-15:20	ブランドおおいた輸出促進協議会
	10:30-10:50	15:30-15:50	静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所
	11:40-12:00	16:40-17:00	熊本県農畜産物輸出促進協議会
	12:10-12:40	17:10-17:40	株式会社H.Eフードウェイズ

事業者募集

オンライン
セミナー

事前WEB
商談

輸出品目
事業者決定

レストランフェア

商談会
試食会

事後フォロー
リリース配信

アンケート
報告書

商品選定において重視する点

・UAE人口の10%しかUAE国民がおらず、日本食の浸透率も低い。生鮮品は在庫保管等も含めてハンドリング面に課題がある。生鮮品は受注後発注が基本で、在庫保持は困難。

①市場のニーズに合った商品

(現在ニーズがあるもの) いちご、メロン、デコポン、みかん、梨、ぶどう

日本産青果物は単価が高いため、現在はスーパーマーケットでの導入が難しく、主にレストランで提供されている。レストランでは青果を加工せずに提供することが多いため、提供のしやすさや変色リスクの少ないことが鍵となる。また、味がわかりやすいものを好む傾向や、ラマダン時期にフルーツを贈る文化もあることもニーズの一因となる。

②加工品

生鮮品は船便輸送だと輸送日数が長く、商品へのダメージや価格に対する懸念があるため、空輸での手配が必要となる。加工品であればハンドリングがしやすく、価格も抑えられるため、市場に効果的に浸透させることができると考えられる。さらに、生鮮品は供給期間に限られる一方で、加工品は通年供給が可能のため、市場での安定的な提供が実現できる。

③これから市場開拓ができそうな商品

冷凍ヘバすや薔薇のスパークリングウォーターなどといった市場でまだ展開されていない商品に興味を持つ傾向がある。また、ピューレやパウダーのように汎用性が高い商品であれば、現地で流行しているお菓子などの原料として供給できるため、可能性があると考えられる。

④供給期間の長いもの

加工品を希望する理由の一つは、旬が過ぎても提供できるため、供給期間が長い商品がマーケットに浸透しやすいことが挙げられる。また、供給期間が長い商品や品種リレーが可能な商材であれば、今後小売店やスーパーマーケットへの展開を検討する際に、導入のハードルが下がると考えられる。

⑤小ロットで出荷ができるもの

初回から高単価かつ新たな商材を多く仕入れることは、輸入者にとって在庫リスクが大きい。小ロットで出荷が可能なものであれば輸入者にとってメリットが大きく、結果として末端ユーザーのリスクも軽減できると考えられ、より多くの魅力的な商材を現地に届けられることが期待できる。ただし、スケールメリットを出すことができないため単価が高くなる懸念される。

事業者名	提案対象青果物・商談内容	現地事情と現地商社FB	運営事務局見解
日本農業	<p>りんご、ぶどう（シャインマスカット）、いちご（かぶきいちご）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2016年創業の農業系スタートアップ企業。 ・生産から輸出まで一貫したハンドリングが可能。 ・国内最大のりんご農場（55ha）を所有し、高密度栽培を実施。 ・幅広いぶどう品種の提案が可能。 ・子会社でいちごの生産を行っている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・主な卸先は高級ホテルのレストランやVIP向けルームサービスとホテル内のテナントで運営されるプライベートレストラン。 ・UAEの小売店では8～9割がアジア・ヨーロッパからの輸入品。 ・日本産青果物のECサイトでの販売も行っており、桃1,500個の販売実績あり。 ・定期的に王族向けに旬のプレミアムフルーツを卸している。 ・シャインマスカットについて化粧箱での販売に興味を示している。 ・イチゴの出荷単位や青果物の旬のカレンダーについて知りたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・りんごの生産から輸出までの一貫体制は、品質管理面での強みに加え、重要な経済的利点をもたらす。中間マージンの削減により、競争力のある価格設定が可能となり、UAE市場での柔軟なポジションングが実現する。この特徴は、プレミアム市場と一般消費者市場の両方でバランスの取れた戦略を立てる上で有利に働く。 ・ぶどう、いちごについては、幅広い産地取引先があるため、長時期にわたる取引が可能であるため、メインバイヤーであるホテルのレストランからの発注に対して柔軟な対応が可能。 ・自社の強みとなる商品は、現地事情を考察した上で選定することが重要。 ・現地商社の関心事項（出荷単位や旬のカレンダー）に対応することで、より効果的な販売戦略を立てることができる。特に旬のカレンダーは、UAE市場での日本産果物の認知度向上や需要喚起に役立つ可能性がある。
JA広島果実連	<p>ジュース（温州みかん、デコポン、はるか）、シャインマスカット、梨（幸水、豊水）、レモン、温州みかん</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子会社で果汁工場を所有し、B品をジュース加工している。 ・独自の製法（インライン機械）でジュースを製造。 ・シャインマスカットは品質管理に特に注力。 ・梨は袋かけをしない独自の栽培方法を採用。 ・レモンは防腐剤やワックスを使用せず差別化。 	<ul style="list-style-type: none"> ・UAEではホテルやアッパークラスのレストランが主な販売先。 ・ジュースの製造方法（皮ごと絞る）に関心を示している。 ・複数品種の梨をリレー出荷することで、シェフに季節性を理解してもらえる可能性がある。 ・レモンは健康志向や防カビ剤不使用が評価されている。 ・温州みかんの高糖度が評価されている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ジュース製造における独自の技術（インライン搾汁機、皮ごと絞る方法）は、品質と風味の面で差別化要因となり得る。UAE市場の高級ホテルやレストラン向けに、この製法の特徴や利点を強調したマーケティングが効果的。 ・全体として、広島県産果物の特徴（高品質、独自の栽培・製造方法、健康志向）を明確に伝え、UAEの高級市場でのプレミアムな日本産果物・ジュースとしてのブランド確立を目指すべき。
みやざき『食と農』海外輸出促進協議会	<p>かんしょ(紅はるか)、きんかん、冷凍へべす、バイクドフライドポテト</p> <ul style="list-style-type: none"> ・宮崎県の特産品を多く取り扱っている。 ・かんしょ（紅はるか）は独自のキュアリング処理で品質向上。 ・きんかんは国内生産量の7割を占める一大産地。 ・へべすは地域特産の柑橘類で、冷凍品の製造に着手。 ・独自の加工品（バイクドフライドポテト）を開発。 	<ul style="list-style-type: none"> ・かんしょの長期保存が可能なる点に関心あり。 ・きんかんの糖度変化に関心を示している。 ・へべすは新しい商品として興味あり。 ・バイクドフライドポテトのサイズ感に注目している。 ・冷凍品の取り扱いには事前の使用量や期間の打ち合わせが必要。 	<ul style="list-style-type: none"> ・かんしょ（紅はるか）のキュアリング処理による品質向上は、UAE市場での差別化要因となり得る。長期保存が可能なる点は、輸送や在庫管理の面で大きな利点となる。高級ホテルやレストラン向けに、安定供給可能な高品質な食材としてアピールできる。 ・きんかんは糖度の変化を活かし、シーズンごとの味の違いを楽しむ提案が可能。また、皮ごと食べられる点や、スイーツとの相性の良さは、現地の食文化に合わせた新しい食べ方の提案につながる。 ・冷凍品（へべす、バイクドフライドポテト）については、現地での保管方法や解凍方法など、取り扱いに関する詳細な情報提供が重要。
Uluu Japan	<p>あまおういちご、おまおう大福セット、白いちご、あまおうしみチョコ、チーズケーキ、冷凍いちご</p> <ul style="list-style-type: none"> ・福岡県最大のいちご生産者。 ・いちご狩りから加工品製造まで幅広く展開。 ・農薬・化学肥料の使用を最小限に抑えた生産方法。 ・収穫から輸出までの時間が短く、鮮度維持に強み。 ・複数の海外市場への輸出実績あり。 	<ul style="list-style-type: none"> ・UAEでは日本産のいちごをあまり見かけない。主な販売先はアッパークラスのレストランや王族。ホテルでの需要は週20パック程度、王族関係では30～40パック。輸送時間による品質劣化を懸念。レストランでは主に生食用として使用。いちごの加工品に対する需要あり。 	<ul style="list-style-type: none"> ・白いちごの桐箱入り高級商品は、王族や富裕層向けの贈答用として高いポテンシャルを持つ。 ・あまおう大福セットやあまおうしみチョコなどの加工品は、UAEでの日本食ブームと相まって新たな市場を開拓できる可能性がある。 ・冷凍いちごは、オフシーズンの需要や加工用途での利用可能性があり、年間を通じた安定供給の観点から重要な商品となり得る。

事業者名	提案対象青果物・商談内容	現地事情と現地商社FB	運営事務局見解
A TRA-DE 株式会社	<p>冬桃、シャインマスカット、愛宕梨、柿、いちご、クイーンニーナ（ぶどう）、加工品（桃のピューレ、シロップ漬け）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2020年に独立、岡山県のも多様な農産物を取り扱う。 ・契約農家からの買い付けにより物量確保が可能。 ・生産者情報の開示が可能。 ・冬桃など特殊な商品の取り扱いあり。 	<ul style="list-style-type: none"> ・UAEでは桃の需要が上昇傾向。輸送中の品質劣化が課題。 ・ぶどうの需要の高さについては、購入者の外国人比率が高いことが要因。 ・甘味がはっきりした果物が人気。柿は浸透しにくい。 ・12月の末頃まで梨の需要はあるので、あたご梨の詳細も確認したいと思います。 ・加工品（ピューレ、シロップ漬け）に興味あり。 	<ul style="list-style-type: none"> ・冬桃は、UAE市場での差別化要因となる可能性が高い。クリスマス時期の販売や高糖度、長期保存性など、独自の特徴を活かしたマーケティングが効果的。 ・シャインマスカットとクイーンニーナの長期保存性は、UAE市場での安定供給を可能にする大きな強みとなる。 ・加工品（桃のピューレ、シロップ漬け）は、UAEのレストラン業界やデザート市場での需要が期待できる。 ・全体として、岡山県産の高品質果物というブランディングを確立しつつ、各商品の特徴（高糖度、長期保存性、希少性など）を明確に伝える戦略が重要。同時に、現地の嗜好（甘味重視）に合わせた商品選択や加工品の開発を進め、市場ニーズに適応していくことが求められる。 ・輸送中の品質劣化に対しては、冬桃やぶどうの長期保存性を活かした輸送方法の最適化が必要。
カネブン青果	<p>赤肉りんご、干し柿、レインボーキウイ、薔薇スパークリングウォーター、その他（大葉、はなほ、すだち）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大田市場を拠点とし、多様な青果物を取り扱う。 ・取扱商品の8割は生産者から直接購入。 ・希少なフルーツや野菜の取り扱いが可能。 ・産地リレーにより長期間の品質維持が可能。 ・少量多品種の生産者との取引が多い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・少量でもシェフが喜ぶ商品について関心が高い。珍しい商品（薔薇スパークリングウォーター、いぶした干し柿）に興味。週2回の生鮮便による安定供給が可能。オーガニック需要はあるが、そこまでニーズは高くない。 ・加工品は船便での輸送が可能で魅力的。 	<ul style="list-style-type: none"> ・カネブン青果の強みである多様性と希少性は、UAE市場の高級レストランやホテル向けに高い訴求力を持つ。特に、シェフが喜ぶような珍しい商品の提供は、差別化要因として効果的に機能する可能性が高い。 ・薔薇スパークリングウォーターは、UAEの文化的背景（薔薇を体に塗る習慣）と合致し、高い潜在需要が見込める。レストランのバーやホテルでの展開、カクテルやスイーツへの活用など、多様な提案が可能。 ・産地リレーによる長期間の品質維持能力は、UAE市場での安定供給を可能にする重要な要素。この強みを活かし、季節に応じた日本産青果物の提供が可能であることをアピールすることができる。
日下農園	<p>うんしゅうみかん、うんしゅうみかん100%ジュース、うんしゅうみかん（パウチ）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・温州みかんとブルーベリーが主力商品。 ・主な顧客はAEONや中小スーパー（8割）、残りは直販。 ・現在は国内需要が高く、輸出向けの十分な物量確保が課題。 ・5年後には輸出可能な物量（350～400t）確保の見込み。 	<ul style="list-style-type: none"> ・青果物の輸送コストが高く、スーパーでの販売が困難。レストランでは高価な食材として扱われている。現地では生絞りジュースが人気で、技術も発達している。UAEではフレッシュジュースの人気が高い（ムスリムの飲酒制限の影響）。 ・日本の繊細な味わいの理解が難しく、差別化が課題。剥いてそのまま提供できるフルーツ（巨峰、梨など）の需要がある。もちアイスやフルーツ大福のような商品が人気。 	<ul style="list-style-type: none"> ・現状の物量不足は短期的な課題だが、5年後の生産量増加計画は長期的な輸出戦略を立てた上で取り組むことが重要。この期間を活用し、UAE市場での認知度向上や販路開拓に注力するのが良い。 ・もちアイスやフルーツ大福のような商品の人気を踏まえ、みかんを使用した類似の商品開発を検討する価値がある。これにより、みかんの新たな消費形態を提案できる可能性がある。 ・コスモトレードアンドサービスのコンテナ輸送サービス利用は、小ロットでの輸出を可能にする重要な機会。
JA静岡経済連	<p>いちご、柿、みかん（冷凍いちごなどの加工品も含む）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・輸出部門として10年の経験。 ・直接貿易と間接貿易の両方を実施。 ・いちごが農水省のフラグシップ産地登録を受けている。 ・香港、アメリカ、シンガポールへの継続的な輸出実績あり。 ・主に航空便での輸出を行っている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本産いちごは高級レストランで少量使用されている。 ・UAE市場では価格競争力が課題（ローカル産との価格差大）。 ・ラマダン時期にフルーツを贈答する文化がある。 ・柿やみかんは他国産のものがスーパーで見られるが、レストランでの提供は少ない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・いちごのフラグシップ産地登録は、品質の高さを示す強力な差別化要因となる。この認証を活用し、UAEの高級レストランやホテル向けに特別な日本産いちごとしてのブランディングが可能。 ・フルーツの贈答文化は、日本産フルーツの新たな販路となる可能性がある。化粧箱入りの高級ギフトセットの開発と、現地の贈答習慣に合わせたマーケティングが効果的。 ・冷凍いちごなどの加工品は、船便輸送が可能のため、コスト競争力のある商品として展開できる。

事業者名	提案対象青果物・商談内容	現地事情と現地商社FB	運営事務局見解
SAMURAI SUMMIT	ぶどう（シャインマスカット、ピオーネ）、もも（あらかわの桃）、かんきつ（甘平）、いちご（古都華、あまおう）、メロン（南国グリーン）、かき、かんしょ（安納芋）、各種加工用果物原料（ピューレ、ペースト） 多様な果物と加工品を取り扱う。ピューレやペーストの製造・販売に強み。国内外の有名ホテルや製菓店への納入実績あり。加工品は通年供給が可能。	・加工品（ピューレ等）は在庫があり、輸出の可能性はある。バーカウンターやペイストリーへの紹介が期待できる。 ・賞味期限が長く、汎用性のある商品に魅力を感じている。 ・外国人シェフの目を引く、初めて見るような商品や見た目の良い商品が求められている。	・多様な果物と加工品のラインナップは、UAE市場での幅広いニーズに対応できることが強み。特に、加工品（ピューレ、ペースト）は通年供給が可能で、在庫管理もしやすいため、UAE市場での安定した販路開拓が期待できる。 ・賞味期限の長さと同様性の高さは、UAE市場での取り扱いやすさにつながる。 ・昨年度、パレスホテルでの採用が継続しなかった理由の調査・分析することが重要。
ブランドおおいだ輸出促進協議会	梨（日田梨）、かんきつ（みかん、デコボン）、かんしょ（甘太くん）、シャインマスカット ・多様な品種を長期間にわたりリレー出荷可能。 ・小ロットでの輸出にも対応。 ・化粧箱など多様な出荷形態に対応。 ・シャインマスカットの出荷期間が長い（7月～12月）。	・甘太くん（250g）を冷凍品として在庫保有。 ・シャインマスカットのMOQは1ケース（5.7kg）。 ・かんきつの短いリードタイムが魅力。 ・デコボンは贈答用とレストラン向けに需要あり。前シーズンのデコボンは甘味不足で供給に課題あり。ドバイへの貨物到着は毎週水曜と土曜。	・多様な品種のリレー出荷体制は、UAE市場での年間を通じた安定供給を可能にする強みとなる。特に、みかんの年間を通して供給可能な点は、レストランやホテルなどの業務用需要に対応する上で大きな利点。 ・小ロット対応と化粧箱での出荷可能性は、UAE市場での多様なニーズ（高級ギフト市場、小規模レストラン等）に柔軟に対応できる強み。
静岡県温室農業協同組合ク라운メロン支所	ク라운メロン、ク라운メロンピューレ ・ク라운メロンの生産・販売を専門とする。 ・ク라운メロンピューレの製造・販売も行っている。 ・国内外での販売実績あり（ピューレは香港、マカオに輸出実績がある）。 ・新商品（メロンパウダー）の開発中。	・ク라운メロンは定番商品の一つ。主に豊洲の仲卸を通じて調達、大量注文時は直接取引。 ・ピューレはバーカウンターのあるレストランへの提案を検討。 ・高価格帯の商品の継続的な販売は難しい。	・ク라운メロンの高級ブランドとしての地位を活かし、UAE市場での差別化戦略を強化すべき。特に、高級ホテルやレストラン向けの特別メニューの開発や、VIP顧客向けの贈答用としての販促活動が効果的。 ・ピューレ製品は、UAE市場での用途拡大の可能性が高い。バーカウンターでのカクテル利用だけでなく、現地の人気デザート（例：アラビアンスイーツ）への応用や、ラマダン期間中の特別メニューとしての提案など、現地の食文化に合わせた活用を考えられる。 ・ク라운メロンブランドの認知度向上のため、SNSを活用したマーケティングや、現地のインフルエンサーとのコラボレーション、高級ショッピングモールでのポップアップストア展開などの取り組みによる認知に注力すると効果的。
熊本県農畜産物輸出促進協議会	レノンメロン、アールスメロン（赤、緑）、ゆうべにいちご、恋みのり、スイートポテト（紅はるか、シルクスイート）、デコボン、デコボンジュース ・熊本県の農畜産物輸出促進を担当。 ・多様な果物・野菜の生産と輸出実績あり。 ・独自品種（ゆうべに、デコボン）の開発・販売。 ・加工品（デコボンジュース）も取り扱い。	・いちごは好評で、継続的に注文を頂いている。 ・サツマイモ関連商品は人気だが、品種による味の違いが課題。 ・デコボンジュースは乾杯用として使用実績あり。王族やブルガリ向けの商品提案実績あり。	・レノンメロンの特徴（高精度、果皮が薄く果肉が多い、輸送耐性が高い）は、UAE市場での競争優位性となる。特に輸送耐性の高さは、長距離輸送における品質維持の面で重要なセールスポイント。 ・いちごのハート形商品のような視覚的な魅力のある商品は、SNSなどでの話題性を生み出しやすい。このような特徴的な商品の開発・販促に注力することで、ブランド認知度の向上が期待できる。
H.Eフードウェイズ	白いちご（ゆきぼたん、パールホワイト）、さくらんぼ（紅秀峰、月山錦）、もも（あかつき）、赤いちご、レトルト加工品 ・北海道産農産物・加工品に特化。 ・年間を通じた白いちご供給体制を確立（照明管理による温度制御）。 ・海外輸出経験あり（シンガポール、カタール、ドバイ）。プライベートブランド開発実績あり。飲食事業も展開。	・白いちごは年間供給ができるので魅力的。パッケージの柔軟な対応（サイズ混載、入数調整）はメリットが大きい。 ・レトルト加工品の継続的な輸入実績があり、好評。	・さくらんぼ（特に黄色い月山錦）の希少性と視覚的魅力は、UAE市場での高級果物としてのポジショニングに適している。 ・桃（あかつき）の輸出適性の高さは、長距離輸送を要するUAE市場への参入において大きな利点。品質維持の確実性がアピールポイントとなる。 ・北海道産という地域ブランドの強みを活かし、「Cool Japan」のイメージと結びつけたマーケティング戦略の展開が考えられる。UAE市場の暑い気候との対比を強調することで、商品の魅力を高められる可能性がある。

いい状態で納品された各社の輸送時梱包状態。柔軟な緩衝材と堅固な外装を組み合わせることで、商品へのダメージを最小限に抑える工夫が見られる。また、ブランドを際立たせるデザインを採用し、視覚的にブランド認知と商品の訴求力を上げている。サンプルに関する感想と今後の商流についてもフォローアップしていく予定。

A TRA-DE株式会社



シャインマスカット

クイーンニーナ

株式会社H.Eフードウェイズ



フレーク
(かぼちゃ、とうもろこし、にんじん、じゃがいも)
レトルトバターじゃが

みやざき「食と農」海外輸出促進協議会



冷凍へべす

株式会社SAMURAI SUMMIT



桃ピューレ

安納芋ペースト



事業者募集

オンライン
セミナー

事前WEB
商談

輸出品目
事業者決定

レストランフェア

商談会
試食会

事後フォロー
リリース配信

アンケート
報告書

下記の5社は、Summit Trading社の事前商談会におけるフィードバックを確認した上で、日青協様と相談後、最終的なUAE渡航事業者の選定を行った。

事業者名	選定理由	出品青果物および加工品
カネブン青果株式会社	他社が取り扱いをしていない青果物だけでなく加工品の取り扱いも多く今後の輸出拡大に期待できるため。	青果物：激甘レインボーキウイ、なかののきらめき（赤肉りんご）、ミニキウイ 加工品：干し柿、薔薇スパークリングウォーター、冷凍焼き芋、冷凍カラムルポテト
熊本県農畜産物輸出促進協議会	これまでに実績があることから、更なる輸出拡大に期待ができるため。	青果物：アールスメロン(緑肉&赤肉)、紅はるか、シルクスイート 加工品：デコボ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	冷凍へべすは中東に馴染みのない商品であることから現地バイヤーやシェフに興味を持っていただける可能性が高いため。	青果物：生きんかん、紅はるか 加工品：冷凍へべす、冷凍きんかん、ベイクドフライドポテト
A TRA-DE株式会社	冬桃は非常に珍しい商品のため現地バイヤーやシェフに興味を持って頂ける可能性が高く、冬桃をフックに他青果の展開も期待できるため。	青果物：冬桃、愛宕梨、柿（オーラパック入り）、いちご、越冬シャイマスカット、紫苑(赤系ぶどう) 加工品：干し柿、白桃ピューレ、白桃シラップ漬け
株式会社H.Eフードウェイズ	既に実績のある加工品をフックに他加工品及び年間供給が可能ないちご等の展開も期待できるため。	青果物：大正長いも、いちご 加工品：JA 十勝芽室えだまめ（極）、極甘つぶコーン、星屑昆布

事業者募集

オンライン
セミナー

事前WEB
商談

輸出品目
事業者決定

レストランフェア

商談会
試食会

事後フォロー
リリース配信

アンケート
報告書

UAE渡航事業者

No	事業者名	ご担当者様名前	商談担当通訳
1	カネブン青果	鈴木 大樹 (SUZUKI TAIJI)	加藤 祥子
2	熊本県農畜産物輸出促進協議会	津山 揮将 (TSUYAMA KISHO) 渡邊 将司 (WATANABE MASASHI)	仁尾 文
3	みやざき『食と農』海外輸出促進協議会	岩下 浩治 (KOJI IWASHITA) 佐澤 綾花 (SAZAWA AYAKA)	ラッセル 啓子
4	A TRA-DE株式会社	小松原 真由美 (KOMATSUBARA MAYUMI) 小松原 一浩 (KOMATSUBARA KAZUHIRO)	ローバートあゆみ
5	H.E foodways	吉多 泉 (YOSHITA IZUMI)	小野 菜々子

UAE渡航事業者name card



事業者名	青果物	加工品
カネブン青果株式会社 Kanebun Seika Co.,Ltd	なかのきらめき（赤肉りんご）、激甘レインボーキウイ、ミニキウイ 	干し柿、薔薇スパークリングウォーター、冷凍焼き芋 
熊本県農畜産物輸出促進協議会	アールスメロン(青肉&赤肉)、紅はるか、シルクスイート 	デコボ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	生きんかん、紅はるか 	冷凍へべす、バイクドフライドポテト 
A TRA-DE株式会社	冬桃、愛宕梨、柿（オーラパック入り）、越冬シャイマスカット、紫苑(赤系ぶどう)、いちご（紅ほっぺ） 	干し柿、白桃ピューレ、白桃シラップ漬け 
株式会社H.Eフードウェイズ	大正長いも、いちご（すずあかね） 	JA 十勝芽室えだまめ（極）、極甘つぶコーン、星屑昆布 



事業者募集

オンライン
セミナー事前WEB
商談輸出品目
事業者決定

レストランフェア

商談会
試食会事後フォロー
リリース配信アンケート
報告書

下記の5社は、Summit Trading社の事前商談会におけるフィードバックを確認した上で、日青協様と相談後、最終的なUAE渡航事業者の選定を行った。

事業者名	選定理由	出品青果物および加工品
カネブン青果株式会社	他社が取り扱いをしていない青果物だけでなく加工品の取り扱いも多く今後の輸出拡大に期待できるため。	青果物：激甘レインボーキウイ、なかののきらめき（赤肉りんご）、ミニキウイ 加工品：干し柿、薔薇スパークリングウォーター、冷凍焼き芋、冷凍カラフルポテト
熊本県農畜産物輸出促進協議会	これまでに実績があることから、更なる輸出拡大に期待ができるため。	青果物：アールスメロン(緑肉&赤肉)、紅はるか、シルクスイート 加工品：デコボ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	冷凍へべすは中東に馴染みのない商品であることから現地バイヤーやシェフに興味を持っていただける可能性が高いため。	青果物：生きんかん、紅はるか 加工品：冷凍へべす、冷凍きんかん、ベイクドフライドポテト
A TRA-DE株式会社	冬桃は非常に珍しい商品のため現地バイヤーやシェフに興味を持っていただける可能性が高く、冬桃をフックに他青果の展開も期待できるため。	青果物：冬桃、愛宕梨、柿（オーラバック入り）、いちご、越冬シャイマスカット、紫苑(赤系ぶどう) 加工品：干し柿、白桃ピューレ、白桃シラップ漬け
株式会社H.Eフードウェイズ	既に実績のある加工品をフックに他加工品及び年間供給が可能ないちご等の展開も期待できるため。	青果物：大正長いも、いちご 加工品：JA 十勝芽室えだまめ（極）、極甘つぶコーン、星屑昆布



日程	イベント	開催場所	内容	依頼先
11/14	レストランフェア 5店舗	ドバイ 3店舗、アブダビ 2店舗	<p>本事業のイメージに合わせたレストランを選定</p> <ul style="list-style-type: none"> ・5日間のレストランフェアを開催 ・日本産青果物を利用したデザート/料理のメニュー開発 ・来店者に日本産青果物特別メニューを無料提供、アンケート回答 (50皿/日) 	<p>JHS Summit Trading Middle East Fuji</p>
11/15				
11/16				
11/17				
11/18				
11/19	商談会	InterContinental Abu Dhabi MQ1 + MQ2	<p>大使より開催ご挨拶 (未定)</p> <p>25社のバイヤー招聘、商談試食会開催</p>	<p>JHS Summit Trading</p>
11/20	PRイベント	Cho Gao Marina Walk (InterContinental Abu Dhabi内レストラン)	<p>大使より開催ご挨拶 (未定)</p> <p>VIP、王族、インフルエンサー、メディア、試食PRイベント</p>	<p>在アブダビ日本大使館 在ドバイ日本領事館 Summit Trading Fresh Express JHS</p>

レストランフェアで日本食レストランを主に選定している理由は、これらの店舗を利用する顧客が日本の食文化に普段から関心を持っているためである。加えて、日本食レストランの料理スタイルは日本産青果物との相性が良く、シェフや経営者が新しい日本の食材の価値を理解しやすいため、実際の取引につながる可能性が高いことも大きな要因である。

No	店舗名	都市	ジャンル/属性	客単価	特徴・選定理由	Website・SNS
1	KOBEYa	ドバイ	日本食レストラン ミドル層	AED 50~100 (2,000~4,000円)	グルテンフリーの日本料理や神戸牛を提供しているレストラン。2022年には、旅行サイト「TripAdvisor」から「TripAdvisor Traveler's choice award 2022」にて「世界の上位10%レストランの一つ」に選ばれ、さらに同年のUAE国内「Best Healthy Restaurant」にて、「ARABIAN BEST OF BEAT AWARDS」を受賞。デザート、ドリンクメニューでは青果物の取り扱いが多く、店内には小売エリアもあるため将来的に日本産青果物の市場進出において重要な拠点となることが期待できる。	Website: https://www.kobeya.ae https://www.instagram.com/kobeya_restaurant/
2	Kiku	ドバイ	日本食レストラン ミドル層	AED 50~150 (2,000~6,000円)	現地5つ星ホテルLe Méridien Dubai Hotel & Conference Centre内にある日本食レストラン。幅広い日本料理メニューを比較的リーズナブルな価格で提供している。日本の文化や芸術といった様々な面からインスピレーションを受け、影響を受けた料理は、本格的な日本料理を切望する日本人駐在員や観光客に人気がある。	Website: https://www.kiku-dubai.com/ Facebook: https://www.facebook.com/LeMeridienDXB
3	3FILS	ドバイ	日本食レストラン アッパー層	AED 150~450 (6,000~20,000円)	日本風のアレンジに焦点を当てたモダンアジア料理を提供。新鮮な食材を使用しシンプルに仕上げている一方で風味豊かな料理が人気を集めている。2023年にミシュラン・ビブ・グルマンを受賞。屋外はオーシャンビューとなり、ロケーションも魅力的なレストラン。	Website: https://3fils.com https://www.instagram.com/3.fils/?hl=en
4	Niri restaurant & bar	アブダビ	日本食レストラン アッパー層	AED 300~ (12,000円程度~)	首都の中心部から車で15分ほどの海沿いに位置している。店内には木製の寿司カウンターや和食器を陳列した木製デザイン棚が配置され落ち着いた雰囲気がある一方、すぐ前にはビーチが広がり、海を間近に見ながら料理を楽しむことができる。寿司を中心に、和牛、焼き鳥、天ぷらなど幅広く提供している居酒屋風レストラン。	Website: https://www.nirirestaurant.com/
5	Ocha Cafe Sakura	アブダビ	日本食カフェ ローワー層	AED ~50 (~2000円)	アブダビ中心部にある「ザ・ギャレリア・モール」の紀伊國屋書店内にある日本食カフェ。急須で提供される日本茶や、和と洋を組み合わせたスイーツが魅力的なレストランでキャンペーン等行うことで多くの方に日本食の魅力を伝える取り組みをしている。	Instagram: https://www.instagram.com/ocha.cafe.sakura?igsh=N3MyZDF5MmVzZHBo

ドバイ

① KOBEEya

(Wasl Vita Shopping Mall , Dubai)



② Kiku

(Le Méridien Dubai Hotel & Conference Centre, Airport Road, PO Box 10001, Dubai)



③ 3FILS

(Shop O2 Jumeirah Fishing Harbour 1, Al Urouba St, Jumeirah, Dubai)



アブダビ

① Niri restaurant & bar

(Mamsha Al Saadiyat - Al Saadiyat Island - Abu Dhabi - United Arab Emirates)



② Ocha Café Sakura

(Galleria Mall- Abu Dhhabi - United Arab Emirates)





レストランフェア開催—事前試作用青果物リスト



事前試作用青果物は、各レストラン側シェフより今回の事業者の商品リストの中から選んで試作し、その後レストランフェア本番用の品目・品種を決定。
(10/21 空輸便& 10/24 空輸便で、合計25品をサンプルとして出荷しました。)

◎ = 出荷可能

事業者名	商品名	KOBEYa	Kiku	3fils	Niri	Ocha Cafe Sakura
カネブン青果株式会社	干し柿			◎7パック	◎1ケース	
	かぶ (一束に3個)		◎2束			
	春菊		◎2パック			
	フレッシュ食用菊		◎1パック			
	エディブルフラワー「さ姫」	◎1パック				
	薔薇スパークリングウォーター	◎5本				
みやざき『食と農』 海外輸出促進協議会	きんかん(冷凍)			◎1ケース	◎1ケース	
	紅はるか			◎1ケース		◎1ケース
	冷凍ヘバす			◎500g x 2パック		
熊本県農畜産物 輸出促進協議会	アールスメロン(緑肉)					◎1ケース
	シルクスイート			◎1ケース	◎1ケース	
	紅はるか			◎1ケース		◎1ケース
	デコボンストレートジュース	◎2本		◎1ケース	◎4本	
A-TRA-DE 株式会社	新高梨	◎2個	◎2個	◎1ケース		◎1ケース
	柿(刀根早生)	◎1ケース	◎1ケース	◎1ケース		◎1ケース
	紫苑 (赤系ぶどう)	◎2kgs			◎1ケース	◎1ケース
	シャインマスカット	◎2kgs				◎1ケース
	白桃ピューレ			◎1ケース		
	白桃シラップ漬け					◎1ケース
株式会社H.Eフードウェイズ	かおり野いちご			◎1ケース		
	フレーク かぼちゃ	◎500g 業務用				
	フレーク とうもろこし	◎500g 業務用				
	フレーク にんじん	◎500g 業務用				
	フレーク じゃがいも	◎500g 業務用				

質問	回答	試作メニュー画像
レストラン名	KOBEYa	 <p>バター香るゆず塩焼き芋 Butter-Glazed Japanese Sweet Potato with Yuzu Salt</p>
輸送した商品	新高梨、柿(刀根早生)、越冬シャイマスカット、紫苑(赤系ぶどう)、紅はるか、シルクスイート、エディブルフラワー「さ姫」、薔薇スパークリングウォーター、デコボンストレートジュース、フレーク かぼちゃ、フレーク とうもろこし、フレーク にんじん、フレーク じゃがいも	
①なぜこの果物/野菜を試作用に選んだのですか？	長持ちする青果物を選んだ。	 <p>日本産フルーツのデコボンとハイビスカスジェリー添え Japanese Fruits Parfait with Deco-Pon & Hibiscus Gems</p>
②味、見た目はいかがでしたか？	紅はるかのサイズがとても小さい。	
③どんな料理に使えるそうですか？料理の名前も頂ければ幸いです。	バター香るゆず塩焼き芋 日本産フルーツのデコボンとハイビスカスジェリー添え	
④今回試作頂くメニューを将来お店で販売をする場合、いくらでどのくらいの期間の提供ができそうですか？	バター香るゆず塩焼き芋は30~40dhs通常メニューに加えることができる。 日本産フルーツのデコボンとハイビスカスジェリー添えに関しては価格帯が80~100dhsを上回るためメニューに加えることが難しい。	
⑤貴店で提供している料理との親和性がありますか？	値段を除いて親和性がある。	
⑥貴店で提供しているデザートのパッケージを教えてください。	30~50dsh	
⑦すでに仕入れている競合品(他国産との比較)について教えてください。	良い味、とても高価格。	
⑧フルーツを普段どのように提供していますか？ (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)	デザートメニューの装飾として。	
⑨開催予定のレストランフェアで使用する品目	赤系ぶどう、シャインマスカット、柿、梨、デコボンジュース、さつまいも(シルクスイート)、エディブルフラワー	
⑩ ⑨の要数量	N/A	

質問	回答	試作メニュー画像
レストラン名	Kiku	
輸送した商品	春菊、白かぶ（一束に3個）、食用菊、アールスメロン(緑肉)、赤ぶどう、新高梨	
①なぜこの果物／野菜を試作用に選んだのですか？	現地で手に入り難い珍しいものを選びました。	 <p>菊花香る白かぶのあんかけ Japanese White Turnip with Chrysanthemum Infused Glaze</p>
②味、見た目はいかがでしたか？	葉物が痛んでいました。痛みやすい物は食品に直接当たらないようにして保冷剤を必ず入れてください。味は良かったですね	
③どんな料理に使えるそうですか？料理の名前も頂ければ幸いです。	菊花香る白かぶのあんかけー 和果の抹茶ジュエル	
④今回試作頂くメニューを将来お店で販売をする場合、いくらでどのくらいの期間の提供ができそうですか？	仕入れ価格によります。 過去の発注歴から考えると、フルーツメニューは140dhs程度です。 かぶはメニューは最終のコスト価格次第ですが、通常はコストの3から4倍になります。	
⑤貴店で提供している料理との親和性がありますか？	日本食店らしいメニューに仕上がりました。	
⑥貴店で提供しているデザートのご価格帯を教えてください。	30dhs（餅アイス）	
⑦すでに仕入れている競合品（他国産との比較）について教えてください。	味は美味しいが、価格面では大きな差がある、	
⑧フルーツを普段どのように提供していますか？ （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）	ランチ後のデザートとして提供	
⑨開催予定のレストランフェアで使用する品目	春菊、白かぶ、食用菊、メロン、赤ぶどう、梨	
⑩ ⑨の要数量	発注書の通りです。	

質問	回答	試作メニュー画像
レストラン名	Niri restaurant & bar	 <p>デコポンジュース-カクテル</p>  <p>干し柿のクリームチーズ射込み上げ</p>
輸送した商品	シルクスイート、キンカン、デコポン100%ジュース、干し柿	
①なぜこの果物／野菜を試作用に選んだのですか？	お客様に日本の秋を感じてもらうのに最適だと考えたため	
②味、見た目はいかがでしたか？	とても良い	
③どんな料理に使えるそうですか？料理の名前も頂ければ幸いです。	デコポンジュース-カクテル シルクスイートとキンカン-サツマイモのキンカン煮 干し柿-干し柿のクリームチーズ射込み上げ	
④今回試作頂くメニューを将来お店で販売をする場合、いくらでどのくらいの期間の提供ができそうですか？	デコポンカクテル AED40 干し柿&シルクスイート AED50-60 11月1日～11月末	
⑤貴店で提供している料理との親和性がありますか？	はい	
⑥貴店で提供しているデザートのパッケージを教えてください。	AED20-40	
⑦すでに仕入れている競合品（他国産との比較）について教えてください。	質と味は良いか価格がかなり高い	
⑧フルーツを普段どのように提供していますか？ （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）	わらび餅やアイスクリーム、カクテルなどのトッピングに	
⑨開催予定のレストランフェアで使用する品目	シルクスイート、キンカン、干し柿、100%デコポンジュース	
⑩ ⑨の要数量	シルクスイート 10kg きんかん 完熟 3kg 150pcs 3boxs 干し柿 10pak/3kg 6boxs 100% デコポンジュース 10btls	

質問	回答	試作メニュー画像
レストラン名	3FILS	 <p>Persimmon "Kaki" Aleppo chilli, Finger lime, EVOO, Chives</p>  <p>Nashi pear Yuzu-honey, sudachi zest, white sesame seed, hazelnut oil</p>
輸送した商品	柿、梨	
①なぜこの果物／野菜を試作用に選んだのですか？	Seasonal products are quite absolute especially in season. 季節商品は特に旬の時期において非常に絶対的なものです。	
②味、見た目はいかがでしたか？	The subtle sweetness, unusual size, and very interesting fine texture. 微妙な甘さ、珍しいサイズ、とても興味深い繊細な食感。	
③どんな料理に使えるそうですか？料理の名前も頂ければ幸いです。	Nashi pear : Yuzu-honey dressing, Sudachi zest, Hazelnut oil, Sesame seeds 梨：ゆずハニードレッシング、すだちの皮、ヘーゼルナッツオイル、ゴマ	
④今回試作頂くメニューを将来お店で販売をする場合、いくらでどのくらいの期間の提供ができそうですか？	Everything depends on the Demand, to be honest, this suits serving in Omakase type of thing as it's very delicate and special. 正直なところ、すべては需要次第ですが、これは非常に繊細で特別なため、おまかせスタイルで提供するのに適しています。	
⑤貴店で提供している料理との親和性がありますか？	Should work right after main courses. メインコースの直後に合うはずです。	
⑥貴店で提供しているデザートとの価格帯を教えてください。	This depends on the cost price. Will work below 50aed. 原価次第ですが、50ディルハム以下で対応可能です。	
⑦すでに仕入れている競合品（他国産との比較）について教えてください。	I believe all Products are unique on their own. This depends on how you approach to use it. すべての製品がそれぞれ独自のユニークさを持っていると思います。どのように使うかによります。	
⑧フルーツを普段どのように提供していますか？ (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)	End of course. コースの終わりに。	
⑨開催予定のレストランフェアで使用する品目	Nashi pear and Persimmon. 梨と柿。	
⑩ ⑨の要数量	柿3箱、梨4箱です。	

3 Fils様からレストランフェア用の青果物を11月16日（土）にレストランへ納品してほしいとのご要望をいただいております。現地到着は11月13日（水）を予定しておりますが、11月16日（土）納品の調整は可能でしょうか。※3 Fils様はレストランフェア 11/18（月）、11/19（火）、11/20（水）の3日間開催予定です。



青果物ウィークレストランフェア開催ー本番用青果物リスト（11月）



レストランのシェフが試作したいものを選定し、運営事務局が事業者者に依頼して出荷を手配いたします（11/12エア便で、11/13現地各レストラン側着）

事業者名	商品名	冷蔵/冷凍/常温	KOBEYa	Kiku	3fils	Niri	Ocha Cafe Sakura
カネブン青果株式会社	激甘 レインボーキウイ	冷蔵					60個/1ケース
	ムーンルージュ（赤肉りんご）	冷蔵					36個/1ケース
	ミニキウイ（香川県産さめきキウイっこ）	冷蔵					
	ミニキウイ（香川県産さめきキウイっこ）	冷蔵					
	干し柿	冷蔵				10パック/6ケース	
	冷凍焼き芋（はるか）	冷凍					
	冷凍焼き芋（シルクスイート）	冷凍					
	かぶ（3個）	冷蔵			120個/1ケース		
	春菊	冷蔵			10パック/1ケース		
	食用菊	冷蔵			5パック/1ケース		
みやざき『食と農』 海外輸出促進協議会	エディブルフラワー	冷蔵	4パック/1ケース				
	きんかん(生)	冷蔵				150個/3ケース	
	きんかん(冷凍)	冷凍					
	紅はるか	常温					
	冷凍へべす	冷凍					
熊本県農畜産物 輸出促進協議会	バイクドフライドポテト	冷凍					
	アールスメロン(緑肉)	冷蔵		20玉/5ケース			
	アールスメロン(赤肉)	冷蔵					
	シルクスイート	常温	50kgs/10ケース			10kgs/2ケース	
	紅はるか	常温					
A-TRA-DE 株式会社	デコボンジュース	冷蔵	12本/2ケース			10本/1ケース	
	種なし柿	冷蔵			28個/3ケース		
	越冬シャイマスカット	冷蔵	10房/2ケース				
	紫苑(赤系ぶどう)	冷蔵	10房/2ケース	5房/1ケース			
	干し柿（4箱単位発注）	冷蔵					
	白桃ピューレ	冷凍					
	白桃シラップ漬け	冷凍					6パック/3ケース
	冬桃（11/15納品の便）	室温(15度以下 直射日光NG)					
	愛宕梨（11/15納品の便・お土産用）	冷蔵					
	愛宕梨（11/15納品の便）	冷蔵					
株式会社H.Eフードウェイズ	紅ほっぺ（11/15納品の便）	冷蔵		60粒/3ケース			
	王秋	冷蔵	8個/2ケース	8個/3ケース	8個/4ケース		8個/3ケース
	大正長いも	常温					
	JA 十勝芽室えだまめ（極）	冷凍					
	極甘つぶコーン	冷凍					
株式会社H.Eフードウェイズ	星屑昆布 500g業務用	常温					
	いちご（11/15納品の便）	冷蔵					



青果物ウィークレストランフェア開催一本番用青果物リスト (11月)

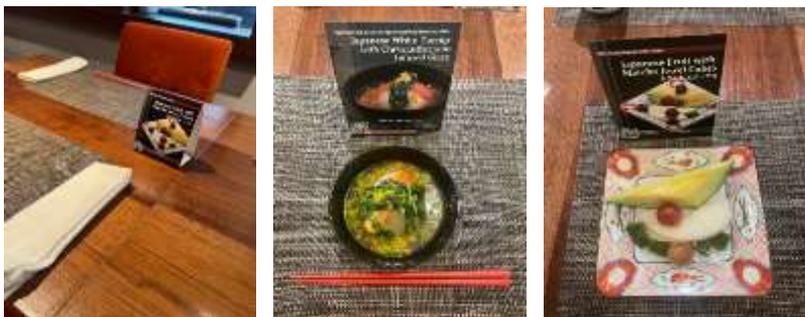


ドバイ

KOBEYa

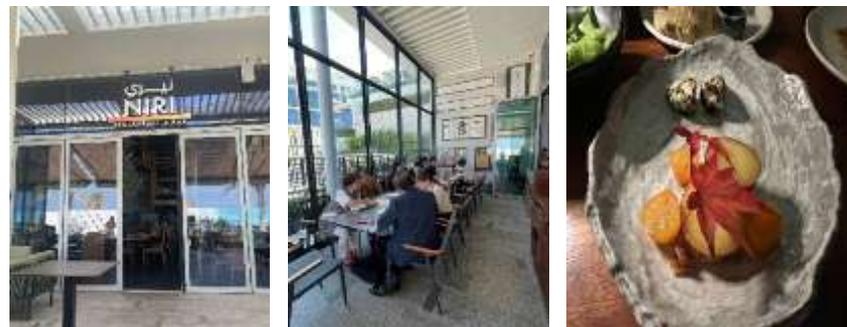


Kiku



アブダビ

Niri restaurant & bar



Ocha Café Sakura



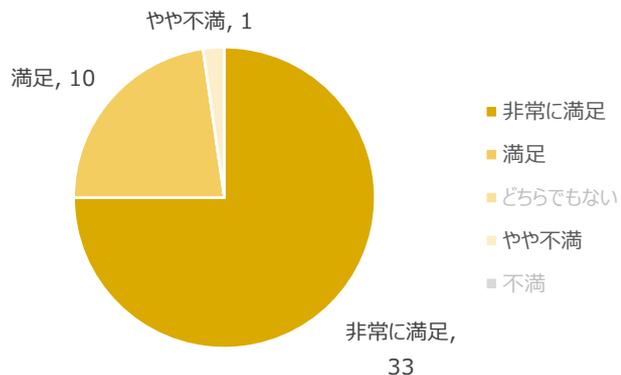
レストランを視察し、シェフへのヒアリングを行った結果、以下の共通課題が明らかになった。

- ①インフルエンサーへの指示が行き届かず、事前に指定したメニューや食事代を超えて注文するケースがあった。
- ②試作メニューを無償提供しているため、ポジティブなフィードバックが中心となり、実際のお客様の率直な意見が把握できない。
また、お客様がどの程度の価格で注文するか相場感がわからず、メニュー化の判断が難しい。

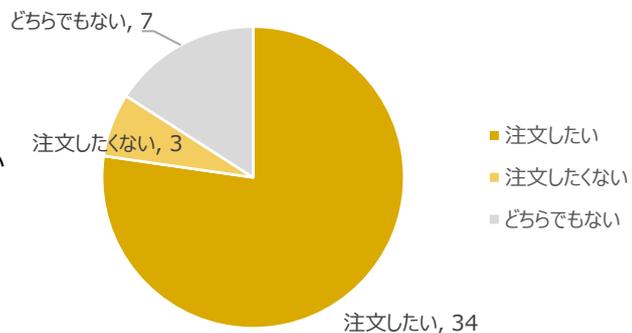
レストラン名	試作メニュー名	画像	シェフからのコメント	考察
KOBEYa	<ul style="list-style-type: none"> ・日本産フルーツのデコポンとハイビスカスゼリー添え(左) ・バター香るゆず塩焼き芋(右) 		<ul style="list-style-type: none"> ・熊本県産のシルクスイートを使用し、大きさも食味も良かった。 ・両メニュー共に好評だったが、フルーツパフェの方がお客様から好評だった。 ・両メニュー共に現地の青果物では同じものを作ることができないのでメニュー化をしたいが价格的に難しい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・フルーツパフェの方が好評であったことから見た目の訴求力が重要であると考えられる。 ・現地の青果物で代用ができない点は導入のハードルが下がる一方で価格面の課題をどのように解決していくかを考えなければならぬ。
Kiku	<ul style="list-style-type: none"> ・菊花香る白かぶのあんかけ(左) ・和果の抹茶ジュエル(右) 		<ul style="list-style-type: none"> ・特にメロンは食味が良く好評だった。通常メロンの価格帯はAED80程度であることから、仮にメニュー化をするのであればAED120程度になる見込み。 ・客層は家族連れや駐在員が多いことから客単価はそこまで高くないため、メニュー化した際に価格が合わないことが懸念される。 ・ジュースを採用しなかった理由はレストラン主旨と合わなかったため。レストランでは生絞りジュースを提供している。 ・日本産青果物は価格が高いため、ホームパーティーやケータリングパーティー等での贈答用として検討するのが良いのではないかと。 	<ul style="list-style-type: none"> ・客層と価格帯が合わないということから、販売戦略やターゲットを見直す必要があると考えられる。 ・飲料に関しては、日本でしか手に入らないものを紹介できれば導入の可能性があると考えられる。
Niri restaurant & bar	<ul style="list-style-type: none"> ・デコポンジュース-カクテル(左) ・干し柿のクリームチーズはさみ揚げ(右) 			
3FILS				
Ocha Cafe Sakura				

