

外食を活用したオールジャパン連携モデル実証事業
(香港・タイ・シンガポール・マレーシア・ベトナム)
＜HP掲載用＞

2026年3月10日



株式会社ジェイアール東日本企画
第二アカウント本部
ビジネスデザイン局

1. 事業の目的・実施内容・結果	P.4～5
2. スケジュール	P.6～7
3. 実施店舗一覧	P.8～10
4. 販売メニュー	P.11～24
5. SNS投稿	P.25～32
6. IHG Strawberry Fair	P.33～32
7. 海外メディアの活用	P.37～38
8. 製作ツール	P.39～41
9. 総評	P.42～47

事業全体について

事業の目的・実施内容・結果

■ 本事業の目的

前年度において香港、タイ(バンコク)で外食活用PRを実施した結果を踏まえ、香港、タイ(バンコク)に加えて、タイ(チェンマイ、プーケット)、シンガポール、マレーシア、ベトナムにて日系以外のホテル等でPRを実施することにより輸出促進を目指す。

また、長期的なファンとして期待される子育て世帯、訪日経験層を念頭に、消費者との接点を拡大し、日本産果実マークを目印に、認知・理解、各青果物のイメージ向上、購入、喫食・推奨意向向上、及びファン層増加を通じて、消費拡大を図る。

■ 実施内容

〈香港〉

- ・IHGグループホテル（1棟）での展開
- ・人気スイーツ店での展開

〈タイ〉

- ・IHGグループホテル（3棟）での展開
- ・スーパーマーケットチェーンでの展開

〈シンガポール〉

- ・IHGグループホテル（1棟）での展開
- ・人気レストランでの展開

〈マレーシア〉

- ・IHGグループホテル（1棟）での展開

〈ベトナム〉

- ・IHGグループホテル（3棟）での展開

狙い

世界最大級のホテルチェーンであるIHGグループを主軸に展開する事で、一度に多くの仕入れと、国境を跨いだ面での展開が可能となり、目指す輸出目標達成に向けた近道となる。

さらにはそのブランド力から「安心Safe」「鮮度Fresh」を自然と伝えることができ、有子家庭での利用、贈答品・手土産訴求にも寄与できる。

世界最大級のホテルチェーンであるIHGグループを主軸に展開する事で、一度に多くの仕入れと、国境を跨いだ面での展開が可能となり、目指す輸出目標達成に向けた近道となる。

結 果

・輸出実績（日本→現地）

香港：9店舗 計15 t (対前年比:約240%) 約1800万円

タイ：13店舗 計20 t (対前年比:約640%) 約1800万円

シンガポール：10店舗 計6 t 約800万円

マレーシア：6店舗 計4 t 約500万円

ベトナム：3店舗 計1 t 約60万円

- ・現地で日本産青果物は味が良いと人気が高く、多くのホテルで**売切れることがある**ほど、メニューとしても人気が出た。
- ・インターコンチネンタルホテルの価格帯と日本産青果物を使用した単価の高いメニュー展開がマッチし、**ホテル利用者に受け入れられやすい形となった。**
- ・高級ホテルの利用者という新たな客層の創出機会になった。

実施した店舗から、継続して日本産青果物を仕入れたいという意向をいただいただけでなく、評判を聞いたIHGグループの他ホテルからも、今後日本産青果物を使ってみたいとの声をいただいたりと、次年度以降の輸出増加にも繋がる結果となった

スケジュール

市場	店舗名	店舗数	9月	10月	11月	12月	1月	2月
HK	Intercontinental Grand Stanford Hong Kong	6	桃	柚子 ※加工品		柿		
			シャインマスカット				いちご ※加工品含む	
						梨		
			みかん りんご さつまいも					
	Auntie Sweet Dessert	3	桃	柚子 ※加工品		柚子 ※加工品		
			シャインマスカット				いちご ※加工品含む	
						メロン		
			みかん りんご さつまいも					
TH	Intercontinental Bangkok	5	桃			りんご		
			巨峰・シャインマスカット			柿		
					梨		いちご	
					さつまいも			
	Intercontinental Chaing Mai the Mae Ping	4	桃			りんご		
			巨峰・シャインマスカット			柿		
					梨		いちご	
					さつまいも			
	Intercontinental Phuket Resort	4	桃			りんご		
			巨峰・シャインマスカット			柿		
					梨		いちご	
					さつまいも			
	makro	2						りんご
								いちご
								さつまいも

