

シンガポール・タイでのオールジャパン産地リレー 連携プロモーションモデル実証事業

事業最終報告書



株式会社ブレイン

2025年3月14日

【1】 本事業の背景・目的・成果	P 3
【2】 シンガポール・タイ 店頭プロモーション報告	P 5
【3】 イベント関連業務	P 14
【4】 贈答用ギフトボックス制作	P 25
【5】 事業者への事業参加募集業務	P 27
【6】 SNS投稿	P 34
【7】 毎月のヒアリング報告	P 39

【1】本事業の背景・目的

■ 本事業の背景・目的

シンガポール・タイにおいて、オールジャパンのプロモーションモデル実証を行い、ジャパンブランドの浸透や産地間連携によるオールジャパンの活動への国内産地の理解を醸成

今後の更なる青果物輸出拡大に向けて、アジアにおいて、日本産果実マークを定着させ、日本産青果物の販路拡大を目指しオールジャパンの傘の下、複数品目での産地リレーによる長期的なプロモーションモデルを確立する必要がある。このため、本事業により、青果物の輸出先国第3位であるシンガポール、同4位のタイにおいて、産地間連携による通年供給により、オールジャパンのプロモーションモデル実証を行い、ジャパンブランドの浸透や産地間連携によるオールジャパンの活動への国内産地の理解を醸成する。尚、本事業は当協議会が海外での日本産青果物のプロモーション等を行うにあたり使用する「日本産果実マーク」を活用するとともに、当協議会が実施予定の他事業と連携して展開することで、統一的かつ戦略的なプロモーションの実施を目指すこととする。

前提条件

- **プロモーション対象国・地域**：シンガポール、タイ
- **対象品目**：重点品目（りんご、ぶどう、もも、かんきつ、いちご、かき・かき加工品、かんしょ等）を中心とした日本産青果物及びその加工品

業務内容

- **現地小売事業者と連携したジャパンフェアの開催**
 - ・シンガポールおよびタイにおいて、日本産青果物を取り扱う小売店の棚を通年確保し、日本産青果物の産地リレーによる通年のジャパンフェアを実施（両国5店舗以上で実施）
 - ・小売店での日本産青果物の販売時、日本産果実マークの商品等への貼付や、ポスター・POP等を使用し、オールジャンのジャパンフェアを前面に打ち出す
 - ・品目の切り替わるタイミング等において、試食を伴う産地等による販促活動や店頭イベントを企画・実施
 - ・輸出事業者・流通業者・店舗関係者との取組内容等の調整を実施
 - ・フェア開催の認知獲得や開催中の来客誘導に効果的な広報宣伝を実施
- **各施策の定量的な実績の分析・レポート**
 - ・実施業務の定量的なKPIを設定し、業務実施後に効果測定を実施し、分析・レポートする
 - ・毎月、連携した産地・事業者からの販売実績を提出
 - ・毎月、連携した産地・事業者からの現地視点でのヒアリングレポートを提出
- **日本産青果物の輸出拡大に向けた取組みの実施**
 - ・日本産青果物の輸出拡大を目的に、日本青果物輸出促進協議会会員様を対象に本事業に参加頂く輸出入業者との関係構築を目指し、次年度以降の持続的な輸出拡大継続を目指す

【2】シンガポール・タイ 店頭プロモーション報告

- 店頭プロモーション 内容
- シンガポール | 実施店舗
- シンガポール | 指定7品目 陳列状況
- シンガポール | 記録画像
- タイ | 実施店舗
- タイ | 指定7品目 陳列状況
- タイ | 記録画像

■ 店頭プロモーション 内容

販売エリア（棚）の装飾

青果品の販売スペースには「日本青果物PR」をしていることを認知していただけるよう、販売棚にポスター・POP等を設置。主に有子家庭向けに生産者のクラフトマンシップなど、日本産青果のクオリティを訴求。また、プロモーターが試食販売するために設置するテーブルも装飾して設置。日本産青果ロゴの認知拡大を狙い、プロモーターにはオリジナルのエプロンを着用し、プロモーションの際に着用。



販売プロモーター派遣（試食提供／日本産青果の説明／消費者アンケート収集）

各青果の旬の時期に合わせて、試食提供用のプロモーターを各店舗に派遣。プロモーター用に販売マニュアルとビジュアル資料を作成し、プロモーション開始前に、トレーニング・勉強会を実施。プロモーターの派遣は基本週末に行い、長期にわたる日本青果のPRを行うことで、日本青果の認知度向上を図った。アンケート収集を実施し、日本青果に対する意見の集約も実施。



● 主な業務内容：試食提供／日本産青果の説明／消費者アンケート収集

ストーリーBookの配布

本キャンペーンでプロモーションする青果の生産者の想いや、生産のこだわりを発信・拡散することにより、日本産青果物がただ高いだけでなく、なぜ高いか、どうして高品質なのかを知ってもらう。



贈答パッケージ&ギフトセットの販売

カジュアルギフト用に1個入りのギフトボックスを制作し、本事業の対象国となるシンガポール、タイにて展開。日本産青果を贈答用として活用・購入いただくことを想起させるため、店頭にてPOPと一緒に設置。多くのお客様に利用頂いた。タイのオープニングセレモニーイベントでも装飾としても活躍。



■ 店頭プロモーション 内容

購入者アンケートの実施

通年で確保したた棚に陳列された日本産青果に、購入者アンケートに誘導するQRコードを記載したシールを貼り、また、店頭にもA5サイズのPOPを設置して日本産青果を購入された方の購入者アンケートを収集。回答者には後日、ハローキティ特製ステッカーをプレゼント。



●シンガポール：購入者アンケートシール・店頭A5サイズPOP

●タイ：購入者アンケートシール・店頭A5サイズPOP

■ シンガポール | 実施店舗

Cold Storage

選定理由：Cold Storageでは高品質で希少な食品を置く専用エリア「CS Fresh」があり、ここに日本産青果も一緒に陳列することで、以下のようなメリットが得られる。