3 FILES:44件/368件 (約12%)

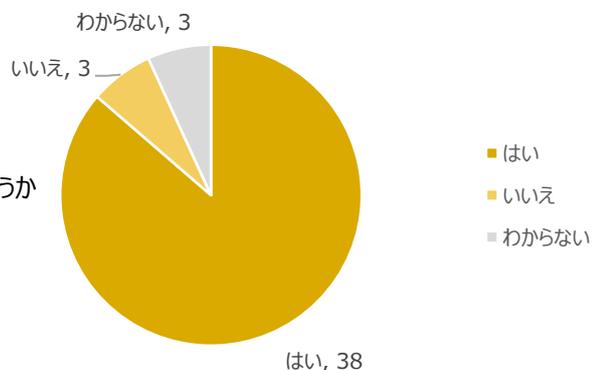
③メニューへの満足度



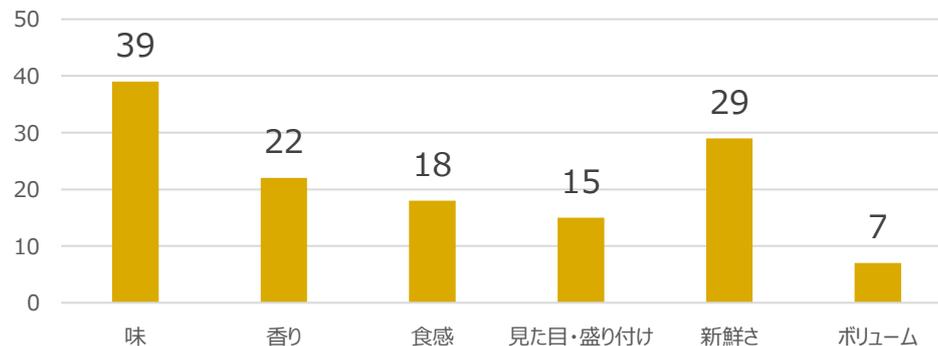
⑤再度注文したいか



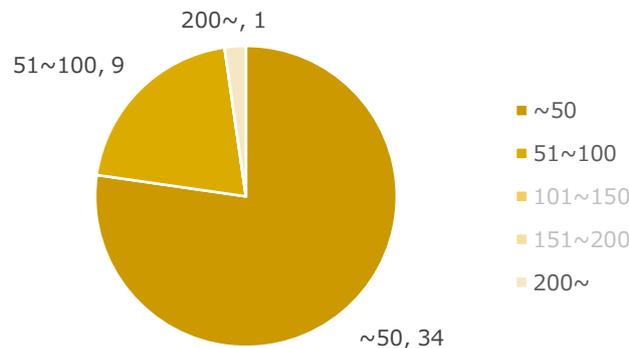
⑦今後も購入したいと思うか



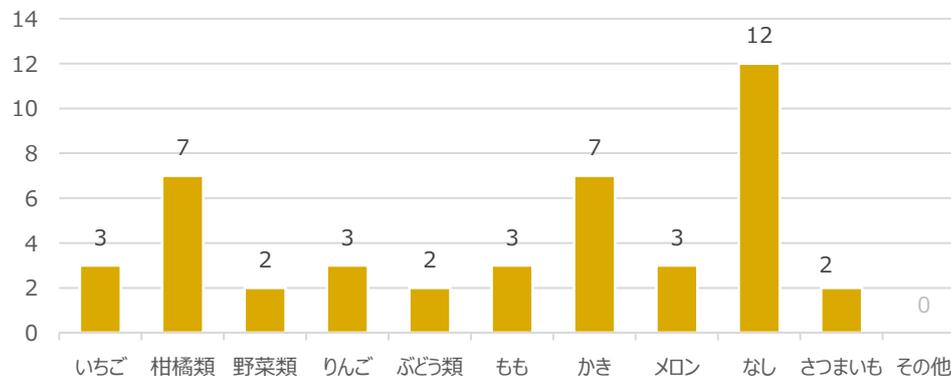
④印象的なポイント



⑥支払可能額



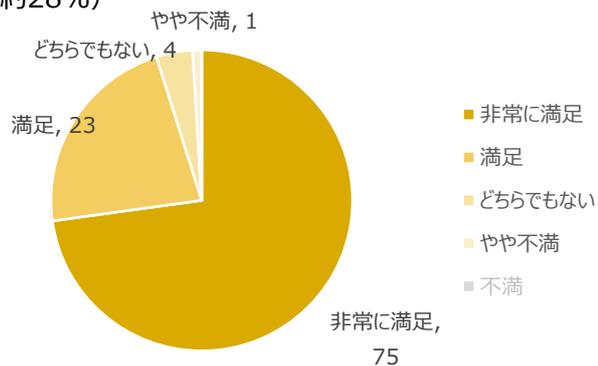
⑧最も関心がある日本産青果物



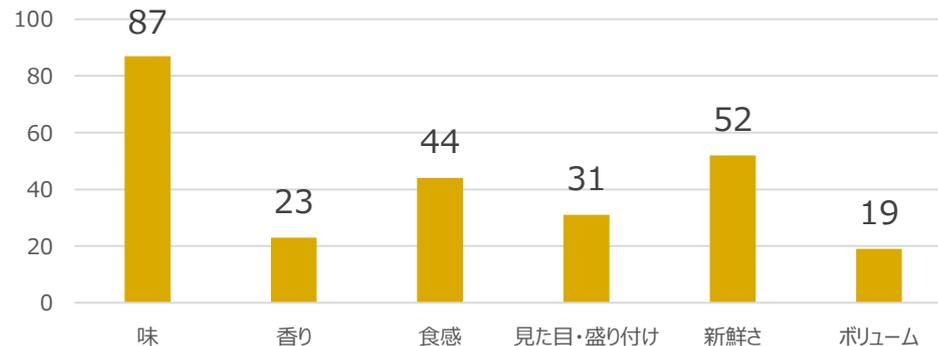


KIKU:103件/368件 (約28%)

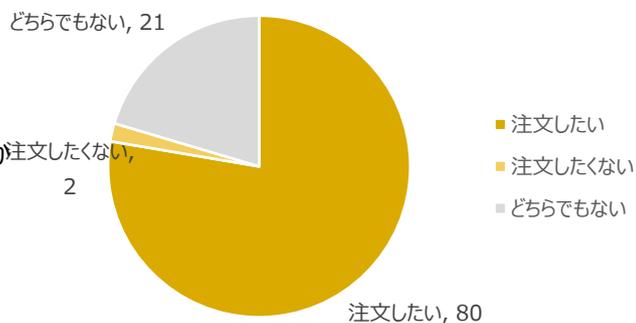
③メニューへの満足度



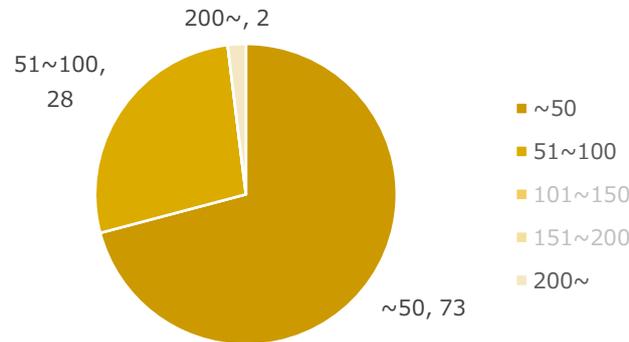
④印象的なポイント



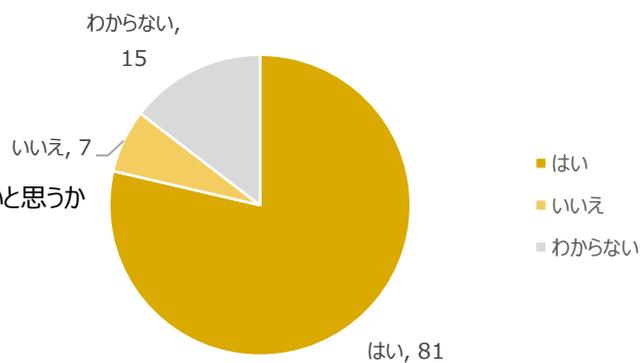
⑤再度注文したいか注文したくない



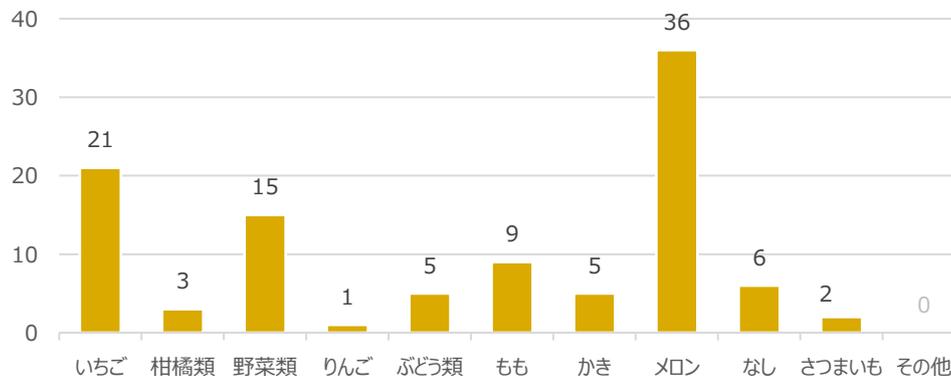
⑥支払可能額



⑦今後も購入したいと思うか

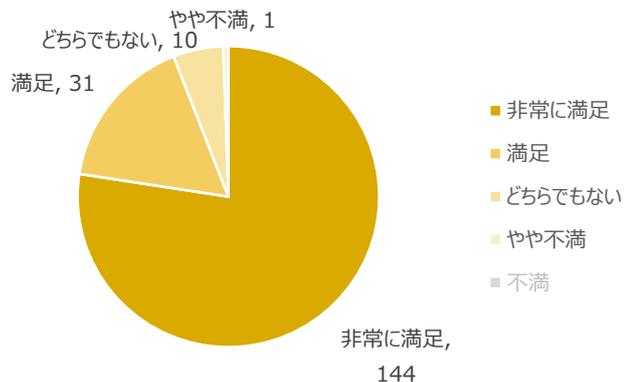


⑧最も関心がある日本産青果物

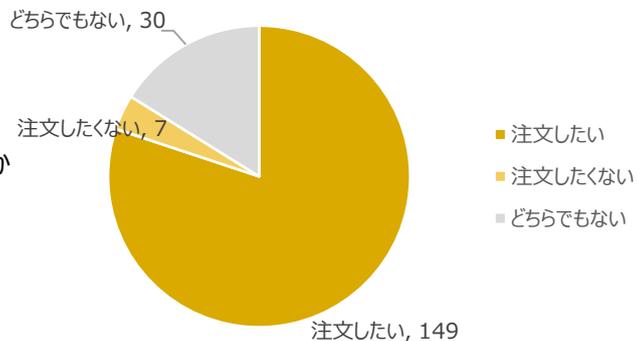


KOBEEa: 186件/368件 (約50.5%)

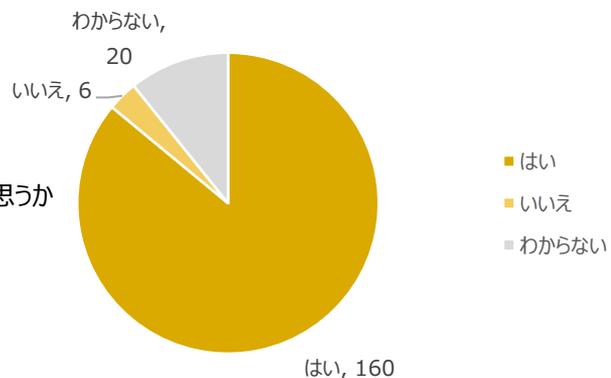
③メニューへの満足度



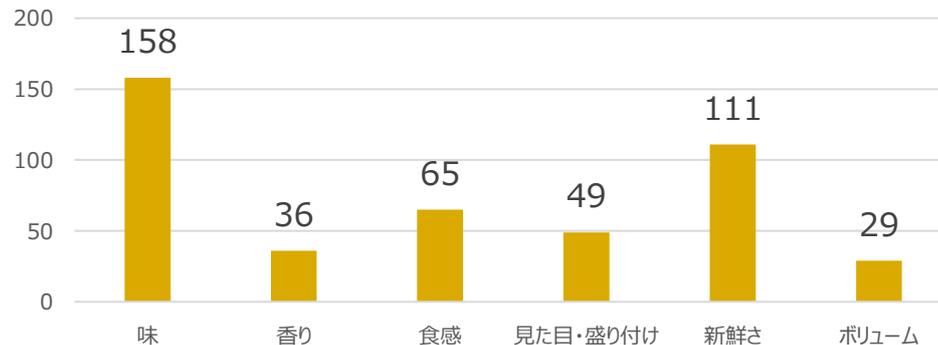
⑤再度注文したいか



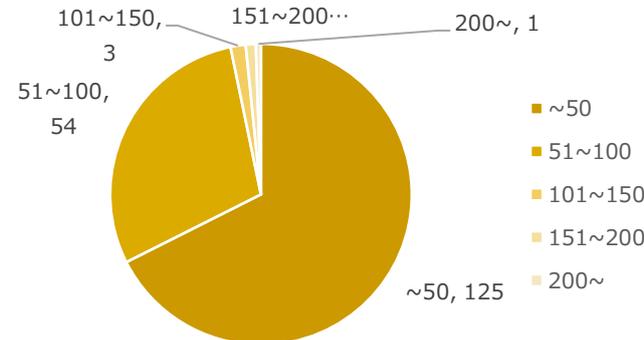
⑦今後も購入したいと思うか



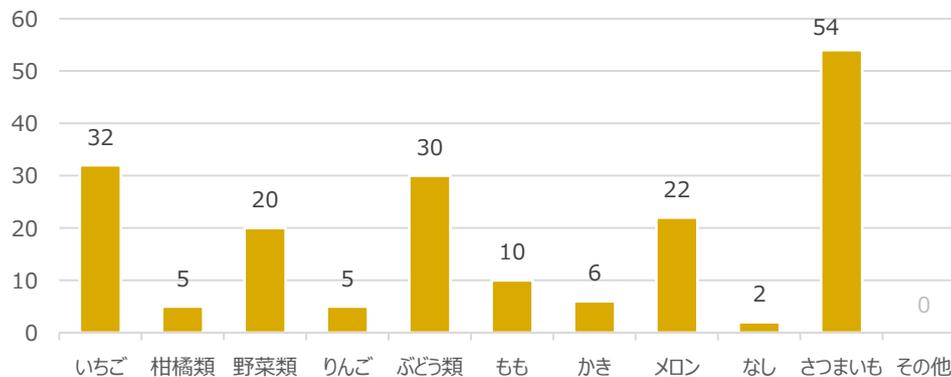
④印象的なポイント



⑥支払可能額

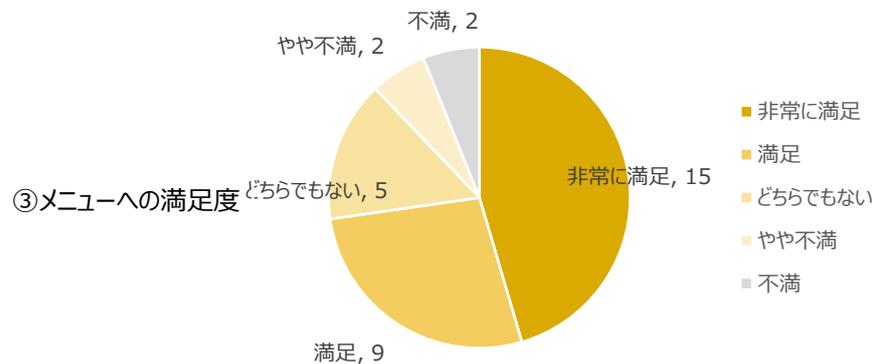


⑧最も関心がある日本産青果物

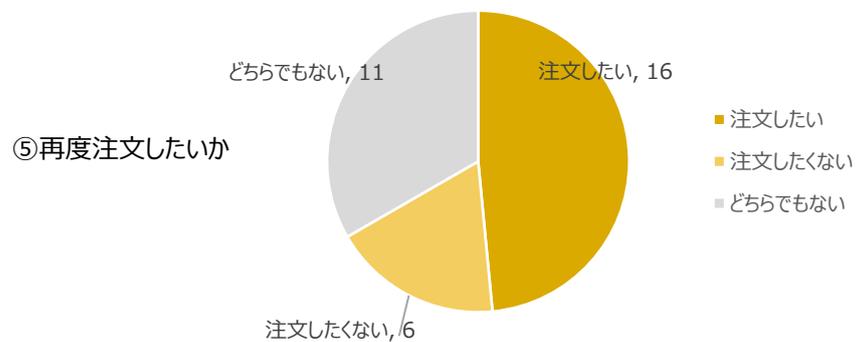
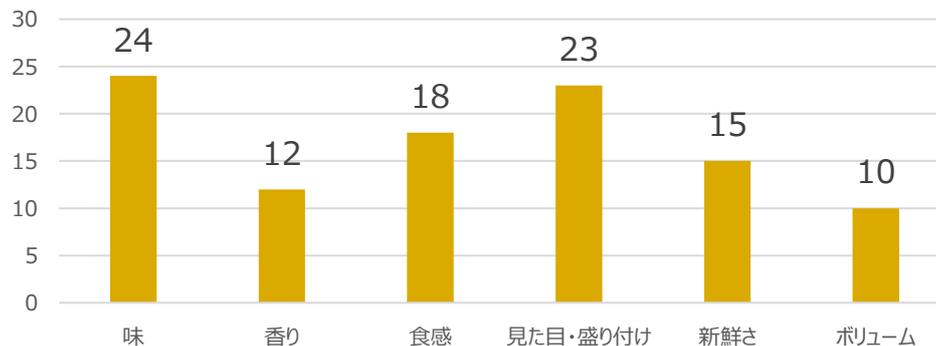




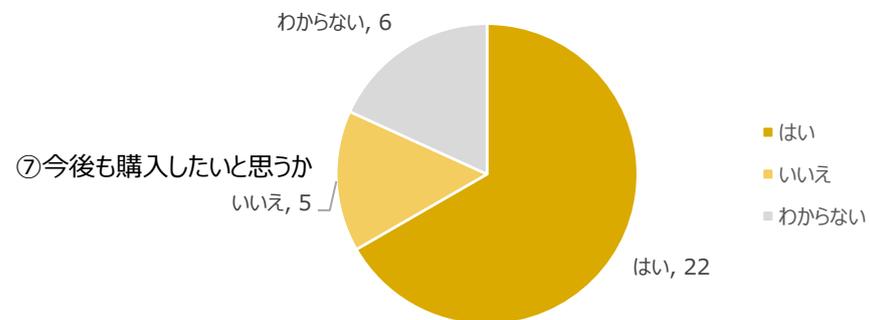
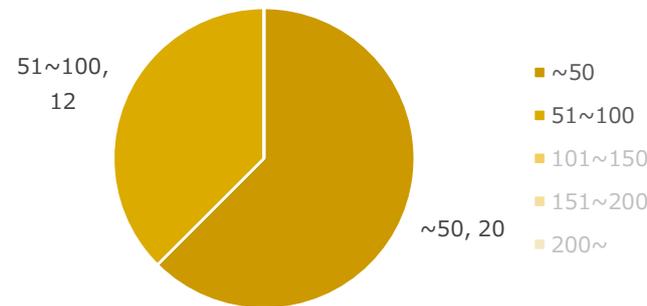
NIRI:33件/368件 (約9%)



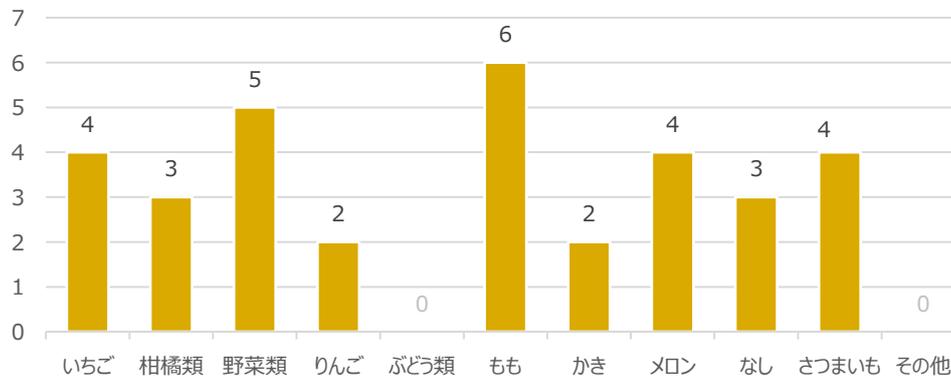
④印象的なポイント



⑥支払可能額



⑧最も関心がある日本産青果物



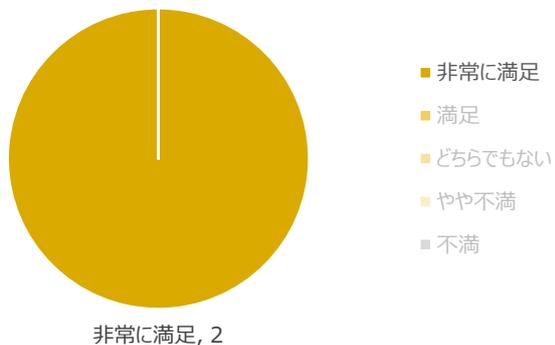


レストランフェア アンケート結果 (Ocha Cafe Sakura)



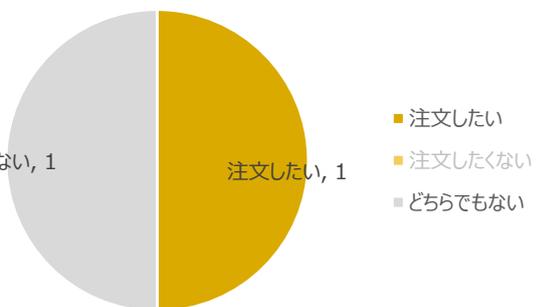
SAKURA: 2件/368件 (約0.5%)

③メニューへの満足度

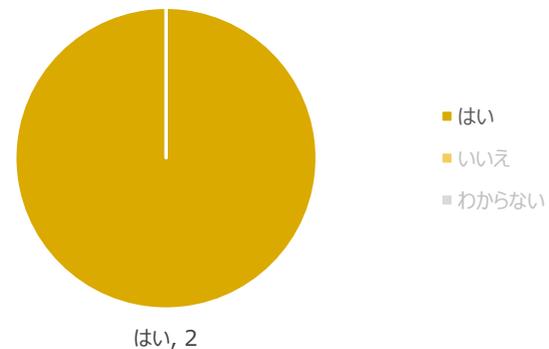


⑤再度注文したいか

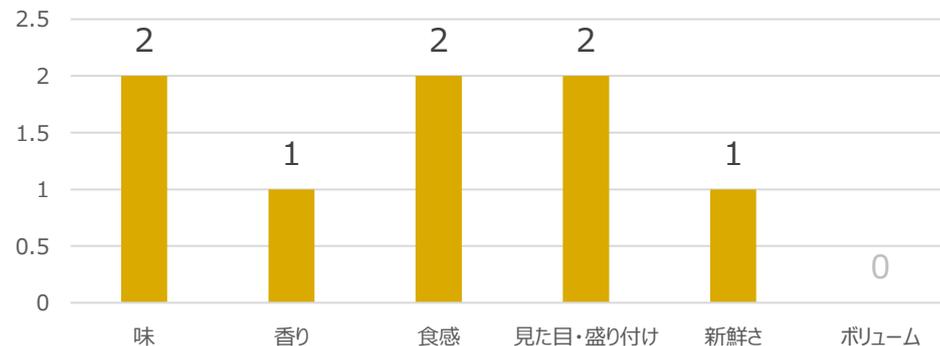
どちらでもない, 1



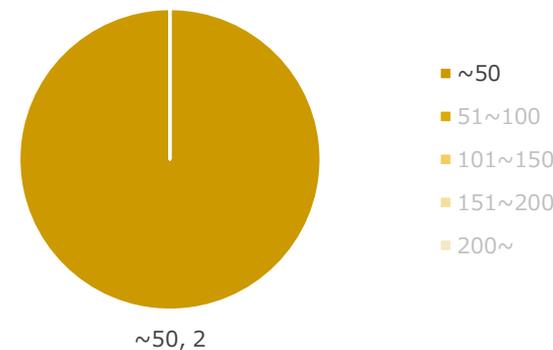
⑦今後も購入したいと思うか



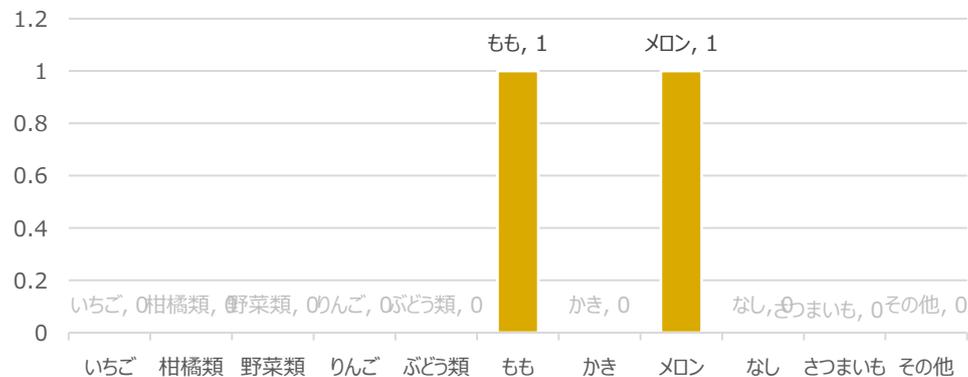
④印象的なポイント



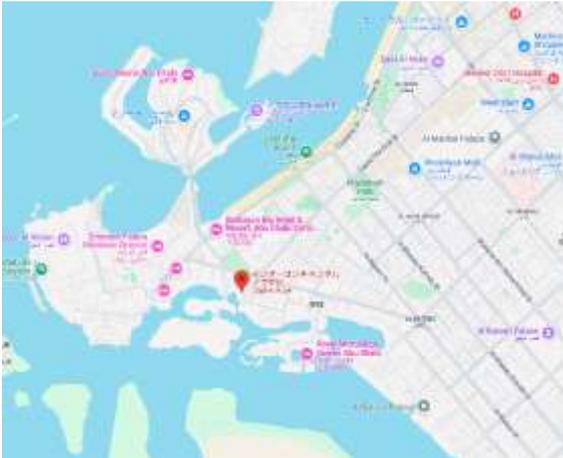
⑥支払可能額



⑧最も関心がある日本産青果物



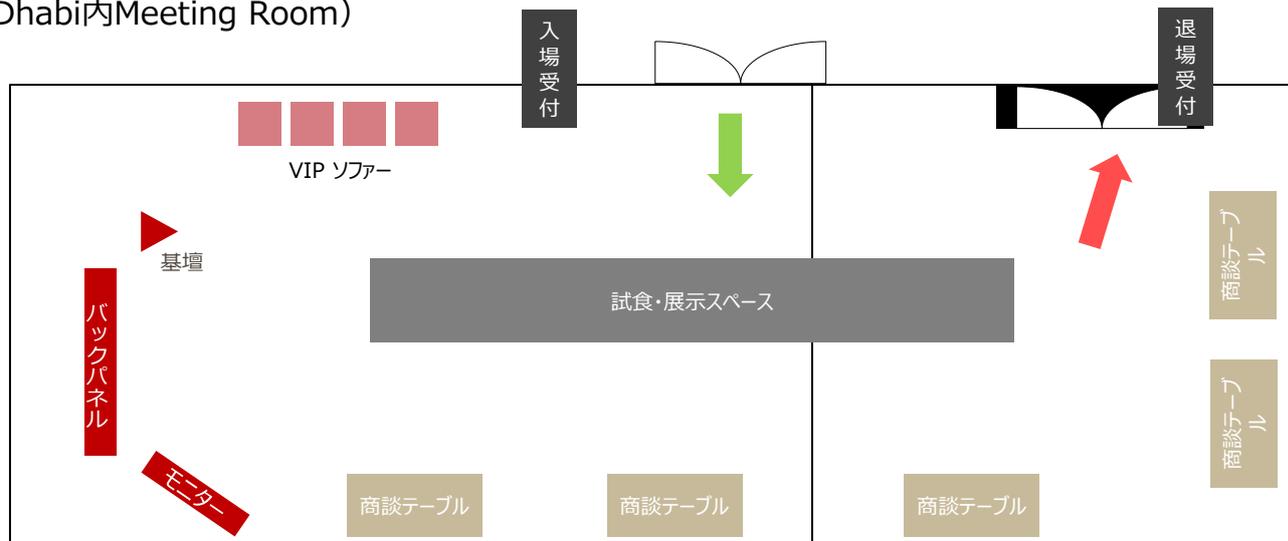


企画	商談・試食イベント	消費者PRイベント
日時	2024年11月19日（火） 14:00～17:00	2024年11月20日（水） 12:30～15:30
会場名	MQ1 + MQ2（InterContinental Abu Dhabi内Meeting Room）	Cho Gao Marina Walk（InterContinental Abu Dhabi内レストラン）
住所	King Abdullah Bin Abdulaziz Al Saud St - Al Bateen Abu Dhabi - アラブ首長国連邦	
紹介	アラビア湾の海岸線に位置する5つ星の高級ホテル。アブダビの中心地に位置し、市街のスカイラインやアラビア湾の眺めを楽しむことができます。ザイド国際空港から車で32分。	ベトナム語で「ライスマーケット」を意味する「Cho Gao」を屋号に、インドネシア料理、日本料理、ベトナム料理、タイ料理などを提供しており、2018年、2024年にはWhat's On Abu Dhabi Awards、2019年にはTime Out Abu Dhabi Restaurant Awardsを受賞するなど、アジアレストランとして現地で高い評価を受けています。
電話	+97126666888	+ 971 800 423463
WEB	www.abudhabi.intercontinental.com	https://abudhabi.intercontinental.com/cho-gao-marina-walk
MAP アクセス	  	  

MQ1 + MQ2 (InterContinental Abu Dhabi内Meeting Room)
面積：203.2㎡



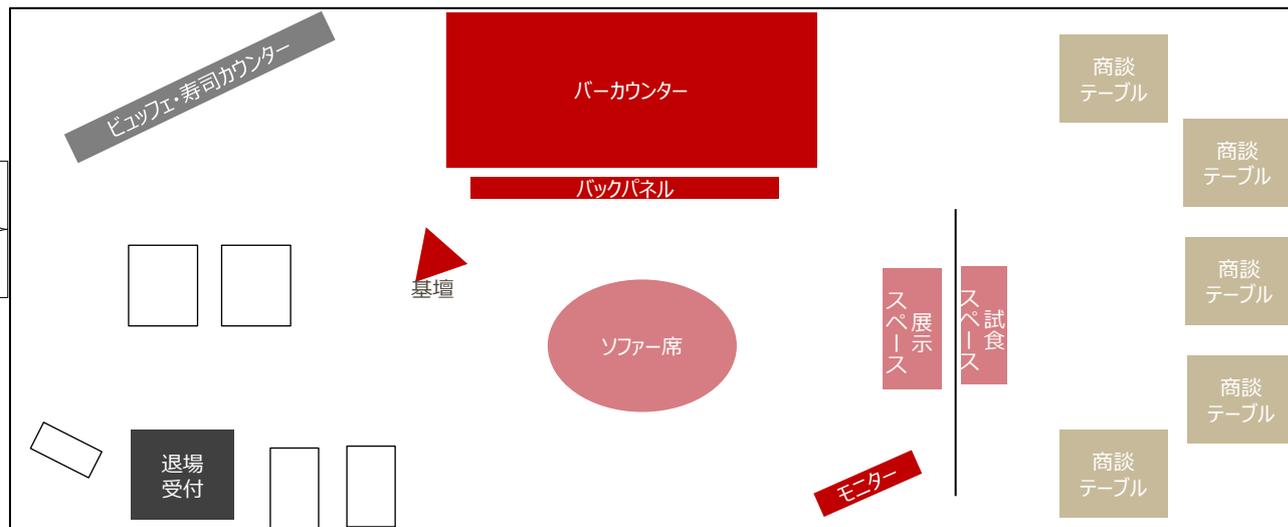
バイヤー
商談会



Cho Gao Marina Walk (InterContinental Abu Dhabi内レストラン)



消費者PR
イベント





UAE滞在スケジュール



月日	曜日	項目		内容	時刻		備考
					日本時刻	現地時刻	
11月17日	日	EY 801便	成田発	成田空港 出発	16:55	11:55	機内泊
11月18日	月	シェイクザード国際空港→ホテル		シェイクザード国際空港 到着	5:20	0:20	
				(ABC Styleと合流)			
				在アラブ首長国連邦日本国大使館 訪問		11:00	
				アブダビレストランフェア開催店舗視察ヒアリング		13:00	
11月19日	火	商談会		ホテルにてイベント準備		9:00~13:00	インターコンチネンタルホテル
				商談会		14:00~17:00	
11月20日	水	消費者PRイベント		ホテルにてイベント準備		9:00~13:00	CHO GAO MARINA WALK
				消費者PRイベント		14:00~17:00	
		EY800便	ドバイ発	シェイクザード国際空港 出発	翌日3:00	22:00	
11月21日	木			成田空港 到着	12:25	7:25	



通訳兼司会担当 岩田明子

通訳司会略歴書 Japanese – English Interpreter experience

主な業務経験

- 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、能公演通訳・司会（日本大使・総領事臨席）
 - 2021.02 農林水産省・全米輪 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

No	事業者名	通訳者	略歴
1	カネブン青果株式会社	加藤 祥子	商社での勤務を経て、展示会をはじめ、UAEでの各種ビジネスイベントにおいて通訳業務に従事。2022年には日本青果物輸出促進協議会のドバイプロモーション事業イベント通訳、Gulfood日本パビリオンのアテンダント業務などを担当。
2	熊本県農畜産物輸出促進協議会	ロバートあゆみ	カナダでのホテル勤務を経て、北京、大阪、UAEで様々な通訳業務に従事。2016年にはドバイのGulfoodのブース通訳、Animaniaでの通訳、アシスタント業務を担当。
3	みやざき『食と農』海外輸出促進協議会	仁尾 文	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に従事。2022年には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年にはGULFOODブース通訳などを担当。
4	A TRA-DE株式会社	ラッセル 啓子	日本、英国、オーストラリアでの勤務を経て、UAEで様々な通訳業務に従事。2022年には日本青果物プロモーションイベントにおいて商談通訳（TOMレストラン、ドバイ総領事公邸）を担当し、2023年にはガルフードにおいてジェトロブースの受付業務を担当。
5	株式会社H.Eフードウェイズ	小野 菜々子	香港にて貿易業務を経験後、15年間にわたり広報、コーポレートアクセス業務に従事。2024年にはアトランティスホテル・ドバイでVIPゲストのサポート業務やホテル重役との通訳を担当。

※(敬称略)

一般社団法人日本青果物輸出促進協議会



皆さん、こんにちは。日本青果物輸出促進協議会の菱沼です。どうぞよろしくお願い申し上げます。

私たちは、アラブ首長国連邦の皆様に、日本の高品質な青果物をご紹介するために参りました。

日本の青果物は、世界的にも高品質との評価をいただいています。生産者が、丁寧に時間をかけて作っています。

また、品種の育成をする研究者が、世界に先駆けて、皆さんが驚くような様々な品種を育成しています。

今後、皆様が、日本産の青果物のファンとなっていたきたいと期待しています。

試食用も用意していますので、まずは、ご自身で味わっていただきたいと思っております。

本日は、青果物の専門家に来ていますので、様々なことをお尋ねください。結びに、この商談会の開催に向けてご尽力いただいた、サミットレーディングの久保様をはじめ関係者の方々、誠に感謝申し上げます。

まずは、皆さん、よろしくお願い申し上げます。

カネブン青果株式会社



日本のフルーツや野菜は美味しい！という評判は、今や世界中で耳にすることができます。

というのも、日本の生産者はまじめで勉強家で、兎に角「美味しいモノ」を消費者に食べてもらいたい！という気持ちで栽培しているからです。

私共カネブン青果は、日本中の「美味しいフルーツや野菜」を栽培する生産者を回り、日本で一番美味しいモノ、とって希少なモノを探し出し、販売しています。

加えて、東京の大田市場には、日本中のフルーツや野菜が入荷しますので、一つの貨物で色々なものを詰め合わせてお届けすることが可能です。さて、今回ご紹介するフルーツたちは、日本でも知らない人たちがばかりのスベヤリテ。勿論、世界初進出です！どうぞ、世界一美味しいフルーツを、このアパナビの皆さんが、世界で一番最初に、お楽しみください！

熊本県農畜産物輸出促進協議会



日本は熊本県から来ました津井です。本日はよろしくお願いいたします。

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。

当協議会では熊本県内のJAで生産された肉、米、野菜、果物を海外に広くPRし、熊本の「おいしい」魅力を伝える働きを担っております。

熊本県は日本全国でも有数の農業県であり、本来はたくさんの果物を紹介したいのですが、今回、皆様にぜひ次の2品をおすすめさせていただきます。

まずは、①イチゴ。熊本のイチゴは甘みと酸味のバランスが良く、お料理の最後にテーブルを華やかにしてくれます。

次に、②メロン。熊本のメロンは芳醇な香りたっぷりの果汁で幸せな気分になさしてくれます。お友達にプレゼントすればきっと満足するはずですよ。

なぜ、熊本の果物がおいしいか？熊本には世界農業遺産に登録されている阿蘇山のおかげで、すべてが地下水でまかなわれております。

「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いるから、熊本の果物はおいしいのです。

ここで紹介できなかった果物もぜひ、この後アピールしたいと思しますので、引き続きよろしくお願いたします。

みやざき『食と農』海外輸出促進協議会



(背景の画像の地図や写真を指しながら)

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。

(きんかん生果を手にとって)

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。

(きんかん生果と冷凍きんかんを手にとって)

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してお持ちしました。

もう一方のフレッシュは国内ですべて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。

A TRA-DE 株式会社



弊社は岡山県と言う日本の中で、あまり知られていない地域で営んでいます。

しかし岡山県は自然が豊富でシャインマスカットを初めとする葡萄や白桃などの果物を始めとする生産技術が最も高い産地として有名です。岡山県の桃は白く上品でエレガントな味の白桃です。

シャインマスカット栽培に於いて高度な栽培技術で高品質なぶどうを生産しています。是非とも果物王国の岡山の農作物をご賞味ください。そして7月や8月に岡山に来て頂ければ白桃の香りに包まれ、葡萄の香りに包まれ、美味しい海の幸や山の幸でご満足頂けると思います。本日は貴重な機会を頂きまして誠にありがとうございました。

H.E foodways



私たちは日本の最北端に位置する北海道を拠点とする食品の専門商社です。日本の国土の5分の1を占める広大な北海道には、豊かな大自然が広がり、日本国民の大半が認めるトップクラスの品質を誇る食材があふれています。その中でも私たちは十勝エリアの食材をメインに国内・海外へ販売しております。十勝は、食料自給率1,200%を誇る日本一の酪農・農業地域です。本日は、その十勝で生産された、とうもろこし、長芋、枝豆、乳製品、その他加工品など、日本産の中でも特に高品質な食材を多数お持ちしましたので、ぜひお楽しみください。



2日間イベント出品青果物リスト



11/19 商談会、11/20 消費者PRイベント 合計100人参加者分計算で青果物出荷手配(11/9 冷凍便1回、11/13 & 11/16 冷蔵便2回、合計34品をサンプルとして出荷)

事業者名	商品名	数量 (個数)	単位	数量 (ケース)	冷蔵/冷凍/常温
カネブン青果株式会社	激甘 レインボーキウイ	60	個	1	冷蔵
	ムーンルージュ (赤肉りんご)	36	個	1	冷蔵
	ミニキウイ (香川県産さぬきキウイっこ)	5個x24パック	—	1	冷蔵
	ミニキウイ (香川県産さぬきキウイっこ・お土産用)	5個x24パック	—	1	冷蔵
	干し柿	10	パック	1	冷蔵
	冷凍焼き芋(はるか)	5	袋	1	冷凍
	冷凍焼き芋 (シルクスweet)	5	袋	1	冷凍
みやざき『食と農』 海外輸出促進協議会	きんかん(生) (展示用)	200	個	1	冷蔵
	きんかん(冷凍) (試食用)	5	袋	1	冷凍
	紅はるか	—	個	1	常温
	冷凍へべす	10	パック	1	冷凍
	バイクドフライドポテト	30	個	2	冷凍
熊本県農畜産物 輸出促進協議会	アールスメロン(緑肉)	4	個	3	冷蔵
	アールスメロン(赤肉)	4	個	3	冷蔵
	紅はるか	5	Kgs	1	常温の涼しいところ (12℃~15℃がベスト)
	シルクスweet	5	Kgs	1	常温の涼しいところ (12℃~15℃がベスト)
	デコボンジュース	12	本	2	冷蔵 (未開封なら常温で可能)
A-TRA-DE 株式会社	富有柿	16	個	2	冷蔵
	越冬シャイマスカット	8	個	1	冷蔵
	紫苑(赤系ぶどう)	7	個	1	冷蔵
	干し柿 (4箱単位発注)	2個入り16袋	—	8	冷蔵
	白桃ピューレ	4	個	1	冷凍
	白桃シラップ漬け	3	個	1	冷凍
	冬桃 (11/15納品の便)	20	個	2	室温(15度以下 直射日光NG)
	愛宕梨 (11/15納品の便)	7	個	25	冷蔵
	愛宕梨 (11/15納品の便・お土産用)	7	個	6	冷蔵
	紅ほっぺ (11/15納品の便)	60	粒	2	冷蔵
	株式会社H.Eフードウェイズ	大正長いも	8	本	2
JA 十勝芽室えだまめ (極)		20	袋	1	冷凍
極甘つぶコーン		55	袋	1	冷凍
星屑昆布 500g業務用		4	パック	1	常温
いちご (11/15納品の便)		60	粒	4	冷蔵
JA静岡経済連	煎茶	5g包×10x50パック	—	3	常温
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> 500g	20	パック	1	冷凍



日本産青果物試食提供_フルーツカッティング (1)

イベント会場のシェフを共有するため、英訳も記載

品目 Item	写真 Photo	切り方・調理法・盛り付け方 Way of Cutting・Cooking・Plating
いちご Strawberry		①水で洗ってペーパーで水分を拭き取る。 Wash with water and pat dry with a paper towel. ②ヘタつきのまま、お皿に盛りつける。 Serve on a plate with the stems still attached.
りんご Red fresh Apple		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。 Place the apple stem-side up on the cutting board. ②半分に切ったりんごを4等分ずつに分ける。 Insert the knife from the top and cut the apple in half vertically. Cut each half into four equal parts. ③実の中心の芯も取り除く。 Remove the core from the center of each piece. ④皿に盛りつける。 Arrange on a plate for serving.
燻し柿 Dried Persimmons		4等分に切って皿に盛りつける。 Cut into quarters and arrange on a plate.
激甘 レインボーキウイ Super sweet Rainbow kiwi		①ヘタを切り落とし、皮をむく。 Trim off the stem and peel the skin. ②5mm厚にスライスする。 Slice into 5mm thick pieces.
冬桃 Winter peaches		①優しく皮を擦りながら水で洗い、産毛を取る。 Gently wash the peach under water, rubbing the skin lightly to remove the fine fuzz. ②桃の割れ目に包丁を入れ、種に沿って1周して切れ目を入れる。 Insert a knife along the natural crease of the peach, cutting around it along the pit. ③両手で優しく包み込むように持ち、左右にひねって2等分にする。(白桃シ럽漬けはここから) Gently hold the peach with both hands and twist it in opposite directions to split it in half. (For white peaches, start from this step.) ④半分に切った桃を8等分のくし型に切り分けて、種を取り除く。 Cut each half of the peach into quarters and remove the pit. ⑤最後に皮をむいて皿に盛りつける。 Finally, peel the skin and place on a plate for serving.
白桃シ럽漬け White Peaches in syrup		※変色を防ぐための工夫 Tips to avoid browning. ①カット後に5～10分程塩水に浸す。 Soak in salt water for 5 to 10 min. ②長時間空気に触れさせないように、カット後はできるだけ早く食べる。 Avoid leaving it out too long after cutting.
紫苑ぶどう Shien Grapes 越冬シャインマスカット Etto Shine Muscat		①ハサミを使用し房から1粒ずつ実を取る。 Use scissors to remove each berry from the bunch. ②お皿に盛りつける。 Arrange them on a plate.