スケジュール

市場	店舗名	店舗数	9月	10月	11月	12月	1月	2月
SG	Intercontinental Singapore Robertson Quay	8	桃 柚子 ※加工品 シャインマスカット みかん りんご さつまいも	梨 シャインマスカット	柿	いちご ※加工品含む		
	CASA VOSTRA	2	桃 梨 シャインマスカット みかん りんご		柿	いちご ※加工品含む		
MY	Intercontinental Kuala Lumpur	6	桃 巨峰・シャインマスカット りんご みかん さつまいも		柿	いちご ※加工品含む		
VN	Intercontinental Hanoi Landmark	1						りんご みかん
	Holiday Inn & Suites Saigon Airport	1						りんご みかん
	Intercontinental Danang Sun Peninsula Resort	1						みかん

實施店舖

香港はホテルを含む 9 店舗、タイはホテル含む 13 店舗にて実施 ※香港ではハローキティの使用不可

国	タイアップ先	店舗名	店舗数
香港	IHG Grand Stanford Hong Kong	•VIP Lounge •VIP Room •Tiffany's New York Bar •Café on M •Lobby Rounge •Mistral	6
	Auntie Sweet Dessert	•Tin Hau •Diamond Hill •Mong Kok	3
タイ	IHG Bangkok	•Club Intercontinental (VIP Lounge) •VIP Room •Espresso •Butter •Room Service	5
	IHG Chaing Mai the Mae Ping	•Club Intercontinental (VIP Lounge) •VIP Room •The Gad Lanna •KAM Lobby Lounge	4
	IHG Phuket Resort	•Club Intercontinental (VIP Lounge) •VIP Room •TENGOK •PINTO	4
	Makro (小売店)	•Makro Sathorn •Makro Srinakarin	2

シンガポールはホテルを含む10店舗、マレーシアは5店舗、ベトナムは3店舗で実施

国	タイアップ先	店舗名	店舗数
シンガポール	IHG Singapore Robertson Quay	•Club Intercontinental (VIP Lounge) •VIP Room •Lounge/Reception •Room Service •Publico Ristorant & Garden •Publico Italian •Pool Bar •The Residence	8
	CASA VOSTRA	•Raffles City •Jem	2
マレーシア	IHG Kuala Lumpur	•Club Intercontinental (VIP Lounge) •VIP Room •Tao Chinese Cuisine •Tatsu Japanese Cuisine •Serena Brasserie •One Six Five Lounge	6
ベトナム	IHG Hanoi Landmark	•3 Spoon	1
	Holiday Inn & Suites Saigon Airport	•Lounge	1
	InterContinental Danang Sun Peninsula Resort	•SUN PENINSULA Club Lounge	1

販売メニュー

■ Café on M



みかん、りんごを使用したデニッシュ

■ Lobby Lounge



イチゴミルフィーユ



イチゴタルト



イチゴクロワッサン

■ 特設コーナー

Diamond Hill (約2m×0.4m)



Mong Kok (約2m×0.5m)



Tin Hau (約1.5m×1.2m)



■ Butter



柚子を使用したパン



さつまいもブレッド



イチゴタルト



イチゴデニッシュ

■ The Gad Lanna 朝食にて展開



さつまいも、りんごを使用



冷凍ゆず皮を使用

■ KAM Lobby Lounge



イチゴのアフタヌーンティ

■ Club Intercontinental (VIP Lounge)