- ブランド価値の向上：定評のある小売ブランドとの販売連携で、日本産フルーツのブランド価値を向上。
- ターゲット顧客層へのリーチ：高品質・希少食材を求める顧客が集まる為、日本のプレミアムなフルーツセレクションの特徴と一致。
- プレミアム価格帯への需要喚起：CS Fresh で買い物をする顧客は、高品質な商品の場合、高くても商品を購入する傾向がある。

Cold Storage店舗の特徴

- コールド・ストレージはシンガポールで **47 店舗** を展開。
- アッパーミドルからハイエンド層がターゲット顧客であり、戦略的にハイエンド層在住エリアに店舗を多く展開。
- 一部**24 時間営業**の店舗もあり忙しい買い物客のニーズにも対応。

実施店舗概要：Cold Storage 5店舗

コールド・ストレージ 47 店舗の中でも、よりアッパーミドル～ハイエンド層が集まる5店舗を選定し、プロモーションを展開。



Cold Storage at Jelita



Cold Storage at One Holland

Cold Storage at Plaza Singapura
~Aug. 2024

Cold Storage at Tanglin Mall



Cold Storage at Raffles City

Cold Storage at West Mall
Sep. 2024 ~

■ シンガポール | 指定7品目 陳列状況

各品目・品種別の取扱い時期は以下の通り

品目	品種	日青協会員 取扱事業者	取扱期間	2024年						2025年	
				7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
桃		—	7-9月末	■							
ぶどう	シャインマスカット	—	7-10月上旬	■							
		事業者D	10月、12月			■		■			
	ピオーネ	—	7-10月上旬	■							
	巨峰	—	7-10月上旬	■							
さつまいも	紅はるか	—	通年	■							
	シルクスイート	—	通年	■							
りんご	王林	—	9月下旬-				■				
	サンフジ	—	9月下旬-				■				
柿	種なし柿	—	10月				■				
	紀ノ川柿	—	10-11月				■				
	富有柿	—	11月					■			
かんきつ	みかん	—	11-2月					■			
	金柑	—	11-12月					■			
	文旦	事業者D	2月								■
いちご	夏イチゴ	—	9月下旬-10月			■					
	いちご	—	12-3月					■			
	恋みのり	事業者D	12~2月					■			
	あまおう	事業者D	12~2月					■			
		事業者E	2月28日~								■
	ゆめのか	事業者D	2月								■
	あまりん	—	1-2月						■		

■ シンガポール | 記録画像



■ タイ | 実施店舗

Tops Market

タイの華僑系財閥「セントラル・グループ」が全国に展開するスーパーマーケット、現在139の店舗を持ち、年々拡大傾向にある。トップスは、同社が運営する大型量販店「BIG C」と比較するとアッパー層をターゲットにしており、中上流ファミリー層が多く訪れる。バンコク中心地の店舗には世界各国からの輸入品の品揃えが充実している。



<https://corporate.tops.co.th>

セントラルグループの日系FC事業事例

- 食品：ミスタードーナツ、大戸屋、ビアードパパ、ペッパーランチ、かつや、吉野家等
- 非食品：無印良品、マツモトキヨシ等

実施店舗概要：Tops Market 5店舗

Tops Market 139店舗の中でも、よりアッパーミドル～ハイエンド層が、集まる5店舗を選定し、プロモーションを展開。



セントラル・チッドロム支店



セントラル・ラプラオ支店



セントラル・バンナー支店



セントラル・メガバンナー支店



セントラル・イーストヴィル支店

■ タイ | 記録画像



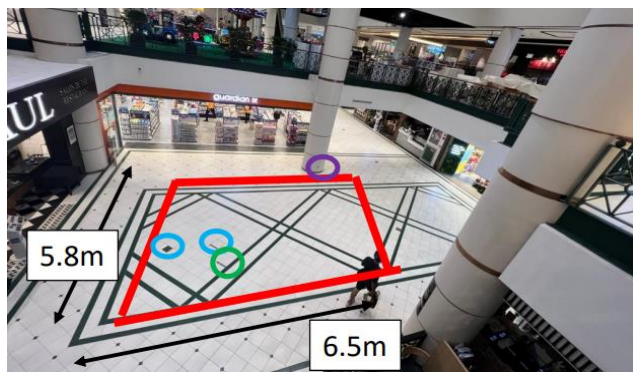
【3】 イベント関連業務

- シンガポール・オープニングセレモニー | 実施概要
- シンガポール・オープニングセレモニー | 記録画像
- タイ・オープニングセレモニー | 実施概要
- タイ | メディア資料
- タイ | 記録画像
- シンガポール・Giant Hypermarket 施策 | 施策実施概要
- シンガポール・Giant Hypermarket 施策 | SNS投稿
- シンガポール・Giant Hypermarket 施策 | 記録画像

■ シンガポール・オープニングセレモニー | 実施概要

イベント名	Experience the Japanese Fresh Fruits and Vegetables Fair
主催	一般社団法人日本青果物輸出促進協議会
開催日程	2024年8月27日（火） 15:00～
開催会場	Tanglin Mall Atrium Level 1 183 Tanglin Road, Singapore 247933
参加ゲスト	<ul style="list-style-type: none">・ JFOODO Singapore・ 輸入業者・ インフルエンサー
実施内容	<ul style="list-style-type: none">・ リボンカット・ トークセッション・ フォトセッション

【会場】 Tanglin Mall Atrium Level 1



■ シンガポール・オープニングセレモニー | 記録画像



■ タイ・オープニングセレモニー | 実施概要

イベント名	Experience the Japanese Fresh Fruits and Vegetables Fair
主催	一般社団法人日本青果物輸出促進協議会
開催日程	2024年9月26日（木） 15:00～
開催会場	セントラル・ラップラオ支店 1693 Phahonyothin Rd, Chatuchak, Bangkok 10900 タイ
参加ゲスト	<ul style="list-style-type: none">・在タイ日本大使館・セントラルフードグループ・JFOODO・輸入業者・インフルエンサー
実施内容	主催挨拶 / 主賓挨拶 / キャンペーン説明 / トークセッション / テープカット / フォトセッション