日本産青果物試食提供_フルーツカッティング (2)

品目 Item	写真 Photo	切り方・調理法・盛り付け方 Way of Cutting・Cooking・Plating
愛宕梨 Atago pear		<p>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。 Place the pear stem-side up on the cutting board and slice it in half vertically.</p> <p>②半分に切った梨を4等分ずつに分ける※サイズが大きいものは6か8等分。 Cut each half of the pear into 4 equal parts. For larger pears, cut into 6 or 8 parts.</p> <p>③包丁で皮を剥き、実の中心の芯も取り除く。 Peel the skin with a knife and remove the core from the center.</p> <p>④お皿に盛りつける。 Arrange the slices on a plate for serving.</p>
柿 Persimmons		<p>①柿のヘタを下にし、薄い十字線に沿って8等分に切る。 Place the persimmon with the stem side down and cut it into 8 equal parts along the faint cross lines.</p> <p>②ヘタを切り落とす。 Trim off the stem.</p> <p>③ヘタ側から包丁で皮をむく。 Peel the skin starting from the stem end using a knife.</p>
メロン (緑肉赤肉) Melon (green flesh, red flesh)		<p>①ヘタを切り落とす。 Cut off the stem.</p> <p>②縦半分に切る。 Cut it in half vertically.</p> <p>③種をスプーンで取り除く。 Remove the seeds with a spoon.</p> <p>④さらに半分に切る。 Cut it in half again.</p> <p>⑤さらに半分に切り、1/8等分の大きさにする。 Cut it in half once more, resulting in eighths.</p> <p>⑥皮と果肉の間に包丁を入れ、切り分ける。 Insert a knife between the skin and the flesh to separate them.</p> <p>⑦皮に乗せた状態のまま、一口大に切り盛り付ける。 While keeping it on the skin, cut into bite-sized pieces and arrange them on a plate.</p>
さつまいも ・宮崎県&熊本県紅はるか ・熊本県シルクスイート Sweet Potatoes ・Beniharuka from Miyazaki & Kumamoto Prefecture ・Silk Sweet from Kumamoto Prefecture		<p>【焼く】 Baking</p> <p>①サツマイモを水洗いし、キッチンペーパーで水気を切る。 Wash the sweet potatoes and pat them dry with a kitchen paper towel.</p> <p>②オーブンレンジの耐熱皿 (2枚) にサツマイモを並べる。 Arrange the sweet potatoes on a heat-resistant plate(2 pieces) for the oven.</p> <p>③オーブンレンジのメニューから「焼き芋」を選択し(メニューが無ければ、170度で60分加熱)。 Select the "Baked Sweet Potato" option from the microwave menu (if there is no such option, heat at 170°C for 60 minutes).</p> <p>④60分後、竹串を通して通ったら取り出す。 After 60 minutes, check with a bamboo skewer; if it passes through easily, remove the sweet potatoes.</p> <p>⑤盛り付け時には、両端部分を 1cm 以上切り落とし、厚さ 1.5cm に輪切りして盛り付ける。 For serving, cut off both ends by at least 1 cm, then slice into 1.5 cm thick rounds and arrange on a plate.</p>
大正長いも Taisho Japanese yam		<p>①長いもの皮をむき、6~7cmにする。 Peel the nagaimo (Japanese yam) and cut it into 6 to 7 cm pieces.</p> <p>②お好みで塩・胡椒を袋の中でふり、片栗粉とまぶす。 Sprinkle salt and pepper into a bag as desired, and coat with potato starch.</p> <p>③180°Cの油でカリッと揚げる。 Deep-fry in oil at 180°C until crispy.</p> <p>④できあがり。 Ready to serve.</p>
えだまめ極 Premium Edamame		<p>解凍してそのまま召し上がる。 Thaw and enjoy as is.</p>

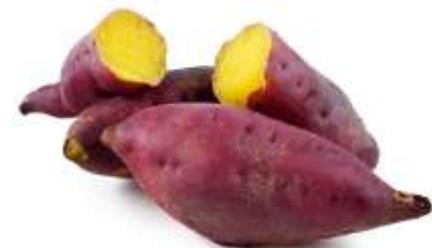


日本産青果物試食提供_フルーツカッティング (3)

品目 Item	写真 Photo	切り方・調理法・盛り付け方 Way of Cutting・Cooking・Plating
極甘つぶコーン Super Sweet Corn		<p>①フライパンに冷凍コーンを入れます。 Place frozen corn in a frying pan.</p> <p>②水をたっぷり加えて沸騰するまで強火で茹でます。 Add plenty of water and boil over high heat until it reaches a rolling boil.</p> <p>③沸騰したら火を止めて、菜箸などで押さえながらフライパンを傾けて、湯を切ります。 Once boiling, turn off the heat, and while pressing down with chopsticks or a spatula, tilt the frying pan to drain the water.</p> <p>④湯を切ったコーンのフライパンをやや弱火～中火にかけて、バターを加えます。スプーンや菜箸などで溶かしながら全体に広げます。 Place the drained corn back on the stove over medium to low heat and add butter. Stir with a spoon or chopsticks to melt and distribute it evenly.</p> <p>⑤バターが溶けたら塩・コショウを少々振って混ぜます。(塩ではなく醤油でもOK。醤油の場合は加えてから数分炒めます。) Once the butter is melted, sprinkle a little salt and pepper and mix well. (Soy sauce can also be used instead of salt; if using soy sauce, sauté for a few minutes after adding.)</p> <p>⑥湯気が立ってアツアツになったら火を止めて出来上がりです。 When steam rises and it's hot, turn off the heat, and it's ready to serve.</p>
昆布 Stardust Kelp		<p>お好みの食材にかけて楽しむ。 Enjoy it over your favorite foods.</p>
きんかん Kinkan		<p>生きんかん: そのまま試食。 Kumpat : Enjoy as it is.</p> <p>冷凍きんかん: 解凍してそのまま召し上がる。 Frozen Kumquat : Thaw and enjoy as is.</p>
冷凍焼きポテト		<p>電子レンジ (500W) で約1分温める。冷たくても美味しく召し上がることができるので、お好みの固さを楽しめる。 Heat in the microwave (500W) for about 1 minute. It's delicious even when cold, so you can enjoy it at your preferred texture.</p>
冷凍へべす Frozen Hebesu		<p>炭酸水に絞って、試飲。 Squeeze into sparkling water and enjoy the flavor.</p> <p>または紅茶にへべすを絞って試飲。 Squeeze into hot tea and adding sugar.</p>



試食メニューについて (サツマイモ)



日本語

サツマイモ

【蒸す】

※ 3 段の蒸し器利用を前提としています。

調理方法：

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

【焼く】

調理方法：

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

【揚げる】

調理方法：

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

英語

Sweet potato

【Steam】 *Use 3 tier steamer

How to:

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

【Bake】

How to:

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

【Fry】

How to:

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



青果物 Name card

カネブン青果株式会社

Super sweet Rainbow Kiwi
激甘 レインボーキウイ
Kanebun Seika Co.,Ltd
カネブン青果株式会社

Red fresh Apple
(Nakano no Kirameki)
赤肉りんご (なかののきらめき)

Kanebun Seika Co.,Ltd
カネブン青果株式会社

Mini Kiwi
Product of Kagawaミニキウイ
(香川県産さめきキウイっこ)

Kanebun Seika Co.,Ltd
カネブン青果株式会社

Dried Persimmon
干し柿

Kanebun Seika Co.,Ltd
カネブン青果株式会社

Rose Sparkling water
薔薇スパークリングウォーター

Kanebun Seika Co.,Ltd
カネブン青果株式会社

Frozen Fried Sweet Potato
冷凍焼きいも

Kanebun Seika Co.,Ltd
カネブン青果株式会社

熊本県農畜産物輸出促進協議会

Earls Melon(Green Fresh)
アールスメロン(緑肉)

Kumamoto Prefectural Conference of
Agriculture and Stockbreeding For Export
Promotion Council
熊本県農畜産物輸出促進協議会

Earls Melon(Red Fresh)
アールスメロン(赤肉)

Kumamoto Prefectural Conference of
Agriculture and Stockbreeding For Export
Promotion Council
熊本県農畜産物輸出促進協議会

Beni Haruka
Sweet Potato
紅はるか

Kumamoto Prefectural Conference of
Agriculture and Stockbreeding For Export
Promotion Council
熊本県農畜産物輸出促進協議会

Silk Sweet Potato
シルクスイート

Kumamoto Prefectural Conference of
Agriculture and Stockbreeding For Export
Promotion Council
熊本県農畜産物輸出促進協議会

Dekopon Juice
デコボンジュース

Kumamoto Prefectural Conference of
Agriculture and Stockbreeding For Export
Promotion Council
熊本県農畜産物輸出促進協議会

みやざき『食と農』海外輸出 促進協議会

Fresh Kinkan
きんかん (生)

Miyazaki Food and Agriculture
Overseas Export Promotion Council
みやざき『食と農』海外輸出促進協議会

Beni Haruka Sweet
Potato
紅はるか

Miyazaki Food and Agriculture
Overseas Export Promotion Council
みやざき『食と農』海外輸出促進協議会

Frozen Kinkan
きんかん (冷凍)

Miyazaki Food and Agriculture
Overseas Export Promotion Council
みやざき『食と農』海外輸出促進協議会

Baked Fried Potato
バイクドフライドポテト

Miyazaki Food and Agriculture
Overseas Export Promotion Council
みやざき『食と農』海外輸出促進協議会

Frozen Hebesu
冷凍へべす

Miyazaki Food and Agriculture
Overseas Export Promotion Council
みやざき『食と農』海外輸出促進協議会

A TRA-DE株式会社

Winter Peach
冬桃

A TRA-DE Corp.
A TRA-DE株式会社

Pear (Atago)
愛宕梨

A TRA-DE Corp.
A TRA-DE株式会社

Fuyu Persimmon
富有柿

A TRA-DE Corp.
A TRA-DE株式会社

Strawberry (BeniHoppe)
紅ほっぺ

A TRA-DE Corp.
A TRA-DE株式会社

Shine Muscat (Etto)
越冬シャインマスカット

A TRA-DE Corp.
A TRA-DE株式会社

Red Grape (Shien)
紫苑(赤系ぶどう)

A TRA-DE Corp.
A TRA-DE株式会社

Dried Persimmon
干し柿

A TRA-DE Corp.
A TRA-DE株式会社

White Peach Puree
白桃ピューレ

A TRA-DE Corp.
A TRA-DE株式会社

White Peach in syrup
白桃シ럽漬け

A TRA-DE Corp.
A TRA-DE株式会社

株式会社H.E Foodways

Taisho Nagaimo
大正長いも

H.E FOODWAYS INC.
株式会社H.E Foodways

Sweet Corn
極甘つぶコーン

H.E FOODWAYS INC.
株式会社H.E Foodways

Strawberry(Suzuakane)
いちご(すずあかね)

H.E FOODWAYS INC.
株式会社H.E Foodways

JA Tokachi Memuro Edamame
(Premium)

JA十勝芽室えだまめ(極)

H.E FOODWAYS INC.
株式会社H.E Foodways

Stardust Kelp
星屑昆布500g業務用

H.E FOODWAYS INC.
株式会社H.E Foodways

カネブン青果株式会社



JA宮崎経済連



熊本県農畜産物輸出促進協議会



A TRA-DE株式会社



株式会社H.E.フードウエイズ





提供した青果物について__11/19・20 展示・試食会

カネブン青果株式会社



Miniキウイ



激甘レインボーキウイ



赤肉りんご なかのきらめき



冷凍焼き芋



薔薇スパークリングウォーター



干し柿

熊本県農畜産物輸出促進会



アールスメロン(緑肉・赤肉)



シルクスイート



紅はるか



デコボンジュース

みやざき「食と農」海外輸出促進協議会



冷凍きんかん



生きんかん



冷凍ヘバス



バイクドフライドポテト



紅はるか

A TRA-DE株式会社



冬桃



富有柿



愛宕梨



越冬シャインマスカット



紫苑 赤ぶどう



白桃ピューレ



干し柿



紅ほっぺ



白桃シラップ漬け

H.E Foodways



大正長いも



JA十勝芽室えだまめ



極甘つぶコーン



いちご すずあかね



星屑昆布



消費者PRイベント開催の流れ(11月20日開催)



消費者PRイベントについては、以下の流れで進行する

時間：12:30～15:30 ※午前中ホテル会場で生産者ブース設置、会場設営

場所：Cho Gao Marina Walk（Intercontinental Hotel Abu Dhabi内レストラン）

時間	所要時間		構成	内容
8:00		90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
9:30		120分	各事業者会場入り	会場下見、準備（13時までに会場入り）
11:30	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
12:10		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）12:10 Summit様ご来場
12:30	25分	5分	撮影	フォトセッション
12:35		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
12:43		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
	2分	日青協様ご登壇	乾杯 日青協 菱沼会長	
12:55	155分	140分	商談	青果物の展示・試食・商談
15:15		15分	閉会式	日青協 菱沼会長ご挨拶 1分 + 通訳 1分
15:30			来客退場	退場の誘導・アンケート回収・お土産配
16:00	60分	60分	終了	清掃・片付け ※撤収時間厳守



集合写真



開会式



事業者ご登壇



日青協様ご登壇



閉会式



商談・試食



商談会開催の流れ(11月19日開催)



商談会イベントについては、以下の流れで進行する

日時：14:00～17:00 ※午前中ホテル会場で生産者ブース設置、会場設営

場所：MQ1+MQ2 (Intercontinental Hotel Abu Dhabi内Meeting Room)

時間	所要時間		構成	内容
9:30		90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
10:30		120分	各事業者会場入り	会場下見、準備 (13時までに会場入り)
13:00	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
13:40		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) 13:30 Summit様ご来場
14:00	25分	5分	撮影	フォトセッション
14:05		8分	開会式	MCよりオープニングご挨拶 1分、大使
				日青協 菱沼会長ご挨拶 1分 + 通訳 1分
14:13		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)
	2分	日青協様ご登壇	乾杯 日青協 菱沼会長	
14:25	155分	140分	商談	青果物の展示・試食・商談
16:45		15分	閉会式	日青協 菱沼会長ご挨拶 1分 + 通訳 1分
16:50			来客退場	退場の誘導・アンケート回収・お土産配
17:00	60分	60分	終了	清掃・片付け ※撤収時間厳守



セッティング



開会式



事業者ご登壇



日青協様ご登壇



名刺交換



商談・試食



閉会式

事業者募集

オンライン
セミナー

事前WEB
商談

輸出品目
事業者決定

レストランフェア

商談会
試食会

事後フォロー
リリース配信

アンケート
報告書

UAE Media

①GCCビジネスニュース



<https://www.gccbusinessnews.com/japanese-fruits-into-the-middle-east/>

②Arab News



日本語版：
https://www.arabnews.jp/article/features/article_134574/

英語版：
https://www.arabnews.jp/en/features/article_135349/

③Pro Chef Middle East



<https://www.theprochefme.com/exclusive-tasting-of-japanese-fruits-and-vegetables-held-in-abu-dhabi/>

①GCCビジネスニュース ご参照：<https://www.gccbusinessnews.com/japanese-fruits-into-the-middle-east/>



HOME GCC BUSINESS LIFESTYLE WE SUGGEST

Japanese Fruits make inroads into the Middle Eastern market

Thu, 21 Nov, 2024 | By Shilpa Annie Joseph, Official Reporter

Follow author on [in](#) [x](#)



Image Supplied | Cropped by GBN

Japanese Fruits are making a significant impact in the Middle East, with a promotional event in Abu Dhabi on November 19 and 20, highlighting premium produce such as strawberries, apples, melons, and more.

Organized by the Japan Fruits and Vegetables Export Promotion Council (J-FEC), this event was the fourth of its kind in the UAE and the first to be held in the nation's capital, Abu Dhabi.

Japanese Fruits

Japanese fruits are famous for their exceptional quality, unique varieties, and particular cultivation methods. Japanese fruits are renowned for the meticulous care given to their cultivation, with an emphasis on factors such as size, color, and flavor.



Image Supplied | Cropped by GBN

掲載内容 (部分記載)

日本産フルーツ、中東市場へ進出日本産フルーツが中東市場で注目を集めています。11月19日・20日にはアブダビでプロモーションイベントが開催され、いちご、りんご、メロンなどの高級品が紹介されました。このイベントは日本青果物輸出促進協議会 (J-FEC) が主催するもので、UAEでの開催は今回で4回目、アブダビでは初の開催となりました。

(省略)

その結果、日本産フルーツは中東を含む国際市場で大きな需要を獲得し、高品質さゆえに高級品や格式高い贈り物として位置づけられています。イベントには北海道、東京、岡山、熊本、宮崎などの地域から生産者が参加し、地元のシェフやバイヤー、住民を対象にフルーツを紹介しました。また、ビジネス向けの商談会や一般消費者向けの体験型イベントが開催され、参加者は日本産フルーツの試食を楽しみながらその魅力を直接知る機会を得ました。(省略)

②Arab News

日本語版：https://www.arabnews.jp/article/features/article_134574/

英語版：https://www.arabnews.jp/en/features/article_135349/



Special Japanese fruits and vegetables tasting event in Abu Dhabi



Organized by Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council, the event offered the opportunity to guests to savor the exquisite flavors of the finest fruits and vegetables cultivated in Japan's unique climate.

掲載内容

アブダビで日本の果物と野菜の特別試食会が2024年11月20日に、インターコンチネンタルホテルにあるCho Gao Marina Walkで開催された。

日本青果物輸出促進協議会が主催したこのイベントでは、日本の独特な気候で栽培された最高級の青果物の素晴らしい味わいをゲストに堪能してもらう機会が提供された。

日本青果物輸出促進協議会の菱沼義久会長は、アラブニュース・ジャパンにこのイベントについて次のように語った。

「UAE市場は私たちにとって新しい重要な市場であり、このイベントでは特別な方々を招待し、新鮮な日本製品を試食していただき、UAEおよび周辺国への輸出に向けたパートナーシップを構築することを目的としています」

「イベントでは、日本のさまざまな地域から取り寄せた果物や野菜を展示し、ゲストの方々に試食と交流の機会を提供しました」と彼は付け加えた。

菱沼氏は、イベントに参加したゲストからの反応はポジティブなものだったと述べた。

「特にUAEのさまざまなレストランやホテルのシェフの方々がたくさん来てくださり、イベントで紹介した商品の品質と味をととても気に入ってくださり、特別なメニューを作りたいとおっしゃっていました」

イベント後の日本青果物輸出促進協議会の今後の活動について、菱沼氏は次のように語った。「このイベントは、レストランやホテルへの流通ルートを確立する上で非常に重要なものでした。また、UAEから厳選した方々を日本に招待し、日本の新鮮な青果物の生産現場を実際にご覧いただくことも計画しています」

③Pro Chef Middle East

ご参照：<https://www.theprochefme.com/exclusive-tasting-of-japanese-fruits-and-vegetables-held-in-abu-dhabi/>



Home > The Country > Exclusive tasting of Japanese fruits and vegetables held in Abu Dhabi

Exclusive tasting of Japanese fruits and vegetables held in Abu Dhabi

Share story



Premium Japanese fruits are making waves in the Middle Eastern market, with a two-day showcase event held in Abu Dhabi on November 19-20 highlighting the likes of strawberries, apples, and melons. Organised by the Japan Fruits and Vegetables Export Promotion Council (J-FEC), this marked the Initiative's fourth outing in the UAE and its debut in the capital.

Participating producers from regions such as Hokkaido, Tohoku, Okayama, Kumamoto, and Miyazaki introduced their prized produce to local chefs, buyers, and residents. The event was divided into a trade fair aimed at fostering business connections and consumer-focused activities, giving attendees the chance to sample the fruits.



The quality and flavour of Japanese fruits left a strong impression on attendees. Abu Dhabi chef Rajesh singled out Nagano apples for their unmatched sweetness and adaptability in various dishes. J-FEC Chairman Yoshihisa Hoshinuma expressed optimism that the event would not only broaden awareness of Japanese produce but also inspire new trade opportunities in the region.

With their reputation for superior taste and presentation, Japanese fruits appear poised to gain a growing foothold in Middle Eastern markets.

掲載内容：

アブダビで開催された日本産果物と野菜の試食会

プレミアムな日本産フルーツが中東市場で注目を集めています。11月19日から20日にかけてアブダビで開催された2日間の展示イベントでは、イチゴ、リンゴ、メロンなどが紹介されました。このイベントは、日本青果物輸出促進協議会（J-FEC）が主催し、UAEで4回目の開催となると同時に、首都アブダビでは初めての開催となりました。北海道、東京、岡山、熊本、宮崎といった地域から参加した生産者たちが、自慢の農産物を地元のシェフやバイヤー、住民に紹介しました。イベントは、ビジネスのつながりを築くための商談会と、一般消費者向けのアクティビティに分かれており、来場者は実際にフルーツを試食する機会を楽しみました。

日本産フルーツの品質と風味は、来場者に強い印象を残しました。アブダビのシェフ、ラジェシュ氏は、長野産のリンゴを特に挙げ、その類まれな甘さとさまざまな料理への適応性を称賛しました。J-FECの菱沼義久会長は、このイベントが日本産農産物への認知を広げるだけでなく、地域での新たな貿易機会を生み出すことを期待していると述べました。卓越した味と美しい見た目で評判の日本産フルーツは、中東市場でのさらなる地盤を築く可能性を秘めているようです。

レストランフェアの開催中に、現地の食に関連するインフルエンサーを招待し、日本産青果物をご試食いただいた後、Instagramに投稿していただきました。



- アンケート実施方法：QRコード or A4 紙
- 回収率アップのための工夫（お土産の配布など）

11.14～11.18 レストランフェア

2024年「果実野菜消費促進プロジェクト」実施アンケート
Japanese Fruit and Vegetable Business Promotion Project 2024
Questionnaire for Restaurant Fair

① 食べたお店の名前を教えてください。
Please let us know the name of the restaurant you have dined in today.

〒郵便番号 _____
店名 _____
〒郵便番号 _____
店名 _____

② 食べたお土産の品名を教えてください。
Please let us know which complimentary dish you have tried.

③ 食べたお土産の満足度はどのくらいですか？
Please indicate your level of satisfaction with the complimentary dish.

大変満足 Very satisfied
満足 Satisfied
やや満足 Partially Satisfied
やや不満 Partially Dissatisfied
不満 Dissatisfied

④ 食べたお土産の他に、今後食べてみたい果実や野菜はありますか？（複数回答可）
Which aspects of the complimentary dish stood out to you? (Multiple answers allowed)

① 果実 Fruit
② 野菜 Vegetable
③ 見た目 Appearance / Presentation
④ 味 Taste
⑤ 香り Scent

⑤ 今後食べたお土産に追加してほしい果実や野菜はありますか？
If this item were added to the menu, would you consider entering it in the future?

11.19 バイヤー向け

2024年「果実野菜消費促進プロジェクト」実施アンケート
Japanese Fruit and Vegetable Business Promotion Project 2024
Questionnaire for Buyer

① 会社情報 Basic Information
社名 Company Name: _____
業種 Industry: _____

② 食べたお土産の品名を教えてください。
Please let us know the articulated label distribution for Japanese fruits and vegetables in the future.
(Multiple answers allowed)

③ 食べたお土産の満足度はどのくらいですか？
Please indicate your level of satisfaction with the complimentary dish.

④ 食べたお土産の他に、今後食べてみたい果実や野菜はありますか？
Which aspects of the complimentary dish stood out to you? (Multiple answers allowed)

⑤ 食べたお土産に追加してほしい果実や野菜はありますか？
If this item were added to the menu, would you consider entering it in the future?

11.20消費者向け

2024年「果実野菜消費促進プロジェクト」実施アンケート
Japanese Fruit and Vegetable Business Promotion Project 2024
Questionnaire for Consumer

① 食べたお土産の品名を教えてください。
Please let us know the articulated label distribution for Japanese fruits and vegetables in the future.
(Multiple answers allowed)

② 食べたお土産の満足度はどのくらいですか？
Please indicate your level of satisfaction with the complimentary dish.

③ 食べたお土産の他に、今後食べてみたい果実や野菜はありますか？
Which aspects of the complimentary dish stood out to you? (Multiple answers allowed)

④ 食べたお土産に追加してほしい果実や野菜はありますか？
If this item were added to the menu, would you consider entering it in the future?

生産者向け

2024年「果実野菜消費促進プロジェクト」実施アンケート
Japanese Fruit and Vegetable Business Promotion Project 2024
Questionnaire for Producer

① 会社情報 Basic Information
社名 Company Name: _____
業種 Industry: _____

② 食べたお土産の品名を教えてください。
Please let us know which complimentary dish you have tried.

③ 食べたお土産の満足度はどのくらいですか？
Please indicate your level of satisfaction with the complimentary dish.

④ 食べたお土産の他に、今後食べてみたい果実や野菜はありますか？
Which aspects of the complimentary dish stood out to you? (Multiple answers allowed)

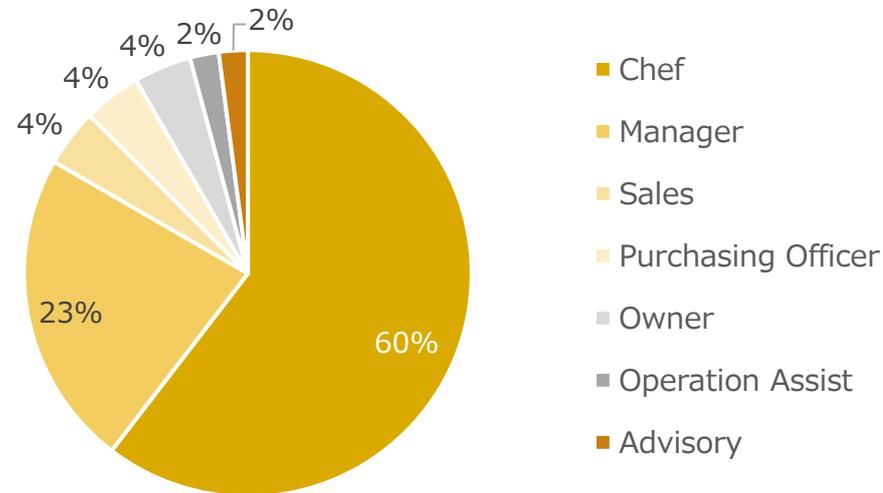
⑤ 食べたお土産に追加してほしい果実や野菜はありますか？
If this item were added to the menu, would you consider entering it in the future?



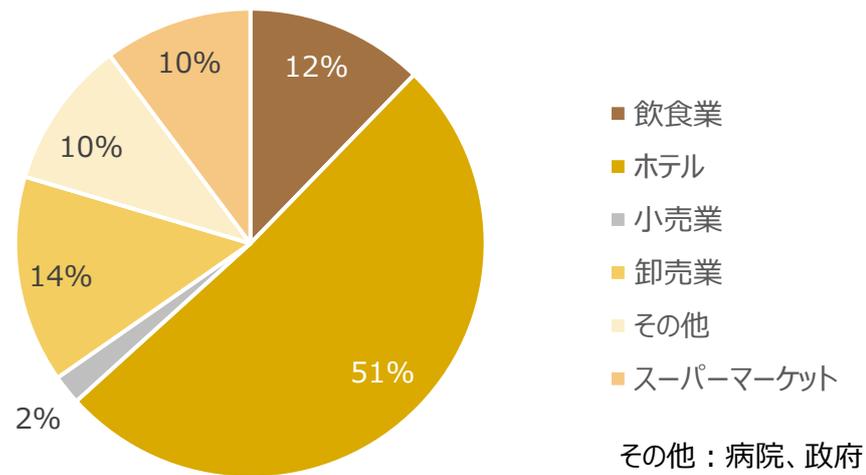
Q1: 基本情報

会社団体名	
Niri Restaurant	TKI Wagyu Catering
Mohamed Alhosani	Kinsu Japanese Restaurant
99 Sushibar	Summit Hinomaru Shokudo
Emirates Palace Mandarin Oriental	Emirates Culinary Guild
Coral Yachts	Yas Plaza Hotel
Intercontinental Hotel	Summit trading Company LLC.
Beach Rotana	1004
Premies Hospitality	Kaizu Japanese Restaurant
Metro Cash and Catty	WellMade Network
Warner Bros World	Nari Trading
Mitsuba Restaurant	Park Hyatt Abu Dhabi
Apex National Catering	Otoro
St Regis Abu Dhabi	Middle East Fuji
Kitopi Restaurant LLC	Kimuraya Dubai
Ocha café sakura	

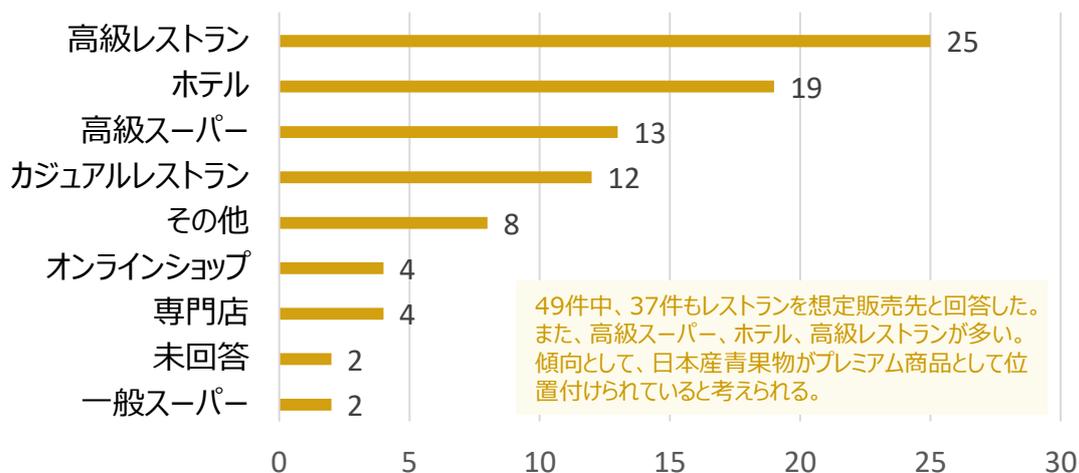
属性



業種



Q2: 今後の日本産の青果物の想定販売先をお教えてください。



49件中、37件もレストランを想定販売先と回答した。また、高級スーパー、ホテル、高級レストランが多い。傾向として、日本産青果物がプレミアム商品として位置付けられていると考えられる。

その他：ギフト、ケータリング、病院、販売者ではないため回答不可

Q4: 青果物の希望購入時期と概算数量をお教えてください。

時期	物量
通年	未定
毎週	未定
週2回	5kg/週
週1~2回	2~5kg/週
10月~3月	50~100g/月
10月~3月	5kg/月
11月~1月	3kg/月
12月	未定
未定	1FCL
未定	5kg/月
未定	1ケース/月
未定	5~10個
未定	10kg/週

Q3: 購入したいと思った青果物の詳細を教えてください。

企業名	商品
A TRE-DE 株式会社	愛宕梨
	冬桃
	紫苑ぶどう
	越冬シャインマスカット
	干し柿
	白桃のシラップ漬け
JA熊本経済連	いちご
	紅はるか
	メロン
	きんかん
カネブン青果株式会社	キウイ
	燻し柿
	赤肉りんご
	レインボーキウイ
	ミニキウイ
株式会社H.Eフードウェイズ	冷凍えだまめ
	星屑昆布

比較的均等にどの会社も人気であった。その中でも、A TRA-DE様が特に回答数が多かった。

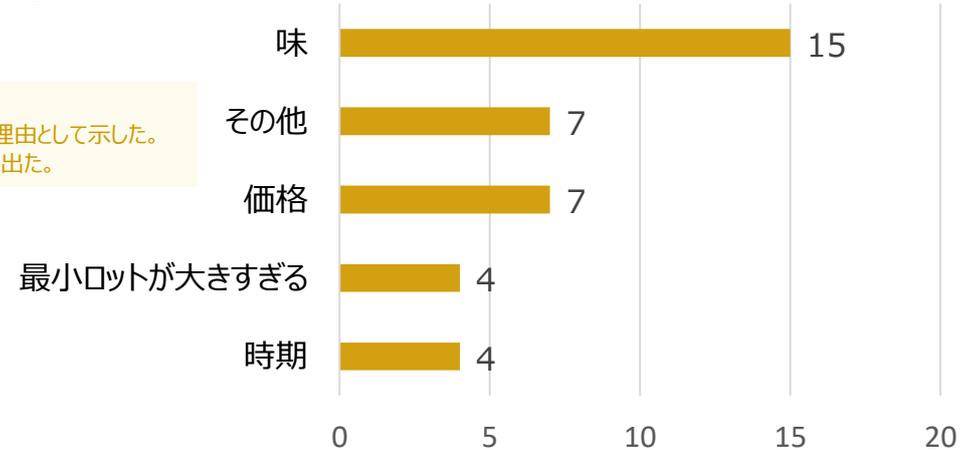


Q5: 興味があっても購入に至らなかった青果物がございましたら教えてください。

- いちご
- 赤肉りんご
- 柿
- メロン
- キウイ
- キンカン
- スイートコーン
- 冬桃
- さつまいも
- 紫苑ぶどう
- シャインマスカット
- 燻し柿
- 干し柿
- クラウンメロン
- ミニキウイ
- デコポンジュース

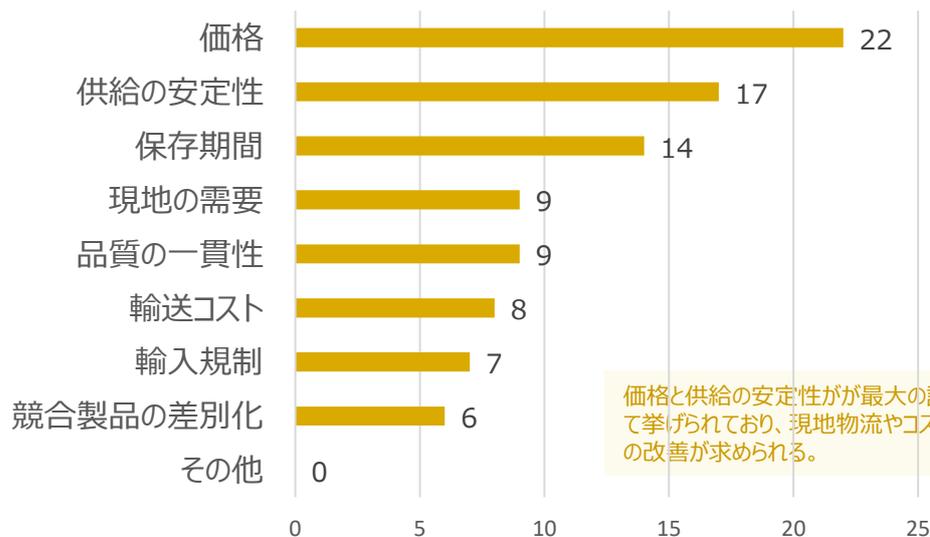
Q5を回答した16件中、14件が味を購入しなかった理由として示した。また価格も妨げた要因として出た。

Q6: ⑤の理由を教えてください。



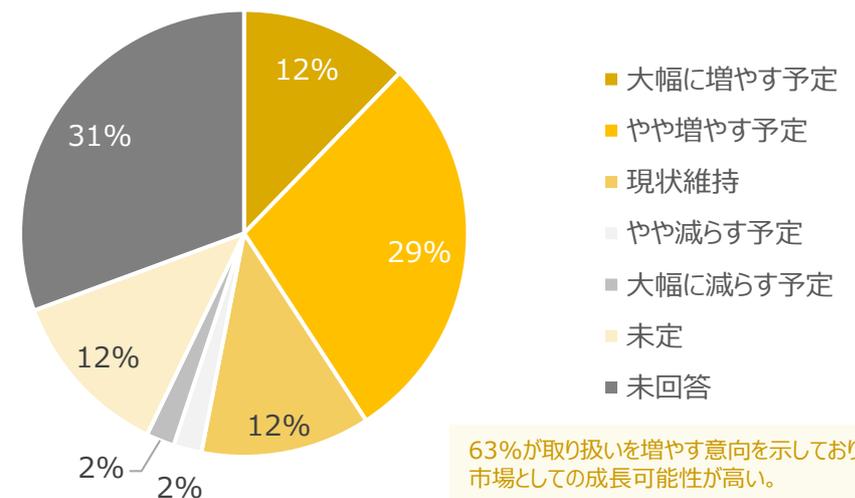
その他：新鮮さが足りなかったため、加工品は必要としていないため、シーズンが限られているため

Q7: 日本産青果物の取り扱いにおける最大の課題は何ですか。



価格と供給の安定性が最大の課題として挙げられており、現地物流やコスト構造の改善が求められる。

Q8: 今後、日本産青果物の取り扱いを増やす予定はありますか。

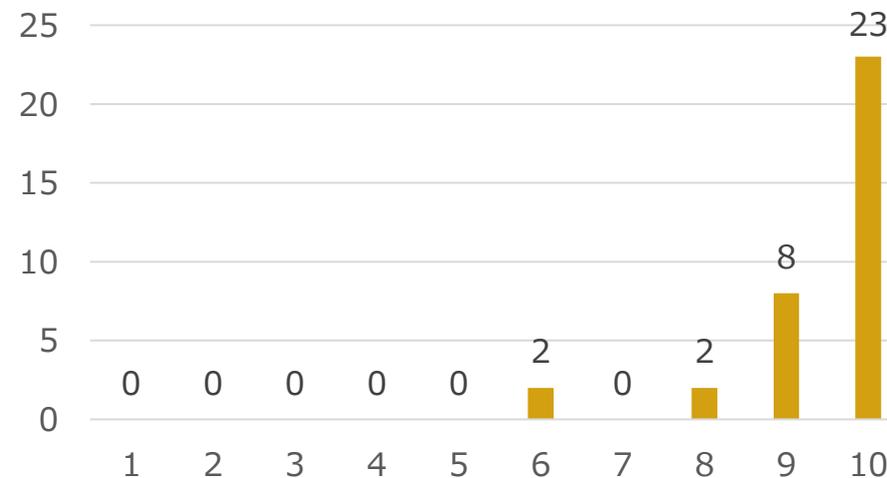


63%が取り扱いを増やす意向を示しており、市場としての成長可能性が高い。

Q9: 本日紹介された青果物以外に、興味のある日本産青果物がありますか

- スイカ
- 柑橘類
- マスクメロン
- ベリー類
- さくらんぼ
- パイナップル
- アプリコット
- かぼちゃ
- 実山椒
- エディブルフラワー
- 紫蘇
- お茶
- 食用飾り
- 生姜
- ライム
- 桜を使った商品

Q10: 今回の商談会の満足度を1 - 10で評価してください。



満足度はとても高かったが、品質の問題、サンプル数が指摘された。

Q11: 今後改善してほしい点や要望

- 品質が維持できる適した配送をしてほしい。
- もっと多くの青果物を試してみたい。
- もう少し長い期間でイベントを開催することで多くの広告効果が出せると思う。

左記、ご要望を頂いた一方でポジティブなコメントも頂くことができました。

- 要望はないが、次回もこういったイベントが開催されるなら是非参加したい
- とても満足したので今後UAEで日本産青果物が手に入ることを期待したい。

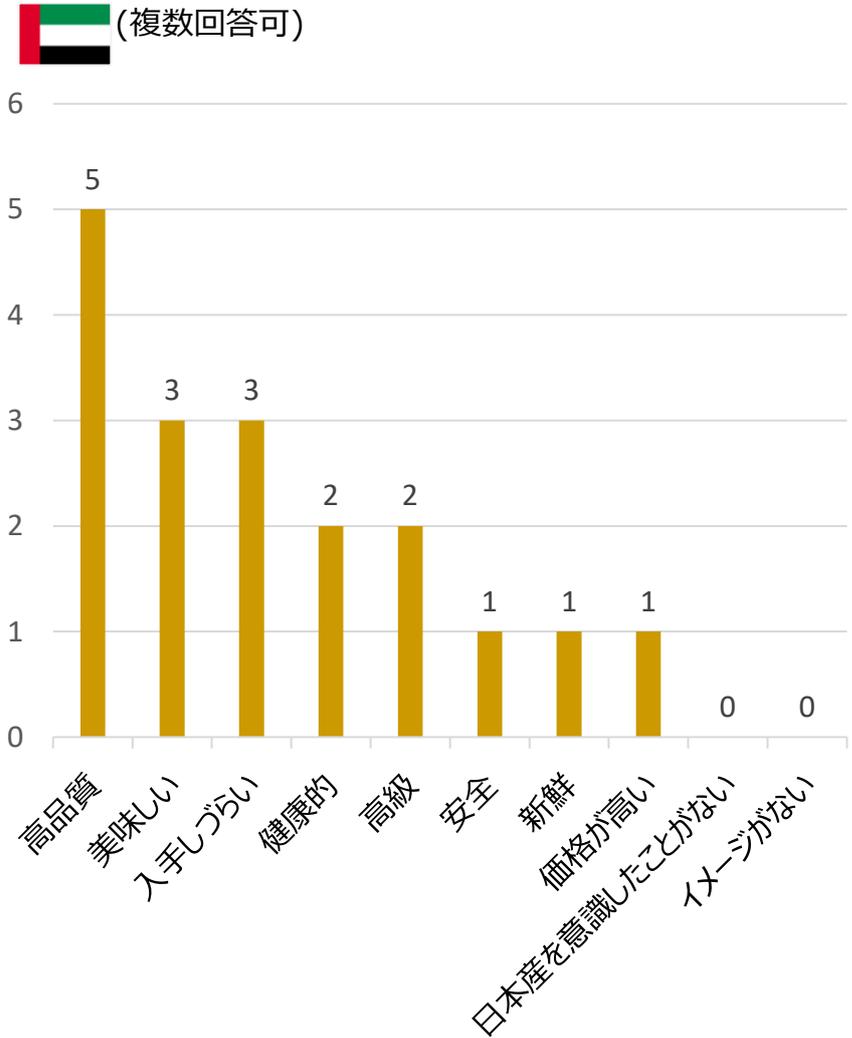
Q1: 本日試食された日本産青果物の中で、最も印象に残ったものは何ですか？

- デコポンジュース
- 柿
- 日本産ぶどう
- 燻し柿
- さつまいも
- すべて
- メロン
- キウイ
- ぶどう

Q2: 上記で選んだ1番の青果物の何が印象的でしたか？

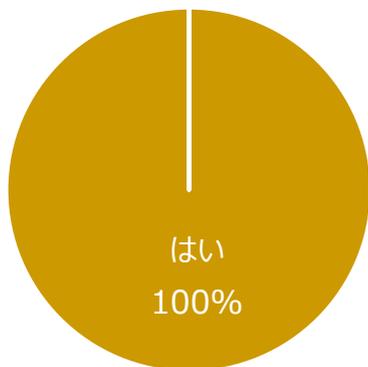


Q3: 本産青果物に対するイメージをお聞かせください



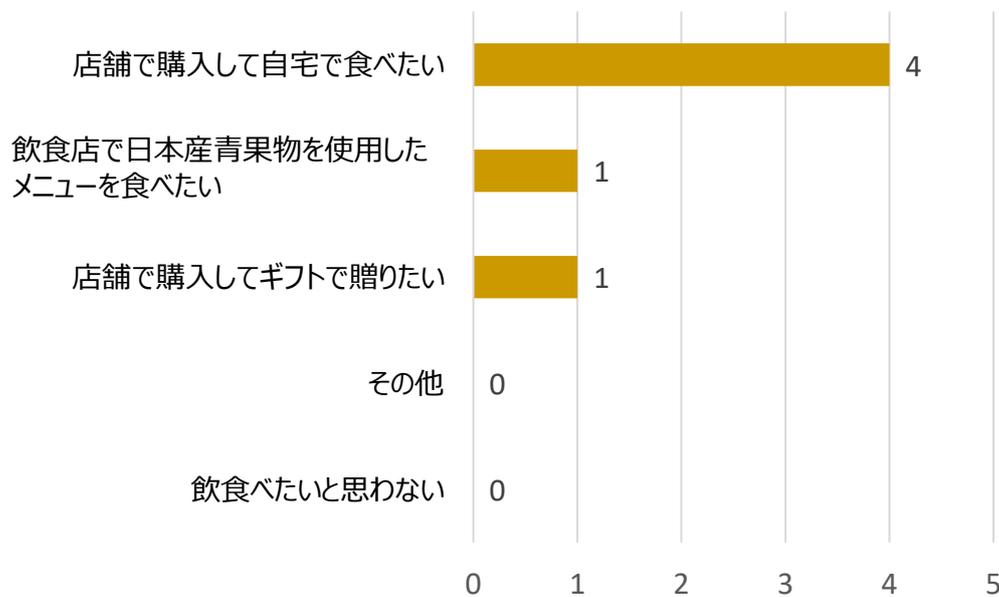
日本青果物は味や品質の良さが評価されているものの、一般消費者からは高価格で入手しづらいというマイナスイメージもある。

Q4: 今後日本産青果物を開入して食べてみたいと思いますか?



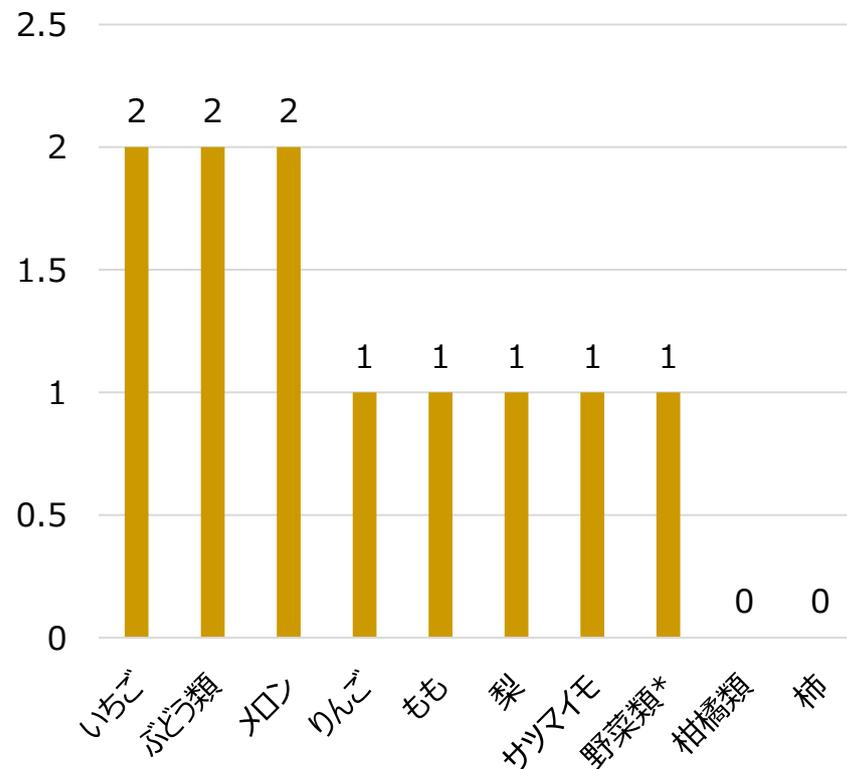
Q5: 日本産青果物をどこで食べたいと思いますか?

自宅で消費したい傾向がある。



Q6: 今後日本産の青果物を購入したい場合、一番食べてみたい青果物は何ですか?

「食べてみたい青果物」の偏りが見られなかった。



※野菜類：長芋、枝豆、コーン、昆布



UAE 大使館訪問

UAE大使館にて打ち合わせを実施し、現地の状況について詳細に伺いました。その過程で、現地におけるいくつかの課題を明確にし、どのような解決策が考えられるかを検討しました。

項目	現状	考察
人口構成と多国籍性	多国籍はインド、パキスタン、バングラデシュ、フィリピン、エジプトの順で割合が多い。	多国籍構成であることから、UAEでの成功が他地域での展開につながる可能性があると考えられる。
日本食市場の現状と課題	日本食レストランは2013年の130店から2024年には423店へと約3倍に増加。しかし、ターゲットの大半が現地ニーズ（9割）で、価格面が合わず継続が難しい状況。認知度の低さからターゲットを絞った施策が求められる。一方で、韓国料理店よりも集客力は高いが、日本食を正しく理解していない店主も多く、韓国料理を提供する店舗も存在する。	日本食レストランに訪れるのは高級層よりも多国籍の方が多いため、ターゲット層の再考と試作メニューの見直しが必要だと考えられる。また、日本食の正しい理解を深め、伝統的な調理法や味の特徴をしっかりと伝えることで、他の料理文化に流されることなく、日本食の本来の魅力を提供し、競争力を高めることができるのではないかと考えられる。
消費者の文化と嗜好	舌が肥えている方は少ないと言われ、アラビックスイーツのような非常に甘いものや、はっきりとした食味を好む傾向がある。日常的にサワークリームを食べる文化があり、酸味への関心も高い。また、間食の習慣が根付いており、断食後は水、デザート、アラビックコーヒーで食事を始めるのが一般的である。	はっきりとした食味を好むため、甘味や香りが強い青果物や、間食文化が根付いていることから、間食に適したフルーツの需要が高いと考えられます。酸味への関心も高いことから、食事に深みを与えるフルーツ（例：酢豚のパイナップルなど）も可能性があるのではないかと考えられる。
地域別特徴	アブダビは展示会が多く開催される誘致都市であり、ドバイには高級層が多い。また、ドバイはレギュレーションが緩いため、通関手続きは主にドバイで行われている。	レギュレーションが緩いことで導入のハードルが下がり、提案がしやすくなるため、ビジネスチャンスを生み出しやすいのではないかと考えられる。
対日本イメージ	年配の方ほど親日傾向が強い一方、若い層には日本が車や漫画のイメージが強く、韓国や中国の影響が増しているため、若年層の親日度は低い。	日本文化や伝統を強調するだけでなく、若年層に人気のある日本のアニメやポップカルチャーとコラボすることで、親しみやすさを感じてもらうことが重要だと考えられる。また、SNSを活用し、インフルエンサーやコンテンツクリエイターと連携することで、若者層に向けた認知度向上や関心狙った施策も効果的ではないかと考えられる。
ビジネスにおける課題	営業担当は日本人以外が多いため、日本人以外への魅力の伝達が重要となる。また、安定供給は商品導入時の優先事項であり、To C向けの展示会は少ない。	価格に次いで安定供給が導入の主要なハードルとなるため、産地リレーなどを活用し、安定的に商品を供給できる仕組みづくりが効果的だと考えられます。



Qatar

事業者募集

オンライン
セミナー

事前WEB
商談

輸出品目
事業者決定

レストランフェア

商談会
試食会

事後フォロー
リリース配信

アンケート
報告書

商品選定において重視する点

① 商機に合致するもの

カタールのラマダンや休暇時期は明確に決まっており、10月～翌年2月が商機となる。
この時期に供給可能な青果物や加工品を選定する必要がある。

② 見た目が華やかなもの

食文化が限定的であるため、新しい食材は受け入れられにくい傾向がある。そこで、見た目が華やかな産品を活用し、興味を引くきっかけを作ることが重要である。
また、既に市場が成熟しているりんごのような商品については、他国産との差別化を図るため、プレミアム感を演出するなどの販売の方法を検討する必要がある。

③ UAEで販売実績のあるもの

食文化が限られていても、UAEで販売実績がある産品であれば、受け入れられやすい。

④ 価格

関税や運送費による高価格化が課題となっていることから、高価なものは受け入れられにくい。
冷凍加工品であっても現地では高価なものはほとんど販売されていないため、青果物だけではなく加工品においても価格は重要である。

⑤ 輸送上のリスクが少ないもの

商機が限られていることや輸送期間を考慮すると、輸送上のリスクに耐えられる青果物や加工品は、
安定供給が可能であるというポジショニングにより競争に勝ちやすいと考えられる。

事業者名	提案対象青果物・商談内容	現地事情と現地商社FB	運営事務局見解
JA静岡経済連	<p>いちご、かき、みかん ※わさび、日本茶の出品にも関心あり</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中東への輸出実績がない。 ・現地の食生活に出品品目を訴求できるかに強い関心を持っている。 ・柿の消費方法の提案に特に注力する意向がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・関税や運送費による高価格化が課題となる。 ・現地の食文化の背景から、青果物の見た目でのアピールが重要視される。 ・いちごやみかんは比較的売れやすい傾向と見込まれている。 ・柿は消費者への訴求方法が課題となるため具体的なメニューの提案が必要。 ・わさびの提案にも期待が寄せられている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・中東市場への新規参入となるため、現地の食文化や消費者嗜好を理解することが重要。 ・いちごやみかんは、既に市場で好評を得ているため、品質や特徴を強調することで差別化が可能。 ・柿については、消費方法の提案がカギ。現地の料理への活用方法や食べ方の提案など、具体的なメニュー提案が求められている。 ・見た目のアピールが重要視されるため、パッケージや商品プレゼンテーションに工夫が必要。 ・わさびについては、現地の食文化に合わせた活用方法や健康面でのメリットなどをアピールすることで、新たな市場を開拓できる可能性がある。高価格帯に対しては、品質や希少性、健康効果などの付加価値を強調し、プレミアム感を演出することが重要。
カネン青果株式会社	<p>蓄微スパークリングウォーター、レインボーキウイ、燻し柿、赤肉りんご</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中東への青果物の直接的な輸出実績はない。 ・レインボーキウイと燻し柿を主力商品として売り込みたい意向がある。 ・酒類の代替品として蓄微スパークリングウォーターを提供したい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・青果物の市場の親和性があると推察。りんご > かき > キウイ レインボーキウイ > 燻し柿など特徴的な商品に魅力を感じている。一定の需要が見込まれるが、事業者側からの消費方法の提案が重要。 ・UAEと比較すると、輸入規制があるため蓄微スパークリングウォーターの輸入に懸念がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・中東市場への新規参入となるため、現地の規制や消費者嗜好を理解することが重要。 ・りんごは市場との親和性が高いと予想されるため、赤肉りんごの特徴や品質をアピールすることで差別化できる可能性がある。 ・レインボーキウイと燻し柿は特徴的な商品として注目されているため、視覚的なアピールに加えて、具体的な消費方法や活用方法の提案が求められている。 ・燻し柿については、通常のかきとの違いや保存性、風味の特徴などをアピールすることで、より高い関心を集める可能性がある。 ・蓄微スパークリングウォーターは規制や消費者認知の面で課題があるため、非アルコール飲料としての魅力や現地の食文化に合わせた活用方法を提案することが重要。 ・全体的に、商品の特徴や品質に加えて、現地の食文化や気候に合わせた具体的な消費方法、レシピ、活用例などの提案が商談成功の鍵となる。パッケージングや商品プレゼンテーションにも工夫を凝らし、視覚的な訴求力を高めることが効果的。
熊本県農畜産物輸出促進協議会	<p>レノンメロン、アールスメロン（赤、緑肉）、ゆづべに、恋みのり、デコボン、紅はるか</p> <ul style="list-style-type: none"> ・昨年度UAE商談会事業での実績がある。 ・カタール市場でのいちごの出品に特に関心がある。 ・差別化を図れるパッケージング（化粧箱入りのイチゴ）の実績がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・差別化を図れるパッケージは魅力的。 ・UAEでの実績は強力なアプローチツールとなる。 ・高価格化は避けられないが、過度に高価になると、購入のハードルが上がる。将来的な低価格提示への期待がある。 ・現地の小売には適していないが、レストランバイヤーへのアプローチが重要である。 	<ul style="list-style-type: none"> ・UAEでの実績を活かし、カタール市場への参入戦略を立てることが重要。 ・いちご（ゆづべに、恋みのり）に関しては、UAEでの成功事例を具体的に提示し、カタール市場での可能性を強調できる。 ・レストランバイヤーをメインターゲットとした販売戦略の構築が必要。例えば、高級レストラン向けの特別メニューの提案や、季節限定の特別デザートなど差別化されたパッケージングは、レストラン向けには魅力的な要素となる可能性がある。高級感や特別感を演出するツールとして活用できる。 ・メロン（レノンメロン、アールスメロン）やデコボン、紅はるかについても、高級果物としてのポジショニングを強調し、レストランでの活用方法を具体的に提案することが重要。 ・価格戦略については、初期は高品質・高付加価値を強調しつつ、将来的なコスト削減の可能性も示唆することで、バイヤーの長期的な関心を維持できる。 ・物流や保管方法の最適化、現地パートナーとの協力関係の構築など、将来的なコスト削減につながる取り組みを計画することも効果的。 ・各商品の特徴（味、香り、食感など）を明確に説明し、現地の食文化や気候に合わせた活用方法を提案することで、商品の価値をより効果的にアピールできる。
SAMURAI SUMMIT	<p>ぶどう（シャインマスカット、ピオーネ）、もも（あらかわの桃）、かんきつ（甘平）、いちご（古都華、あまおう）、メロン（南国グリーン） かき、かんしょ（安納芋）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・過去UAE商談会事業でいちご（古都華）が実績あり。 ・高価格化した日本産青果物の消費状況に関心がある。 ・幅広い品目の青果物と加工用果物原料を取り扱っている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的にレストランバイヤーや高所得層へのアプローチがメインとなる。レストラン消費に適したピューレのような加工品に注力することを推奨。 ・レストラン消費に適したピューレのような加工品に注力したい。 ・業務用食材を含めた再提案への期待がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・UAEでの実績を活かし、商品ラインナップや価格戦略を最適化することが重要。 ・レストランバイヤーや高所得層をメインターゲットとした販売戦略の構築が必要。 ・各商品の特徴（味、香り、食感など）を明確に説明し、現地の食文化や気候に合わせた活用方法を提案することが重要。高級果物（シャインマスカット、あらかわの桃、古都華、あまおうなど）については、その希少性や品質の高さを強調し、プレミアム感を演出する戦略が効果的。レストラン向けには、ピューレやその他の加工品の開発・提案に注力することで、新たな需要を創出できる可能性がある。業務用食材としての提案を強化することで、より幅広い顧客層へのアプローチが可能になる。例えば：フルーツピューレやペーストを使用したデザートレシピの提案など。 ・各商品の保存方法や加工のしやすさなどの利点、業務用としての利点を明確に説明することが重要。価格戦略については、高品質・高付加価値を強調しつつ、業務用としての経済性や効率性も提示することで、バイヤーの関心を維持できる。将来的なコスト削減の可能性や、大口注文時の価格メリットなども提示し長期的な取引関係の構築を目指す。
Uluu Japan	<p>あまおう、おまおう大福セット</p> <ul style="list-style-type: none"> ・東南アジア市場、特に輸入品に対する化学農薬制限が厳しい台湾へのいちごの輸出実績を持つ。 ・特大サイズのあまおうである「極」やあまおう大福など見た目からの訴求性の高さに強い自信を持っている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本からの定期輸入はないが、諸外国産（近隣だと韓国産）で価格の安いいちごが輸入されて市場が開拓され始めている。 ・極いちご など(見た目として)特徴的な商品に関するレストラン・メニューの提案などを期待。 	<ul style="list-style-type: none"> ・今回招聘するバイヤーや定期的な取引相手として高級レストランが挙げられる。必要な時に輸出する形式が見込まれている。 ・青果物に関しては、加工方法や取扱い、メニューについて生産者側からの提言があれば商談が成功する可能性が見込まれる。 ・輸入コストが加わった際の高価格化によって購入してもらえない可能性もある。 ・あまおう大福に関しては、食品添加物基準であるE番号に記載がないものを使用している場合、現地に輸入することができない。