■ VIP Room



いちごデニッシュ

■ TENGOK



■ PINTO 朝食にて展開



いちごデニッシュ

■ Sathorn



いちごのデニッシュ

■ Srinakarin



りんごのデニッシュ

■ Pool bar



Strawberry Fizz



Strawberry Pizza

■ The Residence ケーキやパンを提供



■ Ruffels City



ゆずドリンク



梨とりんごのピザ



3事業連携イベントとしてイベント開催に合わせて広報ツール・デジタルスタンプラリーの訴求ツールを設置し、イベントと回遊・日本産青果物の喫食の促進を図った。



■ jem



シャインマスカットサングリア
ぶどうのサングリア



5種のチーズと梨のピザ

■ Tao Chinese Cuisine



酢鶏 ※イチゴ使用



イチゴの春巻き



アフタヌーンティ

■ Tatsu Japanese Cuisine コース料理にて展開



左 イチゴとツナのタルタル
右上 イチゴとチキンの煮込み
右下 イチゴの冷製スープ

■ 3spoon 朝食にて展開



■ **VIP LOUNGE** 朝食にて展開



りんごのデニッシュ

■ SUN PENINSULA CLUB LOUNGE



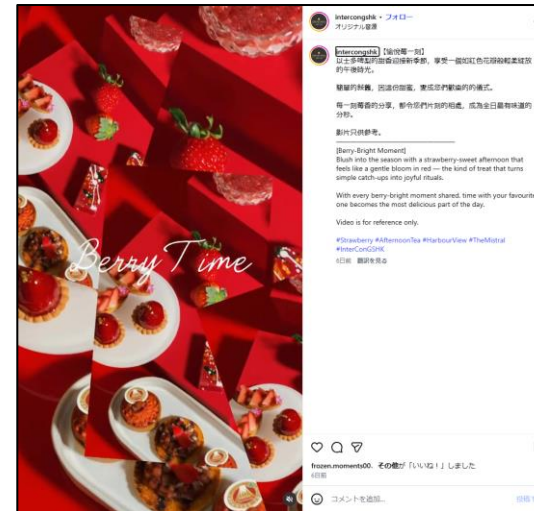
SNS投稿

https://www.instagram.com/interconghk?utm_source=ig_web_button_share_sheet&igsh=ZDNlZDc0MzIxNw==

果実マークを使用したKV展開



・1月9日フィード投稿（いいね：非表示 コメント：0）



・2月19日リール投稿（いいね：非表示 コメント：0）

投稿日	内容	備考	いいね数	コメント数
1月9日	商品告知	いちご	-	0
2月19日	商品告知	いちご	-	0
		計	-	0

※2月27日時点

■フィード投稿



11月9日投稿 (いいね : 102 コメント : 1)



12月24日投稿 (いいね : 41 コメント : 0)

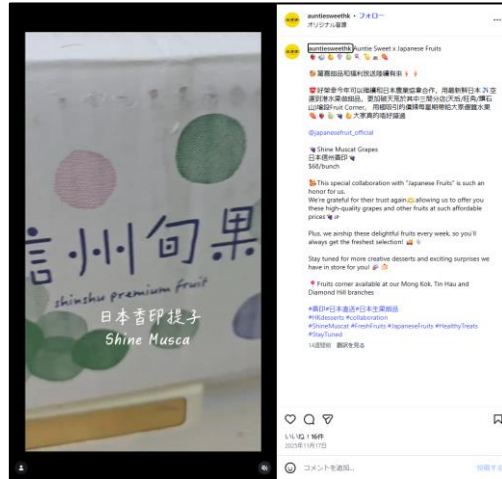


12月20日投稿 (いいね : 128 コメント : 0)

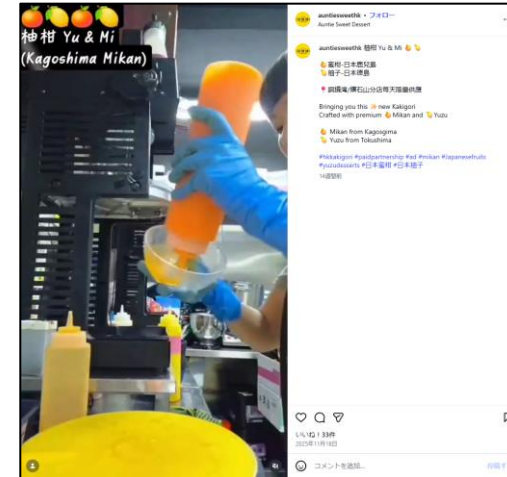


12月24日投稿 (いいね : 538 コメント : 0)

■ リール投稿



・11月17日投稿 (いいね : 16 コメント : 0)



・11月18日投稿 (いいね : 33 コメント : 0)

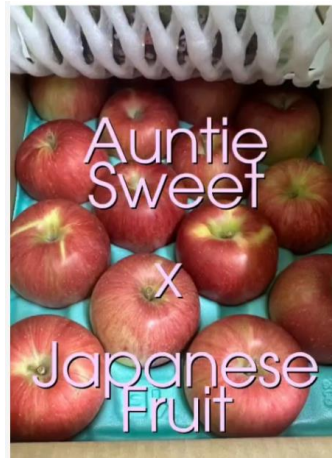


・12月16日投稿 (いいね : 71 コメント : 5)



・12月20日投稿 (いいね : 34 コメント : 0)

