

世界に飛躍する特産品

上海市場レポート



昨年7月に開設しました当協会上海事務所では、食品を中心とした県産品の上海・中国向け輸出促進のために活動しております。これまでの活動による情報をもとに、2月9日、県産業会館において、県上海マーケティングプロデューサー兼当協会上海駐在事務所長である宇都隆男による中国・上海市場輸出促進セミナーを開催いたしましたので、その要旨を紹介いたします。

中国向け食品輸出の現状

現在、日本の中国向け食品・食材輸出は年450億円程で、多くはありませぬ。その中で、消費財としての日本産食品は、ナショナルブランド商品(以下、NB商品)が多く、地域産品は少ないのが実情です。

中国に輸出されている地域産品は、日本酒、味噌、醤油、乾麺、焼酎(鹿児島、大分など)、鮮魚(長崎)、海産物(北海道など)、リンゴ(青森、長野)、梨(大分、福島など)です。

地域産品の輸出が少ない理由は

- ① 輸入規制(リンゴ・梨以外の青果物、畜産品など輸入未解禁)
- ② コスト高(関税・増値税、検疫通関、流通などの諸経費上乗せ)
- ③ 知名度の低さ
- ④ NB商品、日系現地生産品および中国・韓国・台湾商品との競合

などがあげられます。地域産品の販促活動を行っている主な自治体は、大分、福島、北海道、石川、福井

などで、左図の百貨店や高級スーパーなどで物産展などのイベントを開いています。中でも、大分県の商品数

が多く、現在50商品程になっています。麦焼酎(三和酒類など)、醤油(富士甚醤油)、果汁(JAフース大分)、ミネラルウォーター(日田天領水)、牛乳、豆乳(九州乳牛)、洋菓子(菊屋などで、既



上海の小売店分布

に量販店で常設販売されているものもあります。但し、乳製品は口蹄疫問題のため、現在は輸入休止中です。

当県の取り組み

県産品を効果的にPRするため、中国で購買意欲の高い、春節(2月)、労働節(5月)、国慶節(10月)に合

わせ、年3〜4回物産展を開催しています。出品する商品としては、焼酎、さつま揚げ、鯉節、醤油、菓子類(洋菓子が人気)、漬け物、お茶などです。価格は日本の2.5倍位に高くなるのですが、菓子類や漬物など15元〜30元(200〜400円)前後のものが良く売れます。現在、イベントでの販売だけでなく恒常的な販売を行うため現地インポーターとも商談中です。



商品開発の視点

これまでの中国人消費者へのテスト販売などから得られた商品の改良・開発の視点としては、左記のことが考えられます。

①包装デザインの工夫改善
見たことや食べたことがない商品に興味を持たせるために、内容物の見える透明な包装、内容物の断面写真を印刷、また、女性や子供に対しては、綺麗でかわいく目立つデザイン。



左：「丸京のドラ焼」
輸入品、賞味期間 6ヶ月
右：「井村屋のカステラ」
現地生産品、賞味期間 3ヶ月

②中国語の商品説明
使用法や調理法などに説明が必要な食材には、中国語による解説を付ける。
③高価格である理由の説明
日本産で安心・安全は当たり前前。おいしい味、特色、

鮮度、健康など差別化できる点や付加価値をアピール。
④賞味期間
常温商品では、4〜6ヶ月（最低3ヶ月）が要求される。小売店は賞味期間が半分以上経過した商品は受領しない。添加物は余り気にしない。

⑤冷凍で輸送し、冷蔵で販売
販売ルートが限定されるが、冷凍で輸送し、冷蔵で販売する方法もある。

今後の展望

今後も、上海においては物産展などによる県産品のPRと常設販売への模索、また、経済急成長中の内陸都市への展開も進めていく考えです。

また、船積みのために関西や福岡へ陸送することなく、コンテナ単位の量を確保し、志布志港から輸出できる商品を育ててゆくことを目標とし、リアルタイムで上海の情報発信と輸出支援を進めてまいりますので、輸出を目指しておられる皆様には、前述のような商品力の向上に工夫をお願いいたします。

香港市場レポート

チャイニーズ・ニュー・イヤーに合わせて 鹿児島を大いにPR

香港は、世界第2位の経済大国となった中国をはじめ東アジアへのゲートウェイとして、また、貿易・金融・情報の世界的拠点として重要な役割を果たしており、ますます発展しています。

地元住民を対象に 広域的・多面的にPR

春節（旧正月）をはさむ12月から3月までの5ヶ月間に、香港量販店の一田、ウエルカム、日系量販店のユニー（アピタ）、そごう百貨店等4社7店舗において、既に輸出されている黒牛、黒豚、さつまいも、さつまあげ、味噌、水などに加え、黒酢、芋麴、カンパチなど新たな商品の試飲・試食販売会を、県や関係団体等と連携

して実施し、PRに努めました。

これまで在留邦人や西洋人が多数居住する地域を主に展開してきましたが、今回は、中国本土と近接する新興住宅地の小売店でも展開しました。

中華料理の食材としての 可能性を探る

また、県や県商工会連合会等と連携し、ホテルや高級レストラン等において、県産食材を使った中華料理を開発・提供し、食材としての継続輸



インターコンチネンタル香港での桜島大根を使った料理教室

出の可能性を探りました。

昨年実施したインターコンチネンタル香港の中華レストランでは、2月6日〜2月28日まで間、桜島大根と中華ハムのスープなど、本県食材11品目を利用して13点の料理を開発・提供しました。また、同時期に、地元レストランで、さつまあげ、さつまいも、鶏肉を活用した「鹿児島好吃フェア」を開催した他、日本食レストラン「稲ぎく」や「なだ万」でも食のPRを行いました。

効果と課題

フェアは概ね好評を得て、会期後の継続取引や鹿児島の特性を活かした季節性のある食材を求める声もありました。他産地との競争が激化する中、これらの要望に応え、香港からアジア各地への市場拡大の足場固めのためには、生産者・流通者・行政などが連携した継続的な取組が大切であると考えております。