日本青果物輸出促進協議会
Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council



JFOODO

2024年9月26日

報道関係者各位

一般社団法人日本青果物輸出促進協議会 (JFEC)
日本食品海外プロモーションセンター (JFOODO)

日本産青果物輸出促進と日本産果実マーク認知向上を目指した 「日本の新鮮な果物と野菜フェア」を、タイTOPS 5店舗にて開催

一般社団法人日本青果物輸出促進協議会（以下、JFEC）は、日本食品海外プロモーションセンター（以下、JFOODO）と連携し、タイの大手小売事業セントラルグループの協力のもと、日本産青果物の輸出拡大プロモーションとして「日本の新鮮な果物と野菜フェア」を実施いたします。

本プロモーションは、日本産青果物のうち輸出重点7品目（りんご、ぶどう、もも、かんきつ、いちご、かき、かんしょ）を輸出の拡大が期待される、タイをはじめとしたアジア6国・地域において、「日本産果実マーク（“Japan-grown Fruit” label）」を统一的に活用し、「有子家庭」をターゲットに高品質な日本の青果物を訴求することを目的としています。

実施期間は2024年8月23日から2025年2月22日までの約6ヶ月間で、バンコク市内の5店舗（トップスフードホール チットロム店、バンナー店、ラップラオ店、メガバンナー店、マルシェトロンロー店）において「日本の新鮮な果物と野菜フェア」として開催されます。このプロモーション期間中には、日本各地からプレミアムで新鮮な果物を継続的に提供するため、セントラルグループの協力のもと、日本産果実専用の販売スペースが設置されます。これにより、タイの消費者は一年を通じて高品質な日本産フルーツを楽しむことが可能となります。

また、本フェアでは、日本の果物が日常的な食事のみならず、特別な贈り物としても最適であることを訴求します。

さらに、日本の人気キャラクターとのコラボレーションを通じて、日本産果実のマークの認知向上および日本産商品のイメージ定着を図ります。

今回のプロモーションのキャッチコピーは、「Grown with Love and Care - Japanese Premium Fruit, Smile-guaranteed Quality -」とし、日本産青果物が生産者の丁寧なケアのもと育てられていること、そしてその果物を食べる子供たちが愛情を受けて育っていることを表現しました。

タイの消費者が日本産果実マークを見た際に、「圧倒的な美味しさ」「高品質」「安心感」「ユニークな産地や品種」、そして「高価格に見合う価値」を連想し、他国産との違いを明確に感じられるようにし、最終的に日本産青果物の消費拡大を目指します。

■ タイ・オープニングセレモニー | メディア資料

※タイ語に翻訳

小売店におけるプロモーションのほか、日本産果実メニューを展開するキャンペーンとして、2024年9月1日（日）から2025年2月末の約6か月間、タイの人気外食店「UFOドーナツ」「Lynx Café」や、IHGグループであるインターコンチネンタルバンコク、ホリデイインと連携したキャンペーンを順次開催します。このフェアは、タイの外食店と共同で日本産青果物を使用したメニューを開発し、日本全国の生産者リレーにより、日本からの高品質で新鮮なフルーツをタイの消費者に年間を通じて継続的に提供いたします。この取り組みにより、外食店のチャンネルを活用したマーケットニーズへの対応や新たな購買層・ファン層に向けて、日本産青果物との接触機会を創出します。

このほか本プロモーションや日本産青果物についての情報を公式WEBサイトやSNSからも発信しております。フォローをお願いします。

Official web site <https://jpfruit-export.jp/promotion/en/>

Facebook <https://www.facebook.com/JapaneseFruitsTH>

Instagram https://www.instagram.com/japanesefruit_official/

本プレスリリースに関する問い合わせ先：

สื่อมวลชนมีชัยเข้าร่วมงานได้ที่: CR7 Media Co., Ltd.

สุวิรัตน์ ปานพรม (รัตน์) โทร.085-058-9777

นภพร อังศุตรานนท์ (ตุ๊กตา) โทร.086 300 1800

ศรัญญา พึ่งนุช (ฟ้า) โทร.081 687 5633

一般社団法人日本青果物輸出促進協議会の組織概要

名称：一般社団法人日本青果物輸出促進協議会（公益財団法人中央果実協会内）

Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council

所在地：〒100-0011 東京都千代田区内幸町1-2-1 日土地内幸町ビル2階

連絡先：TEL：03-3502-3033 / FAX：03-6910-2923

公式サイト：<https://jpfruit-export.jp/>

代表者：会長 菱沼義久

事業概要：国産の青果物及びその加工品（以下「国産青果物等」という。）の輸出促進に必要な事業、国産青果物等の輸出に係る情報の収集・提供等を通じて、国産青果物等の輸出を促進することを目的として、2015年5月28日に設立され、現在以下の事業を行っています。

- (1) 国内外での国産青果物等のPR
- (2) 展示会・セミナー等の実施
- (3) 海外マーケティング調査
- (4) 産地間連携及び輸出環境整備等に関する検討会の開催
- (5) 国産青果物等の輸出事業者による輸出活動等の支援
- (6) その他協議会の目的を達成するために必要な事業

会員：協議会に参加する団体を随時募集し、2024年8月現在参加する団体は97団体になります。

日本食品海外プロモーションセンターの組織概要

■ タイ・オープニングセレモニー | メディア資料

※タイ語に翻訳

名 称：日本食品海外プロモーションセンター (JF00D0)
The Japan Food Product Overseas Promotion Center
所 在 地：〒107-6006 東京都港区赤坂1-12-32 アーク森ビル7F 日本貿易振興機構
(ジェトロ)
連 絡 先：TEL：03-3582-8344
公式サイト：<https://www.jetro.go.jp/jfoodo>
代 表 者：センター長 小林栄三
設 立：2017年4月1日（独立行政法人日本貿易振興機構に附置する農林水産物・食品
の輸出プロモーション実施の専門機関）
事業概要：海外における日本産農林水産物・食品のブランド構築のためのプロモーション
戦略の策定と実施。