■ リール投稿



・10月31日投稿



・11月4日投稿

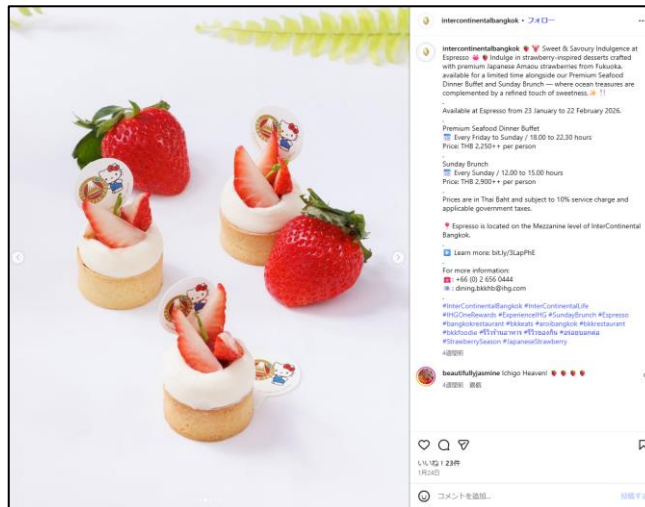


・11月14日投稿

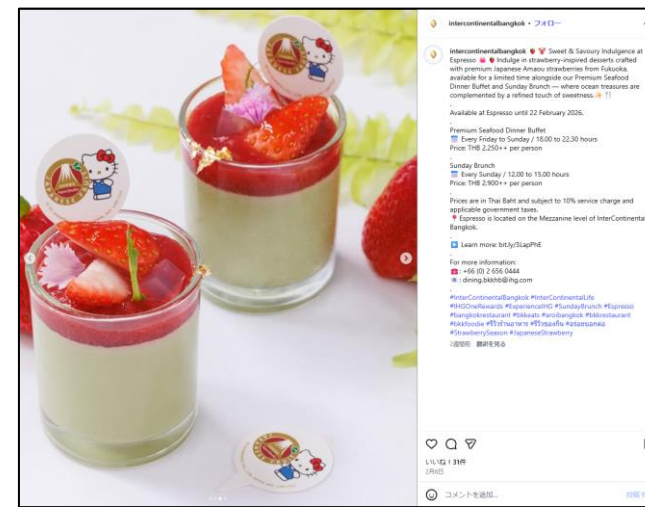


・12月23日投稿

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



・1月24日投稿（いいね：23 コメント：1）

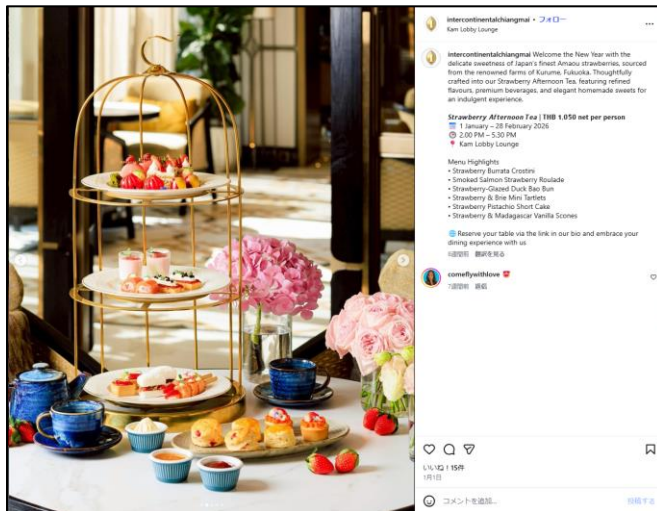


・2月6日投稿（いいね：31 コメント：0）

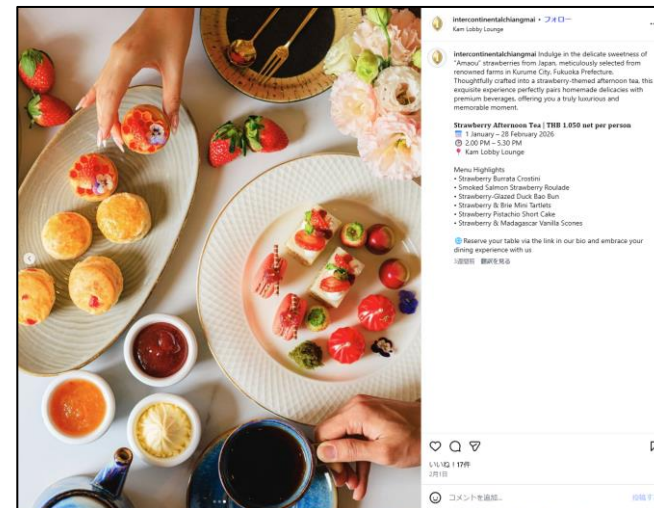
投稿日	内容	備考	いいね数	コメント数
1月24日	商品告知	いちご	23	1
2月6日	商品告知	いちご	31	0
		計	54	1

※2月27日時点

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



・1月1日投稿 (いいね : 15 コメント : 1)