事業者名	提案対象青果物・商談内容	現地事情と現地商社FB	運営事務局見解
日本農業	<p>りんご、キウイ、いちご、シャインマスカット</p> <ul style="list-style-type: none"> ・りんご事業が売上の大半を占め、台湾・香港の小売・卸売市場を中心に、東南アジア諸国への輸出実績がある。 ・需要が高まるシーズンに贈答用の大きなサイズのりんごを取り扱う。 ・ぶどう事業では契約農家との直接取引と市場仕入れを行い、様々な産地や品種を取り扱っている。 ・いちご事業も多様な産地と品種を取り扱っている。 ・Green Collier社の山梨県産シャインマスカットは台湾輸出で高評価を得ており、中東向け輸出にも意欲的。 	<ul style="list-style-type: none"> ・中東のりんご市場は成熟しており、競争が激しいため日本品質のブランド力だけでは差別化が難しくなってきた。 ・加工方法や取扱い、メニュー提案があれば、高級レストランのバイヤーとのコミュニケーションがスムーズになる可能性がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・りんご市場は競争が激化しているため、付加価値を高める提案が必要。 ・加工方法、取扱い、メニュー提案など、製品の活用方法に関する情報提供が商談成功の鍵となる可能性がある。 ・シャインマスカットは台湾での成功経験を活かし、中東市場でも販売拡大の可能性を期待。 ・多様な品種や産地の取扱いは、市場ニーズに柔軟に対応できる強みとなる可能性がある。
カルビーいかつか スイートポテト	<p>紅天使焼き芋（冷凍焼き芋）、冷凍焼き芋ペースト</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前回の商談会から出品品目は変わっていない。 ・現地のニーズと商品のマッチングに特に関心がある。 ・日系外食産業での使用を主に想定している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・単価の高さがネックとなり、スーパーマーケットでの販売には懸念がある。価格は中東で2倍程度になる可能性がある。 ・焼き芋はレストランでの具体的な使用方法（スイーツ等）の提案が重要。 ・ミドル層向けの「手の届くご褒美的なスイーツ」としての位置づけを目指している。 ・日本人は焼き芋そのもので満足するが、中東では異なるアプローチが必要。芋は馴染みややすく甘い食材であり、中東の嗜好とマッチする可能性がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・高単価商品のため、ターゲット層と販売チャネルの選定が重要。レストランや高級スーパーへのアプローチが効果的。レストラン向けの具体的な使用方法の提案が成功の鍵。 例えは： <ul style="list-style-type: none"> ・焼き芋を使用した独創的なデザートメニューの開発 ・焼き芋ペーストを使ったケーキやアイスクリームのトッピング ・パンやアイスクリームへの加工など、多様な活用方法を提示することで、バイヤーの興味を引き出し、「手の届くご褒美的なスイーツ」としてのブランディングが重要。パッケージングや提供方法に工夫を凝らし、プレミアム感を演出する。中東の消費者向けに、焼き芋の食べ方や楽しみ方を視覚的に分かりやすく説明する資料やビデオの作成が効果的。中東の食文化や嗜好に合わせたアレンジを提案。 例えは： <ul style="list-style-type: none"> ・デザートやナッツとの組み合わせ ・ラマダン期間中の特別デザートとしての提案 健康面での利点（食物繊維が豊富、自然な甘さ）をアピールし、健康志向の消費者にもアプローチ。季節限定商品や特別パッケージなどを提案し、商品の希少性や特別感を演出する。現地の有名シェフやインフルエンサーとのコラボレーションを検討し、商品の認知度向上を図る。
JA広島果実連	<p>みかんジュース、デコボンジュース、はるかジュース、シャインマスカット、青ぶどう、いじみかん、梨（幸水、豊水）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・3つのジュース（みかん、デコボン、はるか）を主力商品としている。 ・新たな果物（シャインマスカット、青ぶどう、いじみかん、梨）も提案している。 ・2回目の商談であり、前回からの進展や新たな提案が求められている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本のみかんの減少や物流費上昇により、国内価格も上昇していることから、輸出価格への影響が懸念される。 ・「品質」を判断できる店舗への販売をしたいと考えている。 ・レストランでの具体的な使用シーンの提案が重要（例：ピリ辛料理との色彩コントラスト）。 ・コストを下げる工夫としてリトル瓶などサイズを変更することで対策をしたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・価格上昇への対策が必要。 ・業務用サイズへの導入による大口顧客へのアプローチ。 ・2年度目の提案であるため、商品の魅力だけでなく、品質や特徴等を詳細に説明する資料やプレゼンテーションの作成することが効果的であると考えられる。 ・レストランでの使用シーンの具体的な提案：ピリ辛料理とのペアリングメニューの開発と提案、デザートやカクテルでの活用方法の提案（例：ジュースゼリー、ソルベ）など。 ・新たな果物の提案に関する戦略：シャインマスカットや梨を使用した高級ジュースラインの開発により、現地への導入期待。 ・2回目の商談に向けた新たな提案：フルーツミックスジュースの開発（例：みかん&シャインマスカット）。 ・健康志向に合わせた低糖質バージョンの開発。 ・現地の食文化に合わせたフレーバー（例：ローズウォーター&みかん）の開発。 ・サステナビリティを意識した環境に優しいパッケージングの導入。 ・コスト削減と品質維持の両立：現地でのボトリング可能性の検討。 ・輸送方法の最適化（例：濃縮ジュースの輸送と現地での希釈）。 ・商品ラインナップの拡大：オーガニックバージョンの開発、ジュースを使用したジャムやゼリーなどの派生商品の提案。
ブランドおおい 輸出促進協議会	<p>ぶどう、梨、デコボン、温室みかん、シャインマスカット</p> <ul style="list-style-type: none"> ・販売チャネルを考慮した提案の重要性を認識している。 ・カタールへの温室みかん輸出経験がある。 ・レストラン向けの具体的なメニュー提案に注力している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・スーパーマーケットでの販売は難しく、レストランが現実的な販路。 ・韓国産ぶどうとの価格差が大きいため、価格競争に勝てない可能性がある。 ・梨は他国からの入手が難しいため、チャンスがある。 ・柑橘類は競合が多い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・現在カタールでは日本産青果物の扱いはなく、韓国産が多く価格が安い。価格競争に勝つことは難しい。そのためレストラン等へメニュー等と合わせて提案を行うことで、導入に期待ができる。 ・各青果物の特徴を活かした差別化戦略の検討が必要。 ・レストラン向けの具体的なメニュー提案が重要であり、各青果物の品目ごとについてのメニュー考案する必要がある。 ・商談シートの修正と再提出による情報の更新が必要。

事業者名	提案対象青果物・商談内容	現地事情と現地商社FB	運営事務局見解
静岡県温室農業協同組合クワンメロン支所	クワンメロン、メロンビュレ ・生のメロンの安定供給に注力している。 ・将来的に加工品（ビュレなど）の展開を検討中。 ・クワンメロンのストーリーを活用したプレゼンテーションを重視。	・高級果物の価値認識が難しく、値段と美味しさを結びつけることが難しい。 ・メロンは他のメロン（地中海メロンなど）との差別化が必要。	・価値認識の向上：クワンメロンの栽培方法、品質管理、選果基準を詳細に説明する資料を作成する。これにより、高価格の根拠を明確に示すことができる。 ・味覚の違いを体感できるよう、試食会を開催し、他の一般的なメロンとの食べ比べを提案する。 ・メロンの切り方や盛り付け方のガイドラインを提供する。これには写真や動画を含め、視覚的にわかりやすいものにする。 ・差別化戦略の強化：クワンメロンの外観、香り、食感、糖度などの特徴を数値化し、比較表を作成する。これにより、他のメロンとの違いを客観的に示すことができる。 ・日本の贈答品としての価値や文化的背景を説明する簡潔なストーリーブックを作成する。 ・出荷から店頭までの最適な日数や保管方法をレストランやバイヤーに明確に伝える。 ・メロンビュレの活用提案として、ビュレを使用した簡単なドリンクやデザートレシピを開発し、サンプルと共に提供する。 ・ビュレの保存性や使いやすさをアピールし、オフシーズンでの活用方法を提案する。
みやざき「食と農」海外輸出促進協議会	きんかん、紅はるか、バイクドフライボト、冷凍へべす ・昨年度UAE事業に参加経験あり（きんかんのみ出品）。 ・多様な農産物を扱う能力がある。 ・生食用や加工品など、幅広い商品展開を行っている。	・きんかん「たまたま」は生食に適し、見た目も特徴的で訴求性が高い。 ・紅はるかは他国産との競争が激しく、価格面や見た目での差別化が難しい。 ・へべすは現地での一般的な利用方法が不明確だが、珍しいという点で興味を持っていただける可能性がある。	・カタールのラマダンや休暇時期は明確で、10月～翌2月が販売のチャンスとなるため、その準備が不可欠である。全体的に、日本産品の高付加価値化が重要。 ・きんかん「たまたま」は差別化がしやすい商品であり、カタール市場での主力商品となる可能性が高い。 ・紅はるかとはべすは、そのままでは市場浸透がしづらいため、付加価値を高める工夫が必要不可欠。 ・バイクドフライボトは、現地の食習慣に近い商品であり、比較的受け入れられやすい可能性がある。
日下農園	温州みかん、100%温州みかんジュース ・国内の温州みかん生産者が減少する中で生産を継続している。 ・特にみかんジュースの輸出に注力したい意向がある。 ・高付加価値を保ったジュースとしての販売を希望している。	・ジュースは価格面での課題があり、日本価格で1,200円のジュースは、現地ではさらなる高価格になることが予想される。 ・現地の消費者傾向から、ジュースの味や見た目での訴求が難しいが現地のホテルでのカクテル利用や業務用としての可能性がある。	・「日本国内でも入手困難な希少品」というストーリー性を強調し、プレミアム感を前面に押し出すアプローチが有効である。 ・高価格帯での販売は課題であるが、カタールの富裕層や高級ホテル、レストランをターゲットとした戦略を立てることで、プレミアム商品としての地位を確立できる可能性がある。 ・ジュースの視覚的訴求の難しい点は、パッケージデザインの工夫で補える可能性がある。高級感のあるボトルデザインや、日本の伝統的な要素を取り入れたラベルなどで、商品の魅力が高められることが考えられる。
H.Eフードウェイズ	いちご（白いちご）、もも、さくらんぼ ・昨年度Qatar事業に参加経験あり。 ・白いちご（ゆきぼたん）の反応が良かったため、今年度は白いちごをメインに出品予定。 ・さくらんぼの出品にも意欲的。 ・高品質な果物の生産・輸出に注力している。	・さくらんぼは海外では喫食利用が少ないため高級レストランでの利用よりも、贈呈用としての可能性に期待。 ・桃はカタールでは珍しく、興味を持たれている一方、輸送の難易度が高く輸送ダメージによるロスが懸念される。 ・今回のバイヤーは高級レストランがメイン。	・白いちごの前年度の好反応は、カタール市場での潜在的な需要を示唆している。しかし、市場の成熟化につれ、単なる見た目の珍しさだけでは差別化が難しくなっている。品質や味、栄養価など、多角的な価値訴求が必要である。 ・さくらんぼは、高級レストラン向けよりも贈呈用としての可能性が高い。しかし、今回のバイヤーが高級レストラン中心であることを考慮すると、レストランでの創造的な使用方法や、メニュー提案などが重要となる。 ・ももの輸送難易度の高さやロス問題は、価格設定に大きく影響する。カタールでの珍しさと興味を活かすためには、輸送方法の工夫や鮮度保持技術の導入により、ロスを最小限に抑える努力が必要である。 ・全体として、高品質な日本産青果物の特徴を活かすつ、カタール市場の成熟度や現地の消費傾向を考慮した戦略的なアプローチが求められる。
A TRA-DE 株式会社	冬桃、シャインマスカット、愛宕梨、柿、他の加工品（白桃ビュレ等） ・多様な青果物と加工品を取り扱っている。 ・商談時期に合わせた商品（冬桃）の提供が可能。 ・輸送リスクの低い商品（冬桃）と訴求性の高い商品（愛宕梨）を持っている。 ・加工品（白桃ビュレ）と生鮮品を組み合わせた提案が可能。	・冬桃は梱包がしっかりしており、果実も強いことから輸送ダメージを抑えることができると期待。 ・愛宕梨は見た目からの訴求性が高いが、価格面の高さがネックで、課題がある。 ・桃は現地で珍しい果物である。 ・レストランのバイヤーが主要なターゲットとなっている。	・冬桃は商談時期との一致や輸送リスクが低い特性上、カタール市場への参入において有利な位置にある。この特性を活かし、安定供給が可能な高品質果実としてのポジショニングが効果的である。 ・愛宕梨の大きさという特徴は、視覚的なインパクトを重視するカタール市場において強みとなる可能性が高い。高価格帯の商品であることを考慮すると、加工方法や取扱い、具体的なメニュー提案など、付加価値を明確に示す必要がある。 ・桃の珍しさは、カタール市場での差別化要因となり得る。生鮮品の冬桃と加工品の白桃ビュレを組み合わせた提案は、レストランバイヤーに対して多様な活用方法を示すことができ、興味を引く可能性が高い。 ・全体として、各商品の特性（輸送の安定性、視覚的インパクト、珍しさ、日本独自性）を明確に伝えながら、具体的な活用方法や付加価値を示す提案が重要である。特に、レストランバイヤーをターゲットとしていることを考慮すると、各青果物を使用した創造的なメニュー提案や、季節ごとの青果物を活用したコース料理の提案など、具体的かつ実践的なアイデアの提示が商談成功の鍵となる可能性が高い。 ・加工品と生鮮品を組み合わせた提案は、オフシーズンでの需要創出や多様な用途提案につながる可能性がある。



渡航事業者および輸出品目選定



事業者募集

オンライン
セミナー

事前WEB
商談

輸出品目
事業者決定

レストランフェア

商談会
試食会

事後フォロー
リリース配信

アンケート
報告書

下記の5社を、Musashi International社の事前商談会におけるフィードバックを確認した上で、日青協様と相談後、最終的なカタル渡航事業者として選定。

事業者名	選定理由	出品青果物および加工品
JA静岡経済連	前回では取り扱いをしなかった柿に魅力を感じて頂けたことから、新規商材でのアプローチが期待できると考えられるため。	いちご、みかん、静岡クラウンメロン
カネブン青果株式会社	レインボーキウイや赤肉りんご、燻し柿等の特徴的な商品は珍しい商品であるだけではなく見た目の訴求力も強い点から現地の方に興味を持って頂きやすいと考えられるため。	激甘レインボーキウイ、赤肉りんご（なかののきらめき/ムーンルージュ）、燻し柿、ミニキウイ、冷凍焼き芋
熊本県農畜産物輸出促進協議会	メロンに興味を持って頂いたこと、またUAEでの実績があることから、カタルでも実績に繋がりがやすいと考えられるため。	レノンメロン、アールスメロン（緑肉/赤肉）、ゆうべにいちご、恋みのりいちご、デコボン、シルクスイート、紅はるか、デコボンストレートジュース
Uluu Japan	「極」いちご等の特徴的な商品に魅力を感じていただけたことから、他国産との差別化を図り、日本産青果物の認知度をあげることができると考えられるため。	特選あまおう、あまおうスタンダードパック、あまおうしみチョコ、極いちご、特選紅白いちご
株式会社日下農園	国内でも希少性の高い商材であることをアピールできれば、高級層への導入が期待できるため。 また、サイズやパッケージを柔軟に対応できることから現地のニーズに応えやすいと考えられるため。	温州みかん、温州みかん100%ジュース、パウチタイプ

事業者名	青果物	加工品
JA静岡経済連	<p>いちご（きらび香、紅ほっぺ）、温州みかん、静岡クラウンメロン</p> 	
カネブン青果株式会社	<p>レインボーキウイ、赤肉りんご（なかののきらめき、ムーンルージュ）、フィンガーキウイ</p> 	<p>燻し柿、冷凍焼き芋</p> 
熊本県農畜産物輸出促進協議会	<p>アールスメロン（赤肉、緑肉）、レノンメロン、ゆうべにいちご、紅ほっぺ、さつまいも（紅はるか、シルクスweet）</p> 	<p>デコボンストレートジュース</p> 
うるう農園	<p>特選あまおう、あまおうスタンダード2パック</p> 	<p>あまおうしみチョコ</p> 
株式会社日下農園	<p>温州みかん</p> 	<p>温州みかん100%ジュース、パウチタイプ</p> 



Qatarにおけるオールジャパン青果物ウィークの内容



日程	イベント	開催場所	内容	協力者
12/4 (水)	レストランフェア 3店舗	ドーハ市内 3店舗	<ul style="list-style-type: none"> •本事業のイメージに合わせたレストランを選定 CHOTTOMATTE、MORIMOTO、NOZOMI •5日間のレストランフェアを開催 •日本産青果物を利用したデザート/料理のメニュー開発 •来店者に日本産青果物特別メニューを無料提供、アンケート回答 (50皿/日) 	Musashi International Co. WLL
12/5 (木)				
12/6 (金)				
12/7 (土)				
12/8 (日)				
12/9 (月) 1回目	商談会	Four Seasons Hotel Doha Meeting Room Msaimer	<ul style="list-style-type: none"> •25社のバイヤー招聘、商談試食会開催 	Musashi International Co. WLL
12/9 (月) 2回目	消費者 PRイベント			



Qatar渡航事業者

No	事業者名	ご担当者様名前(敬称略)	商談担当通訳
1	JA静岡経済連	石野 貴也 ISHINO TAKAYA 三浦 諒太 MIURA RYOTA	切田 泰子 Kirita Yasuko
2	カネブン青果	鈴木 大樹 SUZUKI TAIJI	Ai Moser
3	熊本県農畜産物輸出促進協議会	佐藤 暢寿 SATO NOBUTOSHI ※事務局長 正元 毅 MASAMOTO TAKESHI	細川彩香 Hosokawa Ayaka
4	Uluu Japan	古賀 百伽 KOGA MOMOKA	Tomoko Mian
5	日下農園	日下 竜太 KUSAKA RYOTA	高橋 はる香 Takahashi Haruka





青果物ウィークレストランフェア開催概要 - オールジャパン青果物ウィーク

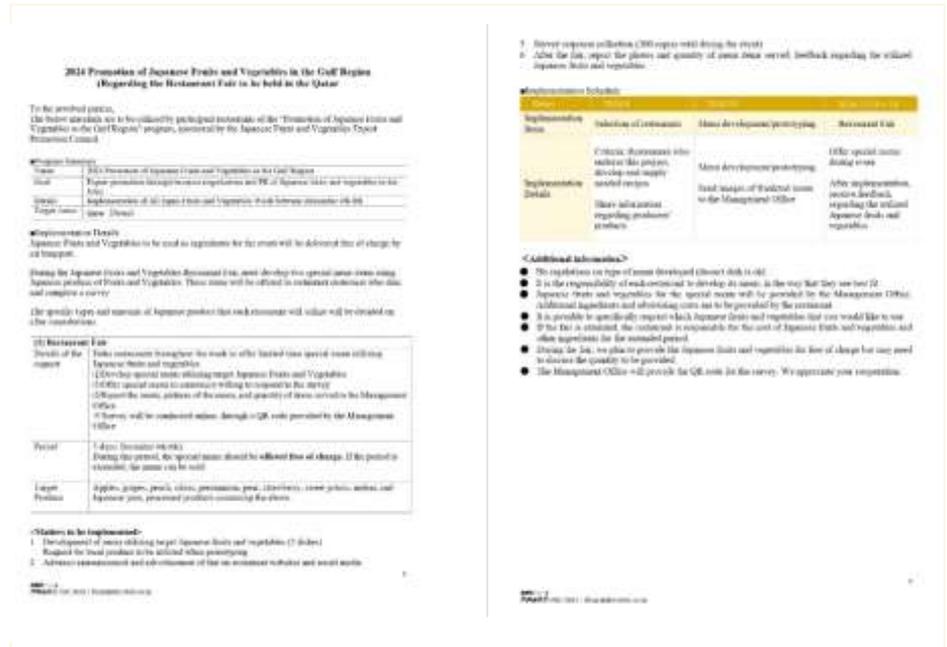


開催名称	Qatar Japanese Fruits Week参加のレストランにおけるフェア
開催日程	2024年12月4日（水）～8日（日） 現地レストランにおけるフェア（第1日目から第5日目まで）
開催内容	青果物ウィーク参加のレストランにおいてフェアを実施 各レストランにて日本産青果物を使用した特別メニューを提供
実施場所	Qatarのレストラン（Chotto Matte Doha, Morimoto Doha, Nozomi Doha）
実施方法	現地レストランと協業し、フェアを実施。各レストランSNSに告知
対象商品	日本産青果物及び加工品など

レストランフェア開催店舗に協力案内状打診、レストラン側が開催内容を了承いただいた後、青果物のサンプルを試作用に輸送手配。



<レストランフェアご案内状-日本語版>



<レストランフェアご案内状-英語版>

① Morimoto (West Bay Lagoon Doha)

② Chotto Matte Doha (The Pearl - Qatar The St. Regis Marsa Arabia Island, Doha Qatar)

③ NOZOMI (Marsa Malaz Kempinski Hotel The Pearl Doha, Qatar P.O Box 24892)

店内



料理



雰囲気





レストランフェア開催の飲食店の情報と選定理由



レストランフェアで日本食レストランを主に選定している理由は、これらの店舗を利用する顧客が日本の食文化に普段から関心を持っているためです。加えて、日本食レストランの料理スタイルは日本産青果物との相性が良く、シェフや経営者が新しい日本の食材の価値を理解しやすいため、実際の取引につながる可能性が高いことも大きな要因です。

店舗名	ジャンル/属性	客単価	特徴	ホームページ・SNS
Morimoto	日本食レストラン アッパー層	QAR 500 (20,000円)	森本正治シェフが手掛ける革新的な日本料理レストラン。特に寿司やステーキなどの多彩なメニューが魅力で、シェフの独自のアプローチを楽しめる。レストランの内装は、日本のアートと現代的なデザインが融合し、エレガントで洗練された雰囲気を作り出している。プライベートルームも完備され、特別なイベントやディナーにも最適な空間が提供されている。	HP : https://mondrianhotels.com/doha/dining/morimoto/ Instagram : https://www.instagram.com/morimotodoha/
Chotto Matte	フュージョン料理 アッパー層	QAR 120~250 (4,500~9,500円)	ペルーと日本のフュージョン料理を提供するレストランで、独創的で洗練されたメニューが特徴的。スタイリッシュでモダンな内装が施された空間は、高級感があり、特別なイベントやおしゃれなディナーに最適な空間となっている。提供される料理は、Wagyuステーキや創作寿司など、多彩な味わいを楽しむことができる。	HP : https://chotto-matte.com/doha/ Instagram : https://www.instagram.com/chottomattedoha/
NOZOMI	日本食レストラン アッパー層	QAR 350~500 (13,000~19,000円)	Nozomiは、受賞歴のあるコンテンポラリージャパニーズライフスタイルレストランであり、Marsa Malaz Kempinskiホテル内にある日本料理レストラン。モダンで落ち着いた空間が広がり、洗練された雰囲気の中で、伝統に新しいエッセンスを加えた日本料理を楽しむことができる。新鮮な食材を活かし、繊細な味わいと美しい盛り付けが特徴的な料理を堪能できる。	HP : https://www.nozomi-doha.com/ Instagram : https://www.instagram.com/nozomi_doha/



レストランフェア開催 – 事前試作用青果物リスト



※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

事業者名	商品名	Morimoto Doha	Nobu Doha	Sushi sanba
JA静岡経済連	温州みかん			1kg
熊本県農畜産物輸出促進協議会	アールスメロン（緑肉）	4個		3個
	シルクスイート		1ケース	1ケース
	紅はるか		1ケース	1ケース
カネブン青果株式会社	干し柿		1ケース	700g

※5品をサンプルとして出荷。

※当初、上記レストランでのフェア開催を予定していたが、開催が難しくなり前ページ記載の3店舗（Morimoto、Chottomatte、Nozomi）へ開催場所を変更

質問	回答
レストラン名	Morimoto Doha
輸送した商品	Earls Melon (Green-freshed)
①なぜこの果物／野菜を試作用に選んだのですか？	他にカタールの需要にマッチすると思われる商品がなかったため(サンプル表の中に)
②味、見た目はいかがでしたか？	資料のようなオレンジ色の果肉ではなく緑色で、甘さも控えめでした
③どんな料理に使いそうですか？料理の名前も頂ければ幸いです。	デザートとして使用予定 メロンシャーベット、果肉入りのメロンパンなど
④今回試作頂くメニューを将来お店で販売をする場合、いくらでどのくらいの期間の提供ができそうですか？	
⑤貴店で提供している料理との親和性がありますか？	日本食レストランなので、日本のメロンパンをデザート風にアレンジし親和性があると思います
⑥貴店で提供しているデザートの価格帯を教えてください。	
⑦すでに仕入れている競合品（他国産との比較）について教えてください。	現地で仕入できるメロンよりも甘さ・見た目は良いですが、価格は数倍のひらきがあり、その差を埋める訴求力は乏しいと思います
⑧フルーツを普段どのように提供していますか？ (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)	コース料理の最後に、他のデザートと一緒にフルーツを添えて提供しております
⑨開催予定のレストランフェアで使用する品目	メロン と イチゴを予定しております
⑩ ⑨の要数量	メロンは半玉程度、いちごは 3パック程度をそれぞれ1日の使用量として想定しております。

※開催ができなくなってしまったNobuとSushi Sambaに関してはアンケートもご提出頂けなかったため未回収。

レストランのシェフが試作したいものを選定し、運営事務局が事業者者に依頼して出荷手配。手配は11月30日着と12月4日着で、2回に分けて行った。

事業者名	商品名	Morimoto	Chotto Matte	NOZOMI
カネブン青果	燻し柿			12 kg
熊本県農畜産物輸出促進協議会	アールスメロン（緑肉）	16 kg		
	レノンメロン		10kg	
	ゆべにいちご	5 kg		
	恋みのりいちご	5 kg		
	紅はるか		10 kg	
	シルクスイート			12 kg

■レストランフェア メニュー開発

Morimoto



メロンパン
(メロン使用)



いちごのショートケーキ
(いちご使用)

Chotto Matte



チキンカウサ
(紅はるか使用)



クリームブリュレ
(メロン使用)

NOZOMI



スイートポテトコロケ
(シルクスイート使用)



ババロア 柿添え
(燻し柿使用)

Morimoto



Chotto Matte Doha



NOZOMI



レストラン名	試作メニュー名	画像	シェフからのコメント	考察
Chotto Matte Doha	・チキンカウサ ・メロンのクリームブリュレ		<ul style="list-style-type: none"> ・寿司は日本人シェフが担当し、キッチンスタッフはペルー人。日本のように素材の味を生かした料理は少ない。 ・フレッシュな青果物はほとんど使用しないが、カクテルはフルーツ系が多い。 ・寿司には日本産の魚や新潟産の米を使用するが、価格や保存の問題でわさびは他国産の粉を使用。 ・フュージョン料理が中心で、日本人客は少なく、デザート注文率は5割以下。 	<ul style="list-style-type: none"> ・フュージョン料理を提供しており、素材の味を活かした料理をあまり提供していないため、青果物の導入にはハードルが高いと考えられる。 ・クラブのような雰囲気でお酒を楽しむ店であり、カフルーツ系カクテルが多いため、冷凍加工した青果物やピューレの提案には可能性があると考えられる。
Morimoto Doha	・メロンパン ・いちごのショートケーキ		<ul style="list-style-type: none"> ・日本産フェアを年2回開催し、青果物や魚をディスプレイして料理を提供。店頭販売も行い、実際に購入するお客さまもいる（価格を気にせず購入）。 ・日本産青果物は味の違いが明確だが、価格が10～20倍と高く、取り扱いが難しい。 ・みつば、さつまいも、ねぎ、ゆず、すだち、茗荷、しそなど、換えがきかない日本産食材を使用。青果物は主にソースやデザート、クラッカーに使用。 ・デザート注文する客は6～7割。 ・ゆずやかぼすの100%ジュースは料理やカクテルに使用、生わさびはパフォーマンス付きで提供。 ・伝統的な衣装に由来する白黒のデザインは、クワンメロンの化粧箱などで親近感を持たれる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・青果物の使用量と他国産との価格差を考慮すると、通常メニューに日本産を使用するのは難しいと考えられるが、ソースやデザート、カクテルには使用されているため、ピューレなどの加工品には可能性があると考えられる。 ・代替が効かない日本特有の青果物を提案できれば、日本産青果物の導入ハードルが下がり、他の商品展開の可能性が広がると期待できる。 ・カタールの文化に親しみやすいパッケージの商品を販売できれば、消費者の需要を増やすことが期待できる。
Nozomi Doha	・スイートポテトコロッケ ・ババロア 柿和え		<ul style="list-style-type: none"> ・日本産の青果物は取り扱っていないが、燻し柿はお魚やお肉料理に、干し柿はスイーツに使用したい。 ・さつまいもは予想以上に甘かったため、コロッケよりスイーツに使いたい。メニューとして提供する場合、コロッケは6個で70～75リヤル、ババロアは85リヤル程度となる。 ・天ぷら巻きやエビ天など、揚げ物が人気。 ・当初、和牛を取り扱っていたことから、日本産食材がない理由をよく尋ねられ、導入をしたいと考えているが価格が高く難しい。 ・現地にはラディッシュはあるが、大根はないので使いたい。 ・客層は日本に頻繁に旅行する人や日本文化が好きな人が多い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・価格に課題はあるものの、お客様からの需要やシェフの使用希望があることから、日本産青果物の導入の可能性が見込まれる。 ・揚げ物に人気があることから、揚げ物と相性のいい青果物や、調味料（抹茶塩やゆず塩等）の展開も期待できる。 ・日本文化や食に親しんでいる客層が多いため、日本らしい食材や料理を積極的に取り入れることで親近感を高め、季節限定メニューや日本の行事に合わせた特別メニューで更なる需要を見込める。



企画	商談・試食イベント/消費者PRイベント
日時	2024年12月9日（月） 商談・試食イベント13：00～15：00/消費者PRイベント19：00～21：00（仮）
会場名	Four Seasons Hotel（Meeting room Msaimmer）
会場情報	Four Seasons Hotel Dohaは、ドーハのコーニッシュに位置する5つ星の高級ホテルです。237室の客室とスイート、10軒のレストラン、プール、ジム、スパ、プライベートビーチを備えた洗練された都市型リゾートです。
住所	THE CORNICHE, P.O. BOX 24665, DOHA, QATAR
電話	+974 4494 8888
WEB	https://www.fourseasons.com/doha/
MAP アクセス	 <p data-bbox="229 1307 612 1343">ドーハ国際空港から車で約20分</p>

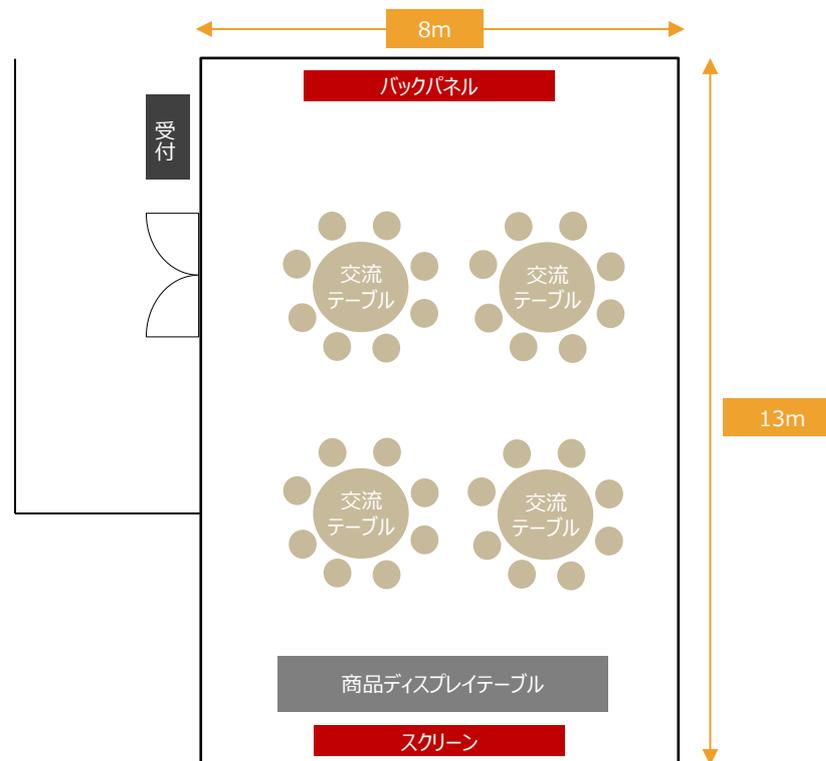
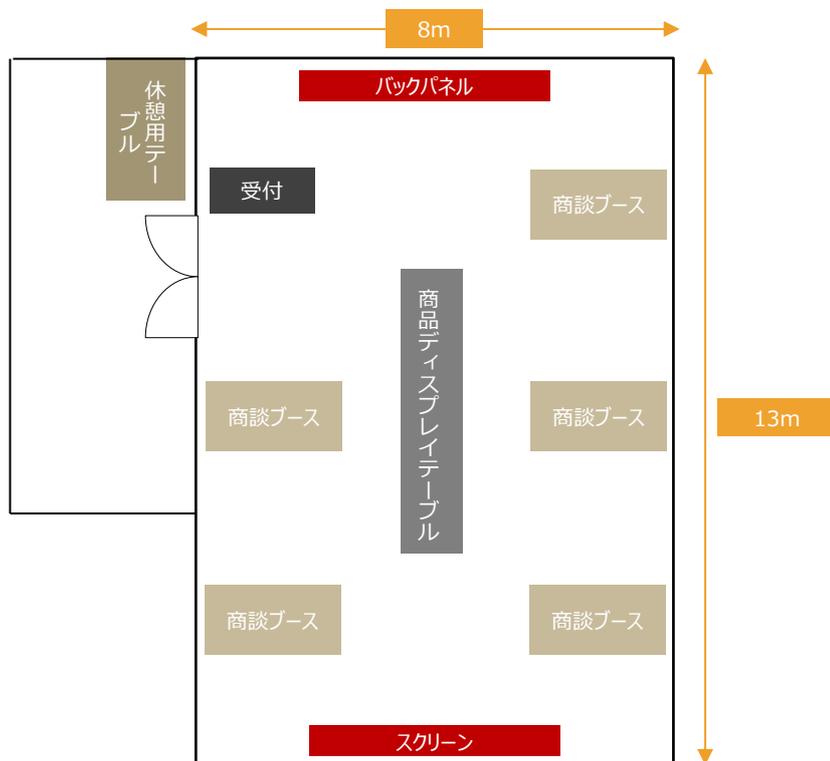


会場名

Meeting room Msaim eer

面積 : 110M3程度 + 受付エリア 40M3程度

会場
レイアウト



ディスプレイ用のガラステーブル(緑色)のサイズとなります。
 Length- 195cm
 Width - 80cm
 Height- 92cm

店舗名	概要・特徴
<p>Family Food Center</p> 	<p>カタールで古くからあるスーパーマーケットチェーンでオンラインでの買い物もできる。食品だけでなく生活に必要なものがリーズナブルに揃う。</p> <p>住所 Airport Road, Doha, Qatar 電話番号 +974 4462 2456 営業時間 7:30-0:00</p>
<p>SNAN Food Hall</p> 	<p>高級で洗練されたショッピングモール、21HighStreet内の高級スーパー。世界中から集めた最高品質の食品が並ぶ。</p> <p>住所 21 High Street, Doha, Qatar 電話番号 +97444732300 営業時間 10:00-22:00</p>
<p>Monoprix</p> 	<p>日本食材を取り扱うスーパー。Monoprixの店舗は、ビジネス街や住宅街など、人通りの多い都市部に位置している。Monoprixは、営業時間の延長など、さまざまなサービスを提供することで、他社スーパーとの差別化を図っている。</p> <p>住所 9H82+W23 ,PB No 75, Doha カタール 電話番号 +974 4407 3600 営業時間 24時間営業</p>
<p>MEGA MART</p> 	<p>最高品質の生鮮食料品、乳製品、魚介類、ベーカリーなど、日常生活に必要なあらゆるものが揃う、現地の大手スーパー。</p> <p>住所 The Centre, Doha, Qatar 電話番号 +974 44440374 営業時間 10:00-22:00</p>
<p>Al Meera</p> 	<p>2005年に設立されたAl Meera Consumer Goods Company (Q.P.S.C.) は、現在、Al Meeraは国内最大の（50以上）支店網を運営し、幅広い商品構成とサービスを買物客に提供している。最も信頼される小売業者の一つとなることを目指し新鮮な国産品や輸入品、日用品をお値打ち価格で提供する店舗。</p> <p>住所 Zone 25, Street No. 830, Sim Bin Omar St Building No. 62, Doha Qatar 電話番号 +97440427000 営業時間 24時間</p>
<p>LuLu Hypermarket</p> 	<p>LuLu は有名な小売スーパーマーケットであり、カタールの主要な小売ブランドの一つ。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。</p> <p>住所 7GJ7+PQH, Building No.22, Street No.850 Area, 23 Qatari Bin Al Fujaah St, Doha, Qatar 電話番号 +97444925888 営業時間 08:00 - 24:00</p>



渡航事業者の滞在スケジュール



日程	曜日	項目	内容	日本時刻	現地時刻	備考
12/6	金	QR807Qatar便	成田空港 出発	21:55	15:55	
12/7	土	ハマド国際空港→ホテル	ハマド国際空港 到着	10:40	4:40	
		量販店視察	SNAN Food Hall、Monoprix、MEGAMART			
12/8	日	在カタール日本国大使館訪問	山本様よりブリーフィング		9:30	※久島大使顔合わせ、名刺交換
		ランチ	順子様顔合わせ、ランチミーティング			※確認中
		打合せ ※ABC Styleのみ	・Four Seasons Hotel シェフとフルーツカットティング・ 試食提供に関して ・Musashi International伊藤様とイベントに関して		13:00	
		レストランフェア 3店舗 開催場所シェフヒアリング	Morimoto		15:30	
			Chotto Matte		17:00	
			NOZOMI Doha		18:30	山本様合流
夕食	NOZOMIにて食事					
12/9	月	イベント	集合、準備		9:30	Four Seasons Hotel Doha
			試食商談イベント		13:00~15:00	
			VIP試食イベント		19:00~21:00	
12/10	火	QR802便【関西行】	ハマド国際空港 出発		1:10	
		QR806便【成田行】			2:15	
			関西空港着	16:55		
			成田空港着	17:55		

大使、山本様、マルワ様（アラビア語・英語・日本語の3カ国語を使用可、女性）の3名でご参加予定。

大使と山本様は18:50頃ホテル到着見込み、マルワ様は18:40前後に到着しメディアの受け入れ対応、大使は20:00頃にご退場予定。



商談会・消費者PRイベント当日の流れ



商談会タイムライン 13:00～15:00

カタル時間	所要時間	構成	内容
10:00	160分	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、通訳
12:40	20分	レセプション	入場受付（イベント開始20分前）
13:00	120分	商談会	Four Seasons Hotel Dohaにて商談会を開催
15:00		片付け・終了	

消費者PRイベントタイムライン 19:00～21:00

カタル時間	所要時間	構成	内容
18:00	40分	関係者事前準備	準備・会場設営 日青協、事業者、ABC Style、MC通訳
18:40	15分	レセプション	入場受付（イベント開始20分前）
18:55	5分	撮影	フォトセッション
19:00	30分	開会式セレモニー	MCよりオープニングご挨拶
			在カタル日本国大使館 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(大使、シェイク様、農水省宇井室長、日青協菱沼会長、南里様の5名)
			農林水産省 宇井室長ご挨拶と乾杯
			Musashi International 伊藤様のご紹介
			各事業者の紹介
19:30	80分	交流会	青果物の展示・試食・交流会
20:50	5分	閉会式	日青協 菱沼会長ご挨拶
20:55	5分	退場	来客退場の誘導・アンケート回収
21:10	20分	撮影	フォトセッション
21:30	30分	片付け・終了	



司会兼通訳担当

高橋 はる香

大阪府出身。2024年1月に、カタールにおける日本産青果物商談・プロモーション事業でJUNKO Sushi & Japanese Dining イベント通訳担当経験あり。

事業者名	通訳者	略歴
JA静岡経済連	切田 泰子 Kirita Yasuko	日本の大学を卒業後、ドイツの音楽大学に進学。 2009年からドーハに在住している。
カネブン青果株式会社	Ai Moser	中学時代からアメリカで生活をしている。 大学はオーストラリアの総合芸術大学を卒業、現在はドーハに在住している。
熊本県農畜産物輸出促進協議会	細川彩香 Hosokawa Ayaka	ホテルのサービス業に日本国内外にて従事。国際結婚されており、海外でのサービス業経験があるので、英語能力は抜群。
うるう農園	Tomoko Mian	アメリカの大学卒業後、伝統医学学校へ進学し伝統中国医学修士を取得。アメリカで鍼灸院を開設。 その後ロンドン、日本、タイで生活をし、2024年7月からドーハに在住している。
株式会社日下農園	高橋 はる香 Takahashi Haruka	2014年9月から2023年3月まで、カタール航空にてビジネス/ファーストクラスの客室乗務員として勤務。 現在は、SNS運用サポート、エアラインスクールの講師、そして紹介制のカタールガイドとして幅広く活動中。

一般社団法人日本青果物輸出促進協議会



皆さん、こんにちは。日本青果物輸出促進協議会の菱沼です。どうぞよろしくお願いいたします。
私たちは、カタールの皆様に、日本の高品質な青果物をご紹介しますために参りました。

日本の青果物は、世界的にも高品質との評価をいただいています。生産者が、丁寧に時間をかけて作っています。また、品種の育成をする研究者が、世界に先駆けて、皆さんが驚くような様々な品種を育成しています。

今後、皆様が、日本産の青果物のファンとなっていきたいと期待しています。

試食用意していますので、まずは、ご自身で味わっていただきたいと思えます。本日は、青果物の専門家に来てしますので、様々なことをご尋ねください。まずは、皆さん、よろしくお願いいたします。

JA静岡経済連



皆さんこんにちは。JA静岡経済連と申します。静岡県は日本の中心に位置し富士山がある温暖な場所です。

本会は、輸出に取組み始めてから約10年になりますが、中東への現在輸出できていません。今回の機会を活かして、皆さんに少しでも認知してもらい、輸出に繋がるような商談会にしたいと考えております。

主な輸出品目としては、今回紹介する「いちご、みかん、メロン」となります。日本の中でもレベルが高く、高値で取引されている品目ばかりです。また静岡を代表するお茶についても、お土産として用意しておりますので、是非ご賞味下さい。

カネブン青果株式会社



日本のフルーツや野菜は美味しい！という評判は、今や世界中で耳にすることができます。というのも、日本の生産者はまじめで勉強家で、兎に角「美味しいモノ」を消費者に食べてもらいたい！という気持ちで栽培しているからです。

私共カネブン青果は、日本中の「美味しいフルーツや野菜」を栽培する生産者を回り、日本で一番美味しいモノ、とって希少なモノを探し出し、販売しています。

加えて、東京の大田市場には、日本中のフルーツや野菜が入荷しますので、一つの貨物で色々なものを詰め合わせてお届けすることが可能です。さて、今回ご紹介するフルーツたちは、日本でも知らない人たちがかりのスベシャリテ。勿論、世界初進出です！どうぞ、世界一美味しいフルーツを、このQatarの皆さんが、世界で一番初めて、お楽しみください！

熊本県農畜産物輸出促進協議会



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。

当協議会では熊本県内された肉・米・青果物を海外に広くPRし、熊本の「おいしい」魅力を伝える働きを担っております。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います。

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カタールでの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。

うるう農園



福岡県の特別栽培（化学農薬、化学肥料を農薬培養基準の5割以下）の認証を受け、「いちご王様」あまおうの栽培を行っています、うるう農園です。

味や品質が高いと言われている土耕栽培にこだわり、夏場の苗作りから我が子のように大切に育てています。2019-2022年度「じゃらん九州人気いちご狩り施設グランプリ」で4年連続優勝しました。

アジアで一番残留農薬規制の厳しい台湾にも輸出をおこなっております。ぜひ濃厚なあまおうの味をお楽しみください。

株式会社日下農園



株式会社日下農園代表取締役の日下竜太と申します。

温州みかん、温州みかん加工品、ブルーベリーの生産販売をしています。今回、カタールにてこのような発信する機会をいただけてとても光栄です。

本日は濃厚なミカンジュースをお持ちしました。ミカン本来の美味しさを最大限活かした商品です。私たちのお勧めする商品が世界中の方に喜んでいただけることを祈ります。



バイヤー招聘リスト（45社：ホテル26社、レストラン19社）



現地商社の協力を得て有力バイヤー（レストラン・ホテルのシェフや仕入れ担当者のバイヤー等）を招聘、声かけ調整中のバイヤー候補リストは以下の通り

No.	名前	属性	Website URL	シェフ	仕入担当者
1	W Hotel	ホテル	https://www.marriott.com/en-us/hotels/dohwh-w-doha/	DIDI	Anis
2	The NED Doha	ホテル	https://www.thened.com/doha/		DARSHAN
3	The Chedi Katara Hotel	ホテル	https://www.ghmhotels.com/en/katara/		JOHN PRASAD
4	Westin Hotel	ホテル	https://www.marriott.com/en-us/hotels/dohwi-the-westin-doha-hotel-and-spa/		SANTOSH
5	Rixos Qetaifan Hotel	ホテル	https://www.rixos.com/en/destinations/qatar		MOHAMMED ISMAIL
6	Raddison Blu Hotel	ホテル	https://www.radissonhotels.com/en-us/hotels/radisson-blu-doha		ELEONOR
7	Waldorf Astoria Lusail Hotel	ホテル	https://www.hilton.com/en/hotels/dohqtw-waldorf-astoria-lusail-doha/		SHRADDHA SHETTY
8	Marsa Malaz Kempinski Hotel	ホテル	https://www.kempinski.com/en/marsa-malaz-kempinski-the-pearl-doha		PRAVEEN
9	The Ritz Carlton Hotel	ホテル	https://www.ritzcarlton.com/en/hotels/dohrz-the-ritz-carlton-doha/		CHARMIE
10	Four Seasons Hotel	ホテル	https://www.fourseasons.com/doha/		MIZAN
11	La Cigale Hotel	ホテル	https://www.lacigalehotel.com/		GAYAN SILVA
12	Hilton Doha Hotel	ホテル	https://www.hilton.com/en/hotels/dohhdhi-hilton-doha/		GRACE
13	Park Hyatt Doha Hotel	ホテル	https://www.hyatt.com/en-US/hotel/qatar/park-hyatt-doha/dohph		FRANKLIN
14	Aspire Katara Hospitality	ホテル	https://akh.com.qa/		MUDASAR
15	Dusit Hotels & Suites	ホテル	https://www.dusit.com/dusitdoha-hotellandsuites/		MANTU
16	Al Dakhiliyah Hotel	ホテル			DARSHAN
17	JW Marriott Marquis Hotel	ホテル	https://www.marriott.com/en-us/hotels/dohjb-jw-marriott-marquis-city-center-doha/		ANEES
18	La Jolla Hotel-Waldorf Astoria West Bay	ホテル	https://www.hilton.com/en/hotels/dohnzwa-waldorf-astoria-doha-west-bay/		JAMES
19	Grand Hyatt Hotel	ホテル	https://www.hyatt.com/en-US/hotel/qatar/grand-hyatt-doha-hotel-and-villas/dohgh		MAHESH
20	Hyatt Regency Oryx Hotel	ホテル	https://www.hyatt.com/en-US/hotel/qatar/hyatt-regency-oryx-doha/dohrd		GANESH
21	Marriott Marquis City Center Doha Hotel	ホテル	https://www.marriott.com/en-us/hotels/dohmq-marriott-marquis-city-center-doha-hotel/		ANEES
22	Holiday Villa Hotel	ホテル	https://www.holidayvillahotels.com/holiday-villa-doha-qatar/		KERSHEY
23	St. Regis Doha, Al Gassar Resort Hotel	ホテル	https://www.marriott.com/en-us/hotels/dohxr-the-st-regis-doha/		ROSHAN
24	Katara Towers Hotel Management	ホテル	https://www.katarahospitality.com/		RAHUL
25	Millennium Hotel	ホテル	https://www.millenniumhotels.com/en/doha/millennium-hotel-doha/		NAVIN
26	Sheraton Doha Hotel	ホテル	https://www.marriott.com/en/hotels/travel/dohsi-sheraton-grand-doha-resort-and-convention-hotel/		SHAMSU
27	Zuma	レストラン	https://zumarestaurant.com	Cagatay	
28	BeefBar	レストラン	https://www.priceless.com/celebrity/19083/beefbar-doha-al-maha	Oscar	
29	Morimoto	レストラン	https://mondrianhotels.com/doha/dining/morimoto/	Hayashi	Kumara
30	Sushi Samba	レストラン	https://www.sushisamba.com/locations/doha/contact	Esteban	
31	Shanghai ME	レストラン	https://shanghaime-restaurant.com		Anil
32	NOBU	レストラン	https://www.noburestaurants.com/doha/menus/	Andrew/Noel	
33	Cipriani Yotto	レストラン	https://www.cipriani.com/cipriani-doha	Tsurumaki	
34	Kai's Song Bird	レストラン	https://newindoha.com/kais-songbird-a-luxurious-dining-escape/	Lucas	RAVIKUMAR
35	Nozomi	レストラン	https://www.nozomi-doha.com/	Tara	PRAVEEN
36	Chotto Matte	レストラン	https://chotto-matte.com/doha/	Shimada	
37	Provok	レストラン	https://www.fairmont.com/doha/dining/provok/	Taimoo	
38	B-lounge	レストラン	https://www.bloungedoha.com/		CHARMIE
39	Sumosan	レストラン	https://www.sumosan.com/locations/doha/		SHAFAF
40	YAMANOTE Doha	レストラン	https://yamanoteatelier.com/yamanote-doha/	Miyazaki	
41	Oishi Sushi	レストラン	https://www.instagram.com/oishisushiqatar/		NIKHIL
42	TONO	レストラン	https://www.instagram.com/tono_qatar/	Sungmin Hong	
43	LPM Restaurant	レストラン	https://lpmrestaurants.com/doha/		JOSEPH
44	SORA Restaurant	レストラン	https://www.instagram.com/sorarooftop/		FRANKLIN
45	Aziza Lebanese Restaurant	レストラン	https://www.azizadoha.com/		LEI OCHOA