■ タイ・オープニングセレモニー | 記録画像



■ シンガポール・Giant Hypermarket 施策 | 施策実施概要

コールドストレージとの関係強化を目的に、シンガポールでも人気の日本産かんしょを活用したプロモーションを実施

本事業においてシンガポールで連携しているコールドストレージとの関係強化を目的に、シンガポールでも人気の日本産かんしょを活用したプロモーションを、コールドストレージの系列店舗であるGiant（6店舗）で実施。

実施概要

- 実施時期：2月15～3月2日（16日間）
- 実施店舗数：Giant Hypermarket 6店舗（WRS Tampinese／IMM／Beauty World／Pioneer Mall／Simei／Northshore Plaza）
- プロモーター配置：週末2日間（土・日）
- 実施内容：焼き芋の試食／販売棚の装飾／ロールアップバナー／PP袋及びステッカーの配布

実施店舗概要：Giant Hypermarket

シンガポールでは、アッパーミドルを対象とするコールドストレージと異なり、手軽な価格帯の一般層向けスーパーという位置付けの「Giant Hypermarket」。スーパーマーケット、ハイパーマーケット、シンガポール国内に40以上の店舗を展開している。特に生鮮食品が安く、季節限定のスペシャルプロモーションも豊富。



WRS Tampinese



IMM



Beauty World



Pioneer Mall



Simei



Northshore Plaza

■ シンガポール・Giant Hypermarket 施策 | SNS投稿

SNSにて、かんしょイベント開催告知の誘客投稿を実施

開催開始週の2月18日にSNS（Facebook・Instagram）において、ジャイアントでのかんしょイベント開催の誘客投稿を実施。



投稿日	2025.2.18（火）
投稿媒体	Facebook / Instagram
投稿内容	かんしょイベント開催告知
投稿素材	画像
投稿形式	Feed
サンリオ	なし



■ シンガポール・Giant Hypermarket 施策 | 記録画像



【4】贈答用ギフトボックス制作

- 贈答用ギフトボックス制作

■ 贈答用ギフトボックス制作

日本産青果を贈答用として活用・購入頂くため、カジュアルギフト用に1個入りのギフトボックスを制作

本事業では、カジュアルギフト用に1個入りのギフトボックスを制作し、本事業の対象国となるシンガポール、タイにて展開。日本産青果を贈答用として活用・購入いただくことを想起させるため、店頭にてPOPと一緒に設置。多くのお客様に利用頂いた。タイのオープニングセレモニーやイベントでも装飾としても活躍した。

**シンガポール・タイでの利用状況****●シンガポールでの利用状況**

シンガポールでは、友達へのちょっとしたプレゼントなど、まさにカジュアルギフトとして利用されるケースが多かった。

●タイでの利用状況

友達や家族へのプレゼントの他、ホームパーティー時のちょっとしたプレゼントにも活用されるケースがあった。需要が多かった時期としては、イベントシーズンに入る11月後半あたりから特に需要が上がる傾向で、多くはクリスマスや年末年始用に使用される。

【5】事業者への事業参加募集業務

- オールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル募集要項
- 第1弾 募集内容
- 第1弾 応募フォーム
- 第2弾 募集内容
- 第2弾 応募フォーム

■ オールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル 募集要項

シンガポール 募集要項

【応募要件】 PR 7 品目種類で、シンガポールへの青果物輸出を行いたい方

【募集品種名】 特に指定なし、提案大歓迎です！

【取引ロット】 都度相談／品目／エア輸送

【納品条件】 指定倉庫に納品 ***ご相談ください**

【取引条件】 ① 買い取り条件の場合は、商品を精査のうえ、採用の可否を決定させていただきます
② 既にEG様と取引されている商品については、プロモーション用の棚に陳列するなどの調整を行いますので、個別にご相談ください
③ 後払いになります（30日後払い）

タイ 募集要項

【応募要件】 タイへの青果物輸出が可能な事業者様（選果・梱包施設登録証明を取得済み）

☆参照サイト

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/attach/pdf/Tai-17.pdf>

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_faq/agricultural/answer01.html

・日本国内の指定倉庫に商品を納品できる事業者様 ***現在上記条件に当てはまらない方もご相談に乗ります！**

【募集品種名】 特に指定なし（但し、上記の通り、タイへの輸出が可能な青果物に限る）

【取引ロット】 100kg以上／品目／エア輸送 ***現在上記条件に当てはまらない方もご相談に乗ります！**

【納品条件】 指定倉庫に納品

【取引条件】 ① 買い取り条件の場合は、商品を精査のうえ採用の可否を決定させていただきます
② 事業者様が在庫リスクをご負担する条件でテスト販売を実施したい場合は、上記ロットに満たなくてもお受けできる可能性がありますので、個別にご相談ください
③ 既にセントラル（TOPS）様に卸している商品については、プロモーション用の棚に陳列するなどの調整を行いますので、個別にご相談ください
④ お支払い条件は国内取引条件に応じます

■ 第1弾 募集内容

【募集】「シンガポール」「タイ」での日本産青果物の輸出拡大・新たな商品提案を目指す事業者・産地様を支援するプロモーション 参加募集のご案内

日青協会員の皆様および関係各位

盛夏の候、皆様におかれましては、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

「シンガポール・タイでのオールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル実証事業」運営事務局の株式会社ブレインでございます。本事業（棚確保事業）では、日本産青果物が小売店の店頭で常時取り扱われることで、消費者と日本産青果物の接触機会の増加ならびに認知・理解を促進し、購買に繋げること、また、消費拡大に伴う、店頭での商品取り扱いや、棚面積の拡大を目指しております。