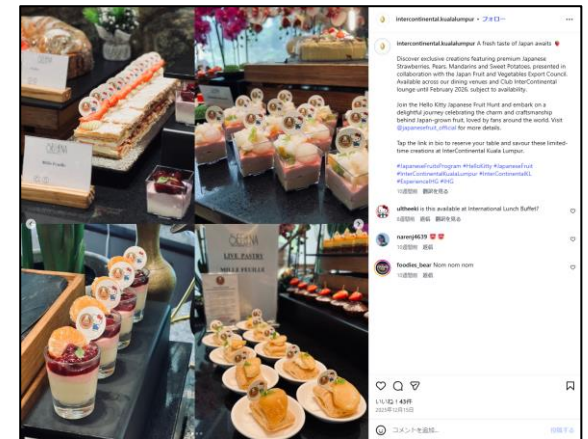
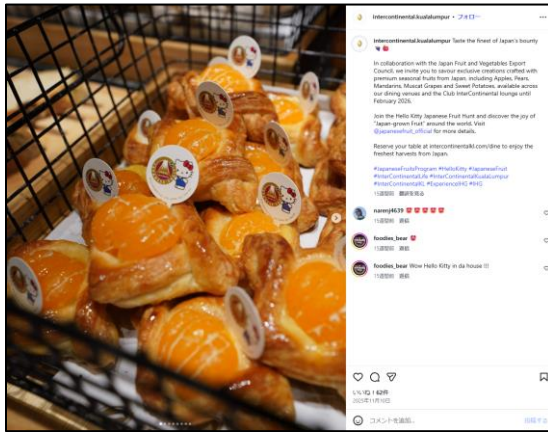


・2月1日投稿 (いいね : 17 コメント : 0)

投稿日	内容	備考	いいね数	コメント数
1月1日	商品告知	いちご	15	1
2月1日	商品告知	いちご	17	0
		計	32	1

※2月27日時点

https://www.instagram.com/intercontinental.kualalumpur?utm_source=ig_web_button_share_sheet&igsh=ZDNlZDc0MzIxNw==



・11月10日投稿（いいね：62 コメント：3） ・12月1日投稿（いいね：27 コメント：1） ・12月15日投稿（いいね：43 コメント：3）

投稿日	内容	備考	いいね数	コメント数
11月10日	商品告知	みかん、シャインマスカット、さつまいも	62	3
12月1日	商品告知	みかん、りんご、さつまいも	27	1
12月15日	商品告知	いちご、みかん	43	3
		計	132	7

※2月27日時点

IHG Strawberry Fair

IHG Strawberry Fair

- ・シンガポール、香港、マレーシア、タイ(バンコク、チェンマイ、プーケット)にて、いちごフェアを開催

ホテル	期間	メニュー	店名
Singapore	1/Jan-22/Feb	Tiramisu	Pastry
		Pugliese Burrata	Publico
		Chocolate covered	VIP Lounge
		Fresh Tart	Club Lounge
Hongkong	12/Jan-28/Jan	Afternoon Tea	Lounge
Kuala Lumpur	15/Jan-22/Feb	Cake&Pastries	Pastry
		Breakfast	Serena Brasserie
		A'la carte	Tatsu
		A'la carte	Tao
Bangkok	23/Jan-22/Feb	Weekend Dinner	Espresso
		Sunday Brunch	Espresso
		Drink	Lobby Lounge
Chiang Mai	1/Jan-28/Feb	Afternoon Tea	Lobby Lounge
Phuket	1/Jan-23/Feb	Pastry	Club Lounge
		Special Menu	Tengoku
		Fresh, Pastry	VIP Lounge

■イチゴフェア実施のようす

香港



バンコク

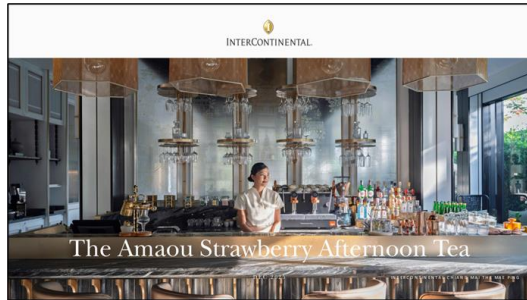


チェンマイ



■キービジュアル

チェンマイ



バンコク



香港



海外メディアの活用

■現地国営放送等での放送

IHGで実施されている日本産いちごフェアの情報拡散を行うことを狙い、現地で影響力の高い国営メディアでの広告枠を確保して映像放映

放送メディア

タイ

MCOT

媒体概要



タイ(人口6千600万人)
元国営放送局(公団)

政府指示でDPF(digital platform)を確立

地上デジタル・チャンネル(9 MCOT HD チャンネル30)を提供している。タイ国営企業法 BE.2542(1999)により株式会社化され、2004年8月にタイ証券取引所に上場した。発行済株式の66%を財務省が、12%を政府貯蓄銀行が保有しており「公団」の名称は続いている。
※総務省 世界情報通信事情より