イベント出品青果物リスト



12/9 商談会、消費者PRイベント 合計80人参加者分計算で青果物出荷手配

事業者名	商品名	数量（個数）	単位	数量（ケース）	冷蔵/冷凍/常温
JA静岡経済連	いちご（紅ほっぺ）	10(2パックx5箱)	パック	1	冷蔵
	いちご（きらび香）	10(2パックx5箱)	パック	1	冷蔵
	静岡クラウンメロン	6	個	1	冷蔵
	前茶	10パック x 50	パック	2	常温
	温州みかん	80	個	2	冷蔵
カネブン青果株式会社	激甘レインボーキウイ	30	個	1	冷蔵
	赤肉りんご（なかののきらめき）	13～16	個	1	冷蔵
	赤肉りんご（ムーンルージュ）	13～16	個	1	冷蔵
	フィンガーキウイ	5個x24	パック	1	冷蔵
	冷凍焼き芋（紅はるか）	5	パック	1	冷凍
	冷凍焼き芋（シルクスイート）	5	パック	1	冷凍
	燻し柿	10	パック	4	冷蔵
熊本県農畜産物 輸出促進協議会	レノンメロン	3～5	個	2	冷蔵
	アールスメロン(赤肉)	4～6	個	2	冷蔵
	アールスメロン(緑肉)	4～6	個	2	冷蔵
	ゆうべにいちご	5	パック	1	冷蔵
	恋みのりいちご	5	パック	1	冷蔵
	デコポンストレートジュース	12	本	1	冷蔵（未開封なら常温で可能）
	紅はるか	10～34	個	1	常温の涼しいところ（12℃～15℃がベスト）
	シルクスイート	10～34	個	1	常温の涼しいところ（12℃～15℃がベスト）
うるう農園	特選あまおう 400g	10	パック	2	冷蔵
	あまおうスタンダード2パック	10	パック	6	冷蔵
	あまおうしみチョコ	70	個	1	冷蔵
株式会社日下農園	温州みかんS	120	個	1	冷蔵
	温州みかん100%ジュース500ml（瓶）	12	本	1	常温
	温州みかん100%ジュース 1,000ml（パウチ）	14	本	1	常温
	温州みかん100%ジュース 500ml（パウチ）	24	本	4	常温

品目 Item	写真 Photo	切り方 Way of Cutting
いちご Strawberry		<p>①水で洗ってペーパーで水分を拭き取る。 Wash with water and pat dry with a paper towel.</p> <p>②ヘタつきのまま、お皿に盛りつける。 Serve on a plate with the stems still attached.</p>
りんご Red fresh Apple		<p>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。 Place the apple stem-side up on the cutting board.</p> <p>②半分に切ったりんごを4等分ずつに分ける。 Insert the knife from the top and cut the apple in half vertically. Cut each half into four equal parts.</p> <p>③実の中心の芯も取り除く。 Remove the core from the center of each piece.</p> <p>④皿に盛りつける。 Arrange on a plate for serving.</p> <p>※展示用に1つ輪切りにする。Slice one into rounds for display.</p>
干し柿 Dried Persimmons		<p>4等分に切って皿に盛りつける。 Cut into quarters and arrange on a plate.</p>
激甘 レインボーキウイ Super sweet Rainbow kiwi		<p>①ヘタを切り落とし、皮をむく。 Trim off the stem and peel the skin.</p> <p>②5mm厚にスライスする。 Slice into 5mm thick pieces.</p>
メロン (緑肉赤肉) Melon (green flesh, red flesh)	 	<p>①ヘタを切り落とす。 Cut off the stem.</p> <p>②縦半分に切る。 Cut it in half vertically.</p> <p>③種をスプーンで取り除く。 Remove the seeds with a spoon.</p> <p>④さらに半分に切る。 Cut it in half again.</p> <p>⑤さらに半分に切り、1/8等分の大きさにする。 Cut it in half once more, resulting in eighths.</p> <p>⑥皮と果肉の間に包丁を入れ、切り分ける。 Insert a knife between the skin and the flesh to separate them.</p> <p>⑦皮に乗せた状態のまま、一口大に切り盛り付ける。 While keeping it on the skin, cut into bite-sized pieces and arrange them on a plate.</p>
フィンガーキウイ Finger Kiwi		<p>①ヘタを切り落とし、皮をむく。 Trim off the stem and peel the skin.</p> <p>②半分に切る。 Cut in half.</p>

品目 Item	写真 Photo	切り方 Way of Cutting
みかん Mandarin		<p>①手で皮を剥く。 Peel the skin. ②1房ずつ分ける。 Separate into segments by hand.</p> 
さつまいも ・紅はるか ・シルクスイート Sweet Potatoes ・Beniharuka ・Silk Sweet		<p>①サツマイモを水洗いし、キッチンペーパーで水気を切る。 Wash the sweet potatoes and pat them dry with a kitchen paper towel. ②アルミホイルで包む。 Wrapped with aluminum foil. ③オーブンレンジの耐熱皿にサツマイモを並べる。 Arrange the sweet potatoes on a heat-resistant plate. ④170度で60分加熱。 Heat at 170°C for 60 minutes. ⑤60分後、竹串を通して通ったら取り出す。 After 60 minutes, check with a bamboo skewer; if it passes through easily, remove the sweet potatoes. ⑥盛り付け時には、両端部分を1cm以上切り落とし、厚さ1.5cmに輪切りして盛り付ける。 For serving, cut off both ends by at least 1 cm, then slice into 1.5 cm thick rounds and arrange on a plate.</p>
冷凍焼き芋 Frozen Sweet Potato		<p>①袋から取り出し、耐熱皿に並べる。 Remove from the bag and arrange on a heat-resistant dish. ②レンジで3分加熱。 Heat in the microwave for 3 minutes. ③盛り付け時には、両端部分を1cm以上切り落とし、厚さ1.5cmに輪切りして盛り付ける。 For serving, cut off both ends by at least 1 cm, then slice into 1.5 cm thick rounds and arrange on a plate.</p>
デコポンジュース Dekopon Juice		<p>①グラスに注いで試飲用として提供。 Pour into a glass and serve for tasting.</p>
みかんジュース/パウチ Mandarin Juice(Pouch)		<p>① グラスに注いで試飲用として提供。 Pour into a glass and serve for tasting.</p>



青果物 Name card

JA静岡経済連

<p>Strawberry BENIHOPPE いちご (紅ほっぺ)</p> <p>Shizuoka Prefectural Economic Federation of Agricultural Cooperatives JA静岡経済連</p>
<p>Strawberry KIRAPIKA いちご (きらび香)</p> <p>Shizuoka Prefectural Economic Federation of Agricultural Cooperatives JA静岡経済連</p>
<p>Shizuoka Crown Melon 静岡クラウンメロン</p> <p>Shizuoka Prefectural Economic Federation of Agricultural Cooperatives JA静岡経済連</p>
<p>Unshu Mandarin 温州みかん</p> <p>Shizuoka Prefectural Economic Federation of Agricultural Cooperatives JA静岡経済連</p>
<p>Green Tea Leaf 煎茶</p> <p>Shizuoka Prefectural Economic Federation of Agricultural Cooperatives JA静岡経済連</p>

カネブン青果株式会社

<p>Super sweet Rainbow Kiwi 激甘レインボーキウイ</p> <p>Kanebun Seika Co.,Ltd カネブン青果株式会社</p>
<p>Red fresh Apple (Nakano no Kirameki) 赤肉りんご (ムーンルージュ)</p> <p>Kanebun Seika Co.,Ltd カネブン青果株式会社</p>
<p>Red fresh Apple (Moon Rouge) 赤肉りんご (なかののきらめき)</p> <p>Kanebun Seika Co.,Ltd カネブン青果株式会社</p>
<p>Finger Kiwi フィンガーキウイ</p> <p>Kanebun Seika Co.,Ltd カネブン青果株式会社</p>
<p>Dried Smoked Persimmon 干し柿</p> <p>Kanebun Seika Co.,Ltd カネブン青果株式会社</p>
<p>Frozen Fried Sweet Potato BENIHARUKA 冷凍焼きいも(紅はるか)</p> <p>Kanebun Seika Co.,Ltd カネブン青果株式会社</p>
<p>Frozen Fried Sweet Potato SILK SWEET 冷凍焼きいも(シルクスイート)</p> <p>Kanebun Seika Co.,Ltd カネブン青果株式会社</p>

うるう農園

<p>Premium Amaou Strawberry 特選あまおう</p> <p>Uлуу Japan Co, Ltd. うるう農園</p>	
<p>Amaou Standard 2 packs あまおうスタンダード2パック</p> <p>Uлуу Japan Co, Ltd. うるう農園</p>	
<p>Amaou Chocolate Coated Strawberries あまおうしみチョコ</p> <p>Uлуу Japan Co, Ltd. うるう農園</p>	
株式会社日下農園	
<p>Unnshu Mandarin 温州みかん</p> <p>Kusaka Farm Inc. 株式会社日下農園</p>	
<p>Unnshu Mandarin 100% Juice (Bottle) 温州みかん100%ジュース (瓶)</p> <p>Kusaka Farm Inc. 株式会社日下農園</p>	
<p>Unnshu Mandarin 100% Juice (Pouch) 温州みかん100%ジュース(パウチ)</p> <p>Kusaka Farm Inc. 株式会社日下農園</p>	

JA熊本経済連

<p>Earls Melon (Green Fresh) アールスメロン(緑肉)</p> <p>Kumamoto Prefectural Conference of Agriculture and Stockbreeding For Export Promotion Council 熊本県農畜産物輸出促進協議会</p>	<p>Strawberries KOIMINORI (恋みのり)</p> <p>Kumamoto Prefectural Conference of Agriculture and Stockbreeding For Export Promotion Council 熊本県農畜産物輸出促進協議会</p>
<p>Earls Melon(Red Fresh) アールスメロン(赤肉)</p> <p>Kumamoto Prefectural Conference of Agriculture and Stockbreeding For Export Promotion Council 熊本県農畜産物輸出促進協議会</p>	<p>Dekopon Juice デコボンジュース</p> <p>Kumamoto Prefectural Conference of Agriculture and Stockbreeding For Export Promotion Council 熊本県農畜産物輸出促進協議会</p>
<p>Lennon Melon レノンメロン</p> <p>Kumamoto Prefectural Conference of Agriculture and Stockbreeding For Export Promotion Council 熊本県農畜産物輸出促進協議会</p>	<p>Sweet Potato BENIHARUKA さつまいも(紅はるか)</p> <p>Kumamoto Prefectural Conference of Agriculture and Stockbreeding For Export Promotion Council 熊本県農畜産物輸出促進協議会</p>
<p>Strawberries YUBENI (ゆうべにいちご)</p> <p>Kumamoto Prefectural Conference of Agriculture and Stockbreeding For Export Promotion Council 熊本県農畜産物輸出促進協議会</p>	<p>Sweet Potato SILK SWEET (シルクスイート)</p> <p>Kumamoto Prefectural Conference of Agriculture and Stockbreeding For Export Promotion Council 熊本県農畜産物輸出促進協議会</p>

JA熊本経済連



レノンメロン



アールスメロン



シルクスイート



紅はるか



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

JA静岡経済連



いちご (紅ほっぺ)



いちご (きらび香)



静岡クラウンメロン



温州みかん



前茶

株式会社日下農園



温州みかん



温州みかん100%ジュース

カネブン青果株式会社



赤肉りんご
(なかののきらめき/
ムーンルージュ)



フィンガーキウイ



冷凍焼き芋
(紅はるか、シルクスイート)



燻し柿



特選あまおう



あまおうスタンダード2パック



あまおうしみチョコ

うるう農園

うるう農園



カネブン青果株式会社



JA熊本経済連



JA静岡経済連

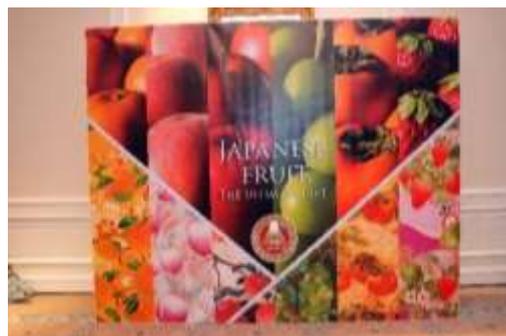


株式会社日下農園





セッティング



受付



参加者ご来場



試食



商談



参加者全体写真



日本ブランド説明



商品ディスプレイの様子



試食提供の様子



商談シーン



VIPゲスト来場



テープカットセレモニー



会場装飾



各事業者のブース（商談会）



各事業者のブース（消費者PR）



会場雰囲気（商談会）



会場雰囲気（消費者PR）





Japanese Fruits Week held

By Joey Aguilar
Staff Reporter

A five-day "Japanese Fruits Week" was held from December 4-8 at three restaurants, featuring an array of fruit and vegetable imports to Qatar that showcase the Asian nation's produce to consumers and businesses in Doha.

The event was organised by the Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council in partnership with the embassy of Japan.

The festival was attended by Japanese ambassador Naoto Hisajima, who highlighted the growing popularity of Japanese cuisine globally and the increasing number of visitors to Japan specifically to experience its culinary delights.

"Recently, the number of visitors to Japan has been increasing, and one of the purposes of their visit is to taste Japanese fruits and vegetables," Hisajima said. "Most of them are impressed by the taste



of Japanese food and became its fans."

He underlined the growing tourism link between Japan and Qatar, noting the easing of visa restrictions for Qatari citizens last year has led to a significant rise in visitors. He expressed confidence that this will translate into increased demand for Japanese fruits and vegetables within Qatar.

The ambassador thanked Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council chairman Hishinuma Yoshihisa for organising the event and bringing Japanese producers directly to Doha.

Prior to the public showcase, tasting events and business meetings were held with local restaurants, supermarkets, and other potential buyers.

メディア掲載内容は以下

12月4日から8日まで3つのレストランで5日間の「日本のフルーツウィーク」が開催され、カタールへのさまざまな青果物の輸入が行われ、ドーハの消費者向けに企業にアジア諸国の農産物が紹介された。

このイベントは、日本の果物と野菜の輸出促進評議会が日本大使館と協力して開催。

日本大使の久島直人が出席し、日本料理の世界的な人気が高まっていること、特にその料理の楽しさを体験するために日本を訪れる観光客が増えていることを強調し、「最近、日本への訪問者の数が増えており、彼らの訪問の目的の1つは日本の果物と野菜を味わうことです。」「彼らのほとんどは日本食の味に感銘を受け、そのファンになりました。」と言及した。さらに、日本とカタールの間の観光リンクの拡大についても強調し、昨年カタール市民のビザ制限の緩和が訪問者の大幅な増加につながったと指摘した。彼は、これがカタール国内の日本の果物と野菜の需要の増加につながると確信を表明した。

大使はまた、日本果物と野菜の輸出促進評議会の菱沼会長が、イベントを組織し、日本の生産者を直接ドーハに連れてきてくれたことに感謝した。

ショーケースの前には、地元のレストラン、スーパーマーケット、その他の潜在的なバイヤーとの試飲イベントやビジネスミーティングが開催された。

<https://www.gulf-times.com/article/696392/qatar/japanese-fruits-week-hel>

japanemb_qatar

105 2 12

japanemb_qatar Yesterday, Ambassador Hisajima attended a PR event for Japanese fruits and vegetables at the Four Seasons Hotel Doha, organized by @japanesefruit_official Japan Fruit and Vegetable Export Promotion Council.

The tasting event showcased the finest Japanese fruits and vegetables, aiming to increase their popularity in Qatar.

In his opening remarks, Ambassador Hisajima expressed hope for expanding the distribution of high-quality, safe Japanese fruits and vegetables in Qatar, and for increased bilateral trade between the two countries.

حضر سعادة السفير هيساجيما بالأمس فعالية الترويج للفواكه والخضروات اليابانية في فندق فورسيزونز الدوحة، والتي نظمتها مجلس الترويج لصادرات الفواكه والخضروات اليابانية @japanesefruit_official

عرضت فعالية التذوق أجود أنواع الفواكه والخضروات اليابانية، بهدف زيادة شعبيتها في قطر.

في كلمته الافتتاحية، أعرب السفير هيساجيما عن أمله في التوسع في توزيع الفواكه والخضروات اليابانية عالية الجودة والأمنة في قطر، وزيادة التجارة الثنائية بين البلدين.

#japanesefruit #japanesefood #japanesefruit #seasonalfruits #healthyfruit #fruits #fruitandveggies #japanlover #japanfoods #japanproducts #japan

10 December - See Translation



在カタール日本国大使公式アカウントより
https://www.instagram.com/japanemb_qatar/
 いいね数: 105

在カタール日本大使館のホームページおよびInstagramに投稿していただきました。さらに、アラビア語での記載もいただき、現地の方々にも広く情報を届ける良い機会となりました。

2024年12月9日 久島大使、日本産果物のPRイベントに参加

12月9日、久島大使は日本青果物輸出促進協議会がドーハ市内のFour Seasons Hotelで開催した日本産果物のPRイベントに参加しました。このイベントは、カタールでの日本産フルーツや野菜への認知度を高めることを目的に、日本の生産者による果物や野菜のPRや試食等が行われました。久島大使は挨拶で、カタールにおいて高品質で安心・安全な日本産フルーツ・野菜の流通が拡大し、二国間の貿易やビジネス交流が高まっていくことへの期待を述べました。



リボンカット



挨拶をする久島大使



日本産の果物や野菜が紹介されました



集合写真



japanemb_qatar • フォロー
オリジナル言語

japanemb_qatar #REPOST @gulfimestoday with @download_repost_pro - A showcase of Japan's finest! 🍓🍌🥒
The Japan Fruits and Vegetables Export Promotion Council hosted a fruits and vegetables tasting at the Four Seasons Hotel, featuring premium produce from skilled Japanese farmers. Every bite was bursting with flavor and quality! 🇯🇵🌱

#japanfruits
#ulunouen
#ulunouenstrawberry
#jakik_nikoyaka
#kumamoto_sskk
#japan_premium_fruits
#kusakafam
#kusakanouen
#shizuoka_yasai

いいね! 47件
12月10日



japanemb_qatar • フォロー

japanemb_qatar Yesterday, Ambassador Hisajima attended a PR event for Japanese fruits and vegetables at the Four Seasons Hotel Doha, organized by @japanesefruit_official Japan Fruit and Vegetable Export Promotion Council.

The tasting event showcased the finest Japanese fruits and vegetables, aiming to increase their popularity in Qatar.

In his opening remarks, Ambassador Hisajima expressed hope for expanding the distribution of high-quality, safe Japanese fruits and vegetables in Qatar, and for increased bilateral trade between the two countries.

حضر سعادة السفير هيساجيما بالأسس تعالمة الترويج للفاكهة والخضروات اليابانية في فندق فورسيزونز الدوحة، والتي نظمتها مجلس الترويج لفاكهة والخضروات اليابانية @japanesefruit_official

いいね! 105件
12月10日

QATAR

Japanese Fruits Week held

JOEY AGUILAR PUBLISHED ON DECEMBER 11, 2024 | 12:22 AM



A five-day "Japanese Fruits Week" was held from December 4-8 at three restaurants, featuring an array of fruit and vegetable imports to Qatar that showcase the Asian nation's produce to consumers and businesses in Doha.

The event was organised by the Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council in partnership with the embassy of Japan.

The festival was attended by Japanese ambassador Naoto Hisajima, who highlighted the growing popularity of Japanese cuisine globally and the increasing number of visitors to Japan specifically to experience its culinary delights.

"Recently, the number of visitors to Japan has been increasing, and one of the purposes of their visit is to taste Japanese fruits and vegetables," Hisajima said. "Most of them are impressed by the taste of Japanese food and became its fans."

He underlined the growing tourism link between Japan and Qatar, noting the easing of visa restrictions for Qatari citizens last year has led to a significant rise in visitors. He expressed confidence that this will translate into increased demand for Japanese fruits and vegetables within Qatar.

The ambassador thanked Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council chairman Hishinuma Yoshihisa for organising the event and bringing Japanese producers directly to Doha.

Prior to the public showcase, tasting events and business meetings were held with local restaurants, supermarkets, and other potential buyers.

掲載内容

12月4日から8日まで3つのレストランで5日間の「日本のフルーツウィーク」が開催され、カタールへのさまざまな青果物の輸入が行われ、ドーハの消費者向けに企業にアジア諸国の農産物が紹介された。

このイベントは、日本の果物と野菜の輸出促進評議会が日本大使館と協力して開催。

日本大使の久島直人が出席し、日本料理の世界的な人気が高まっていることと、特にその料理の楽しさを体験するために日本を訪れる観光客が増えていることを強調し、「最近、日本への訪問者の数が増えており、彼らの訪問の目的の1つは日本の果物と野菜を味わうことです。」「彼らのほとんどは日本食の味に感銘を受け、そのファンになりました。」と言及した。さらに、日本とカタールとの観光リンクの拡大についても強調し、昨年カタール市民のビザ制限の緩和が訪問者の大幅な増加につながったと指摘した。彼は、これがカタール国内の日本の果物と野菜の需要の増加につながると確信を表明した。

大使はまた、日本果物と野菜の輸出促進評議会の菱沼会長が、イベントを組織し、日本の生産者を直接ドーハに連れてきてくれたことに感謝した。ショーケースの前には、地元のレストラン、スーパーマーケット、その他の潜在的なバイヤーとの試飲イベントやビジネスミーティングが開催された。



Gulftimestoday インスタグラムの投稿



Qatar Tribune



レストランフェアの開催中およびVIP試食会に、現地の食に関連するインフルエンサーを招待し、日本産青果物をご試食後、Instagramに投稿して頂きました。

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

Maria Fernanda <https://www.instagram.com/mariaqatar>



- アンケート実施方法：A4 紙
- 回収率アップのための工夫（通訳者より聞きながらの回答やお土産の配布など）

12.4～12.8 レストランフェア

12.9 バイヤー向け

12.9 消費者向け

生産者向け

44- 8th DEC Japanese Fruit and Vegetable Restaurant Fair in Qatar
Questionnaire for Customers (BROUHA TO DOMI)

Wason Bread

How was your satisfaction?	1	2	3	4	5
How much do you consider as one of the meals?	1	2	3	4	5

Which aspects about you like?
(Multiple answers allowed)

Type	Amount	Taste	Appearance
Very good	Good	Not good	Very bad

How much will be suitable to give the menu?

Very good	Good	Not good	Very bad
Very good	Good	Not good	Very bad

Strawberry Shortcake

How was your satisfaction?	1	2	3	4	5
How much do you consider as one of the meals?	1	2	3	4	5

Which aspects about you like?
(Multiple answers allowed)

Type	Amount	Taste	Appearance
Very good	Good	Not good	Very bad

How much will be suitable to give the menu?

Very good	Good	Not good	Very bad
Very good	Good	Not good	Very bad

Thank you very much for your cooperation. We appreciate the valuable feedback.

Japanese Fruit and Vegetable Business Promotion Project 2024
Questionnaire for Buyer

Company Name: _____
Position: _____

Retail Restaurant Supermarket Hotel Wholesale Others ()

① Please tell us about the anticipated sales distribution for Japanese fruit and vegetables in the future.
(Multiple answers allowed.)

- Large quantity
- Medium quantity
- Small quantity
- Other ()

② Please provide details of the fruit and vegetables you would like to purchase.
Company Name: _____
Product Name: _____

③ Please let us know your preferred purchasing period and estimated quantity of fruits and vegetables.
Purchasing period: _____
Estimated quantity: _____

④ Please describe the details of fruits and vegetables you were interested in and their purchase.
Product Name: _____
Reason: _____

⑤ What is the biggest challenge in handling Japanese fruit and vegetables? (Multiple answers allowed.)

- Price
- Quality stability
- Consistency of quality
- Other production from competing products
- Others ()

⑥ Please rate your satisfaction with this business meeting on a scale of 1 to 10.
(1: Dissatisfied, 10: Very satisfied)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Thank you very much for your cooperation. We appreciate the valuable feedback.

Japanese Fruit and Vegetable Business Promotion Project 2024
Questionnaire for consumer

① What Japanese fruit and vegetables you tasted today left the best impression on you?

② What is the most impression about the fruit and vegetables you ate today?
(Multiple answers allowed.)

- Taste
- Appearance
- Portion
- Price
- Others ()

③ Please share your thoughts on Japanese fruit and vegetables. (Multiple answers allowed.)

- Only
- High-quality
- Variety
- Variety
- Other ()

④ Please let us know and tell Japanese fruit and vegetables as the best.
 Yes No Neither

⑤ When you had you like to eat Japanese fruit and vegetables?

- Only at the store and not at home
- Only at the store for a gift
- Eat in the restaurant
- Would not like to eat
- Others ()

⑥ What else you would like to try by the fruit if you had Japanese fruit and vegetables?

Thank you very much for your cooperation. We appreciate the valuable feedback.

2024年12月9日消費者調査票-プロモーション/生産者アンケート

基本情報
1. 会社名/店舗名: _____

2. 本調査で調査対象となる店舗: _____

3. 調査対象の店舗の名称、連絡先(会社名/個人名)は? 個人 法人

4. 店舗の住所(〒)は? 店舗の名称(〒)は? 店舗の名称(〒)は? 店舗の名称(〒)は? 店舗の名称(〒)は?

5. 本調査を通じて店舗の売上も利益も増加が期待できますか? はい いいえ どちらか

6. 本調査結果が今後の経営に役立ちますか? はい いいえ どちらか

7. 海外産品について現在販売している最大の課題は何ですか? (複数回答可)
 価格 品質 安定供給 流通経路 その他

45- 8th DEC Japanese Fruit and Vegetable Restaurant Fair in Qatar
Questionnaire for Customers (BROUHA BIRMA)

Sweet Potato Croquette

How was your satisfaction?	1	2	3	4	5
How much do you consider as one of the meals?	1	2	3	4	5

Which aspects about you like?
(Multiple answers allowed)

Type	Amount	Taste	Appearance
Very good	Good	Not good	Very bad

How much will be suitable to give the menu?

Very good	Good	Not good	Very bad
Very good	Good	Not good	Very bad

Crab Peranakan Buns

How was your satisfaction?	1	2	3	4	5
How much do you consider as one of the meals?	1	2	3	4	5

Which aspects about you like?
(Multiple answers allowed)

Type	Amount	Taste	Appearance
Very good	Good	Not good	Very bad

How much will be suitable to give the menu?

Very good	Good	Not good	Very bad
Very good	Good	Not good	Very bad

Thank you very much for your cooperation. We appreciate the valuable feedback.

46- 8th DEC Japanese Fruit and Vegetable Restaurant Fair in Qatar
Questionnaire for Customers (CHOTO WASTE BONA)

Chicken Cass

How was your satisfaction?	1	2	3	4	5
How much do you consider as one of the meals?	1	2	3	4	5

Which aspects about you like?
(Multiple answers allowed)

Type	Amount	Taste	Appearance
Very good	Good	Not good	Very bad

How much will be suitable to give the menu?

Very good	Good	Not good	Very bad
Very good	Good	Not good	Very bad

Chicken Wings

How was your satisfaction?	1	2	3	4	5
How much do you consider as one of the meals?	1	2	3	4	5

Which aspects about you like?
(Multiple answers allowed)

Type	Amount	Taste	Appearance
Very good	Good	Not good	Very bad

How much will be suitable to give the menu?

Very good	Good	Not good	Very bad
Very good	Good	Not good	Very bad

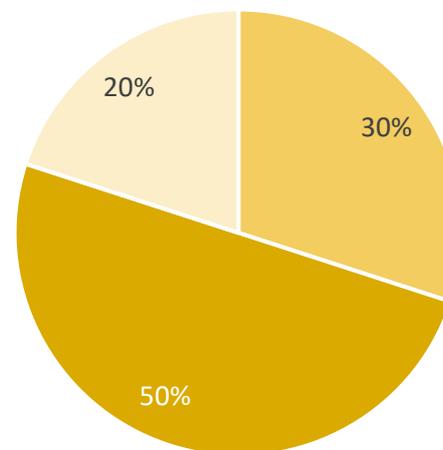
Thank you very much for your cooperation. We appreciate the valuable feedback.



Q1: 基本情報

参加企業様
Aventoro Bouvoue Island
Banana Island Resort Doha
Zuma Restaurant
Mega Mart
QIA
Kais Songhisal
Nozomi
Morimoto Doha

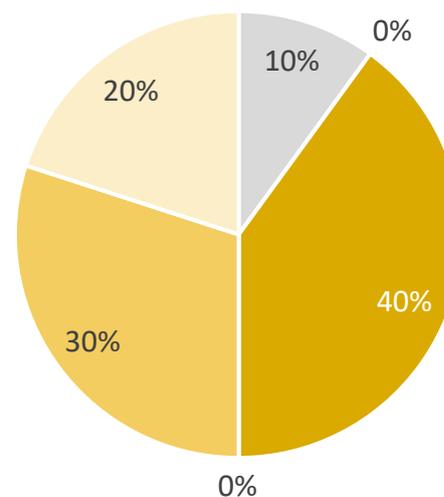
属性



57%の回答者が飲食業

- Manager
- Chef
- Investment

業種



飲食業とホテル業の方が7割占めていた。

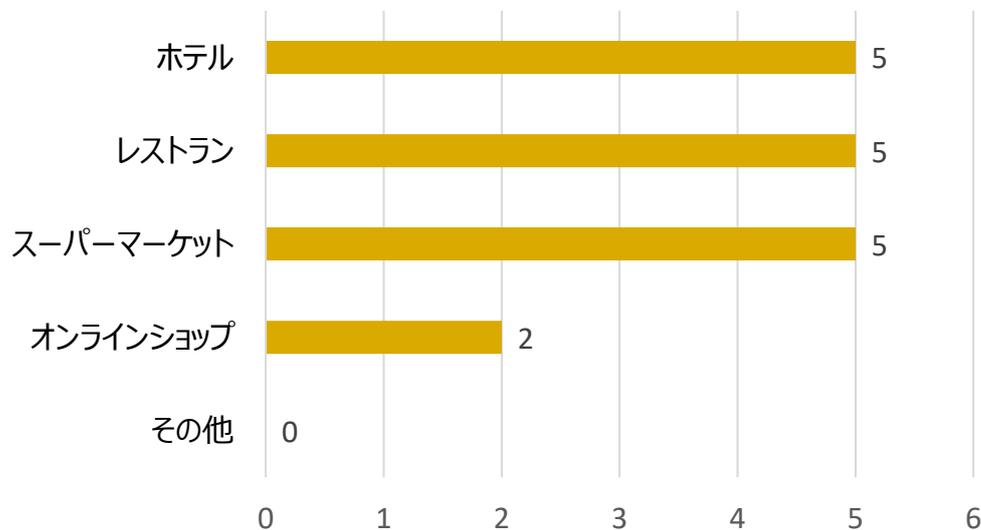
- 小売業
- 卸売業
- レストラン
- スーパーマーケット
- ホテル
- その他

その他：投資関連職



Q2: 今後の日本産青果物の想定販売先を教えてください。

対面での提供場所が想定されている。



Q4: 青果物の希望購入時期と概算数量をお教えてください。

時期	物量
通年	2~5kg
通年	未定
定期的に購入したい	未定
9月~1月	100~450g
未定	1~3kg

Q3: 購入したいと思った青果物の詳細をお教えてください。

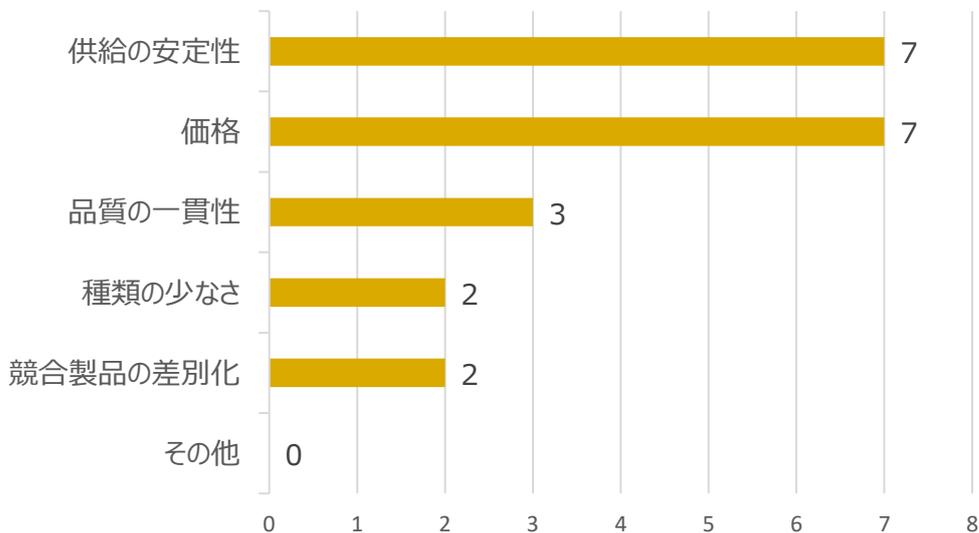
企業名	商品
カネブン青果株式会社	燻し柿
JA静岡経済	クラウンメロン
日下農園	温州みかん
	温州みかんジュース
うるう農園	あまおうしみチョコ

Q5: 興味があっても購入に至らなかった青果物がございましたら教えてください。

- いちご

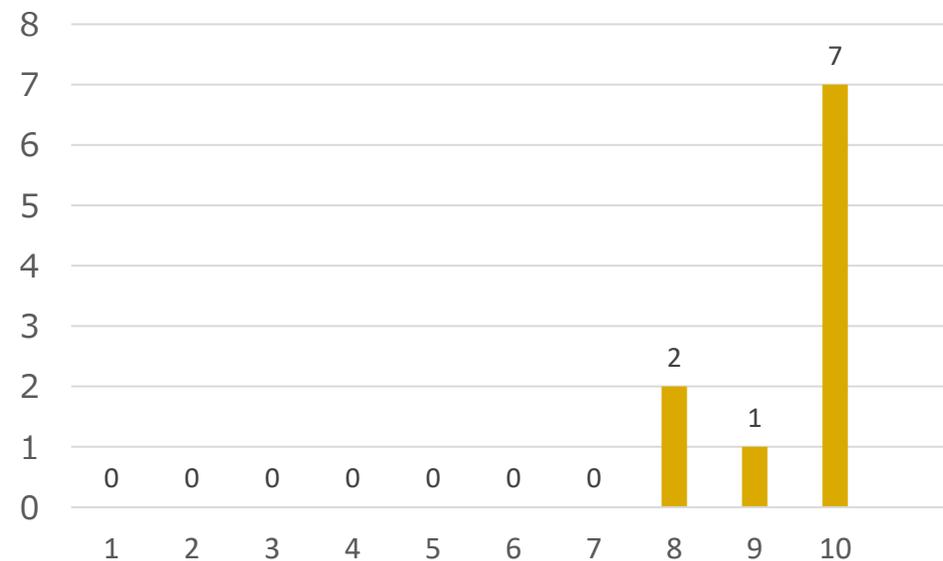


Q6:日本産青果物の取り扱いにおける最大の課題は何ですか。



価格と供給の安定性が大きな課題点とされている。

Q7:今回の商談会の満足度を1 - 10で評価してください。

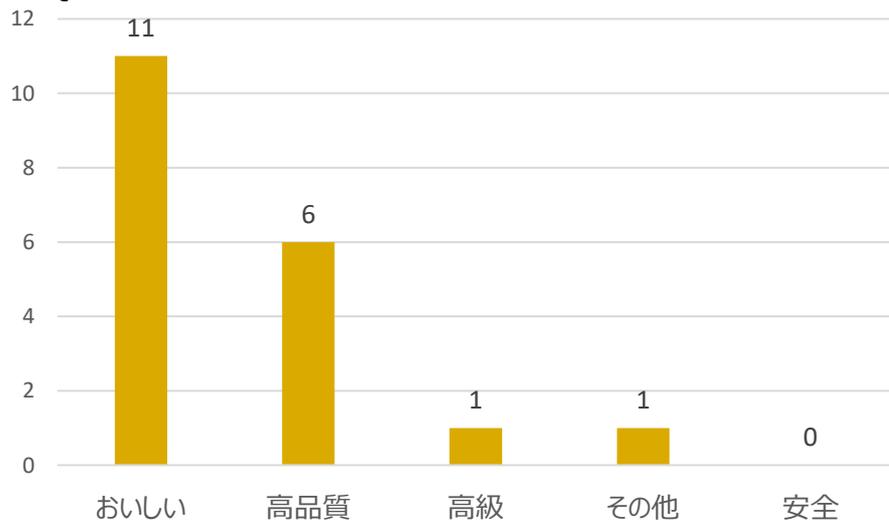




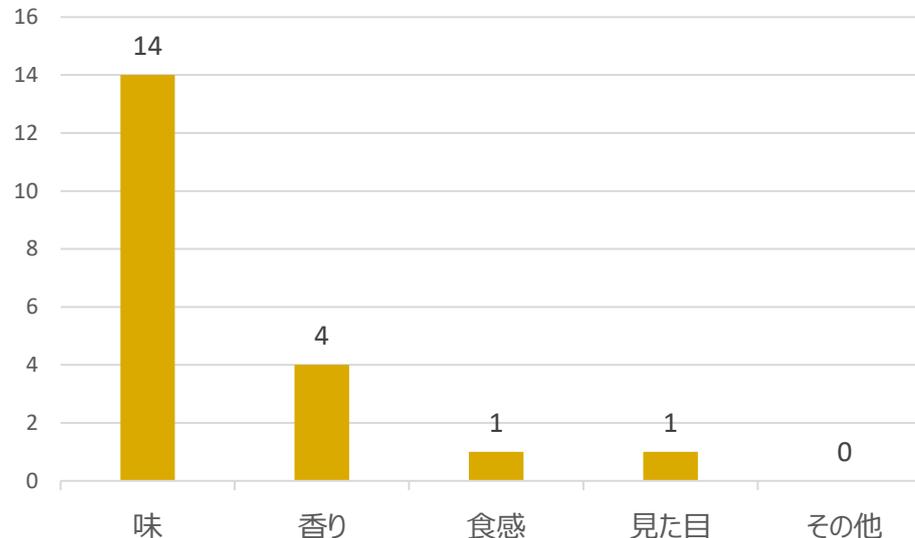
Q1: 本日試食された日本産青果物の中で、最も印象に残ったものは何ですか？

- クラウンメロン
- あまおうしみチョコ
- いちご
- レインボーキウイ
- ミニキウイ
- さつまいも
- シルクスイート
- 恋みのりいちご
- 温州みかんジュース
- いちご
- 緑肉メロン
- あまおうしみちよこ
- 赤肉りんご
- キウイ
- 燻し柿
- メロン

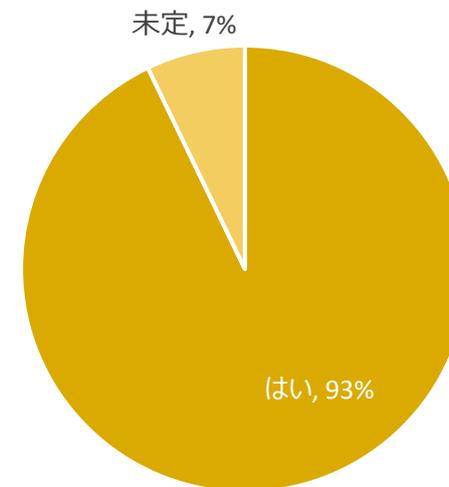
Q3: 日本産青果物のイメージを教えてください。



Q2: 日本産青果物の印象に残った点は何ですか？

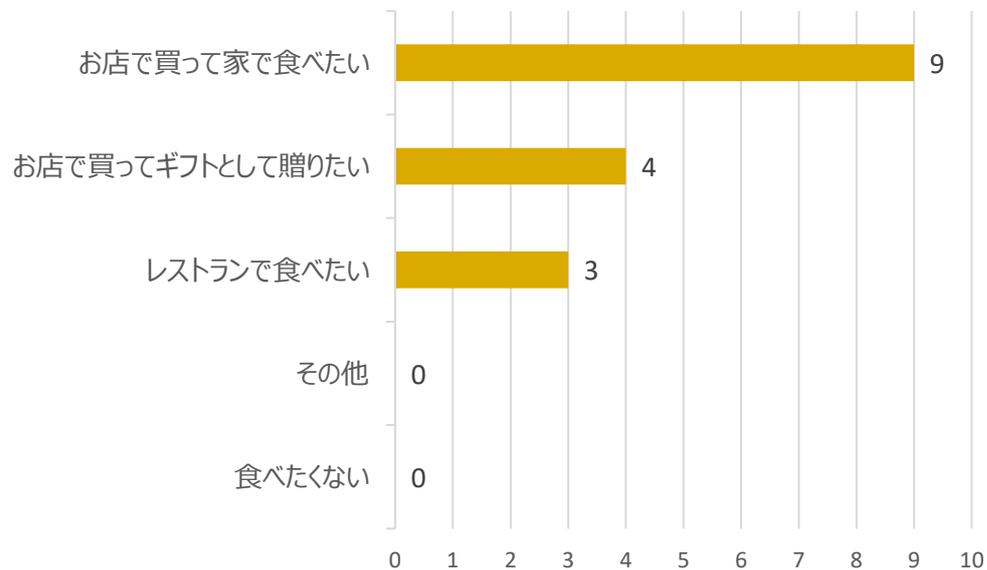


Q4: 今後、日本産青果物を購入したいと思いますか？





Q5: どこで日本産青果物を食べたいですか？



Q6: 購入してみたい青果物を教えてください。

- りんご
- メロン
- 桃
- キウイ
- いちご
- 抹茶アイス



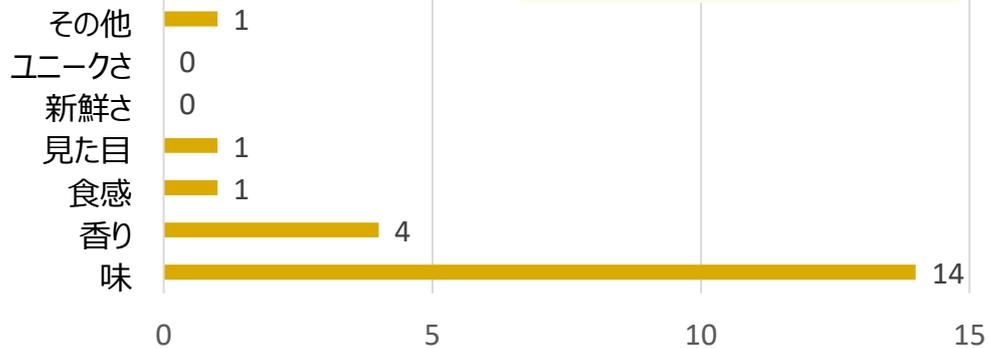
Q1: 本日試食された日本産青果物の中で、最も印象に残ったものは何ですか？

- ストロベリーチョコレート: 1件
- いちご: 3件
- レインボーキウイ: 3件
- キウイ: 2件
- スイートポテト (芋) : 2件
- クラウンメロン: 1件
- シルクスイート: 2件
- こいもり: 1件
- みかんジュース: 1件
- スイートストロベリー: 1件
- グリーンメロン: 1件
- ドライストロベリー: 1件
- りんご: 2件
- レッドキウイ: 1件
- 干し柿: 1件
- メロン: 2件

幅広く商品に興味を持ってもらえた。
特にいちご、キウイ(6件)が人気であった。
その次に、メロンと芋(4件)が人気であった。

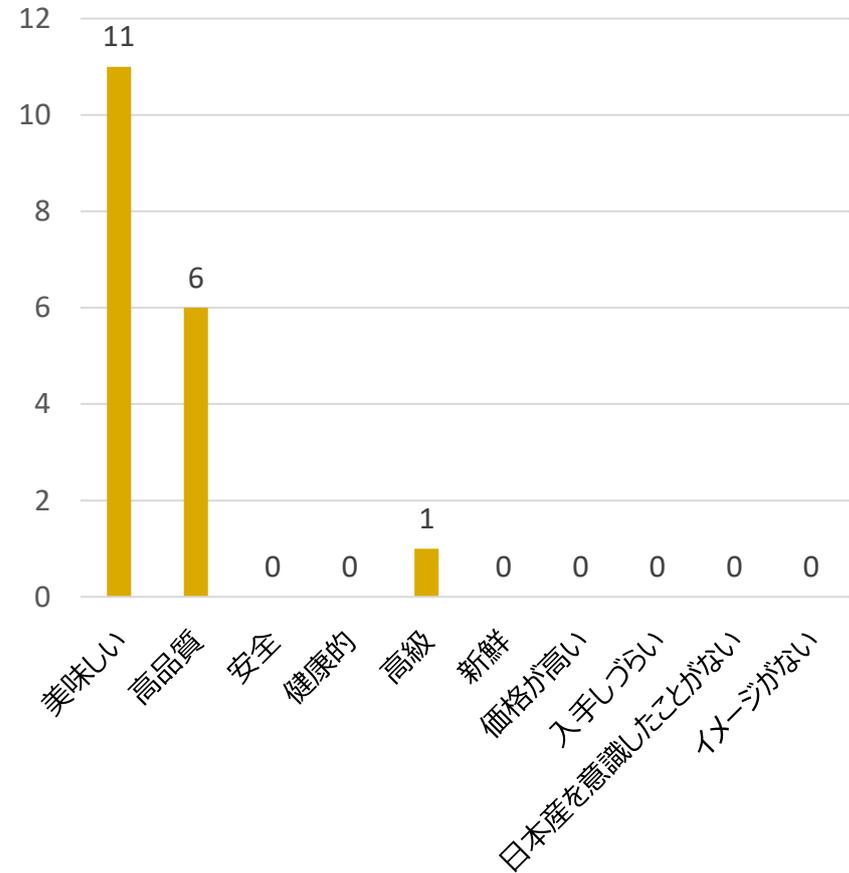
Q2: 上記で選んだ1番の青果物の何が印象的でしたか？

すべての回答で味が印象的と回答された。



Q3: 本産青果物に対するイメージをお聞かせください(複数回答可)

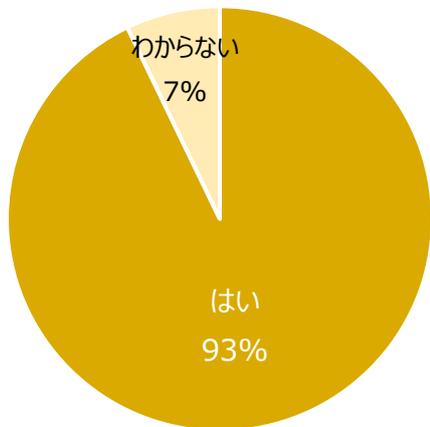
おいしくて高品質という好印象があり、高価格で入しづらいなどのマイナスな印象がない





Q4：今後日本産青果物を開入して食べてみたいと思いますか？

今後への高い購買意欲が示されていて、今後市場の成長可能性が見込まれる。

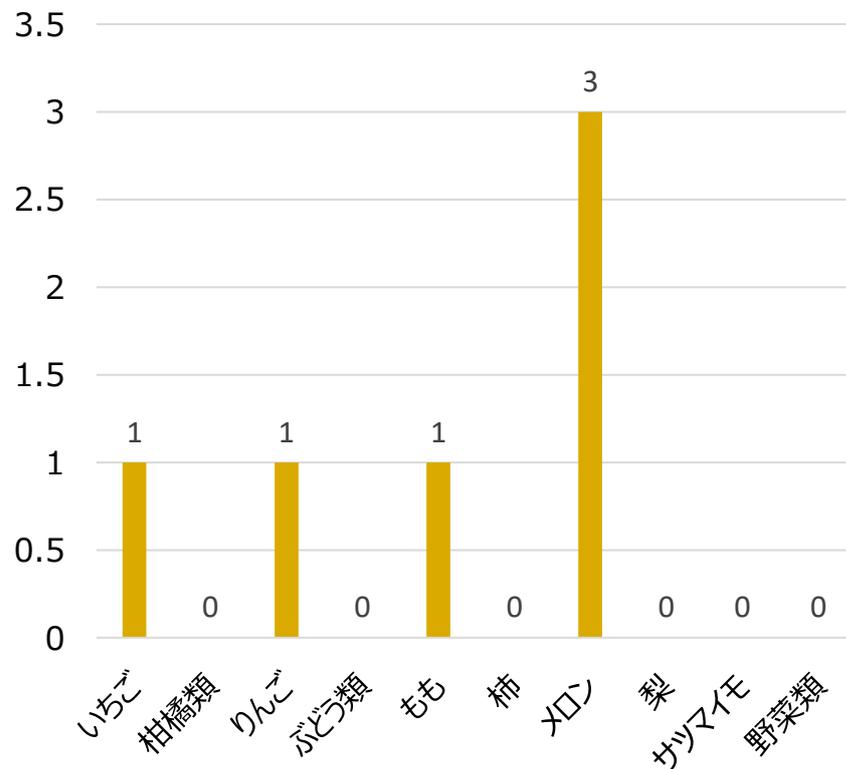


Q5：日本産青果物をどこで食べたいと思いますか？



Q6：今後日本産の青果物を購入したい場合、一番食べてみたい青果物は何ですか？

質問の回答数が少なかったものの、メロンが人気を示した。





カタール大使館訪問

カタール大使館にて打ち合わせを実施し、現地の状況について詳細に伺いました。その過程で、現地におけるいくつかの課題を明確にし、どのような解決策が考えられるかを検討した。