本ご案内では、今回の事業を通じ、シンガポール及びタイで「輸出拡大したい」「新たな商品提案をしたい」という事業者・産地様を募集いたします。今後、シンガポール及びタイにおける輸出拡大や商品提案をご検討されている事業者・産地様にとっては、今回、本事業で確保する小売店頭の棚で取り扱われることにより、継続的な輸出にも繋がりますので、是非、積極的にご応募頂ければ幸いです。

ご応募内容の詳細につきましては、下記【1】～【2】をご覧ください、まずは一度、運営事務局まで、ご連絡・ご応募頂ければと存じます。

【募集1】シンガポールにおける「オールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル」

現地大手小売店である「Cold Storage」にて通年で棚を確保し、商品を販売・プロモーションを実施致します。

■ 募集要項

○対象品目：りんご、ぶどう、もも、かんきつ、いちご、かき・かき加工品、かんしょ等を中心とした日本産青果物及びその加工品

○応募要件：上記7品目で、シンガポールへの日本産青果物輸出を行いたい事業者・産地様

○募集品種：特に指定なし、ご提案大歓迎です！

納品・取引条件等の詳細につきましては、下記URLのP16-17をご確認ください。

URL：<https://jpfruit-export.jp/pdf/files/20240701brain.pdf>

○第1弾 応募〆切：2024年8月31日

【募集2】タイにおける「オールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル」

現地大手小売店である「Tops market」「CENTRAL FOOD HALL」にて、通年で棚を確保し、商品を販売・プロモーションを実施致します。

■ 募集要項

○対象品目：りんご、ぶどう、もも、かんきつ、いちご、かき・かき加工品、かんしょ等を中心とした日本産青果物及びその加工品

○応募要件：上記7品目で、タイへの青果物輸出が可能な事業者・産地様

○募集品種：特に指定なし（但し、上記の通り、タイへの輸出が可能な青果物に限る） 納品・取引条件等の詳細につきましては、下記URLのP16・18をご確認ください。

URL：<https://jpfruit-export.jp/pdf/files/20240701brain.pdf>

○第1弾 応募〆切：2024年8月31日

【ご相談・お申込み連絡先】

本メールに添付の「シンガポール・タイでのオールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル実証事業 参加申込書」に必要事項をご記入のうえ、下記メールアドレスまで送付下さい。

また、上記内容にご興味をお持ちの方は、まずは、お気軽に下記までお問い合わせください。

シンガポール・タイでのオールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル実証事業
運営事務局

Mail：

お問い合わせ時間：月～金曜日 10：00～17：00

■ 第1弾 応募フォーム

2024年 月 日

シンガポール・タイでのオールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル実証事業
参加申込書

1.参加申込

市場 ※2市場も可	シンガポール ・ タイ
-----------	-------------

2. 申込者情報をご記入ください。

事業者名	----- (英字)					
代表者名	----- (英字)					
所在地	〒-----					
担当者名	----- (英字)					
TEL				FAX		
サイトURL						
E-mail(担当者PC)						
希望する プロモーション内容 参加希望のプロモーション 内容に品目・品種名を 記入ください	【募集1】 シンガポールにおける「オールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル」					
	①	品目名		品種名		
	②	品目名		品種名		
	③	品目名		品種名		
	④	品目名		品種名		
	⑤	品目名		品種名		
	⑥	品目名		品種名		
	⑦	品目名		品種名		
	【募集2】 タイにおける「オールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル」					タイに輸入 可能か
	①	品目名		品種名		
	②	品目名		品種名		
	③	品目名		品種名		
	④	品目名		品種名		
	⑤	品目名		品種名		
	⑥	品目名		品種名		
⑦	品目名		品種名			

お申し込み方法	
お申込み期限	
お申込み先	シンガポール・タイでのオールジャパン産地リレー連携プロモーション モデル実証事業 運営事務局 Mail: 〓
補注	①本エクセルの「参加申込書シート」に必要事項をご入力の上、 ②ファイル名の●●●●部分を事業者のお名前に変更・更新いただき、 ③メール添付にて、上記メールアドレスへお送りください。

■ 第2弾 募集内容 (1/2)

「シンガポール」「タイ」での日本産青果物の輸出拡大・新たな商品提案を目指す事業者・産地様を支援するプロモーション 参加募集のご案内

日青協会員の皆様および関係各位

秋麗の候、皆様におかれましては、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

「シンガポール・タイでのオールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル実証事業」運営事務局の株式会社ブレインでございます。本事業では、日本産青果物が小売店の店頭で常時取り扱われることで、消費者と日本産青果物の接触機会の増加ならびに認知・理解を促進し、購買に繋げること、また、消費拡大に伴う店頭での商品取り扱いや、棚面積の拡大を目指しております。第1弾から季節も変わり、この度、新たに棚に陳列される旬の果物を募集すべく、第2弾の募集を開始させて頂く運びとなりました。本ご案内では、今回の事業を通じ、シンガポール及びタイで「輸出拡大したい」「新たな商品提案をしたい」という事業者・産地様を募集いたします。

今後、シンガポール及びタイにおける輸出拡大や商品提案をご検討されている事業者・産地様におきましては、**本事業に参加頂くことで「今後の継続的な輸出機会の創出」「日本産果実マークおよびハローキティの販促ツールを活用したオールジャパンとしてのプロモーション実施」「新たな商流の構築（シンガポール：Eastern Green様／タイ：DAISHO様）」**をご提供して参ります。これからの時期、現地では、いちごやかんきつ、柿や干柿、冬桃といった季節の品目・品種のほか、甘みの強い品目・品種が期待されております。今期、干芋などの加工食品を導入し、大変好評を得た実績もございますので、是非、積極的にご応募頂ければ幸いです。