マレーシア

RTM

国営Radio Television Malaysia

媒体概要



マレーシア(人口3,300万人)の国営放送局

「インターネットの登場はラジオやテレビの役割を低減させることはなく、ネットを活用して情報を世界に拡散させる機能を強化。」(政府評価)

1963年設立の国営放送事業者で、政府交付金と広告収入を財源にKKDによって運営され、ラジオ6チャンネル、テレビでは5チャンネルの全国放送を行っているほか、2チャンネルの国際放送、17チャンネルの州別放送を行っている。TV1では主にマレー語の番組を放送し、TV2では映画、娯楽、スポーツ等の番組をマレー語、英語、北京語、タミール語で放送している。デジタル化に伴い、チャンネル数を19チャンネルにする意向を持っている。
※総務省 世界情報通信事情より

配信レポート

※各数値は3月1日時点

配信国	タイ	マレーシア
TV接触可能者	600万人	300万人
放送番組名	Catch Asia	TV1 CATCH ASIA
放送日	2026年2月8日 13:55	2026年2月12日 13:30
YoutubeURL	https://www.youtube.com/watch?v=75G2U4dxLd8	https://www.youtube.com/watch?v=ZNJPSKv6E50
Youtube再生数	81回(参考)	21回(参考)
その他配信(Facebook)	https://www.facebook.com/watch/?v=4234767783518564	-
再生回数	1530回	-



製作ツール

■ スタンプラリーとステートメントPOP

飲食店内の狭いスペースにも配置いただけるよう、はがきサイズでのPOPを制作。
デジタルスタンプラリーの訴求と、利用者が日本産果実マークの理解度を深め、連動する取り組みに誘導するためのPOPを作成し、設置した。



デジタルスタンプラリー



ステートメント訴求



W100mm H148mm



ケーキピック

■ キティちゃんを使用したケーキピックを制作

果実マークの認知向上に寄与に向け、昨年度制作し好評であった、ケーキピックを2種制作することで、ホテルやレストランでの活用の幅が広く、かつ消費者の目に留まり認知を獲得することを狙った



30mm×39.7mm



26φ

総括



■ 連携店舗について

今年は、昨年度のIntercontinental BangkokとHoliday Inn Bangkokでの実施結果から、また、事業の対象市場が広がったことにより、IHGアジア圏内でのプロモーション実施となった。タイにおいてはバンコクだけでなくチェンマイ、プーケット、香港、シンガポール、クアラルンプール、ハノイ、ホーチミン、ダナンでの展開となった。

しかし、事業開始までには、IHG全体として本部の統括が必要となり、ロンドン本部へ再委託先modern provision様の現地での面談を通じて、事業推進のための合意形成を経る必要があったため、開始までに時間を要してしまった。ただし、ロンドン本部に話しが伝わったことで、他市場への日本産青果物を活用いただける波及効果も見込めると考えられる。実際に、**インドネシアのIntercontinental ジャカルタ・バリから声がかかり、来年度以降の日本産青果物の取扱開始に向けて調整**が進むこととなった。

いずれの店舗からも、今回使用した日本産青果物に対して高評価をいただいております、**次年度以降も事業の有無にかかわらず継続して日本産青果物の使用を継続**するという意向をいただけた。

特に今年度実施したいいちごプロモーションについては、売上がかなり好調だったとの評価をいただいた。

Intercontinental Bangkokにおいては、**独自でメディアイベントを実施**していただき、情報の拡散に寄与いただいた。また、これまでの実施結果から、**来年度の中秋節のギフト用の月餅の開発において、ゆずを使用**する予定となっている。

一方、課題としては、SNSでの情報拡散に対しては、毎週要望をお伝えしていたにも関わらず、こちらからの要望に応えていただくことができなかった。理由としては、SNS投稿への時間の確保が難しいとの回答が多かった。通常は半年～1年以上前から計画していくところ、本事業に合わせてタイトなスケジュールな中で実施いただいているため、メニュー開発～投稿制作、確認までの時間を確保できず、コラボレーション投稿が実現できなかった。昨年度実施したスイーツ店など、小規模店舗ではタイムリーに動いていただくことができたが、ホテルとなると、そういった動きを実施していただくことが非常に難しいという結果となった。また、香港においては日中間の政治情勢の関係から、大々的な日本産PRができないとの回答もあった。

3事業連携におけるプロモーション実施について、タイにおいてはTops bakeryでの日本産青果物を使用したペイストリーの販売をご提案をしていたものの、実施することができなかった。その理由は、電通PR様における棚事業を実施した店舗を除き、Tops全体における日本産青果物の売上不振があり、社長からのトップダウンによりプロモーションの実施許可が下りなかった。不振の原因としては、現地ディストリビューターからは、他国産の安価な青果物に圧されている可能性が高いとの見解。その後、実施に向け調整に入ったものの、こちらもホテル同様、組織が大きいことから、社内調整に時間を要してしまい、実施に至らなかった。そのため、急遽Topsご担当者より紹介いただき、タイ国内に多くの店舗展開を実施している小売店のMakroにて販売を実施することができた。Makroの開拓においては、外食・中食だけでなく、生鮮食品の取扱いもあることから、今後の日本産青果物の取扱高の増加にも期待したい。