項目	現状	考察
政治・経済	タミーム首長（44歳）は国民からの支持が高く、長期的な統治が予想される。GDPは日本の9割で、石油・天然ガスが主力産業。天然ガス埋蔵量は24.7兆m ³ あり、100年間は供給可能。総人口の1割がカタール人で、残りはインドやフィリピンなど多国籍で構成され、多国籍の所得は比較的低い。	多国籍構成であることから、UAEでの成功が他地域での展開につながる可能性があると考えられる。
日本との関係	カタールが初めてガスを輸出した国は日本で、輸出のためのサプライチェーンも日本が構築し、初期の発展に大きく貢献したため親日的である。一方で、日本と韓国の文化が混同される傾向がある。2023年4月にはカタール人の日本Visa免除が開始され、渡航者が増加した。	健康志向が強く、寿命が長いこと、日本産食品の健康的な側面を訴求できれば、需要を高めることができるのではないかと考えられる。カタールから日本への渡航者の増加により、日本食への関心が高まり、日本の食文化を自国でも楽しみたいというニーズが増加すると予測される。このため、日本食の輸出がさらに促進される可能性があると考えられる。
食文化・ライフスタイル	猛暑のため栽培は難しいが、トマト、にんじん、茄子は自国で栽培され、いちごも人気が高い。健康志向が強く寿命が約80歳と高い。SNSや親戚同士の集まりで口コミが広がりやすいが、保守的な傾向から見慣れない食品は避けられ、試食しない場合もある。	保守的な傾向があるため見慣れない食品には慎重なアプローチが必要だが、ブランド力のあるホテルやインフルエンサーを活用することで、口コミを通じて日本食の認知度を上げ、新しい食品への抵抗感を減らし、消費者の関心を引きつけることができると考えられる。
輸入食品・規制	2017年の断交でサウジアラビアやエジプトからの食糧輸入が停止し、乳牛を緊急輸入して乳製品の自給率100%を達成。その後、食品の国産化と輸入国の分散化を推進。2017年以降、全輸入食品に衛生証明書が必要となり、2023年に成分検査を開始。2024年から特定国では輸出元認証機関の検査が義務化。	輸出規制が厳しくなっているため、特に輸出実績がない企業にとっては輸出への意欲が障壁となる可能性がある。そのため、輸出支援のフォローを強化し、企業が安心して輸出できる環境を整えることが重要だと考えられる。
日本食の現状と可能性	日本食レストランは2017年には11店舗だったが、2023年には31店舗まで増えている。2021年～2023年の間で11店舗増加。カタールは味の違いではなく、ブランド力やみんなが良いと認めるものを重視する傾向がある。スーパーで自身で選ぶより、有名店で食べることのほうがステータスとされている。	日本食レストランが6年で2倍に増えていることは、認知度の向上や日本産食品の需要増加が期待できる要因となる。ステータスを重視する国民性を考慮し、ブランド力のある飲食店をターゲットにすることで、他の飲食店への展開も期待できると考えられる。
消費行動と文化的特徴	贈答文化が根付いており、結婚や誕生日には贈り物が行われる。結婚のお祝いは1～2日間にわたり、親がどれだけ有名人を招いたかがステータスとなる。量販店で販売されていないものは食べない可能性がある。	量販店で見かけないものは食べない傾向があるため、贈答文化を活用することで日本食の普及が期待できる。贈り物として限定品やプレミアム商品を提案することが、特別感を演出し、効果的に市場に浸透させる手段となると考えられる。



カタル国民の多くはイスラム教（スンニ派）を信仰し、街中には礼拝堂のモスクがある。ただイスラム教の戒律で、アルコールや豚肉の国内持ち込みは禁じられており、公共の場での飲酒や喫煙もタブー。男女ともに肌の露出は控えることが多く、女性はヒジャブなどの布で顔と手以外を覆うのが一般的だ。外出するときは、その上に絹か綿の「アバヤ（abbayah）」という黒いマントを羽織ります。アバヤ女性に写真撮影は禁止です。

カタル人は人口の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。カタル人は食にこだわりを持ち高品質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ようだ。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、純粋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ようだ。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ルでは浸透していないがテイスティング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%が現地の人々であり、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。



Saudi Arabia

サウジアラビア・リヤドにて、現地消費者向けに、日本産青果物の試食と調査を行いました。青果物の特定の調査事項についてリアルな声を収集することができました。

開催名称	サウジアラビアにおける日本産青果物試食調査会
開催日程	2025年2月25日（火） 15:00～17:00
開催会場	ROBATA レストラン（Riyadh, The Canopy, Hittin, Northern Ring Road）
開催概要	<ul style="list-style-type: none">・日本産青果物の試食を提供・試食後、10問程度のアンケートに回答・日本産青果物の試食感想について、意見交換
対象者	一般消費者、政府要人、インフルエンサー、メディア 約50名程度
試食想定	<ul style="list-style-type: none">・現地商社とのWEB商談により事前に選定した5社程度の青果物、青果物加工品を現地のライフスタイルに合わせ試食提供する。・参加者に価格対する反応や嗜好に関する情報まで細かく調査を行う。
工夫点	<ul style="list-style-type: none">・一部の青果物をパッケージごと持参し、ギフトとしての利用シーンを想起させる・ポスター、はっぴなど、日本のブランドを認知向上の制作物を作成し、活用

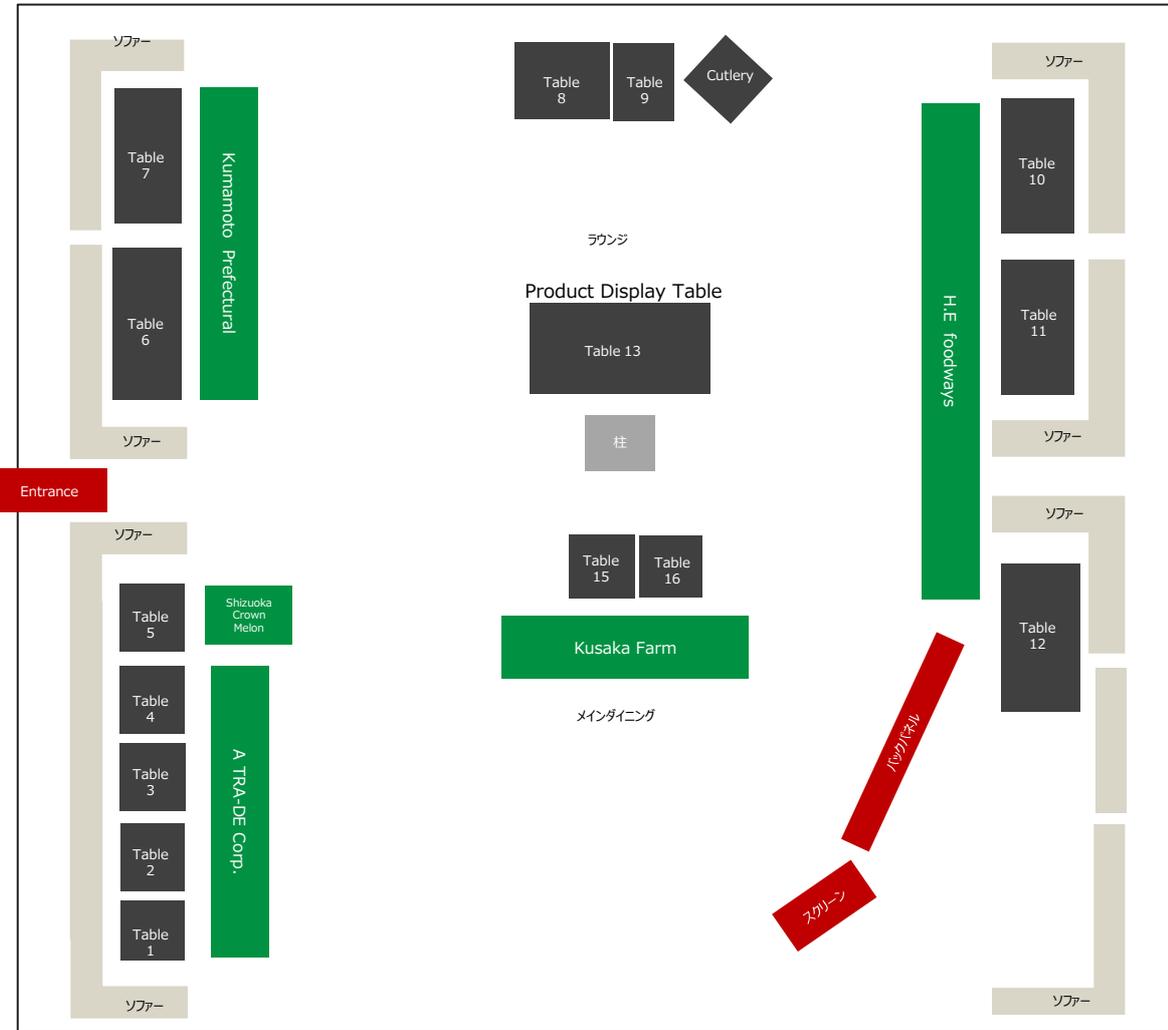
実施風景イメージ



立食形式で実施したがラウンジ的にソファーとスタンドテーブルを用意をした。



会場名	ROBATA
紹介文	ROBATAは、伝統的な日本の調理法と現代的なアプローチを融合させ、サウジアラビアで独自の日本食体験を提供しているレストラン。
住所	Riyadh, The Canopy, Hittin, Northern Ring Road
電話	+966 9200 05613
WEB	https://www.robataaudi.com/
MAP アクセス	  <p>リヤド・キング・ハーリド国際空港から車で約23分</p>





イベントの流れ



2025年2月25日（火） 15:00～17:00

時間	所要時間	構成	担当	内容
12:00	160分	セッティング	ABC Style・斎藤様	青果物カッティング・販促物荷ほどこき、パネル設置、展示、会場設営等準備
		関係者 事前準備	日青協、各事業者、 MC、通訳	導線確認、青果物展示ブース設置
14:40	20分	入場受付開始	確認中	参加者受付・アンケート配布（イベント開始20分前）
15:00	5分	撮影	カメラマン	フォトセッション
15:05	10分	開会式	MC	司会登場、MCよりオープニングご挨拶
			森野大使	駐サウジアラビア日本大使よりご挨拶
			日青協 坂様	主催者からのご挨拶、ジュースで乾杯
15:15	80分	交流会	通訳	青果物の展示・試食・交流会
16:35	10分	閉会式	MC	MC誘導（アンケート回収）
		退場		配布、来客退場の誘導
16:45	5分	撮影	カメラマン	フォトセッション
16:50	60分	片付け・終了		清掃・片付け ※撤収時間厳守（18:00）

事業者名	青果物	加工品
A TRA-DE株式会社	柑橘類（いよかん、ぼんかん）、紅ほっぺ 	干し柿、トマトジュース（無添加・トマトのみ）、白桃ピューレ、白桃2つ割りシラップ漬け、冷凍焼き芋、冷凍焼き芋ペースト 
静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所	静岡クラウンメロン 	無
熊本県農畜産物輸出促進協議会	アールスメロン（緑肉）、ゆうべに、恋みのり、デコボン、さつまいも（紅はるか、シルクスイート） 	デコボンストレートジュース 
H.E Foodways株式会社	赤いちご（ベリーポップ、よつぼし）、白いちご（ゆきぼたん、パールホワイト）、ピンクいちご（淡雪） 	十勝芽室産（冷凍枝豆（極）、極甘粒コーン、星屑昆布）、加工品フレーク（かぼちゃ、とうもろこし、にんじん、じゃがいも） 
株式会社日下農園	無	温州みかん100%ジュース、パウチタイプ 

※黄色にハイライトされているものは、1週間前（2/10~15）にサンプルを手配し、事前試作



日本産青果物試食提供_フルーツカッティング (1)

品目	写真	切り方・調理法・盛り付け方
いちご Strawberry		<p>①水で洗ってペーパーで水分を拭き取る。 Wash with water and pat dry with a paper towel.</p> <p>②ヘタつきのまま、お皿に盛りつける。 Serve on a plate with the stems still attached.</p>
柑橘類 Citrus Fruits		<p>① みかんやデコポンを水で洗い、表面の汚れを落とす。 Gently wash the citrus fruits under water to remove any dirt.</p> <p>② 果実の上部または下部から指を使い、皮を剥がす。 Start peeling the skin using your fingers from the top or bottom of the fruit.</p> <p>③ 全体の皮を取り除き、果肉を損なわないよう注意する。 Remove the entire skin carefully without damaging the flesh.</p> <p>④ 果実の白い筋(アルbedo)が気になる場合は、軽く取り除く。 If necessary, gently remove the white membrane (albedo).</p> <p>⑤ ひと房ずつ分けて皿に美しく並べる。 Separate the fruit into segments and arrange them neatly on a serving plate.</p> <p>※果実がデコポンやポンカンの場合は、房の薄皮をナイフで軽く切り、食べやすくすることも可能。 For fruits like Dekopon or Ponkan, you may slit the thin membrane with a knife to make it easier to eat.</p>
えだまめ極 Premium Edamame		<p>解凍してそのまま召し上がる。 Thaw and enjoy as is.</p>
メロン Melon		<p>①ヘタを切り落とす。 Cut off the stem.</p> <p>②縦半分にする。 Cut it in half vertically.</p> <p>③種をスプーンで取り除く。 Remove the seeds with a spoon.</p> <p>④さらに半分にする。 Cut it in half again.</p> <p>⑤さらに半分に切り、1/8等分の大きさにする。 Cut it in half once more, resulting in eighths.</p> <p>⑥皮と果肉の間に包丁を入れ、切り分ける。 Insert a knife between the skin and the flesh to separate them.</p> <p>⑦皮に乗せた状態のまま、一口大に切り盛りつける。 While keeping it on the skin, cut into bite-sized pieces and arrange them on a plate.</p>

品目	写真	切り方・調理法・盛り付け方
さつまいも ・紅はるか ・シルクスイート Sweet Potatoes ・Beniharuka ・Silk Sweet	 	<p>【焼く】 Baking</p> <p>①サツマイモを水洗いし、キッチンペーパーで水気を切る。 Wash the sweet potatoes and pat them dry with a kitchen paper towel.</p> <p>②オーブンレンジの耐熱皿(2枚)にサツマイモを並べる。 Arrange the sweet potatoes on a heat-resistant plate(2 pieces) for the oven.</p> <p>③オーブンレンジのメニューから「焼き芋」を選択し(メニューが無ければ、170度で60分加熱)。 Select the "Baked Sweet Potato" option from the microwave menu (if there is no such option, heat at 170°C for 60 minutes).</p> <p>④60分後、竹串を通して通ったら取り出す。 After 60 minutes, check with a bamboo skewer; if it passes through easily, remove the sweet potatoes.</p> <p>⑤盛り付け時には、両端部分を1cm以上切り落とし、厚さ1.5cmに輪切りして盛り付ける。 For serving, cut off both ends by at least 1 cm, then slice into 1.5 cm thick rounds and arrange on a plate.</p>
極甘つぼコーン Super Sweet Corn	 	<p>①フライパンに冷凍コーンを入れます。 Place frozen corn in a frying pan.</p> <p>②水をたっぷり加えて沸騰するまで強火で茹でます。 Add plenty of water and boil over high heat until it reaches a rolling boil.</p> <p>③沸騰したら火を止めて、菜箸などで押さえながらフライパンを傾けて、湯を切ります。 Once boiling, turn off the heat, and while pressing down with chopsticks or a spatula, tilt the frying pan to drain the water.</p> <p>④湯を切ったコーンのフライパンをやや弱火～中火にかけて、バターを加えます。スプーンや菜箸などで溶かしながら全体に広げます。 Place the drained corn back on the stove over medium to low heat and add butter. Stir with a spoon or chopsticks to melt and distribute it evenly.</p> <p>⑤バターが溶けたら塩・コショウを少々振って混ぜます。(塩ではなく醤油でもOK。醤油の場合は加えてから数分炒めます。) Once the butter is melted, sprinkle a little salt and pepper and mix well. (Soy sauce can also be used instead of salt; if using soy sauce, sauté for a few minutes after adding.)</p> <p>⑥湯気が立ってアツアツになったら火を止めて出来上がりです。 When steam rises and it's hot, turn off the heat, and it's ready to serve.</p>
昆布 Stardust Kelp		<p>お好みの食材にかけて楽しむ。 Enjoy it over your favorite foods.</p>
干し柿 Dried Persimmons		<p>4等分に切って皿に盛りつける。 Cut into quarters and arrange on a plate.</p>



日本産青果物試食提供_フルーツカッティング (2)

品目	写真	切り方・調理法・盛り付け方
冷凍焼き芋 Frozen Sweet Potato		<p>①袋から取り出し、耐熱皿に並べる。 Remove from the bag and arrange on a heat-resistant dish.</p> <p>②レンジで3分加熱。 Heat in the microwave for 3 minutes.</p> <p>③盛り付け時には、両端部分を1cm以上切り落とし、厚さ1.5cmに輪切りして盛り付ける。 For serving, cut off both ends by at least 1 cm, then slice into 1.5 cm thick rounds and arrange on a plate.</p>
冬桃 Winter peaches		<p>①優しく皮を擦りながら水で洗い、産毛を取る。 Gently wash the peach under water, rubbing the skin lightly to remove the fine fuzz.</p> <p>②桃の割れ目に包丁を入れ、種に沿って1周して切れ目を入れる。 Insert a knife along the natural crease of the peach, cutting around it along the pit.</p> <p>③両手で優しく包み込むように持ち、左右にひねって2等分にする。(白桃シラップ漬けはここから) Gently hold the peach with both hands and twist it in opposite directions to split it in half. (For white peaches, start from this step.)</p> <p>④半分に切った桃を8等分のくし型に切り分けて、種を取り除く。 Cut each half of the peach into quarters and remove the pit.</p> <p>⑤最後に皮をむいて皿に盛りつける。 Finally, peel the skin and place on a plate for serving.</p> <p>※変色を防ぐための工夫 Tips to avoid browning.</p> <p>①カット後に5~10分程塩水に浸す。 Soak in salt water for 5 to 10 min.</p> <p>②長時間空気に触れさせないように、カット後はできるだけ早く食べる。 Avoid leaving it out too long after cutting.</p>
白桃シラップ漬け White Peaches in syrup		
デコポンジュース Dekopon Juice		①グラスに注いで試飲用として提供。 Pour into a glass and serve for tasting.
みかんジュース/ パウチ Mandarin Juice(Pouch)		① グラスに注いで試飲用として提供。 Pour into a glass and serve for tasting.

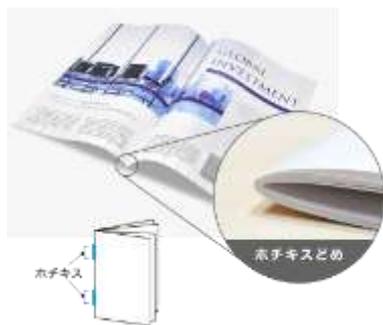
品目	写真	切り方・調理法・盛り付け方
加工品フレーク (かぼちゃ) Processed vegetable flakes (pumpkin, corn, carrot, potato)		<p>①牛乳(500cc)、水(250cc)、フレーク(75g)をよく混ぜ合わせます。 In a pot, thoroughly mix the milk (500cc), water (250cc), and pumpkin flakes (75g).</p> <p>②焦げ付かないよう、かき混ぜながら弱火で加熱して沸騰させます。 Heat over low heat, stirring constantly to prevent burning, until it boils.</p> <p>③沸騰したら過熱をやめ、「塩、コンソメ、バター、生クリームなどを加えて味を調整してください。 Once boiling, remove from heat and season with salt, consomme, butter, and fresh cream to your liking.</p> <p>※再度、弱火で煮込むととろみが増えて更に美味しく頂けます。 For a thicker consistency and richer flavor, simmer over low heat for a while longer</p>
加工品フレーク (とうもろこし) Processed vegetable flake (Corn)		<p>①75gのとうきびフレークに対し水500ccを入れる。 Add 500cc of water to 75g of corn flakes.</p> <p>②加熱しながら良く混ぜる。沸騰したら、すぐに加熱をやめる。 Mix well while heating. Once boiling, immediately remove from heat.</p> <p>③牛乳250ccを加えて軽く混ぜて出来上がり。 Add 250cc of milk and mix lightly. It's ready to serve.</p> <p>※好みに応じて、塩、コショウなどで味を調える。 Season with salt and pepper to taste, if desired.</p>
加工品フレーク (にんじん) Processed vegetable flakes (carrot)		冷たい牛乳やジュース類にフレークを入れ、良く混ぜます。牛乳はホットでも美味しくお召し上がりいただけます。 Combine the flakes with cold milk or juice and mix well. You can also enjoy it with hot milk.
加工品フレーク (じゃがいも) Processed vegetable flakes (potato)		<p>①玉ねぎ(1/2)をみじん切りにして、バター(大さじ2杯)できつね色になるまで炒める。 Mince half an onion and sauté it in 2 tablespoons of butter until golden brown.</p> <p>②挽肉(100g)を2回くらいに分けて、更に炒め塩、コショウを入れる。 Add 100g of ground meat (divided into about 2 portions) and sauté further. Season with salt and pepper.</p> <p>③じゃがいもフレーク(50g)を熱湯(2カップ)で戻し、しばらくおいた後スープ(2カップ)を徐々に入れてときます。 Rehydrate 50g of potato flakes with 2 cups of boiling water. Let it sit for a while, then gradually add 2 cups of soup and mix until dissolved.</p> <p>④とけたら、いためた玉ねぎと挽肉をなべにいれ味を整えパセリを浮かせて出来上がり。 Once dissolved, add the sautéed onion and ground meat to the pot. Season to taste and garnish with parsley.</p> <p>※スープの濃さはお好みに合わせてじゃがいもフレークの量を調節してください。 Adjust the thickness of the soup by adding more or less potato flakes according to your preference.</p>



試食調査会イベント出品青果物リスト及び保存方法



事業者名	商品名	数量（個数）	単位	数量（ケース）	冷蔵/冷凍/常温
A TRA-DE株式会社	柑橘類（いよかん）（お土産）	5kgs	箱	4	冷蔵
	柑橘類（ぼんかん）	5kgs	箱	1	冷蔵
	いちご（紅ほっぺ）	20粒x2シート	箱	2	冷蔵
	干し柿（お土産）	16パック	箱	8	冷蔵
	トマトジュース（無添加・トマトのみ）	6本	箱	1	冷蔵
	白桃ピューレ	4パック	箱	1	冷凍
	白桃2つ割りシラップ漬け	3パック	箱	1	冷凍
	冷凍焼き芋	1パック	箱	1	冷凍
	冷凍焼き芋ペースト	2パック	箱	1	冷凍
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	6個	箱	1	冷蔵
熊本県農畜産物輸出促進協議会	アールスメロン（緑肉）	6個	箱	1	冷蔵
	ゆうべにいちご	2パックx5トレー	ケース	1	冷蔵
	恋みのり	2パックx5トレー	ケース	1	冷蔵
	デコボン	18個	箱	1	冷蔵
	さつまいも（紅はるか）	5kgs	箱	1	常温の涼しいところ（12℃～15℃がベスト）
	さつまいも（シルクスイート）	5	箱	1	常温の涼しいところ（12℃～15℃がベスト）
	デコボンストレートジュース	1本	箱	1	冷蔵（未開封なら常温も可能）
H.E Foodways株式会社	赤いちご ベリーポップ	20粒x2シート	箱	2	冷蔵
	赤いちご よつぼし	20粒x2シート	箱	2	冷蔵
	白いちご パールホワイト	2パックx2トレー	ケース	1	冷蔵
	白いちご ゆきぼたん	2パックx2トレー	ケース	1	冷蔵
	ピンクいちご 淡雪	2パックx2トレー	ケース	1	冷蔵
	冷凍枝豆（極）	20袋	箱	1	冷凍
	極甘粒コーン	10袋	箱	1	冷凍
	星屑昆布 500g	4パック	箱	1	常温
	加工品フレーク（かぼちゃ、とうもろこし、にんじん、じゃがいも）	20パック	箱	各1箱	常温
株式会社日下農園	温州みかん100%ジュース、パウチタイプ(500ml/1,000ml)	24本/12本	箱	各1箱	常温
	温州みかん100%ジュース、瓶	12本	箱	1	常温





販促物・制作物

■ 日青協様販促物提供4点

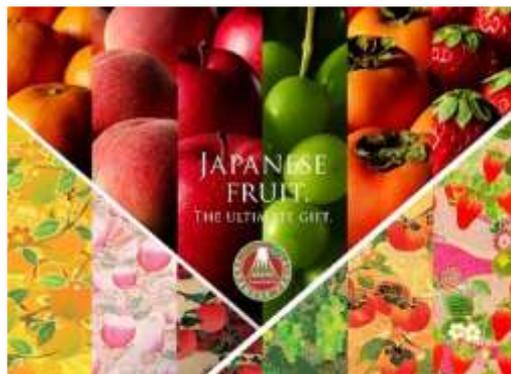
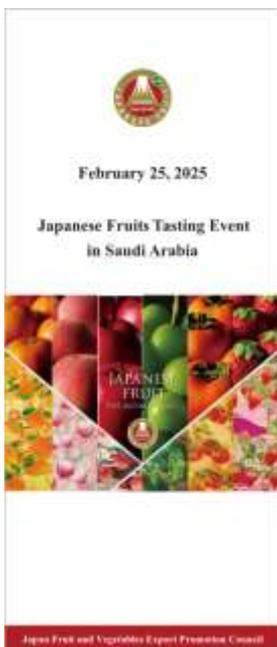
- ・ポスター
- ・はっぴ
- ・ミニのぼり
- ・日本産果実マーク

■ ABC Style運営事務局より制作物4点

- ・バックパネル
- ・入口用ロールアップバナー
- ・エコバック
- ・招待状

■ 各出品する事業者より

- ・出品する青果物のポスター






Invitation:
Japanese Fruits & Vegetables Tasting Event
In Saudi Arabia

We are delighted to invite you to a special tasting event featuring fresh Japanese produce!
 Not only will you get to experience the taste of high-quality Japanese produce,
 this is a unique opportunity to learn about their charm and the dedication that goes into their production.
 We have carefully curated this event to provide you
 with a memorable experience filled with new discoveries and delights.
 Bring your friends and family to share this unique opportunity to taste the wonders of Japanese produce!

Date: 2025.2.25 (Tue) 15:00 ~ 17:00
Venue: ROBATA (Riyadh, The Century Hotel, Western Ring Road)

※The opening ceremony will begin promptly at 15:00.
 ※Entry is limited to invitees and one accompanying guest.

Indulge in the Exquisite Fruits Grown in Japan's Natural Splendor

This is a rare opportunity to sample fresh fruits and processed products from Japan that have not yet been imported into Saudi Arabia. Don't miss out on this one-day-only event! We look forward to seeing you!



Contact Info: Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council
 Person in charge: Ms.Saito/Wed Way Trading | Email: saito@wedway.com | TEL: +966598772242

JAPAN FRUIT AND VEGETABLES EXPORT PROMOTION COUNCIL

<英語版>




دعوة حضور
تذوق الخضروات والفواكه اليابانية بالمملكة العربية
السعودية

يسعدنا أن ندعوك لحضور حدث تذوق خاص يضم المنتجات اليابانية الطازجة لن تتمكن فقط من تجربة مذاق المنتجات اليابانية عالية الجودة هذه فرصة فريدة للتعرف على سحرهم والتقاليد الذي يبذل في إنتاجهم. لقد قمنا بتنظيم هذا الحدث بعناية لتقديم لك تجربة لا تنسى مليئة بالكتشفات والمسررات الجديدة. أحضر أسعدك وعائلتك ومشاركه هذه الفرصة الفريدة لتذوق أجمل المنتجات اليابانية.

التاريخ: 25 فبراير 2025 من الساعة 15:00 الي الساعة 17:00
المكان: روباتا الرياض ذا كانوبي حطين الطريق الدائري الشمالي

سيربدأ الاحتفال حوالي الساعة 15:00 عصرًا
 الدعوات مقصور على من لديه دعوة ومرافقه

أنغمس في الفواكه الرائعة المزروعة في روعة الطبيعة في اليابان

هذه فرصة نادرة لتذوق الفواكه الطازجة والمنتجات المستعدة من اليابان والتي لم تستورد من قبل المملكة العربية السعودية. لا تفوتوا هذا الحدث يستمر ليوم واحد فقط! نحن نتطلع لرؤيتكم



التواصل: مجلس ترويج صادرات اليابان من الفواكه والخضروات
 شخص في الشحنة: السيدة سايو/Wed Way Trading | البريد الإلكتروني: saito@wedway.com | هاتف: +97198065434 (WhatsApp) | +966598772242

JAPAN FRUIT AND VEGETABLES EXPORT PROMOTION COUNCIL

<أرابيا版>



行程表



	2/23(日)	2/24(月)	2/25(火)	2/26(水)	2/27(木)
午前	羽田空港 ↓ リヤド到着 30min 移動	10:00-11:00 JETROリヤド訪問 (現地市場情報のブリーフィング) 30min 移動 11:30-12:00 サウジアラビア大使館 訪問	9:00 朝食 11:00 RABATA イベント最終準備 (パネル組立等)	9:00 朝食 10min 移動 10:50-11:30 Hyper Panda 10min 移動	4:55リヤド発 (2/28 1:00羽田空港着)
午後	12:30-13:30 ホテルチェックイン 30min 移動 14:00-15:00 ROBATA会場下見、事前MTG 15:00-16:00 昼食 10min 移動 16:10-17:10 Riyadh Park Mall 10min 移動 17:20-18:20 Kingdom Centre Mall 18:30 夕食	12:00-13:00 昼食 20 min 移動 13:20-14:20 Tamimi Market 20 min 移動 14:40-16:30 Lotus 片刈シェフ 20 min 移動 16:50-17:50 We Mart 18:00 夕食	15:00-17:00 試食調査会 開催 (ROBATA) 17:00 片付け、撤収 18:00 振り返り、夕食	11:40-13:00 Al Faisaliah Mall 13:00-14:00 みずほ銀行 20min 移動 14:20-15:20 Al Nakheel Mall 10min 移動 15:30-16:30 Danube 18:00 夕食	

■渡航スケジュール

所属	氏名	日本発	現地発	宿泊先	緊急連絡先
日青協	坂様	2/22 23:30東京 (羽田) 2/23 10:25サウジアラビア (リヤド)	2/27 04:55 サウジアラビア (リヤド) 2/28 01:00 東京 (羽田)	Carawan Al Fahad Hotel	
ABC Style	藤本	2/22 23:30東京(羽田) 2/23 10:00サウジアラビア (リヤド)	2/27 01:00サウジアラビア (リヤド) 2/28 01:00東京	Carawan Al Fahad Hotel	07083738327
	彭琳	2/22 9:50大阪 (関西) 2/22 22:40サウジアラビア (リヤド)	2/27 19:15サウジアラビア (リヤド) 2/28 19:15大阪 (関西)	Carawan Al Fahad Hotel	09057800928

写真

概要・特徴



Bin Dawood (ビン・ダ우드)

サウジアラビアを代表するスーパーマーケットチェーンのひとつ。高級志向で、新鮮な生鮮食品や輸入品が豊富に揃っています。特に、肉や魚介類の品質の高さに定評がある。

HP: <https://www.bindawoodholding.com/bindawood-supermarkets/>



Tamimi Markets (タミミ・マーケット)

ビン・ダ우드と並んで人気のスーパーマーケット。ビン・ダ우드よりも少しリーズナブルで、中東やアジアの食材も充実している。

HP: <https://www.tamimimarkets.com/>



Lulu Hypermarket (ルル・ハイパーマーケット)

インド発祥の大型スーパーマーケット。サウジアラビアでも多くの店舗を展開しており、インドやパキスタンの食材が豊富。価格も比較的安いため、現地の人々から人気がある。

HP: <https://gcc.luluhypermarket.com/en-sa>



Panda (パンダ)

サウジアラビアで最も歴史のあるスーパーマーケットのひとつ。地元の食材から輸入品まで幅広く取り揃えられており、多くのサウジアラビア人にとって身近な存在となっている。

HP: <https://panda.com.sa/>



Carrefour (カルフル)

フランス発祥の大型スーパーマーケット。世界中に店舗を展開しており、サウジアラビアでも多くの店舗がある。日用品や衣料品も豊富に取り揃えられており、ワンストップショッピングが可能。

HP: <https://www.carrefoursa.com/mafsau/en/>



Farm Supermarkets(ファーム・マーケット)

新鮮な果物や野菜に力を入れているスーパーマーケット。オーガニック食品や健康食品も充実しており、健康志向の高い人々に人気がある。

HP: <https://www.farm.com.sa/en/Home>



Kingdom Centre Mall (キングダムセンターモール)

場所 : Al Olaya, Riyadh 11321, Saudi Arabia

特徴 : リヤドの象徴的なランドマークの1つ、高級ブランドや国際的な店舗が150以上入居、富裕層や政府要人が訪れる可能性が高い、イベントスペースあり

IG: <https://www.instagram.com/kingdomcentres/>



Riyadh Park Mall (リヤドパークモール)

場所 : Northern Ring Rd, Al Aqiq, Riyadh 13511, Saudi Arabia

特徴 : 新しく、 트렌ディなモール、国際的なブランドや地域のストアが入居、ダイニングオプションやエンターテインメント施設が充実、イベントスペースあり

IG: https://www.instagram.com/riyadhpark_ksa/



Al Nakheel Mall (アル・ナキールモール)

場所 : Al Imam Saud Ibn Abdul Aziz Road, Riyadh

特徴 : リヤド最大のショッピングモール、幅広い小売オプションを提供、アクセスが良く、シャトルサービスも利用可能、イベントスペースあり

IG : <https://www.instagram.com/AlNakheelMallRiyadh/>



Al Faisaliah Mall (アル・ファイサリアモール)

場所: King Fahad Road, Riyadh

特徴: 高級ブランドやレストランが揃うモール、上質な空間で富裕層や観光客に人気、イベントスペースを利用可能

IG: <https://www.instagram.com/alfaisaliahmall/?locale=ja-JP&hl=en>



商品写真

A TRA-DE株式会社



いよかん ぼんかん 紅ほっぺ 干し柿 トマトジュース 白桃ピューレ 白桃2つ割りシラップ漬け 冷凍焼き芋 冷凍焼き芋ペースト

静岡県温室農業協同組合
ク라운メロン支所

熊本県農畜産物輸出促進協議会



ク라운メロン

アールスメロン (緑肉) ゆうべに

デコポン

紅はるか

シルクスweet

デコポンジュース

冷凍枝豆 (極)

熊本県農畜産物輸出促進協議会

H.E Foodways株式会社



極甘粒コーン

星屑昆布

かぼちゃフレーク

とうもろこしフレーク

にんじんフレーク

じゃがいもフレーク

ベリーポップ

よつぼし

H.E Foodways株式会社

株式会社日下農園



ゆきぼたん

パールホワイト

淡雪

温州みかんジュース (瓶)

温州みかんジュース (パウチ)





準備



受付



開会式



写真撮影



交流会（試食）



交流会（試食）



アンケート収集



tokyotofy ● フォロー中 ✓ メッセージ ...

投稿1351件 フォロワー2.5万人 フォロー中949人

Fatema Abdullah
 @tokyotofy
 デジタルクリエイター
 Saudi Creator | Riyadh -> Tokyo
 Japan Travel & Sometimes me
 speak Japanese 🇯🇵
 Japan 🇯🇵 April
 إتسعيوم جداول اليابان ... 続きを読む
 @salla.sa/tokyotofy/XezdvrD + 4

@tokyotofy (Fatema Abdullah)は、サウジアラビア出身で東京在住のインフルエンサー。日本文化とサウジ文化の架け橋として活動し、2.5万人のフォロワーに向けて日本の魅力を発信している。日本語が堪能なため両国間のコミュニケーションがスムーズであり、サウジ消費者目線で日本産フルーツの価値を伝える適性が高く評価されている。日本に関心を持つサウジ人への影響力が集中しており、市場展開において「現地人が認めた」という信頼性の高い証言を提供できる存在である。

動画コンテンツ：Instagramのリアル動画（約1分尺）
再生数：5384（※3/10時点）

いいね：152件 投稿内容：「日本産農産物のプレミアム」を効果的に伝え、サウジ消費者の関心を喚起した。
コメント：4件



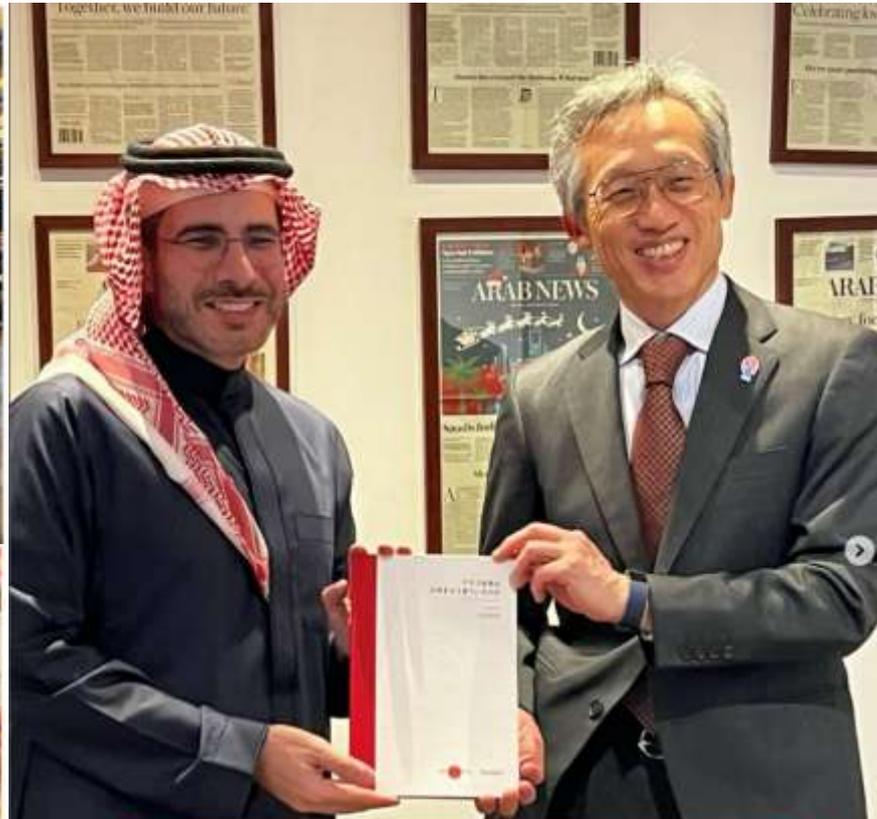
白いイチゴ！

日本産を試したい！
誰か提供して！



在サウジアラビア日本国大使館の投稿

在サウジアラビア日本国大使館の投稿 (XとInstagramにて発信)



سفیر اليابان لدى المملكة العربية
السعودية يلتقي برئيس تحرير
صحيفة عرب نيوز.



japanembassy_ksa arabnews سفير اليابان لدى المملكة العربية السعودية يلتقي برئيس تحرير صحيفة عرب نيوز @arabnews.jp@

قام سفير اليابان السيد موريانو بزيارة للسيد فيصل عباس رئيس تحرير صحيفة عرب نيوز الناطقة باللغة الإنجليزية، والرائدة في الشرق الأوسط. وتصدر عرب نيوز أيضًا نسخة "عرب نيوز اليابان"، حيث تنشر أخبارًا عن المملكة العربية السعودية والشؤون العالمية باللغة اليابانية. وتلعب هذه المنصة دورًا رئيسيًا في مد جسور التواصل بين اليابان والعالم العربي من خلال معلومات دقيقة تنشرها في حينها.

Ambassador Morino Pays a Courtesy Visit to Arab News Editor-in-Chief
Ambassador Morino paid a courtesy visit to Mr.Faisal Abbas the Editor-in-Chief of Arab News, a leading English-language newspaper in the Middle East
Arab News also operates Arab News Japan, delivering news about Saudi Arabia and global affairs in Japanese. This platform plays a key role in strengthening the bridge between Japan and the Arab world through accurate and timely information

#JapanSaudiRelations #ArabNews #arabnewsjapan
編集済み · 4日前 翻訳を見る



いいね! 55件



日本産青果物試食調査会がリヤドで開催

(サウジアラビア、日本)



リヤド発

2025年02月27日

日本青果物輸出促進協議会（J-FEC）は2月25日、サウジアラビアの首都リヤド市内の日本食レストランROBATAで、レストラン関係者、卸売事業者、現地消費者、インフルエンサーなどを対象にした日本産青果物試食調査会を開催した。当日は約50人が参加したほか、森野泰成・駐サウジアラビア大使が出席した。

森野大使は「日本には四季があり、気候が異なる。青果物は昼夜の寒暖差を利用するなど栽培にも工夫している。日本の生産者は品質にこだわっており、その結果、日本産青果物は甘み、香り、食感に優れ、世界中で高い評価を受けている」と語った。また、J-FECの坂治己事務局長は「日本には整備された農地、優れた品種、高度な栽培技術があり、これら資源を活用して高品質の青果物を生産している。近い将来、日本産青果物がサウジアラビアの人々の手に届く日を心から楽しみにしている」と述べた。

会場内には、日本から持参したメロン、イチゴ、サツマイモ、柑橘（かんきつ）類など計31品目が展示された。参加者に関いたところ、「日本産青果物はどれも大変おいしい。今回展示している商品は、サウジアラビアでは試食することができないものばかり。条件が合えば購入することも検討したい」「日本産青果物は全体的にレベルが高い。生産者が創意工夫しながら育てているのがよくわかる」など好意的なコメントが多く寄せられた一方で、「日本産青果物はサウジアラビアで目にする機会がなく、一般的に認知度は高いといえない。どの購買層に訴求するのかマーケティングも重要になるだろう」との意見も寄せられた。

今回のJ-FECによる取り組みを通じ、日本産青果物の認知度向上と輸出拡大につながることを期待される。



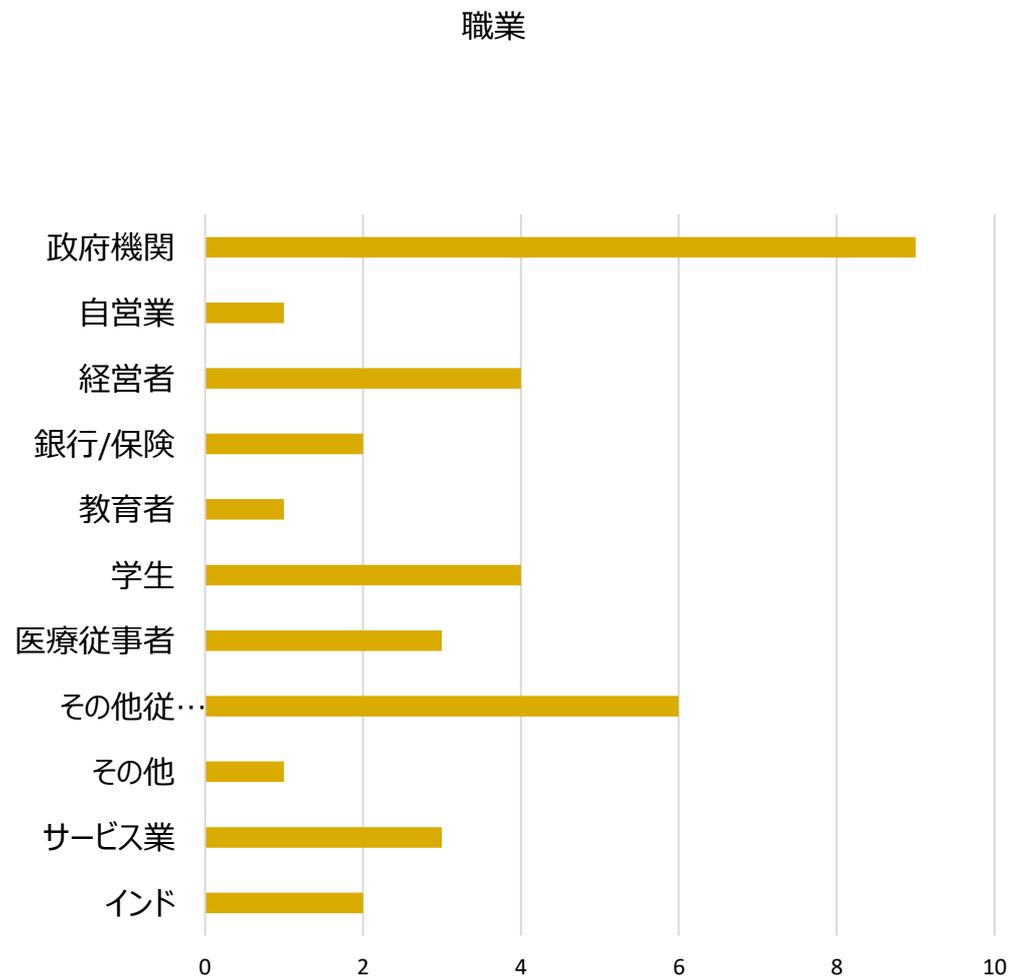
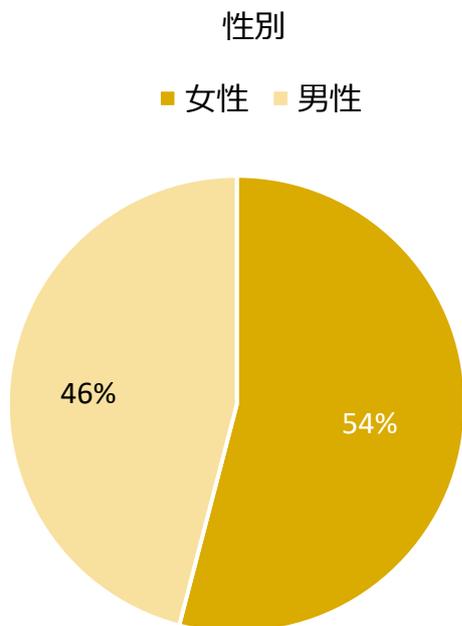
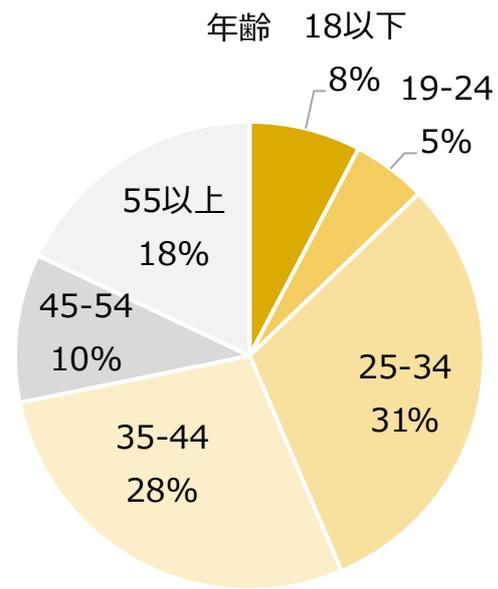
日本産青果物展示の様子（ジェットロ撮影）



会場内の様子（ジェットロ撮影）



小冊子集計 計39人

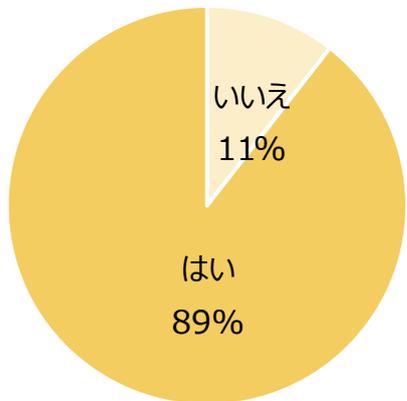




小冊子集計 計39人

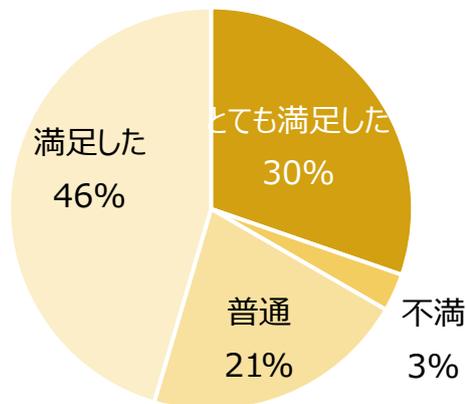
A TRA-DE株式会社

いよかんを試食しましたか。



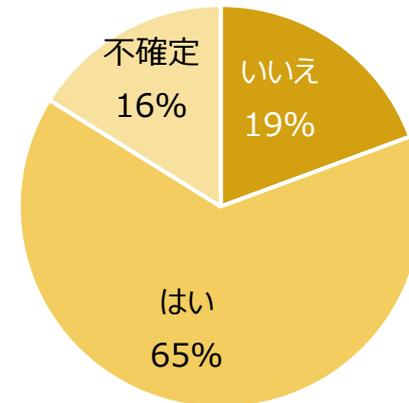
89%が試食しており、サンプリング施策が効果的に実施されたといえる。

いよかん満足度



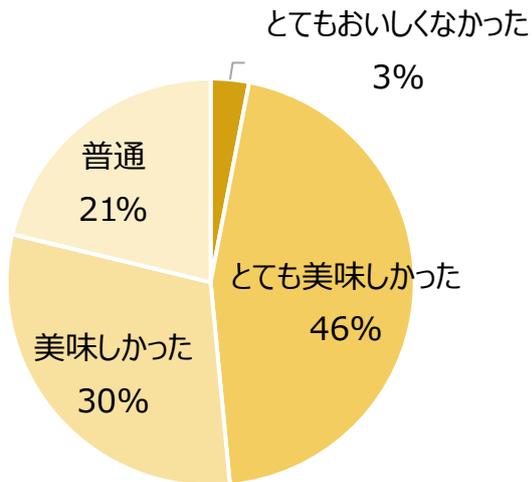
76%が満足・とても満足、不満はわずか3%と極めて低く、商品の品質が支持されている。