ご応募内容の詳細につきましては、下記【募集1】～【募集2】をご覧頂き、まずは一度、運営事務局まで、ご連絡・ご応募頂ければと存じます。

【募集1】シンガポールにおける「オールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル」

現地大手小売店であるCold Storage 5店舗（Plaza Singapura／One Holland Village／Raffles City／Tanglin／Jelita）にて、通年で棚を確保し、商品の販売・プロモーションを実施致します。

■ 募集要項

- **対象品目**：りんご、ぶどう、もも、かんきつ、いちご、かき・かき加工品、かんしょ等を中心とした日本産青果物及びその加工品
- **応募要件**：上記7品目で、シンガポールへの日本産青果物輸出を行いたい事業者・産地様
- **募集品種**：特に指定なし、ご提案大歓迎です！
- **取引ロット**：都度相談となります
- **納品条件**：国内指定倉庫に納品 ***ご相談ください**
- **輸入卸業者**：●●● ***既存商流をお持ちの場合もお気軽にご相談ください**



■ 第2弾 募集内容 (2/2)

- **取引条件：** ① 買い取り条件の場合は、商品を精査のうえ、採用の可否を決定させていただきます
② 既にColdstorage様に卸している商品については、プロモーション用の棚に陳列する等の調整を行いますので、個別にご相談ください
③ 後払いになります（30日後払い）

● **第2弾 応募〆切：2024年12月24日**

【募集2】タイにおける「オールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル」

現地大手小売店であるTops market・CENTRAL FOOD HALLの5店舗（Chidlom/LADPRAO/BANGNA/MEGA-BANGNA/ THONGLOR）にて、通年で棚を確保し、商品の販売・プロモーションを実施致します。



■ 募集要項

- **対象品目：**りんご、ぶどう、もも、かんきつ、いちご、かき・かき加工品、かんしょ等を中心とした日本産青果物及びその加工品
- **応募要件：**・上記7品目で、タイへの青果物輸出が可能な事業者・産地様
・日本国内の指定倉庫に商品を納品できる事業者様

現在上記条件に当てはまらない方もご相談に乗ります！

- **募集品種：**特に指定なし 但し、上記の通り、タイへの輸出が可能な青果物に限る

- **取引ロット：**100kg以上/品目/エア輸送

*現在上記条件に当てはまらない方もご相談に乗ります！

- **納品条件：**国内の指定倉庫に納品

- **輸入卸業者：**●●● *既存商流をお持ちの場合もお気軽にご相談ください

- **取引条件：** ① 買い取り条件の場合は、商品を精査のうえ、採用の可否を決定させていただきます
② 事業者様が在庫リスクをご負担する条件でテスト販売を実施したい場合は、上記ロットに満たなくてもお受けできる可能性がありますので、個別にご相談ください
③ 既にセントラル（TOPS）様に卸している商品については、プロモーション用の棚に陳列するなどの調整を行いますので、個別にご相談ください
④ お支払い条件は国内取引条件に応じます

● **第2弾 応募〆切：2024年12月24日**

【ご相談・お申込み連絡先】

本メールに添付の「シンガポール・タイでのオールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル実証事業 参加申込書」に必要事項をご記入のうえ、下記メールアドレスまで送付下さい。

また、上記内容にご興味をお持ちの方は、まずは、お気軽に下記までお問い合わせください。

シンガポール・タイでのオールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル実証事業 運営事務局

Mail：

お問い合わせ時間：月～金曜日 10：00～17：00

■ 第2弾 応募フォーム

2024年 月 日

【第2弾】シンガポール・タイでのオールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル実証事業
参加申込書

1.参加申込

市場 ※2市場も可	シンガポール ・ タイ
-----------	-------------

2. 申込者情報をご記入ください。

事業者名 (英字)					
代表者名 (英字)					
所在地	〒					
担当者名 (英字)					
TEL				FAX		
サイトURL						
E-mail(担当者PC)						
希望する プロモーション内容 参加希望のプロモーション 内容に品目・品種名を 記入ください	【募集1】 シンガポールにおける「オールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル」					
	①	品目名		品種名		
	②	品目名		品種名		
	③	品目名		品種名		
	④	品目名		品種名		
	⑤	品目名		品種名		
	⑥	品目名		品種名		
	⑦	品目名		品種名		
	【募集2】 タイにおける「オールジャパン産地リレー連携プロモーションモデル」					タイに輸入 可能か
	①	品目名		品種名		
	②	品目名		品種名		
	③	品目名		品種名		
	④	品目名		品種名		
	⑤	品目名		品種名		
	⑥	品目名		品種名		
⑦	品目名		品種名			

お申し込み方法	
お申込み期限	2024年12月24日
お申込み先	シンガポール・タイでのオールジャパン産地リレー連携プロモーション モデル実証事業 運営事務局 Mail:
補注	①本エクセルの「参加申込書シート」に必要事項をご入力の上、 ②ファイル名の●●●●部分を事業者のお名前に変更・更新いただき、 ③メール添付にて、上記メールアドレスへお送りください。

【6】SNS投稿

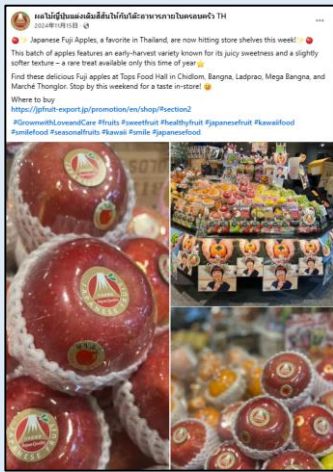
- SNS投稿結果
- タイ | SNS投稿
- シンガポール | SNS投稿

■ SNS投稿結果

タイ及びシンガポールにおいて、IMC事業で活用しているFacebookを使用し、産地リレーの入荷情報等の情報発信を隔週で行った。

投稿のコンテンツについては新鮮な情報であることを心掛け、できる限りその週の新入荷の商品の紹介に努めた。また、見出しの一行目にもユーザーの目を引くキーワード（NOWやFINALYなど）を含めた書き出しをするなどの工夫を行った。