タイとマレーシアにおいては、メディア取材を実施。いちごフェアを実施していることをPRしてもらい、また、日本産のいちごの魅力もシェフから伝えていただくことができた。タイではお客様インタビューも実施できたので、現地の方々により伝わりやすい形でアピールすることができた。

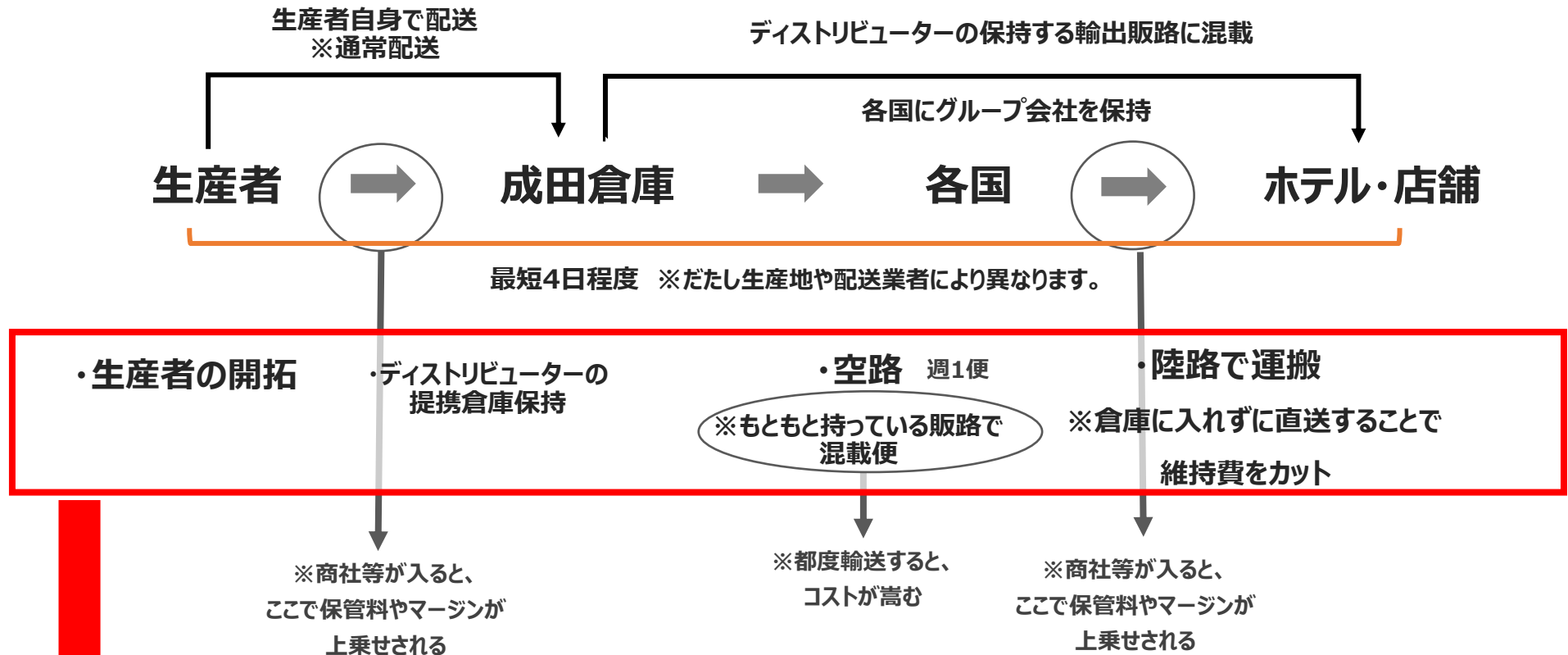
香港でのPOP UP展開については、香港市場の経済上場の悪化の影響もあり、予定していたZoe cakeが経営不振となってしまう、実施ができなくなってしまったため、急遽Aunti Sweets3店舗にて青果物及び加工品の販売を実施した。生産者と直接取引することで、一般市場よりも価格を抑えて販売していたため、売れ行きが非常に好調だった。