将来いよかんを買うつもりですか。



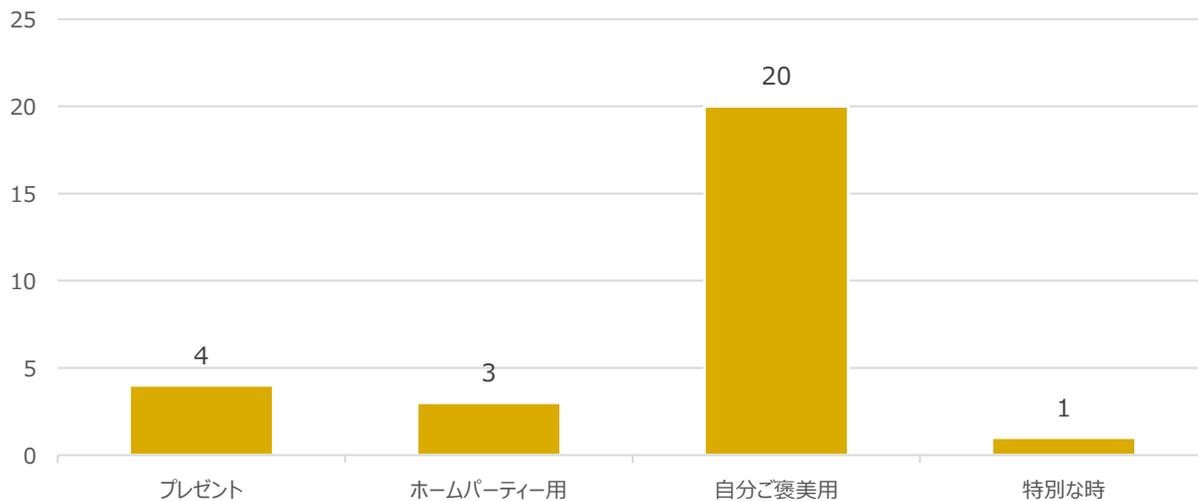
65%が購入意向を示し、16%が不確定。不確定層への訴求が今後の課題となる。

いよかんの味はどうですか。



76%が美味しい・とても美味しいと回答し、味に対する評価が高い。

もしいよかんご購入される場合、どのような目的でお使いになりますか？



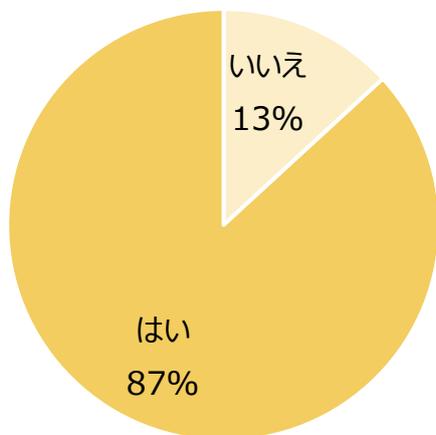
自宅で喫食用が最も多く、日常的な果物としての需要が主流である。



小冊子集計 計39人

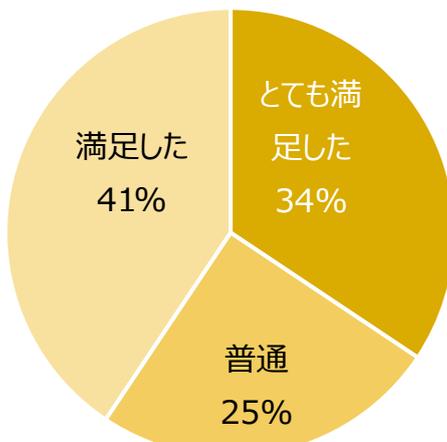
A TRA-DE株式会社

ポンカンを試食しましたか。



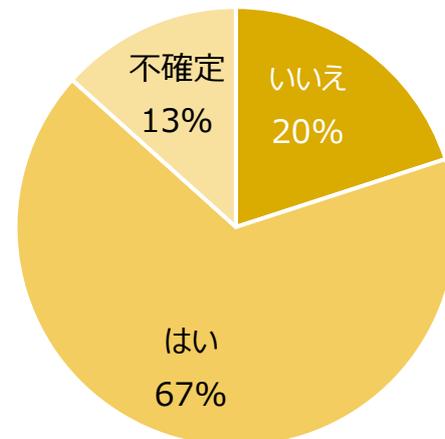
87%が試食しており、サンプリング施策が高い接触率を実現できている。

ポンカン満足度



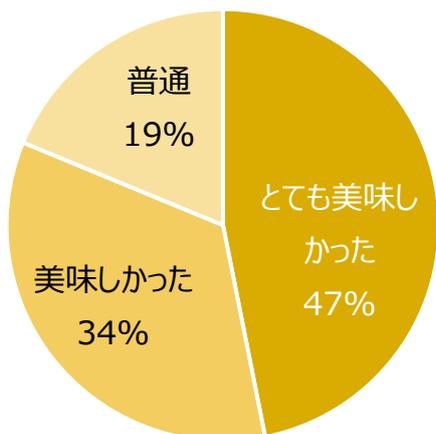
不満の回答がゼロであることから、商品に対する高評価が確認できる

将来ポンカンを買うつもりですか。



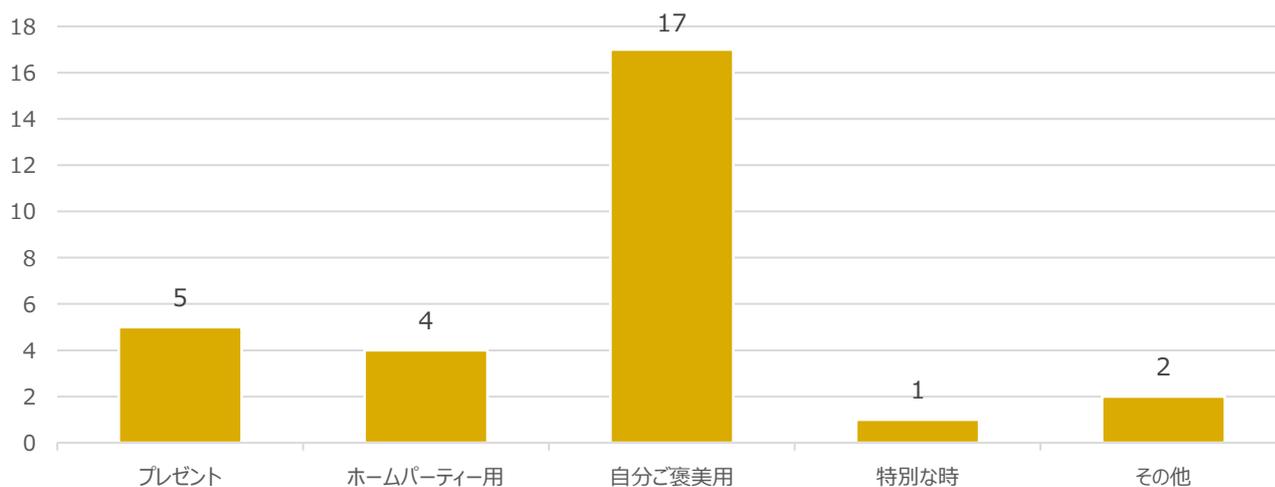
いいえの回答が20%あり、購入障壁の特定が今後の課題となる。

ポンカンの味はどうですか。



特に47%がとても美味しいと強い支持を示している。味の評価が非常に高い

もしポンカンをご購入される場合、どのような目的でお使いになりますか？



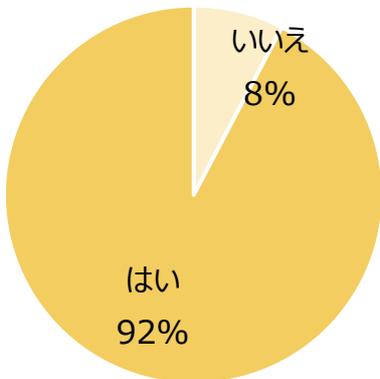
自分で喫食用が17件と圧倒的に多く、日常的な果物としての需要が主流。



小冊子集計 計39人

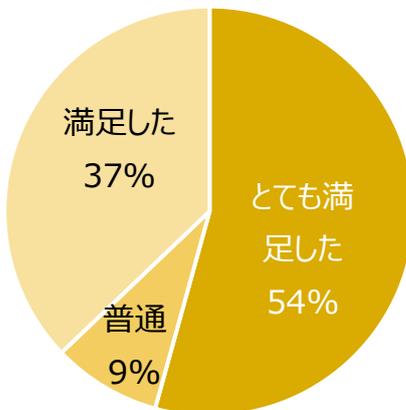
A TRA-DE株式会社

いちご（紅ほっぺ）を試食しましたか。



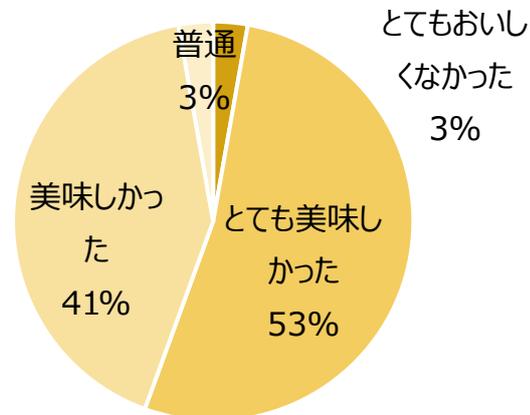
92%が試食しており、商品への関心の高さがうかがえる。

いちご（紅ほっぺ）満足度



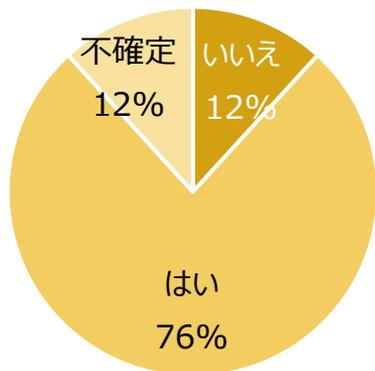
91%が満足・とても満足と回答し、高い満足度を示している。

いちご（紅ほっぺ）の味はどうか。



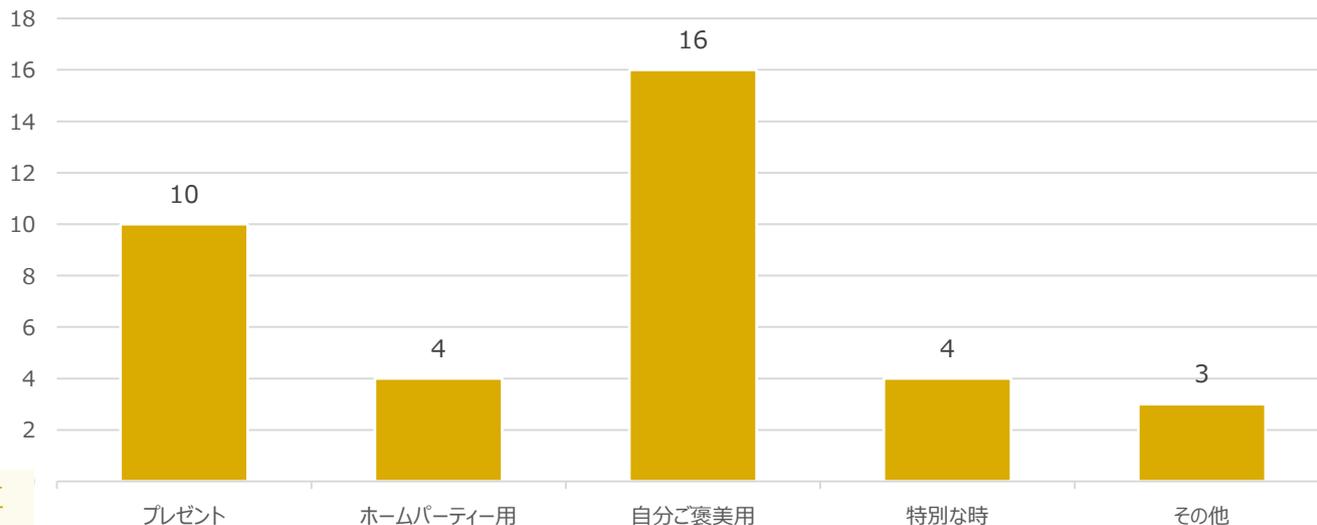
94%が美味しい・とても美味しいと評価しており、味の評価が非常に高い。

将来 いちご（紅ほっぺ）を買う予定ですか？



76.5%が購入意向を示しており、回答者の4分の3以上がいちご（紅ほっぺ）を買うつもりであることがわかる。

もし いちご（紅ほっぺ） をご購入される場合、どのような目的でお使いになりますか？



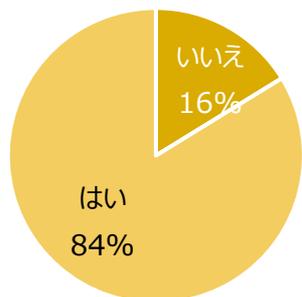
自分で喫食用が最も多いが、プレゼント用も7件と比較的多く、ギフト需要の高さが特徴的。



小冊子集計 計39人

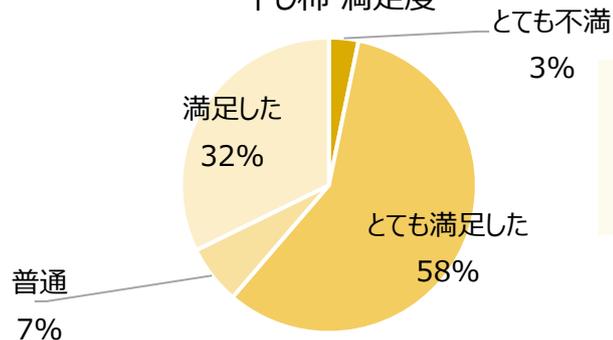
A TRA-DE株式会社

干し柿を試食しましたか。



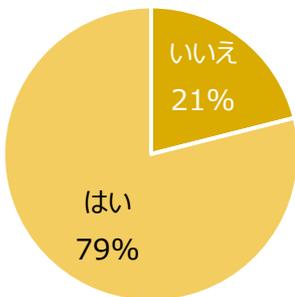
84%が試食しており、多くの来場者に製品を体験してもらうことができた

干し柿 満足度



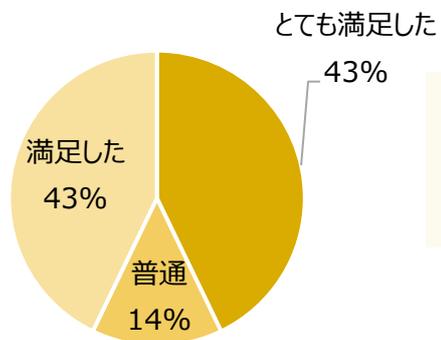
90%が満足・とても満足と回答し、特にとても満足が58%と高い支持を得ている

冷凍焼きサツマイモを試食しましたか。



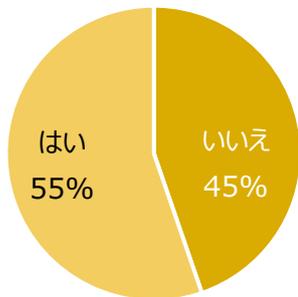
約8割の来場者に製品を体験してもらえた。

冷凍焼きサツマイモ 満足度



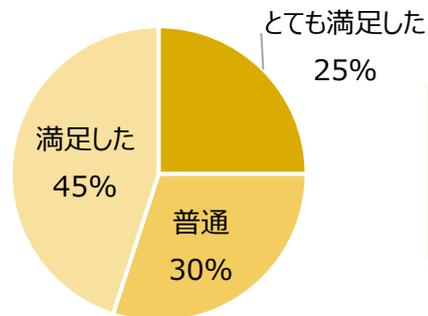
普通が14%で不満の回答がないことから、製品の完成度の高さがうかがえる。

冷凍サツマイモペーストを試食しましたか。



いいえの45%は他製品より高く、接触機会の創出が課題といえる

冷凍サツマイモペースト 満足度



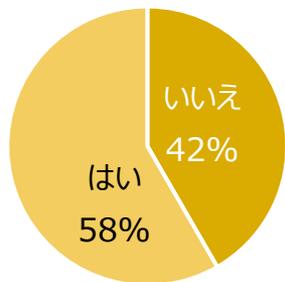
70%が満足・とても満足と回答しているが、とても満足は25%と他製品より低い。



小冊子集計 計39人

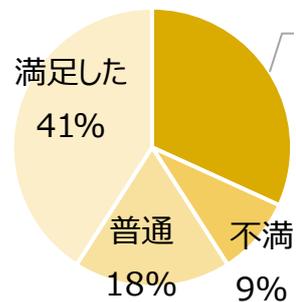
A TRA-DE株式会社

冷凍白桃ビューレを試食しましたか。



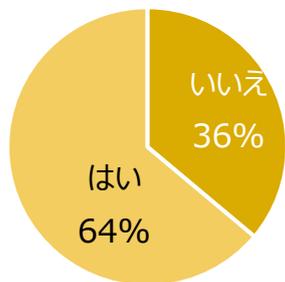
「いいえ」が42%と他製品と比べて多め。接触機会の創出が課題といえる。

冷凍白桃ビューレ 満足度



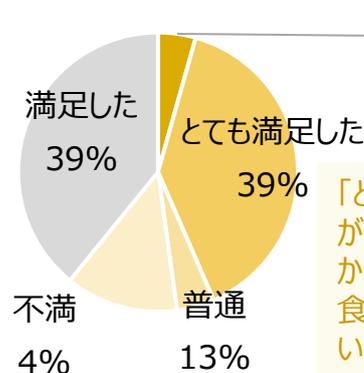
「とても満足した」と「満足した」が合計73%で高評価。一方で「不満」や「普通」も一定数存在し、好みが変われる可能性がある。

冷凍シラップ漬け白桃を試食しましたか。



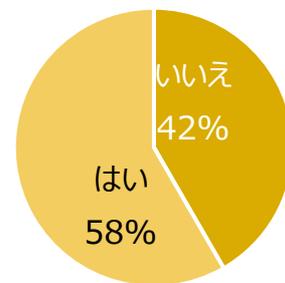
はいの回答が過半数ではあるが、他製品と比較すると低め。

冷凍シラップ漬け白桃 満足度



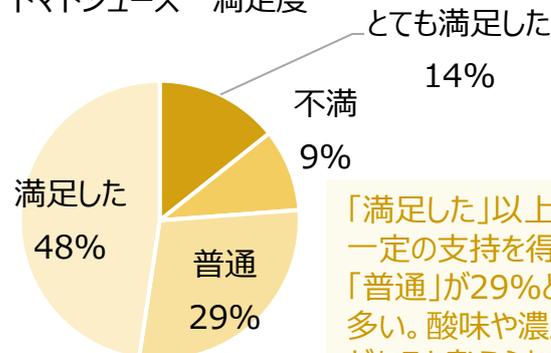
「とても満足した」と「満足した」がそれぞれ39%と高評価。しかし、「不満」も一定数見られ、食感や甘さの好みに影響している可能性がある。

トマトジュースを試飲しましたか。



いいえが他製品と比べて多め。トマトジュース自体を普段飲まない方も数人いた。

トマトジュース 満足度



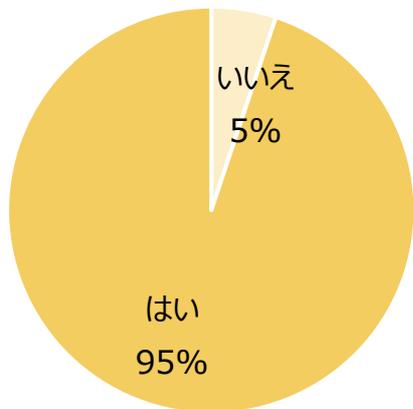
「満足した」以上が62%で一定の支持を得ているが、「普通」が29%と相対的に多い。酸味や濃度に個人差があると考えられる。



小冊子集計 計39人

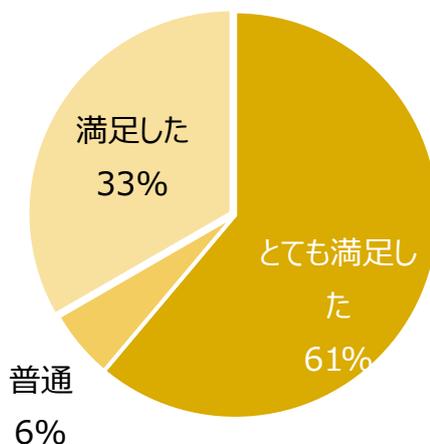
静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所

クラウンメロンを試食しましたか。



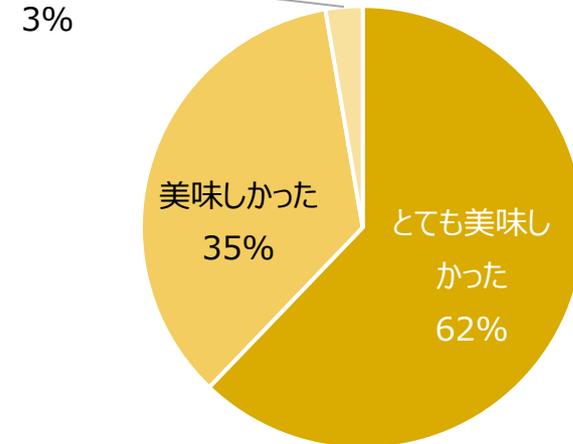
「はい」が95%と試食率が非常に高い。試食によって高評価につながった可能性が高い。

クラウンメロン 満足度



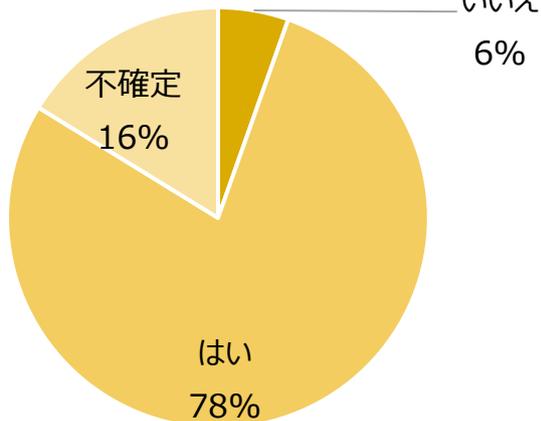
「とても満足」が61%、「満足」が33%で非常に高い評価をしており、高級フルーツと高評価。品質が安定していると推測される。消費者の期待に応えている。

クラウンメロンの味はどうか。
普通 3%

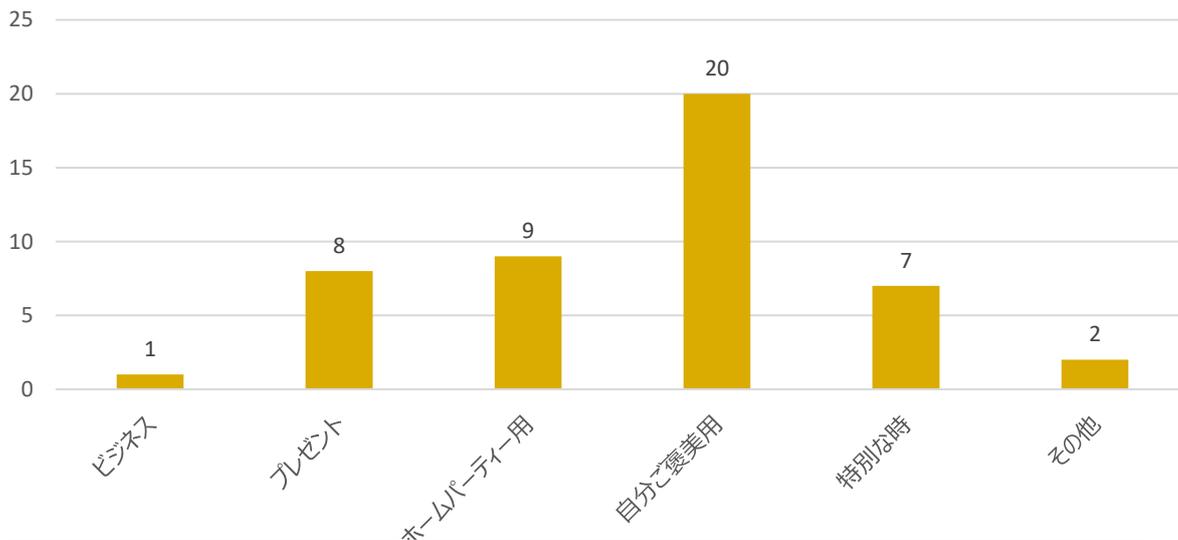


もしクラウンメロンご購入される場合、どのような目的でお使いになりますか？

将来 クラウンメロンを買うつもりですか。



「はい」が78%と高く、リピーターが期待できる商品。



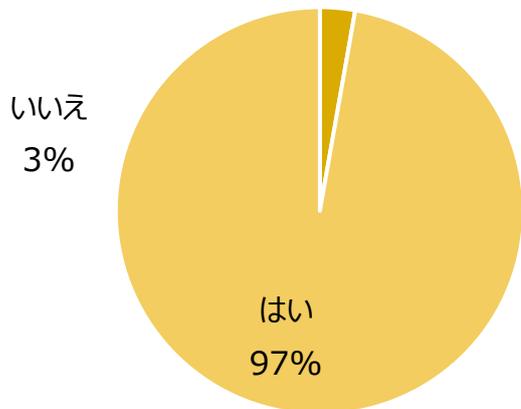
「プレゼント」「特別な時」用途が他より多い。高級品のため、日常用途ではなく特別な機会に購入される傾向がある。



小冊子集計 計39人

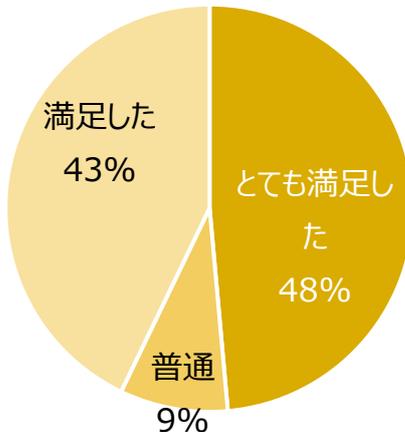
熊本県農畜産物輸出促進協議会

アールスメロン(緑肉)を試食しましたか。



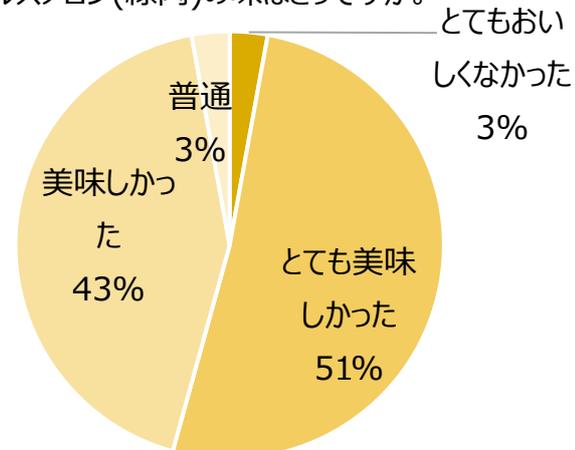
「はい」が97%と非常に高い。試食が効果的な機会となったと期待できる。

アールスメロン(緑肉)満足度



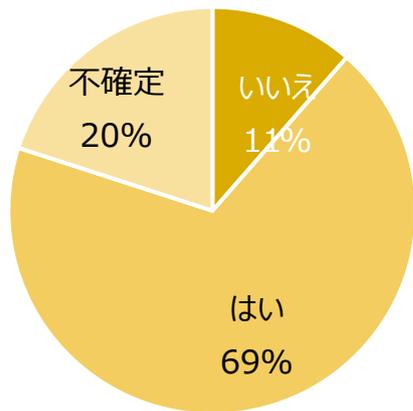
「とても満足」が48%、「満足」が43%と高評価。

アールスメロン(緑肉)の味はどうか。



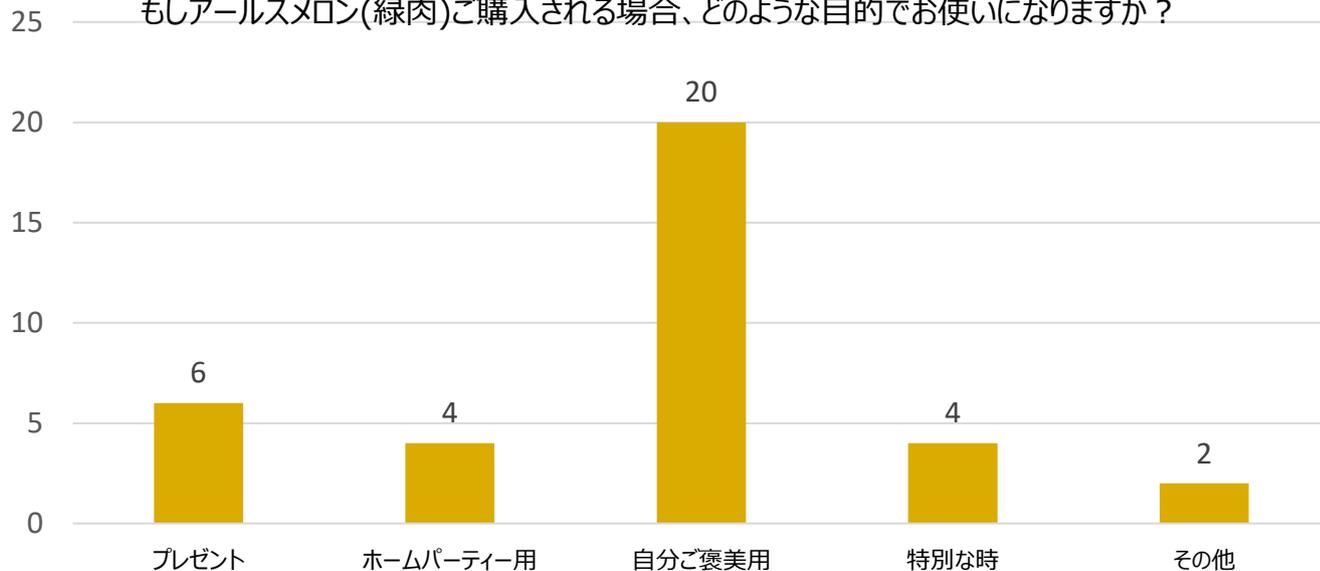
「美味しかった」以上が94%と非常に高評価。ただ、「とてもおいしくなかった」の回答もあるため、好みが変わえる可能性もある。

将来アールスメロン(緑肉)を買うつもりですか。



はいの回答率が大多数で購入意向は高い。ただ、不確定という回答も一定数見られる。

もしアールスメロン(緑肉)ご購入される場合、どのような目的でお使いになりますか？



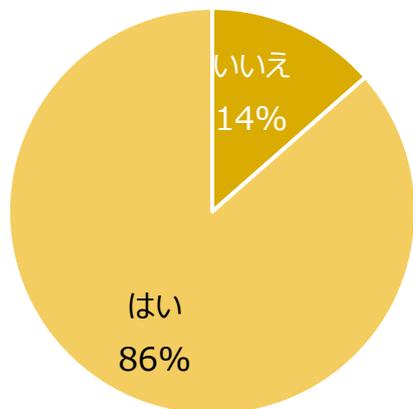
「プレゼント」「自分ご褒美用」が多く、高級フルーツとしての需要がある。



小冊子集計 計39人

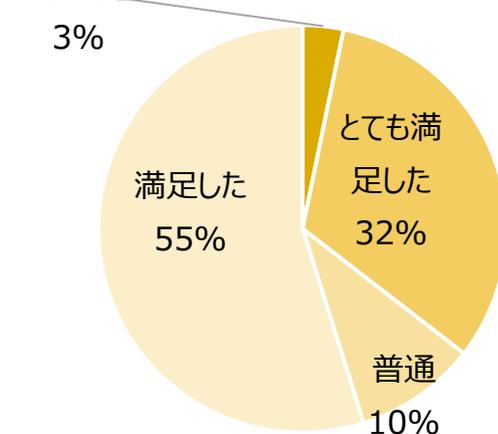
熊本県農畜産物輸出促進協議会

ゆうべにいちごを試食しましたか。



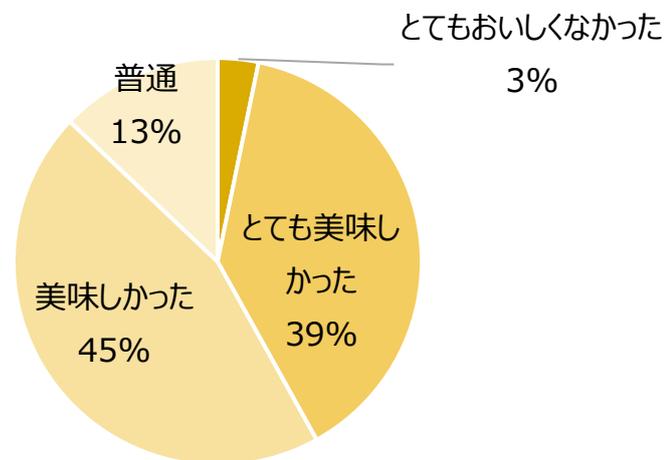
「はい」が86%と非常に高い。試食が効果的な機会となったと期待できる。

ゆうべにいちご満足度



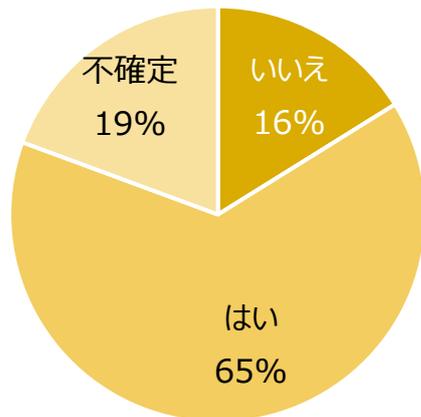
「とても満足」が32%、「満足」が55%。高評価だが「普通」が10%あり、いちごの品種による好みが見られる可能性。

ゆうべにいちごの味はどうですか。



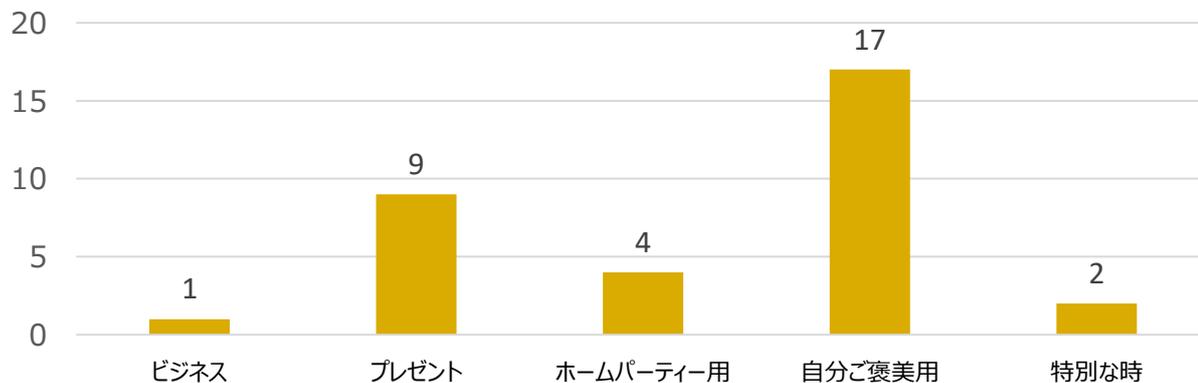
「とても美味しかった」39%、「美味しかった」45%と高評価。ただし、「普通」や「とても美味しくなかった」も少数いる。

将来ゆうべにいちごを買うつもりですか。



「はい」が65%で一定の購入意向があるが、「不確定」も19%あり、他の品種と比較される可能性。

もしゆうべにいちごご購入される場合、どのような目的でお使いになりますか？



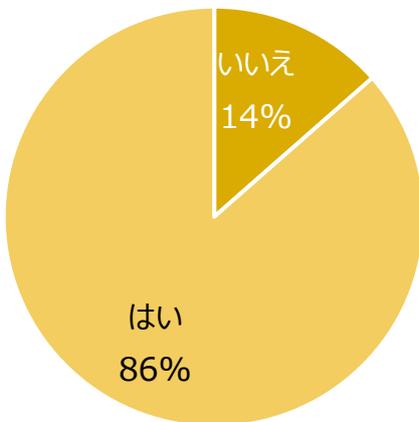
ギフト用の需要があると考えられる。



小冊子集計 計39人

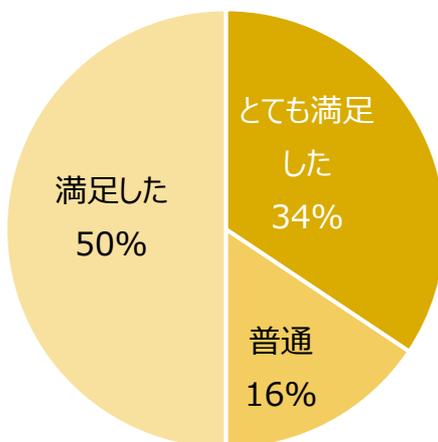
熊本県農畜産物輸出促進協議会

恋みのりいちごを試食しましたか。



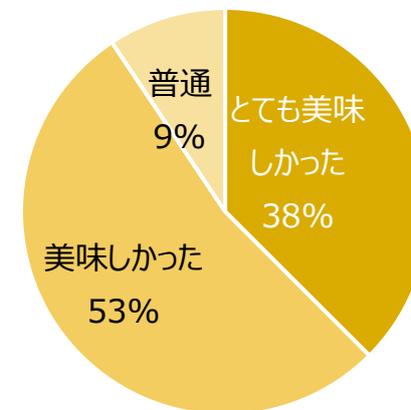
「はい」が86%と非常に高い。試食が効果的な機会となったと期待できる。

恋みのりいちご満足度



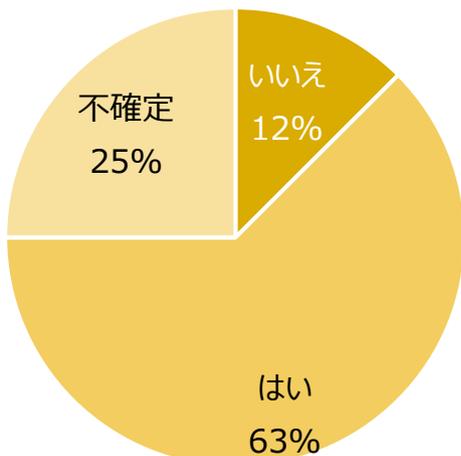
「とても満足した」が34%、「満足した」が50%で高評価

恋みのりいちごの味はどうですか。



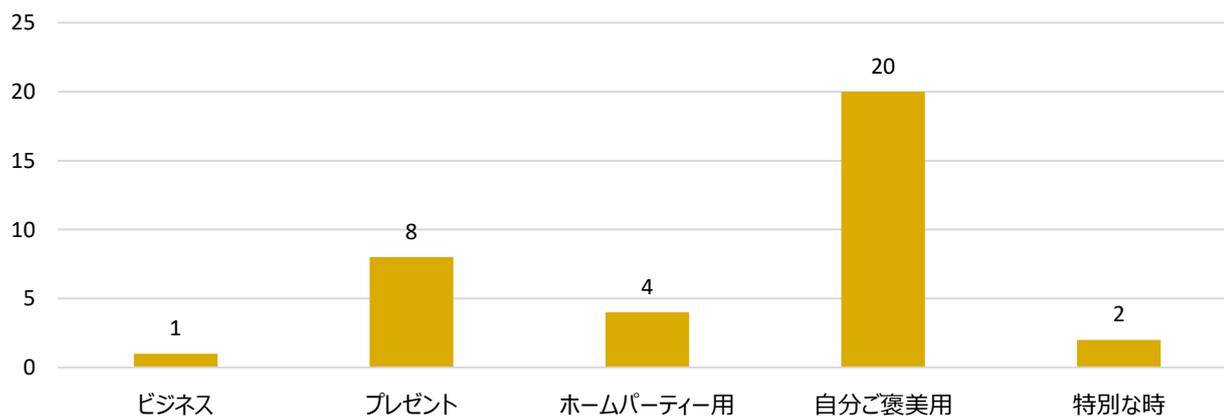
「とても美味しかった」38%、「美味しかった」53%で、味の評価は高い。

将来恋みのりいちごを買うつもりですか。



「不確定」が25%と比較的慎重な傾向。他のいちごと比較して購入を検討する層が多いと考えられる。

もし恋みのりいちご購入される場合、どのような目的でお使いになりますか？



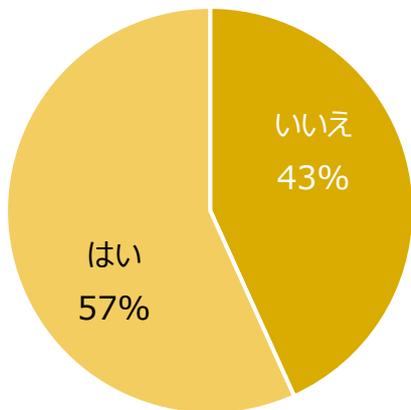
「プレゼント」「ホームパーティー用」が主な用途。いちごの中でもギフト向けとしての需要が高そう。



小冊子集計 計39人

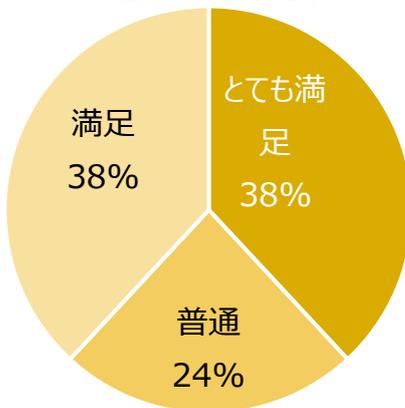
熊本県農畜産物輸出促進協議会

紅はるかを試食しましたか。



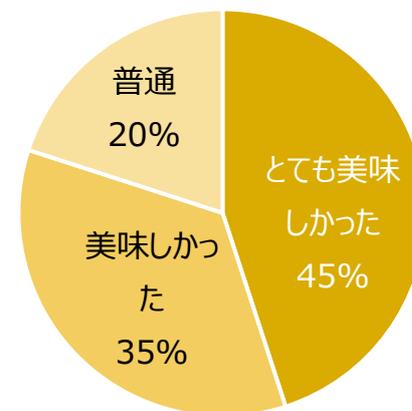
「はい」が57%とやや低め。普段からさつまいもを好まないという意見も多発していたため、好みの影響が考えられる。

紅はるか満足度



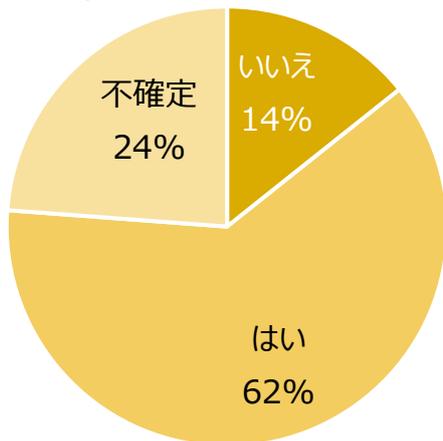
74%が満足し、満足度は高い。「普通」も24%と比較的多いものの、好みによる評価のばらつきがあると推測できる。

紅はるかの味はどうか。



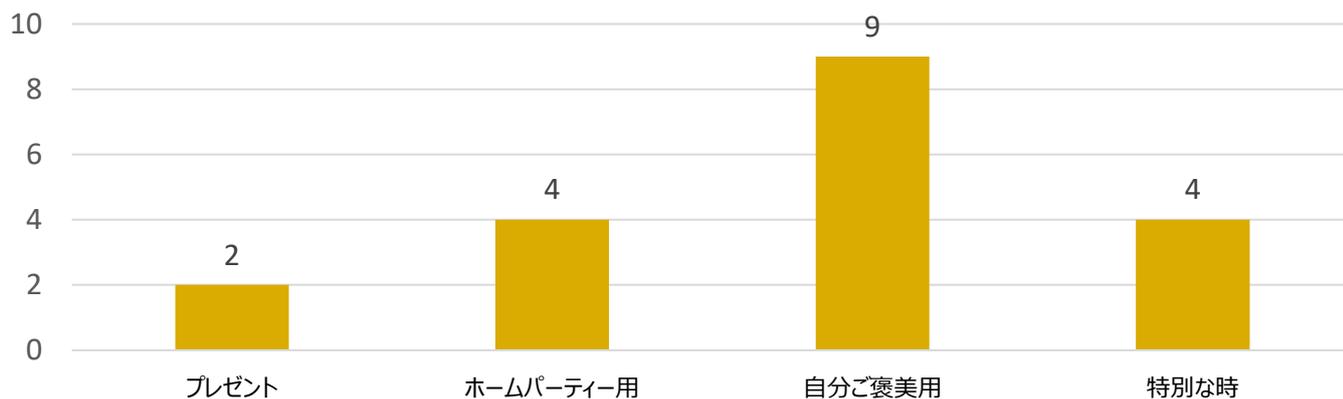
「とても美味しかった」45%、「美味しかった」35%で、高評価。

将来紅はるかを買うつもりですか。



「はい」が62%で一定の需要があるが、「不確定」が24%と比較的多め。

もし紅はるか購入される場合、どのような目的でお使いになりますか？



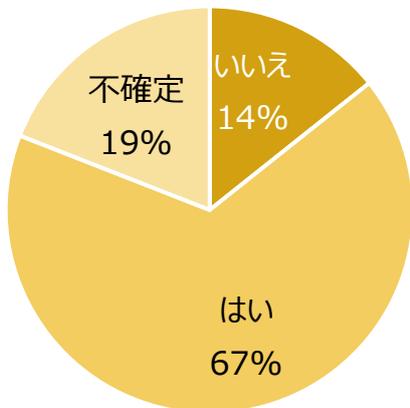
用途にばらつきがあるため、幅広いシーンでの需要があると考えられる。



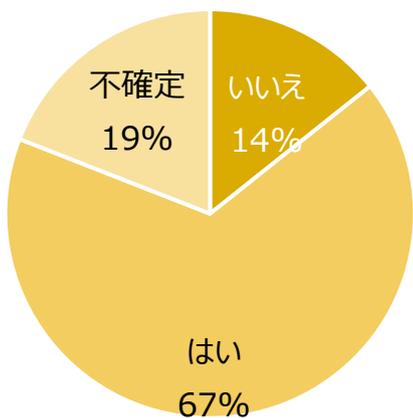
小冊子集計 計39人

熊本県農畜産物輸出促進協議会

将来シルクスイートを買うつもりですか。

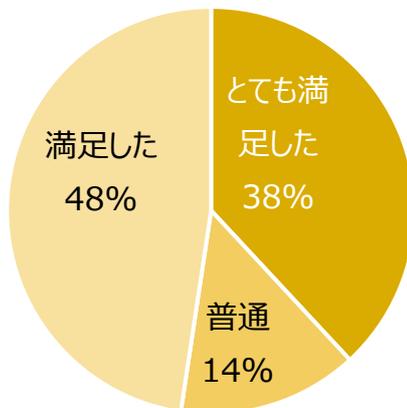


将来シルクスイートを買うつもりですか。



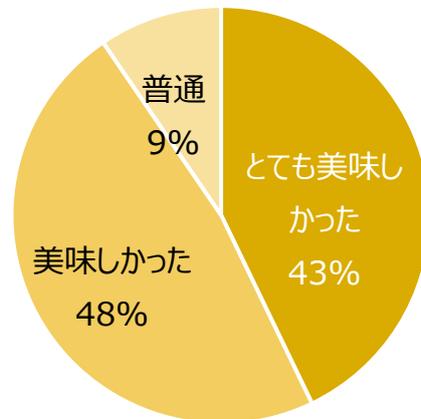
「はい」が67%で、紅はるかよりもやや高い。リピーターを獲得しやすい可能性。

シルクスイート満足度



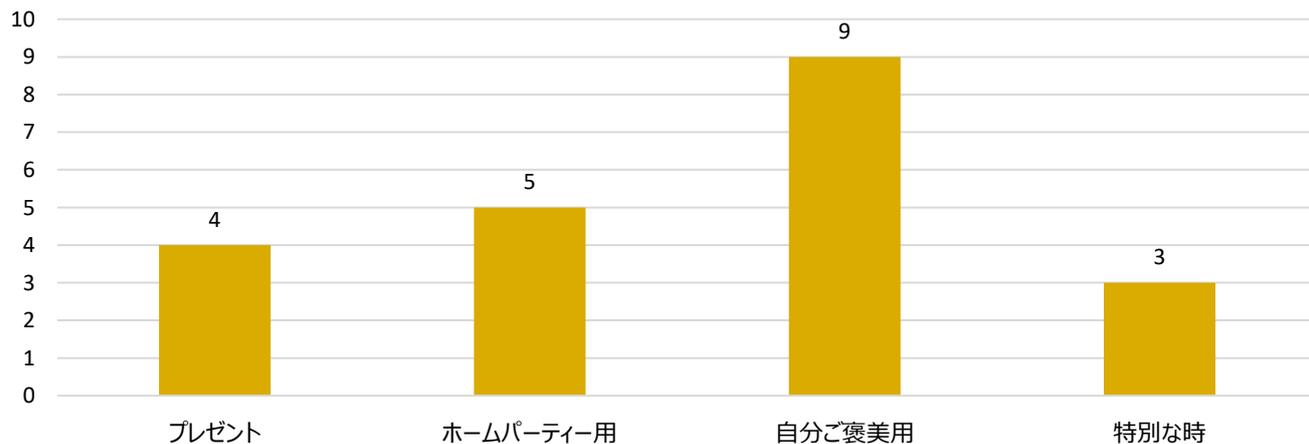
「とても満足」が38%、「満足」が48%と比較的高評価。安定した評価。

シルクスイートの味はどうか。



「とても美味しかった」43%、「美味しかった」48%で、味の評価は全体的に高め。特に甘さが評価されている可能性。

もしシルクスイート購入される場合、どのような目的でお使いになりますか？



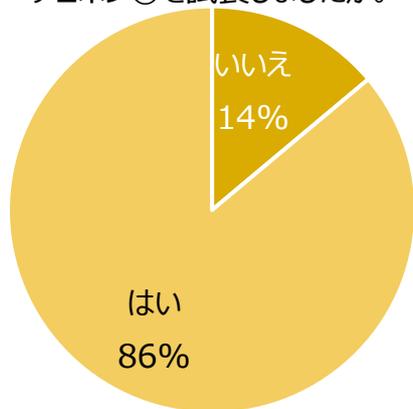
普段使いよりは特別な用途で選ばれる傾向。



小冊子集計 計39人

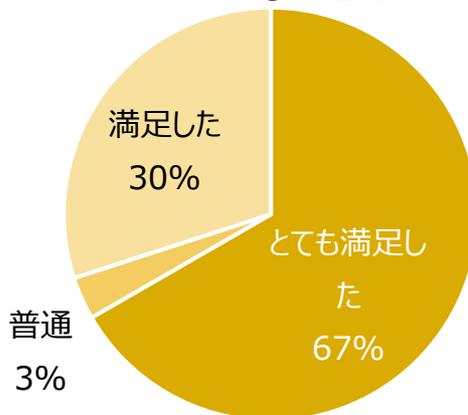
熊本県農畜産物輸出促進協議会

デコポン®を試食しましたか。



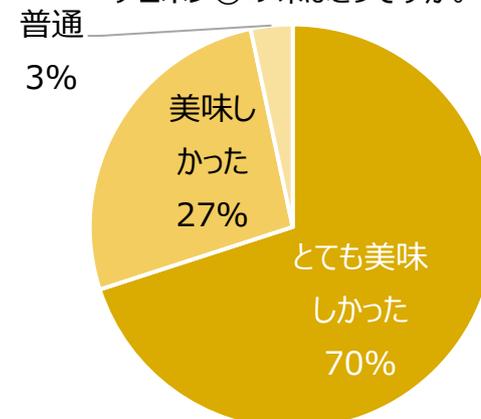
「はい」が86%と試食率が高い。試食による確信が購入意向につながっていると考えられる。