その結果タイ及びシンガポールともに反応が良く関心喚起につながったと考える。



11月15日
フジリンゴの入荷
情報



2月7日
アマリンの入荷情報

投稿スケジュール

	SG		TH	
10月20・21日	トキりんご		シナノドルチェ	
11月1日	Gift box		紫苑	
11月15日	柿		早生ふじ	
11月29日	紫苑		トキ	
12月13日	こいみのり		もりのかがやき	
12月27日	ゆうべに		ゆうべに	
1月17日	金柑		市田柿	
1月24日	みかん		こいみのり	
1月29・31日	みかん		サンフジ	
2月7日	アマリン		ゆめのか	
2月14日	蒲郡みかん			
--			GIANTにおける かんしょ販売のお知らせ	
2月21日			かんしょ情報	日本産青果売り場紹介
2月28日	あまおう	かんしょ販売のお知らせ	女峰いちご	

タイ | SNS投稿

Experience the Exceptional Taste of Shodoshima's Niyohu Strawberry!
Introducing a rare gem from Japan's beautiful Shodoshima Island - the "Niyohu Strawberry". Did you know? This special variety makes up less than 1% of Japan's strawberry market, making it a true delicacy for perfect balance of sweetness and tartness in a variety among domestic strawberry breeds.

Discover the unique cultivation method. Shodoshima strawberries are raised high off the ground, allowing them to bask in full sunlight while staying hygienic and fresh. This unique cultivation method results in berries with a firm texture, vibrant flavor, and an irresistible sweetness.

Don't miss out on this premium, carefully nurtured treat, now available in Thailand!

Available now at Top Food Hall (Chidom, Bangna, Ladprao, Mega Bangna, and Marche Thonglor). Stocks are limited - grab yours before they're gone!

Where to buy: <https://t.me/igfruit-export> | <https://www.instagram.com/igfruit-export>

Enjoy the Best of Japan's Fruits This Season!
This season, premium Japanese fruits are abundantly available at your local supermarkets in Thailand! Known for their meticulous cultivation, Japanese fruits offer the perfect balance of sweetness and tartness from the lush soil of flavor in strawberries. To the honeyed sweetness of apples, and the weighty delight of blood persimmons - these fruits are irresistible for any fruit lover! - Taste the fresh fruits Japan has to offer!

Head to the store now and experience the premium quality of Japanese fruits at their best!

Available now at Top Food Hall (Chidom, Bangna, Ladprao, Mega Bangna, and Marche Thonglor). Stocks are limited - don't miss out!

Where to buy: <https://t.me/igfruit-export> | <https://www.instagram.com/igfruit-export>

Yumeha Strawberry - A Sweet Dream from Japan!
Indulge in the exquisite taste of Yumeha, a premium Japanese strawberry! With its perfect balance of sweetness and tartness, Yumeha offers a juicy, rich flavor and a refreshing tartness that makes every bite irresistible. Its beautiful, glossy red exterior and firm texture make it a favorite among top hotels and luxury restaurants, where it's served as a luxurious dessert.

Each strawberry is carefully packaged in a special protective box, ensuring that every berry arrives in perfect condition - just as fresh and flawless as when it was picked. This attention to detail makes Yumeha not only delicious but also an elegant gift choice.

Available now at Top Food Hall (Chidom, Bangna, Ladprao, Mega Bangna, and Marche Thonglor). Stocks are limited, so don't wait to experience this rare Japanese delight!

Where to buy: <https://t.me/igfruit-export> | <https://www.instagram.com/igfruit-export>

Discover the Sun Fuji Apples - Now in Thailand!
Discover Sun Fuji, Japan's naturally sweet and juicy apple! Unlike regular apples, Sun Fuji is grown without pesticide bags, allowing it to absorb more sunlight and develop an even firmer flavor. This method requires extra care and effort, as farmers must carefully monitor each apple to ensure perfect ripeness and quality.

What makes Sun Fuji special?
Naturally sweet & full of flavor
Perfect ripeness with a juicy bite
Hand-picked for even ripening & vibrant red color

Available now at Top Food Hall (Chidom, Bangna, Ladprao, Mega Bangna, and Marche Thonglor). Stocks are limited, so don't wait to experience this rare Japanese delight!

Where to buy: <https://t.me/igfruit-export> | <https://www.instagram.com/igfruit-export>

Komihori Japan's New Strawberry Variety!
Introducing Komihori, a new and exciting strawberry variety from Japan!
With its large, glossy red berries and firm texture, Komihori delivers a satisfying crunch in every bite. Its perfectly balanced sweetness and gentle tartness make it a standout choice for strawberry lovers. Did you know? The name "Komihori" combines "koi" (love) and "mori" (forest), symbolizing healthy yields and heartfelt wishes.

Enjoy it fresh, or use it to elevate your desserts and drinks!

Available now at Top Food Hall (Chidom, Bangna, Ladprao, Mega Bangna, and Marche Thonglor). Stocks are limited, so don't wait to experience this rare Japanese delight!

Where to buy: <https://t.me/igfruit-export> | <https://www.instagram.com/igfruit-export>

Michi Gaki: Japan's Premium Dried Persimmons Are Here!
Discover Michi Gaki, a GI-certified delicacy from Nagano, Japan! These dried persimmons are transformed by the winter sun into sweet, tender treats with a sugar content of 65-70%. The fine white powder it's coated in gives a natural sign of their exceptional sweetness!

Soft, chewy, and rich, Michi Gaki is perfect as a healthy snack or adding a Japanese twist to your favorite dishes and desserts. Its unique jelly-like texture and flavor will surprise you in the best way - just try one, and you'll be amazed!

Available now at Top Food Hall (Chidom, Bangna, Ladprao, Mega Bangna, and Marche Thonglor). Stocks are limited, so don't wait to experience this rare Japanese delight!

