



JFOODO



JFOODO

JFOODOとは

JFOODOは、農林水産業・地域活力創造本部（本部長：安倍総理）による2016年11月の決定に基づいて2017年4月に設置された、日本の農林水産物・食品のブランド構築のためのプロモーション実施機関です。

- 【名称】 日本食品海外プロモーションセンター
The Japan Food Product Overseas Promotion Center
- 【略称】 JFOODO（ジェイフード）
- 【本部】 赤坂アークヒルズ内7階



【センター長】 小林 栄三（伊藤忠商事株式会社前会長・現名誉理事）

【執行役】 執行役（COO：プロモーションライン担当） 中山 勇
執行役（CAO：総務管理／渉外広報担当） 北川 浩伸

【人員体制】 <2022年4月1日現在>
本部39名
海外駐在員4名（ロンドン、パリ、香港、シンガポール）
※このほか、地方（11名）、海外（6名）にフィールド・マーケターを配置（一部空席）

背景と目的



JFOODO

香港における日本産ホタテ・ブリ（ハマチ）・タイの料理に関する調査により、香港では米を使った料理に対する受容性が高いことが分かりました。日本産米の消費増加を図るため、日本産米と日本産食材を使った料理のレシピを開発し、プロモーションに活用しました。

<FY2018～FY2020>



JFOODOによる
日本産ホタテ・ブリ（ハマチ）・タイのプロモーション



<FY2021～>



新しく米を使った料理のレシピを開発



ホタテのバター醤油ご飯

ブリの炊き込みご飯

宇和島タイムし

豚生姜焼きのライスバーガー



JFOODO

2021年度の香港での広告ビジュアル

日本産米の特長である甘さ、香り、和の食材との相性の良さ、それらを下支えする日本の恵まれた自然や日本人の丁寧な仕事を印象的に消費者に伝える広告ビジュアルを開発。店頭やSNSなどWEBで展開しました。

●メインビジュアル



●ホタテのバター醤油ご飯



●ブリの炊き込みご飯



●宇和島タイめし



●豚生姜焼きのライスバーガー





JFOODO

日本産米を使用した4つのレシピ動画を制作

飲食店と家庭向けに、料理研究家Kei Sanによる日本産米を使用した4つのレシピ動画を提供しました。



公式YouTubeチャンネル



4つのレシピを香港で人気の料理研究家Kei Sanが動画で紹介

【飲食店向けレシピ動画】 プロの料理人が店舗で新規にメニュー提供するための本格志向のレシピを紹介

ホタテのバター醤油ご飯

ブリの炊き込みご飯

宇和島タイムし

豚生姜焼きのライスバーガー



帆立貝牛油醬油飯

油甘魚炊飯

宇和島鯛魚飯

豚肉生薑燒米漢堡



【家庭向けレシピ動画】 家庭の調理器具を使って簡単に調理できるレシピを紹介

ホタテのバター醤油ご飯

ブリの炊き込みご飯

宇和島タイムし

豚生姜焼きのライスバーガー



帆立貝牛油醬油飯

油甘魚炊飯

宇和島鯛魚飯

豚肉生薑燒米漢堡





JFOODO

飲食店・小売店向け無料POPツール例

広告ビジュアルと連動した店頭POPツールを現地飲食店・小売店に無料で提供。
さらに希望店舗には、各店舗の提供メニューに合わせてカスタマイズしたポスターも提供しました。

●ポスター



●カスタマイズポスター



●スイングPOP



●ツールの利用イメージ (左：ポスター、中：スイングPOP、右：カスタマイズポスター)





JFOODO

香港の飲食店・小売店でのタイアップ事例

飲食店

実施店名：sensory ZERO

店舗数：7店舗

プロモーション時期：2022年1月26日(水)～3月31日(木)

日本産のホタテと北海道産・岩手県産「ひとめぼれ」を使用した期間限定メニューを販売。
オリジナルPOPやSNSでの告知を実施しました。

期間限定メニュー
ホタテのバター醤油ご飯



オリジナルPOP



SNS



小売店

実施店名：DON DON DONKI

店舗数：2店舗

プロモーション時期：2021年12月22日(水)～2022年2月2日(水)

北海道産「ななつばし」をはじめ複数品種の日本産米を店頭で販売。
香港現地で精米した日本産米と日本産のホタテ、プリを使った期間限定弁当を提供しました。

オリジナルPOP



期間限定弁当



日本産ホタテとシメジのバター醤油ご飯



日本産プリの炊き込みご飯

SNS