デコポン®満足度



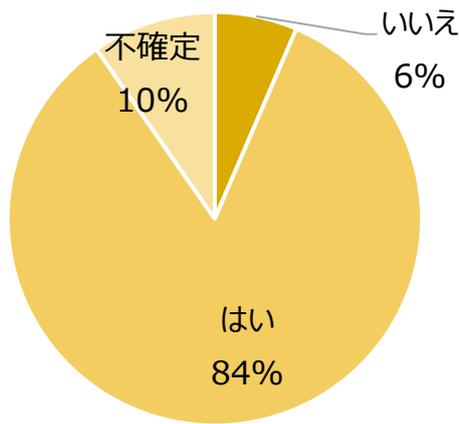
「とても満足」が67%、「満足」が30%と非常に高評価。

デコポン®の味はどうか。



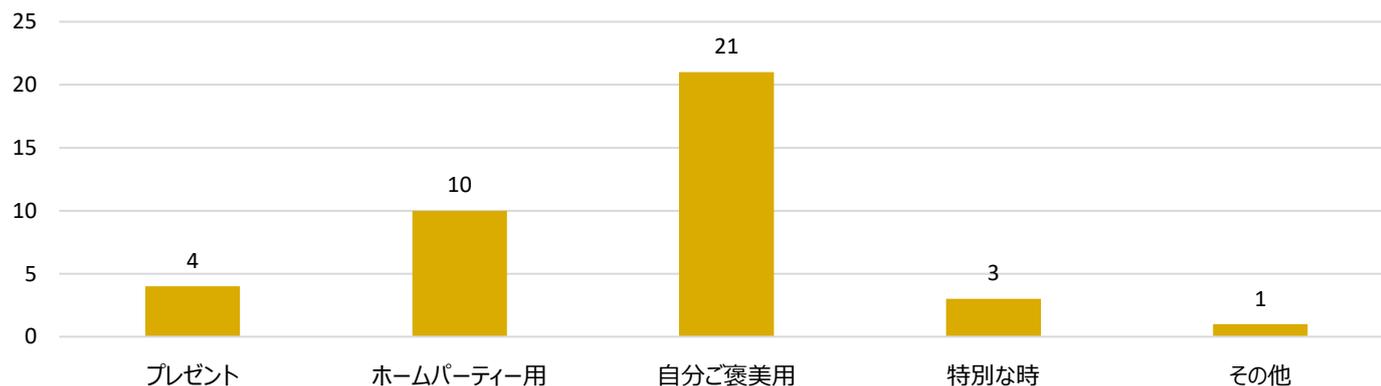
「とても美味しかった」70%、「美味しかった」27%と圧倒的な高評価。デコポンの甘さや酸味のバランスが評価されている。

将来デコポン®を買うつもりですか。



「はい」が84%と非常に高い。リピート購入が期待できる商品。

もしデコポン®購入される場合、どのような目的でお使いになりますか？



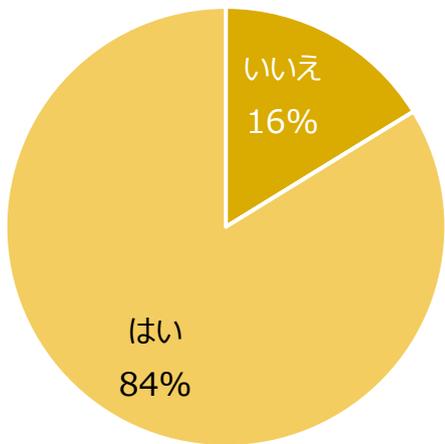
自分用の需要が高い。日常からの需要が期待できる。



小冊子集計 計39人

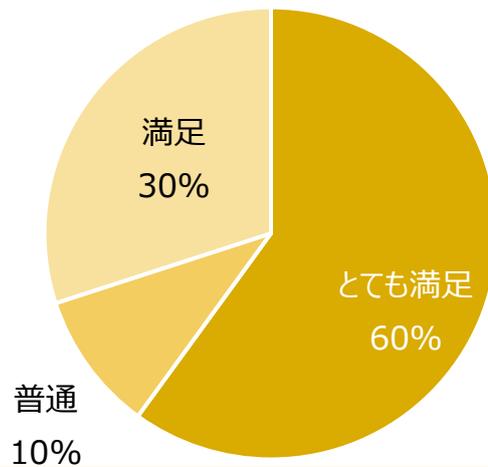
熊本県農畜産物輸出促進協議会

デコポンストレートジュースを試飲しましたか。



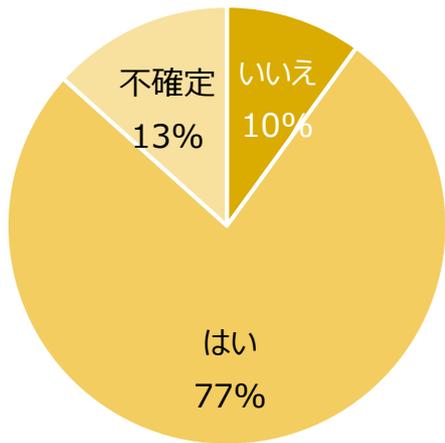
「はい」が84%と高い。試飲した人の評価が高いことから、試飲の機会を増やすことで購買につなげる可能性がある。

デコポンストレートジュース満足度



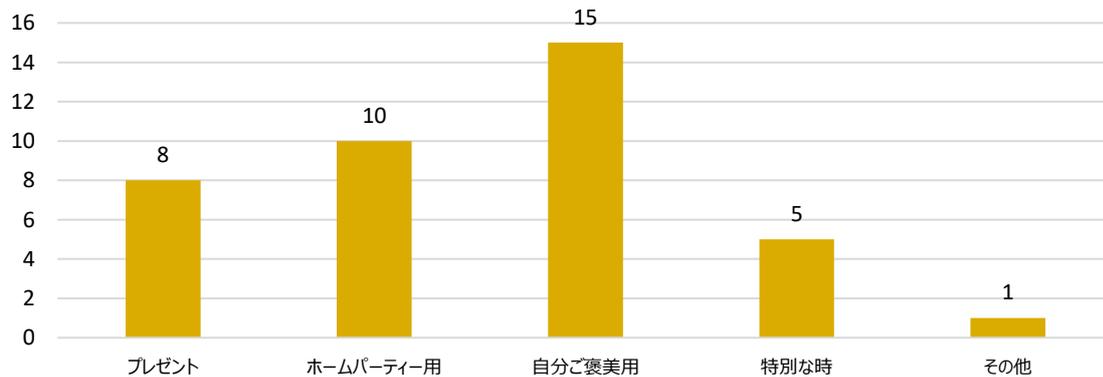
「とても満足」が60%、「満足」が30%と非常に高評価。デコポン果実と同様に高い満足度を得ている。

将来デコポンストレートジュースを買うつもりですか。



「はい」が77%で高いが、デコポン果実よりはやや低め。飲料としての継続的な消費に慎重な層がいると考えられる。

もしデコポンストレートジュース購入される場合、どのような目的でお使いになりますか？



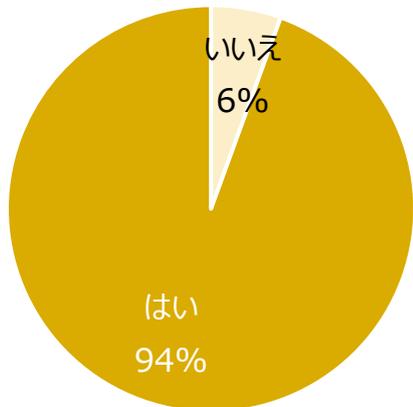
「特別な時」や「プレゼント」の割合が高く、一般的なジュースよりも高級なイメージがある。



小冊子集計 計39人

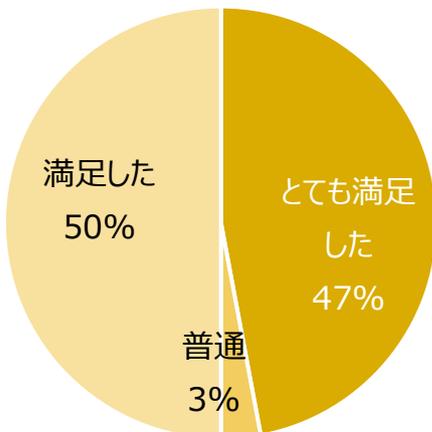
株式会社H.Eフードウェイズ

赤いちご ベリーポップを試食しましたか。



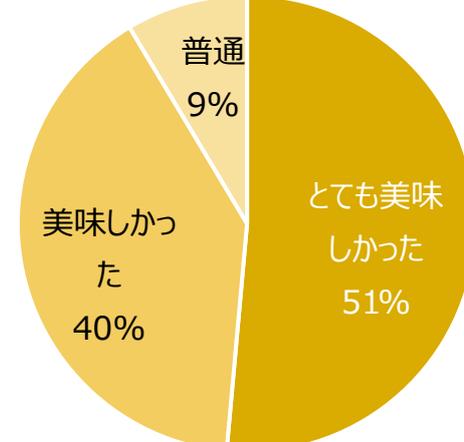
「はい」が94%と高い。試食が効果的な機会となったと期待できる。

赤いちご ベリーポップ 満足度



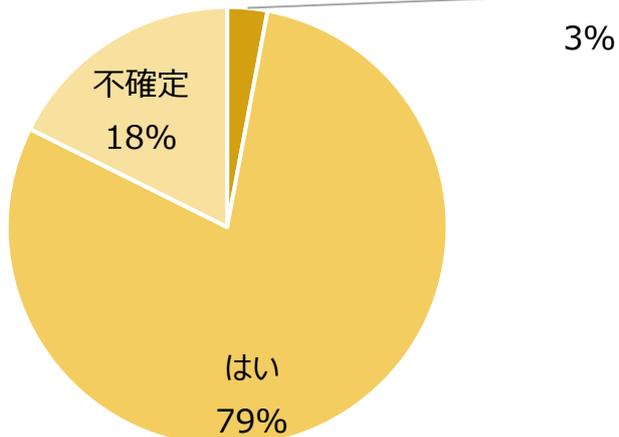
「とても満足した」47%、「満足した」50%と非常に高評価。「普通」以下の割合が少なく、安定した満足度。

赤いちご ベリーポップ の味はどうか。



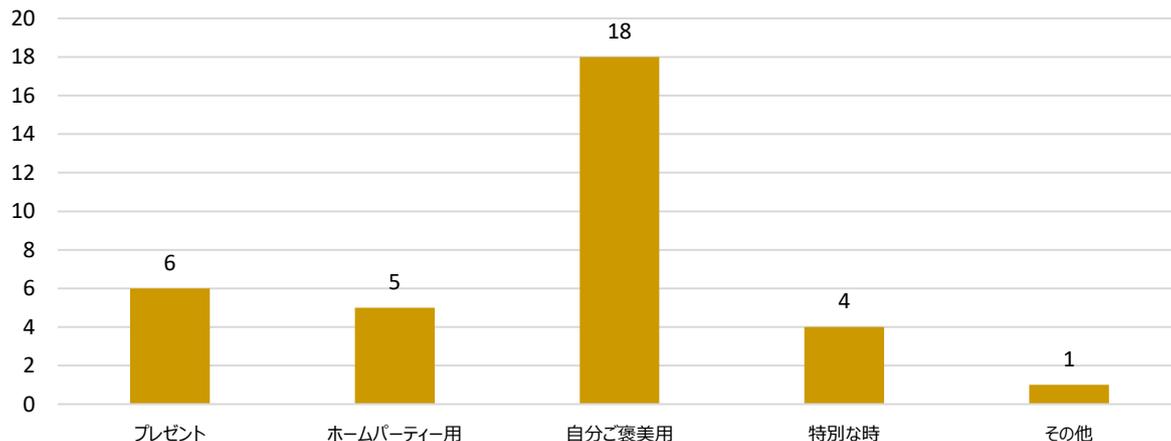
「とても美味しかった」51%、「美味しかった」40%で、味の評価が非常に良い。

将来 赤いちご ベリーポップ を買うつもりですか。



「はい」が79%と高い。「不確定」や「いいえ」の割合が低く、リピーターの獲得が期待できる。

赤いちご ベリーポップ 購入される場合、どのような目的でお使いになりますか？



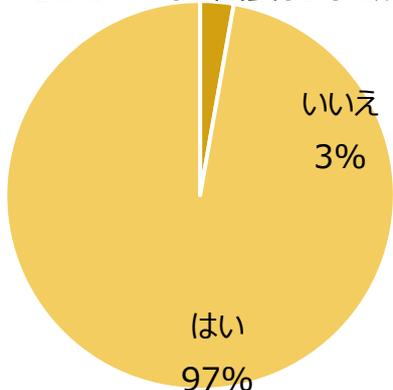
自分用の回答が多く、普段からの購入が期待できる。



小冊子集計 計39人

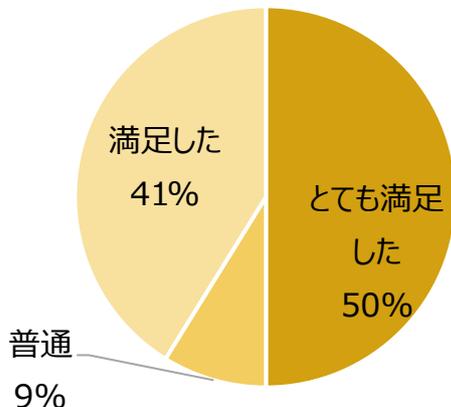
株式会社H.Eフードウェイズ

赤いちご よつぼしを試食しましたか。



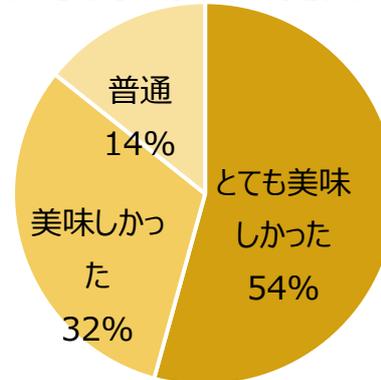
「はい」が97%と高い。試食が効果的な機会となったと期待できる。

赤いちご よつぼし満足度



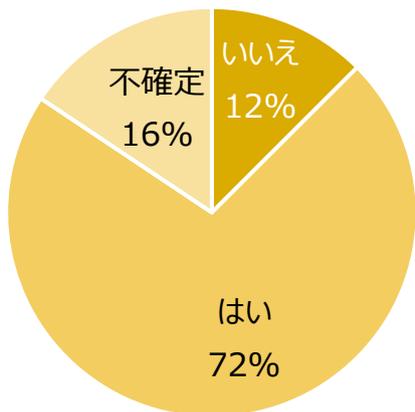
「とても満足した」50%、「満足した」41%で、高評価。

赤いちご よつぼしの味はどうですか。



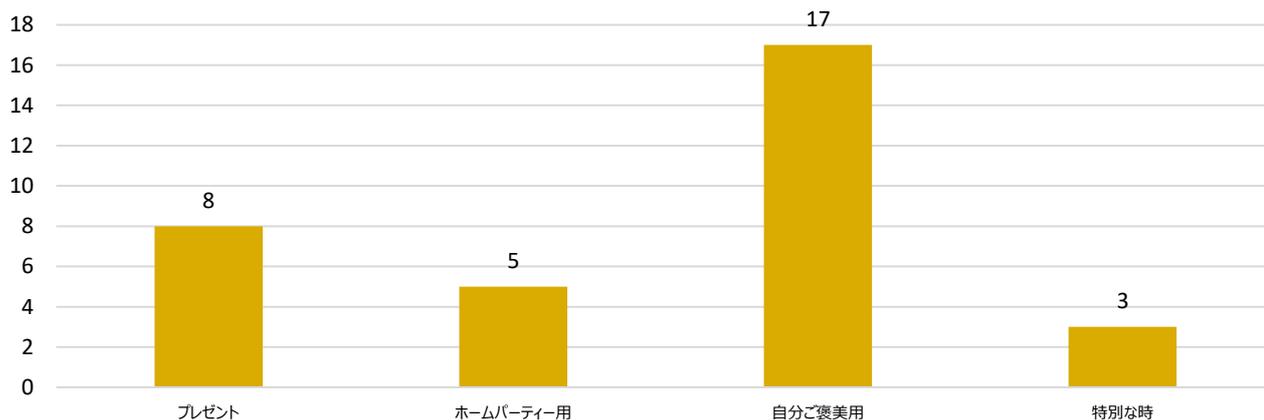
「とても美味しかった」54%、「美味しかった」32%と高評価だが、「普通」も14%とベリーホップより多め。

将来 赤いちご よつぼし を買うつもりですか。



「はい」が72%と比較的高いが、「不確定」と「いいえ」という慎重な層も一定数いる。

もし 赤いちご よつぼし 購入される場合、どのような目的でお使いになりますか？



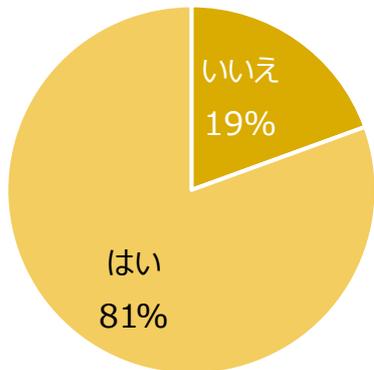
自分用の回答が多く、普段からの購入が期待できる。



小冊子集計 計39人

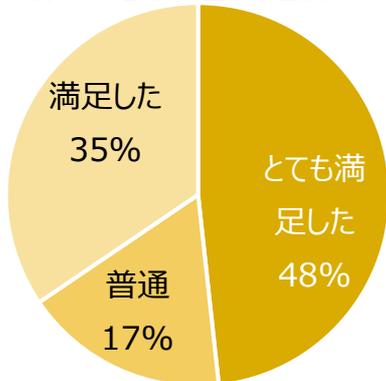
株式会社H.Eフードウェイズ

ピンクいちご淡雪を試食しましたか。



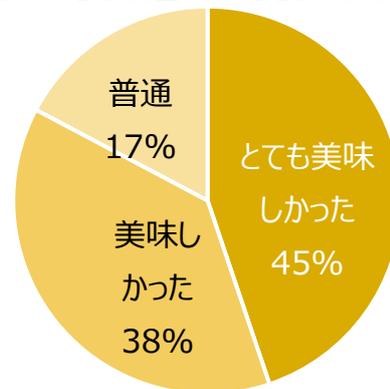
「はい」が81%と高い。試食が効果的な機会となったと期待できる。

ピンクいちご淡雪満足度



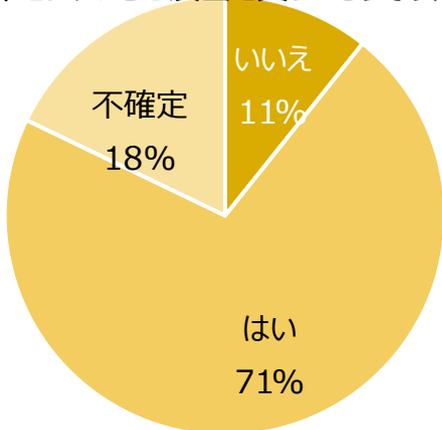
「とても満足した」48%、「満足した」35%と高評価。ただし「普通」が17%とやや高めで、好みが多岐にわたる可能性。

ピンクいちご淡雪の味はどうか。



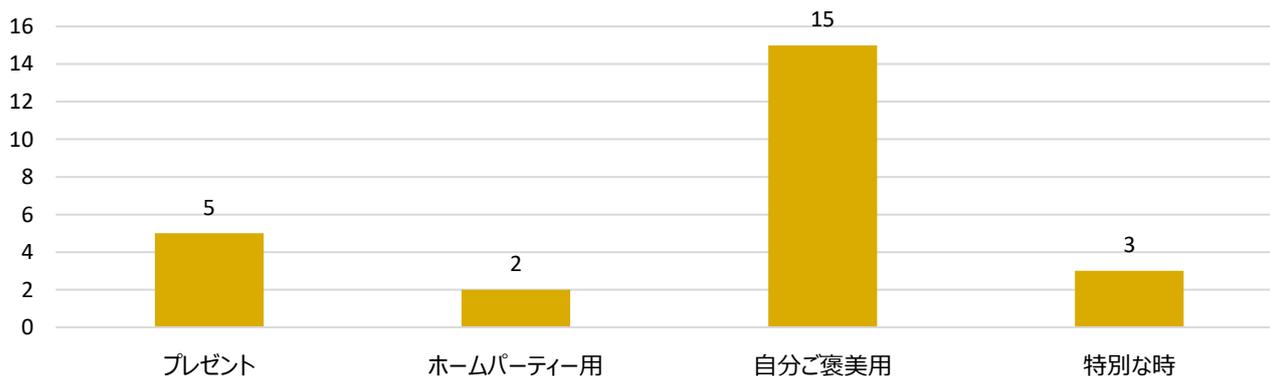
「とても美味しかった」45%、「美味しかった」38%で、全体的に好意的な評価。「普通」17%も一定数いるため、好みが多岐にわたる。

将来ピンクいちご淡雪を買うつもりですか。



「はい」が71%と高め。「不確定」18%が一定数あり、購入の決め手に課題がある可能性。

もしピンクいちご淡雪購入される場合、どのような目的でお使いになりますか？



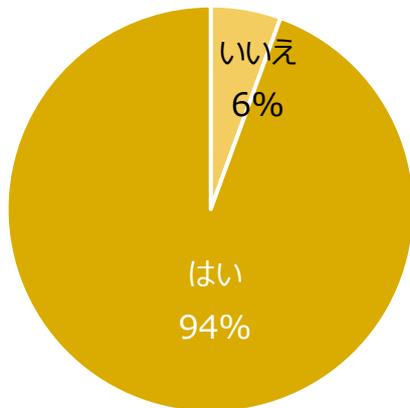
自分用の回答が多く、普段からの購入が期待できる。



小冊子集計 計39人

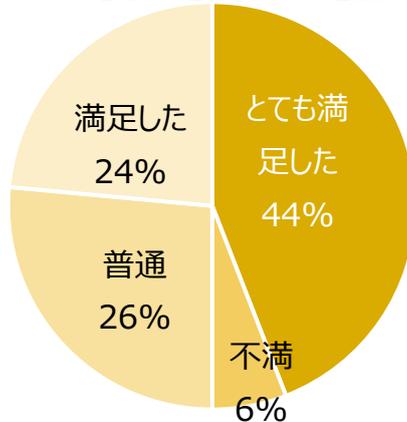
株式会社H.Eフードウェイズ

白いちご ゆきぼたんを試食しましたか。



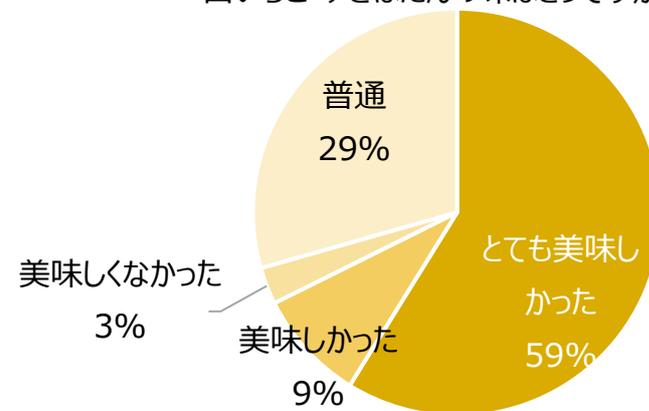
「はい」が94%と高い。試食が効果的な機会となったと期待できる。

白いちご ゆきぼたん満足度



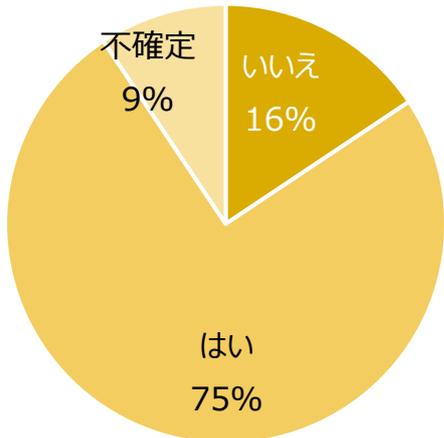
評価のばらつきが大きく、好みがわかれやすい品種と推測。

白いちご ゆきぼたんの味はどうですか。



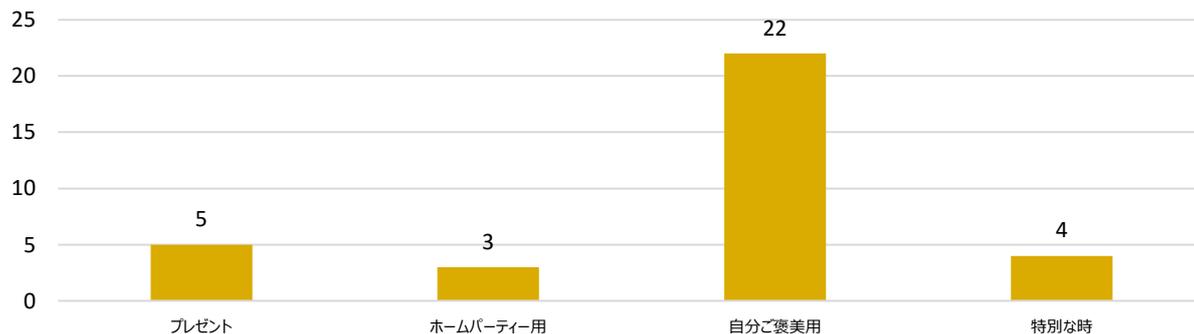
全体的に高評価だが、「普通」が29%と比較的多い。白いちご特有の味が好みを分けた可能性。

将来白いちご ゆきぼたんを買うつもりですか。



「はい」が75%で比較的高め。ただ、「いいえ」という回答が他品種に比べると高め。

もし白いちご ゆきぼたん購入される場合、どのような目的でお使いになりますか？



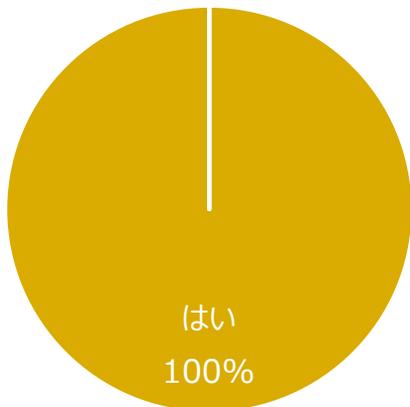
自分用の回答が多く、普段からの購入が期待できる。



小冊子集計 計39人

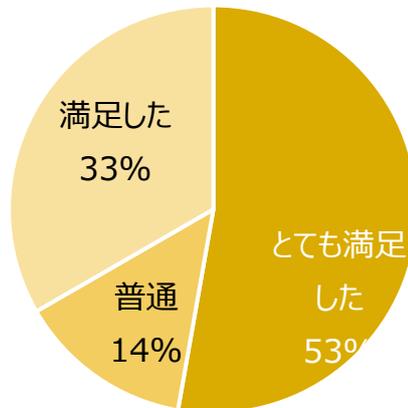
株式会社H.Eフードウェイズ

白いちご パールホワイトを試食しましたか。



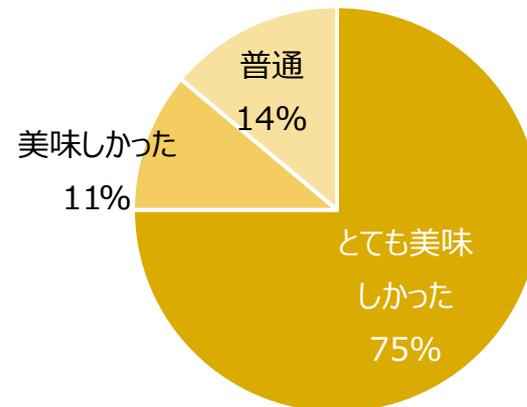
「はい」が100%と全員が試食。試食の機会を増やせば、さらに購買意欲が高まる可能性がある。

白いちご パールホワイト満足度



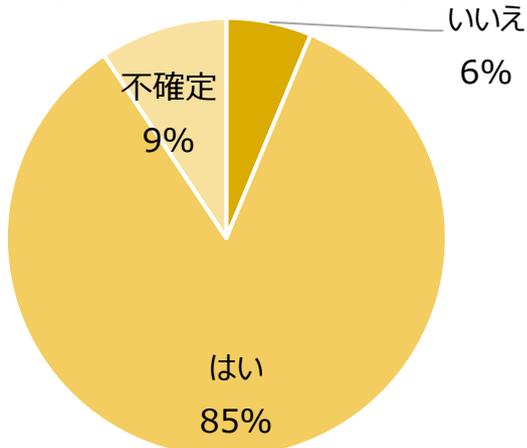
「とても満足した」53%、「満足した」33%で高評価。「普通」や「不満」の割合が低く、安定した評価。

白いちご パールホワイトの味はどうか。



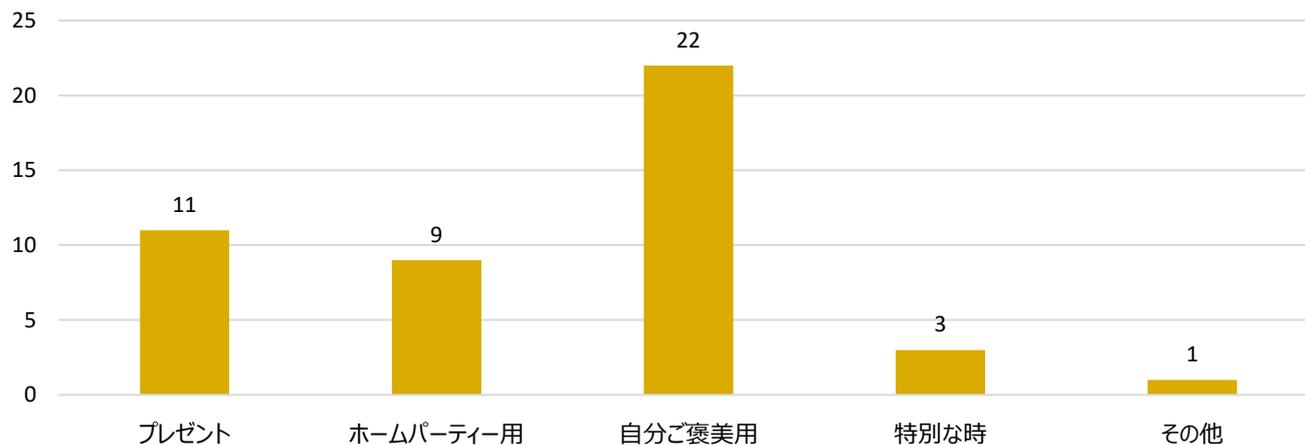
「とても美味しかった」75%と圧倒的な高評価。「美味しかった」も11%あり、ほぼ全員が良い評価をしている。

将来白いちご パールホワイトを買うつもりですか。



「はい」が85%と非常に高い。リピート購入が期待できる商品。

もし白いちご パールホワイト購入される場合、どのような目的でお使いになりますか？



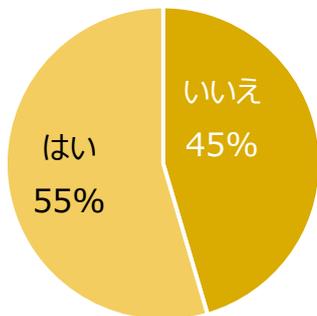
プレゼントやホームパーティーという高級フルーツとしての需要が期待できる。



小冊子集計 計39人

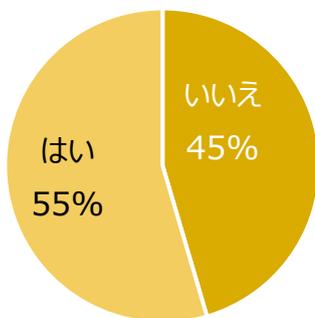
株式会社H.Eフードウェイズ

十勝芽室えだまめ（極）を試食しましたか。



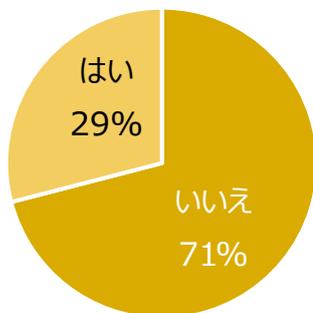
いいえの45%は他製品より高く、接触機会の創出が課題といえる

極甘つぶコーンを試食しましたか。



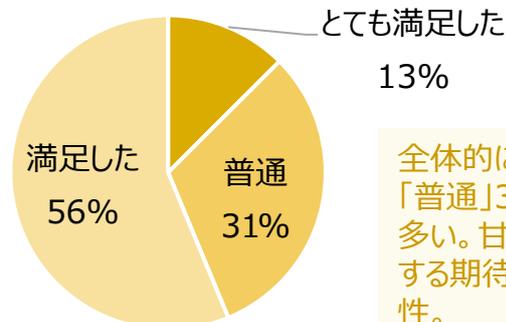
いいえの45%は他製品より高く、接触機会の創出が課題といえる

星屑昆布 500g業務用を試食しましたか。



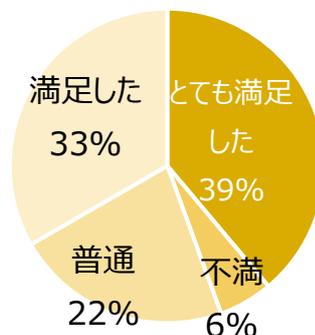
いいえの71%は他製品より高く、宣伝方法の工夫が必要といえる

十勝芽室えだまめ（極）満足度



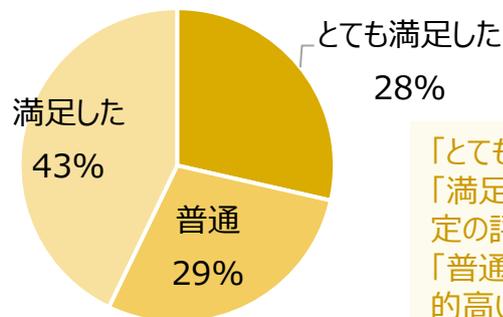
全体的には良好だが、「普通」31%と比較的多い。甘さや食感に対する期待が異なる可能性。

極甘つぶコーン満足度



全体的に高評価だが、「普通」22%と「不満」6%と評価が分かれる。

星屑昆布 500g業務用満足度



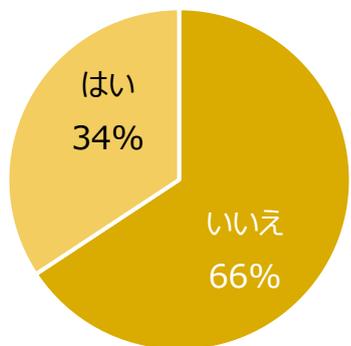
「とても満足した」28%、「満足した」43%で一定の評価を得ているが、「普通」が29%と比較的高い。



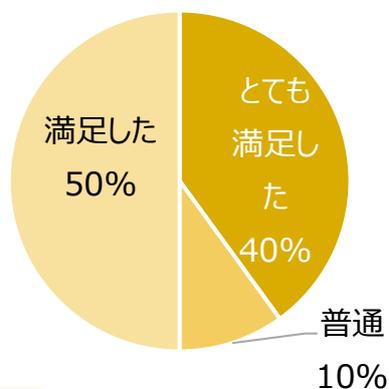
小冊子集計 計39人

株式会社H.Eフードウェイズ

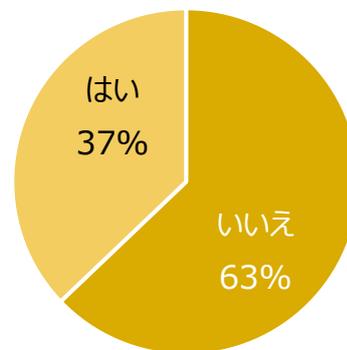
フレークかぼちゃを試食しましたか？



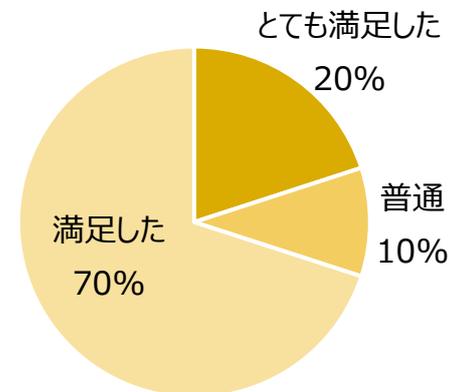
フレーク かぼちゃ満足度



フレーク にんじんを試食しましたか。



フレーク にんじん満足度



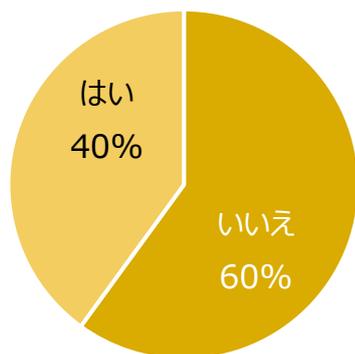
「はい」が34%と低め。試食の機会を増やせば、評価がより明確になる可能性。

「とても満足した」40%、「満足した」50%と比較的高評価。

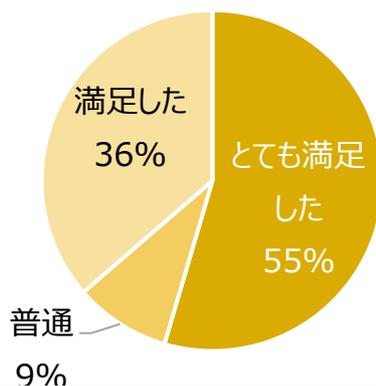
同様、「はい」が37%と低め。

「とても満足した」20%、「満足した」70%で全体的に評価は安定的に良い。

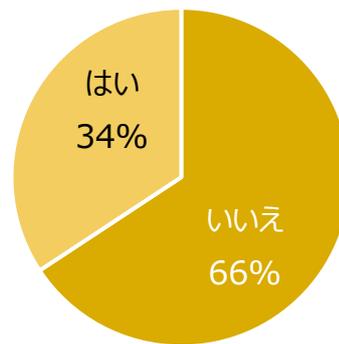
フレーク じゃがいもを試食しましたか。



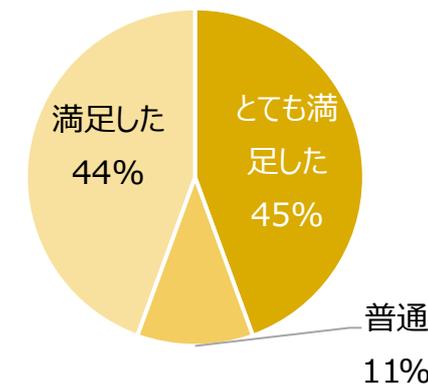
フレーク じゃがいも満足度



フレーク とうもろこしを試食しましたか。



フレーク とうもろこし満足度



同様、「はい」が40%と低め。

「とても満足した」55%、「満足した」44%と高評価。特に「普通」以下の評価が少なく、安定した人気がある。

同様、「はい」が34%と低め。

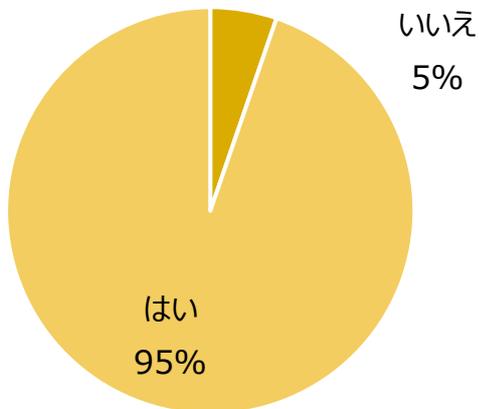
「とても満足した」45%、「満足した」44%と比較的高評価。



小冊子集計 計39人

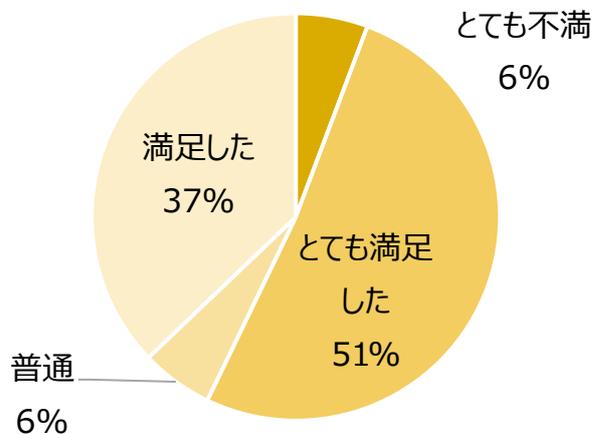
株式会社日下農園

みかんジュースを試飲しましたか。



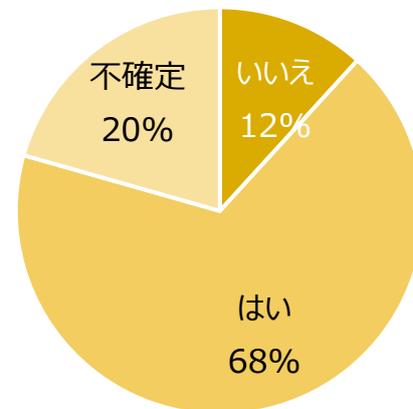
「はい」が95%と高い。試食が効果的な機会となったと期待できる。

みかんジュース 満足度



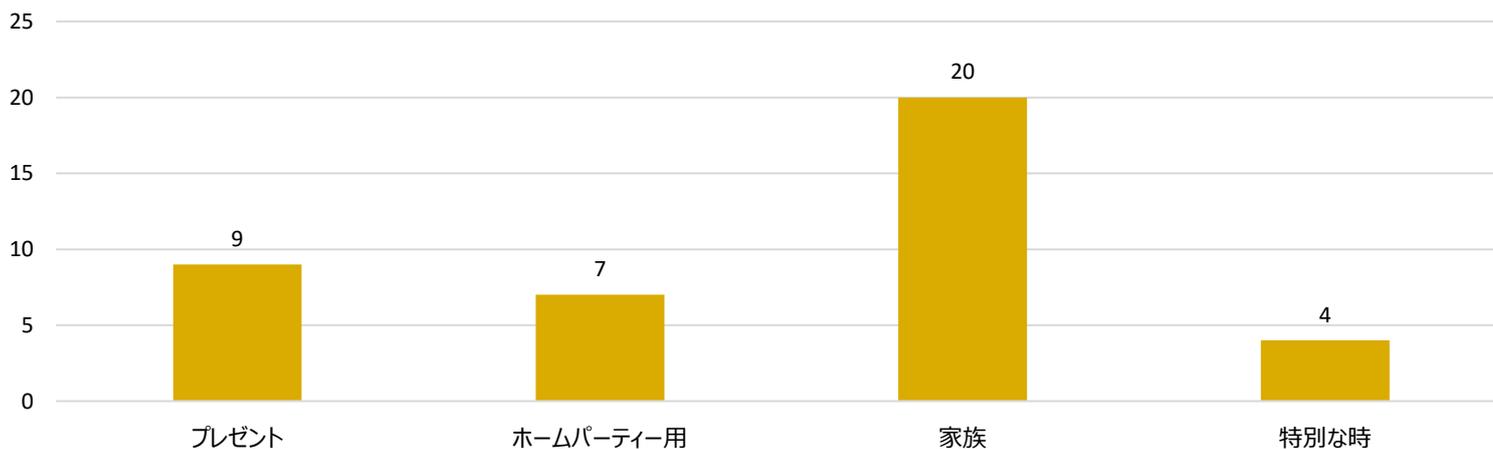
「とても満足した」51%、「満足した」37%と高評価。一方で「とても不満」が6%あり、一部の消費者にとっては味の好み合わなかった可能性がある。

みかんジュース を買うつもりですか。



「はい」が68%と比較的高いが、「不確定」20%と他より多い。

みかんジュース 購入される場合、どのような目的でお使いになりますか？



「特別な時」「家族向け」「ホームパーティー用」が多く、日常使いよりもイベント向けの需要がある。



小冊子集計 まとめ

1. 試食率と満足度の相関

✔ 試食率・満足度ともに高い（試食効果大）

- デコポン®（試食率86%、満足度97%）
- クラウンメロン（試食率95%、満足度94%）
- 白いちご パールホワイト（試食率100%、満足度86%）
- アールスメロン（試食率97%、満足度91%）

これらのフルーツは、試食機会を設けることで確実に高評価を得られ、結果として購入意向が高まっている。

✘ 試食率が低く、満足度のばらつきが大きい（試食機会不足）

- 星屑昆布（試食率29%、満足度71%）
- フレークかぼちゃ（試食率34%、満足度90%）
- フレークとうもろこし（試食率34%、満足度89%）

特に、試食率が30%台のフレーク類や昆布は「普通」の評価が相対的に多く、消費者の印象が曖昧になりがち。試食の機会を増やすことで、評価の向上が期待できる。

2. 満足度のばらつきと商品の特性

✔ 満足度が圧倒的に高く、低評価が少ない（安定した高評価）

- デコポン®（満足度97%）
- クラウンメロン（満足度94%）
- アールスメロン（満足度91%）
- 白いちご パールホワイト（満足度86%）

これらの商品は、品質の安定感があり、高い価格帯でも満足度を維持できる点が特徴。

⚠ 評価が分かれやすい（好みの差が影響）

- 白いちご ゆきぼたん（満足度68%、普通26%）
- 紅はるか（満足度76%、普通24%）
- 十勝芽室えだまめ（満足度69%、普通31%）
- 星屑昆布（満足度71%、普通29%）

これらの商品は「普通」の割合が他の商品より高く、評価が二極化する傾向にある。個人の好みによって評価が分かれる商品と考えられる。

3. 購入意向と満足度の関係

✔ 満足度が高く、購入意向も高い

- デコポン®（満足度97%、購入意向84%）
- クラウンメロン（満足度94%、購入意向78%）
- 白いちご パールホワイト（満足度86%、購入意向85%）

これらの商品は、「満足度が高い＝購入意向が高い」ことが明確に表れている。特にフルーツは一度食べるとリピーターになりやすい傾向がある。

⚠ 満足度が高いが、購入意向が低め

- みかんジュース（満足度88%、購入意向68%）
- 極甘つぶコーン（満足度72%、購入意向55%）
- 十勝芽室えだまめ（満足度69%、購入意向55%）

これらは「美味しいが、頻繁に購入するかは別」という商品。例えばジュースや野菜類は、他の選択肢が多いため、満足度が高くても購入意向には直結しにくい可能性がある。

4. 購入目的の違い

🎁 ギフト・特別な時に使われる商品（高級志向）

- クラウンメロン・アールスメロン（プレゼント・自分ご褒美用）
- 白いちご各種（プレゼント・特別な時）
- デコポン®（特別な時・プレゼント）

これらの商品は日常的に購入するというより、「特別な機会に買う」傾向が強い。高価格帯でも需要があり、プロモーション次第では更なる市場拡大が可能。

🏠 家庭用・日常的に使われる商品

- みかんジュース（家族向け）
- フレーク野菜（家庭用）
- えだまめ・コーン（日常用途）
- 赤いちご各種（日常用途）

家庭での消費が多い商品は、「価格の手頃さ」と「リピート購入しやすいか」が重要なポイントになる。



総合分析と戦略的示唆

1. 高評価&購入意向が高い商品は、高級志向を活かして販売促進

- デコポン®、クラウンメロン、パールホワイト（白いちご）は、「特別な時に買う高級品」としての価値が高い。
- 高級感を強調し、ギフトやイベント向けのプロモーションを強化すると効果的。

2. 試食率が低い商品のプロモーション強化

- 星屑昆布やフレーク野菜の試食率が30%台と低く、評価のばらつきが大きい。
- スーパーやイベントで試食機会を増やすことで、消費者の認知度向上と満足度向上が期待できる。

3. 日常消費向け商品は「価格×手軽さ」でリピート促進

- みかんジュースやフレーク系は、比較的満足度が高いが、購入意向が低め。
- 「定期購入割引」や「セット販売」など、日常的に取り入れやすい仕組みを作ることで、購買頻度を増やす施策が有効。

結論

- フルーツ系は試食効果が大きく、満足度・購入意向ともに高い。特に高級品はギフト需要が強い。
- 試食率が低い商品は評価がばらつくため、試食機会を増やすことで評価向上の余地がある。
- 日常消費向け商品は価格や利便性の改善がリピート購入につながる。