Where to buy: <https://t.me/igfruit-export> | <https://www.instagram.com/igfruit-export>

Yubari Strawberry from Japan Are Here!
The wait is over - Yubari strawberries, one of Japan's finest varieties with limited availability, are now available this season in Thailand! Grown exclusively in Kumagaya Prefecture, Yubari remain an exclusive gem, even in Japan, making it a truly special treat.

Do you know that Japan is the world's largest consumer of strawberries? This passion for strawberries has inspired the Japanese to explore and develop new varieties. As a result, Japanese strawberries are known for their sweetness, often come in larger sizes, and feature unique characteristics - just like Yubari!

Known for their vibrant red color and large size, Yubari strawberries are not just sweet - they offer a delightful balance of sweetness and acidity, with a firm texture that makes each bite satisfying. If you prefer strawberries with a touch of tartness after their overly sweet varieties, Yubari is the perfect choice for you.

Available now at Top Food Hall (Chidom, Bangna, Ladprao, Mega Bangna, and Marche Thonglor). Don't miss the chance to experience this rare and exquisite variety in-store this weekend!

Where to buy: <https://t.me/igfruit-export> | <https://www.instagram.com/igfruit-export>

Discover the Unique Japanese Apple Mori no Kagayaki!
Mori no Kagayaki, meaning "Forest Radiance," is a premium yellow apple grown with love and care in Japan. Its name reflects the image of golden apples shining beautifully under the sunlight.

One bite of this apple, and you'll be greeted with its exceptional sweetness, thanks to its high sugar content of around 13%. Bursting with juice, its crisp texture and low acidity make it a genuinely refreshing.

With its smooth, golden skin and minimal tartness, Mori no Kagayaki isn't just delicious - it's stunning to look at, making it perfect for gifts or a special treat. A must-try for fruit lovers and anyone looking for a premium apple experience!

Available now in limited quantities at Top Food Hall in Chidom, Bangna, Ladprao, Mega Bangna, and Marche Thonglor. Stop by this weekend to enjoy an in-store tasting and discover the brilliance of Japanese apples!

Where to buy: <https://t.me/igfruit-export> | <https://www.instagram.com/igfruit-export>

Golden Apple "Tobi" is now in stock!
This new apple variety, named "Tobi" in 2024 after its developer, is a unique blend of the green apple "Om" and the widely popular "Fuji".

Combining the sweetness and tartness of both, it's often referred to as a "throughbred" apple. Since Tobi apples are still produced in limited quantities, don't miss the chance to get them - available only for a limited time!

Find these premium apples at Top Food Hall in Chidom, Bangna, Ladprao, Mega Bangna, and Marche Thonglor. Stop by this weekend for a taste in-store!

Where to buy: <https://t.me/igfruit-export> | <https://www.instagram.com/igfruit-export>

Japanese Fuji Apples, a Favorite in Thailand, are now hitting stores shelves this week!
This batch of apples features an early-harvest variety known for its juicy sweetness and a slightly softer texture - a rare treat available only this time of year.

Find these delicious Fuji apples at Top Food Hall in Chidom, Bangna, Ladprao, Mega Bangna, and Marche Thonglor. Stop by this weekend for a taste in-store!

Where to buy: <https://t.me/igfruit-export> | <https://www.instagram.com/igfruit-export>

The exquisite, premium Shizuoka grapes have just arrived!
These special Shizuoka grapes are large and incredibly sweet! Plus, they are a rare find, seldom seen even in the Japanese market, making them a truly premium treat!

The secret to their exceptional quality lies in the significant temperature fluctuations experienced during late autumn, just before winter. This challenging environment makes cultivation incredibly difficult. As a result, these Shizuoka grapes stand as a true testament to the artistry of Japanese farmers, who nurture them with great care.

When you pop one in your mouth, the skin slips off effortlessly, and since they are seedless, they're perfect for easy enjoyment!

These premium grapes make the perfect gift for someone special, so hurry to TIPS before they sell out!

Where to buy: <https://t.me/igfruit-export> | <https://www.instagram.com/igfruit-export>

Have you tried the absolutely crisp bite of Shizuno Dole yet? Apples are running low in stores!
Shizuno Dole is a new type of apple that was introduced in 2005, and it's its first year in Thailand! It's known for its crunchy texture and juicy flavor that fills your mouth with every bite. Plus, it has a nice balance of sweetness and tartness.

These apples are grown only in the mountainous area of Nagano, Japan, and they're only available for a short time in early autumn. That's why the stock in Thailand is limited. They might sell out by next week! If you find them, consider yourself lucky! So, it's a hurry to TIPS!

When you get Shizuno Dole, be sure to eat the skin for all the nutrients! Add why not by the skin cut method!

Available now at Top Food Hall in Chidom, Bangna, Ladprao, Mega Bangna, and Marche Thonglor. Hurry before they're gone! Plus, there will be sample tasting of other various fruits are available on weekends!

Where to buy: <https://t.me/igfruit-export> | <https://www.instagram.com/igfruit-export>

【7】 毎月のヒアリング報告

- 現地ヒアリング報告

■ 現地ヒアリング報告

毎月1回、消費者の反応やインポーターの声といった現場のリアルな情報収集を目的としたヒアリング報告を提出

棚事業では、消費者が試食提供時やプロモーターの説明後にどのような反応を示したか、どのような品目・品種が受け入れられるのか、また、インポーターが日頃、旬の日本産青果物（指定7品目）を販売・取り扱うにあたり、何を感じているのかなど、現場のリアルな情報収集を行うため、毎月1回、ヒアリング報告を実施。

【実施概要】

- 提出回数：シンガポール・タイそれぞれ8回（2024年7月～2025年2月）
- 提出時期：毎月1回、前月の振り返りとして毎月10日頃を目安に提出
- ヒアリング対象者：シンガポール・タイのプロモーター・アンケート要員 / インポーター
- 主なヒアリング内容：

商品全般について / 季節の商品について / プロモーション棚の見せ方について / 試食の効果について / お客様の訴求について / ギフト活用に関する意見 / ヒアリング総括