■輸出・会員巻き込みについて

今年も会員からの募集を行ったが、価格、物量ともに現地側の要望と見合わず、お見送りとなることが非常に多かった。理由としては、現地ディストリビューターが自ら買い付けを行い、輸出、販路開拓を実施するため、中間マージンがかからずに実施できることによる価格差が大きかった。実際に応募のあった会員様については、商社が多く、その分のマージンが大きく影響したと考えられる。ホテルや外食へ販売する場合は、量や品質、価格等を考慮した商談であれば、マッチングの可能性も高くなると考えられる。

また、輸出に不慣れな事業者も多く、輸送時の梱包の問題などもあった。

■ 協力いただいた現地ディストリビューター（Modern Provision）の商流について



・生産者開拓～ホテル・店舗への輸送を一気通貫で実施できる

・商社のように保管をしないことで、コストダウン

・既存商流での混載便での配送によるコストカット

1社のディストリビューターが、一気通貫で実施することで、

国内・現地双方にとって納得感のある商取引が実現できる

■各市場からの声

【香港】

〈Intercontinental hotel GMより〉

This afternoon promotion performed better than any we've done before.

Lots of guests are ordering room service too.

Thank you very much for the support in making this promotion successful. We are so happy to work with you. We would love to stay in contact.

アフタヌーンティープロモーションは、これまで実施したどのキャンペーンよりも高い成果を上げました。多くのお客様がルームサービスもご利用されています。今回のプロモーション成功に向け、ご支援いただき誠にありがとうございました。一緒にお仕事できて大変嬉しく思っております。今後も引き続きお付き合いいただければ幸いです。

日本産青果物だけでなく、中国産、韓国産の日本産より安い青果物がたくさん出回っている香港市場において、本事業をきっかけに、InterContinentalとしては初めて日本産青果物を仕入れていただいた。プロモーションの成功を喜んでいただいており、継続の意向もいただけた。

【タイ】

〈Intercontinental hotel Bangkok シェフより〉

Yesterday's dinner was really busy — over 300 guests.

Thanks again for your support.

昨日の夕食会は大変賑わいました—300名を超えるお客様がお越しになりました。改めてご支援に感謝申し上げます

〈Intercontinental hotel Bangkok GMより〉

You are already part of our team. We would love to continue working together.

あなたはすでに私たちのチームの一員です。これからも一緒に仕事を続けたいと思っています。

〈Intercontinental hotel Phuket シェフより〉

Thank you for the support over the past few months with the Japanese products.

We will be in touch for any Japanese products we want to continue to order you.

この数ヶ月間、日本製品のご支援をいただき誠にありがとうございます。今後も継続してご注文いただく日本製品につきましては、改めてご連絡いたします。

チェンマイからのコメントはいただけなかったものの、シェフ、GMともに非常に今回のプロモーションに対して高評価をいただいている。

いずれも継続の意向をいただいている。バンコクにおいては前述の通り、中秋節用のギフト開発も決まっている。

プーケットにおいては、今回の事業をきっかけに日本産青果物だけでなく、日本産青果物に興味をもっていただき、ホテル全体として、日本産を活用した取組を検討したいとのご意見をいただいた。

■各市場について

【シンガポール】

〈Intercontinental hotel オーナーより〉

Your pears really great ! I ate first time kind of juicy and sweet pear.

あなたの梨は本当に素晴らしい！初めて食べたけど、ジューシーで甘い梨だったよ。

〈Intercontinental hotel GMより〉

Thank you for the collaboration. I hope on our next collaboration I can do an even better job and a better support.

ご協力ありがとうございました。次回の協力時には、さらに良い仕事とサポートを提供できるよう努めます。

自国で消費される食糧の約9割を海外からの輸入に頼っているシンガポール市場において、様々な国の青果物があふれている中、Intercontinentalにおいて、本事業をきっかけに初めて日本産青果物を仕入れていただいた。お客様にはもちろんのこと、シェフやGM,オーナーからも好評をいただき、継続の意向をいただいている。

【マレーシア】

〈Intercontinental hotel シェフより〉

The cakes are selling like crazy — three times more than before.

Your strawberries are a big hit. So glad we connected.

ケーキが飛ぶように売れていますー以前より3倍も増えました。

あなたのイチゴは大好評です。お取引できて本当に嬉しいです。

マレーシアでも本事業をきっかけに初めてInterContinentalで日本産青果物を仕入れていただいた。上記コメントの通り、非常に高評価をいただいております、継続の意向をいただいている。

【ベトナム】

もともとベトナム市場においては、取扱い品目が少なく、さらに輸出の壁が非常に高い。さらに、ホテル側の対応が遅く、開始までにかかなりの時間を要してしまった。開始が遅れたため、3棟での展開となった。

ホテルからのコメントはいただけなかったものの、継続の意向をいただいている。さらには、輸出可能な日本産品はいろいろと取り扱ってみたいとのこと。