

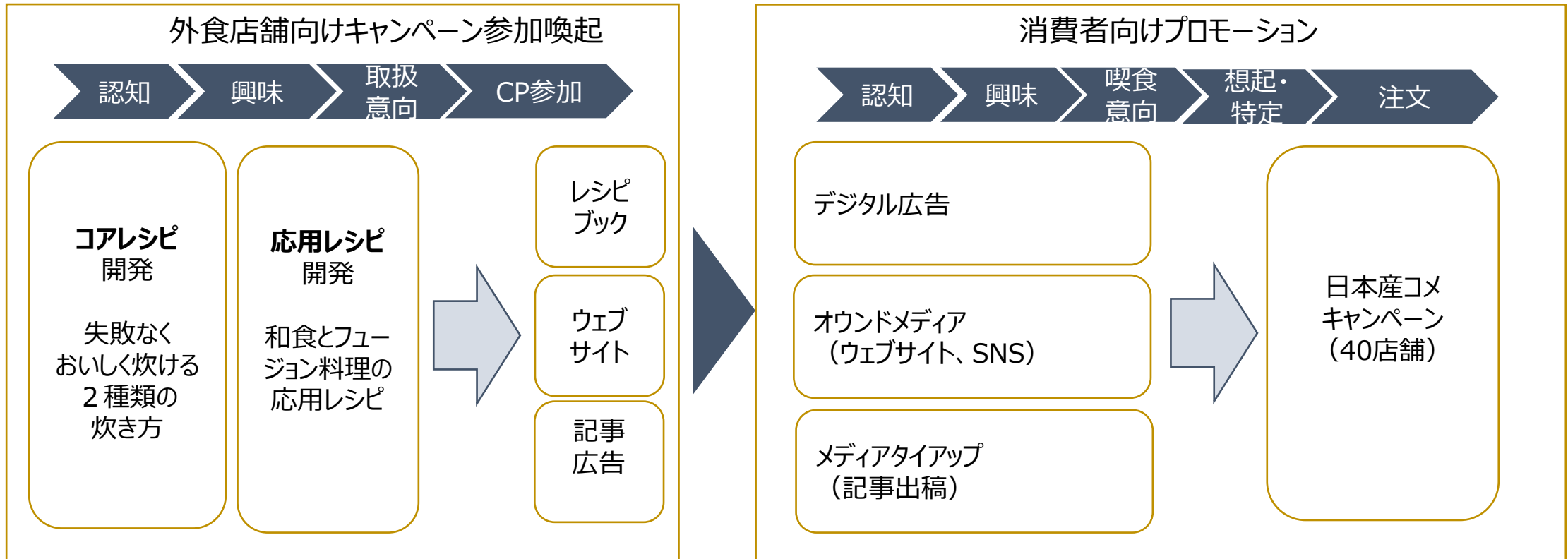
# 2022年度 香港における日本産コメプロモーション実施報告

日本食品海外プロモーションセンター (JFOODO)

2023年5月

# 2022年度の取り組み結果 プロモーションの全体像

日本産コメの和食ジャンル以外への広がりの可能性を期待し、消費者向けに様々な料理ジャンルで日本産コメの美味しさを味わってもらう店舗プロモーションを実施しました

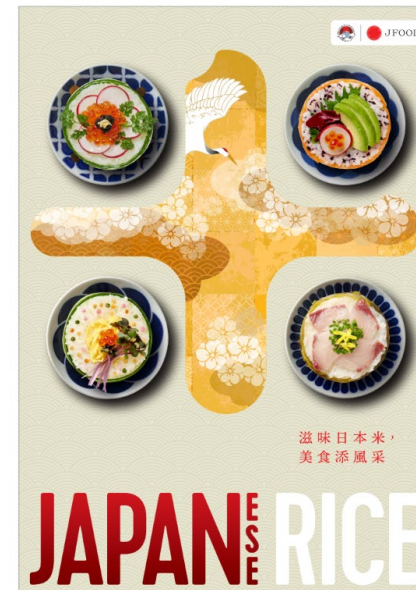


# プロモーションの全体像 訴求点

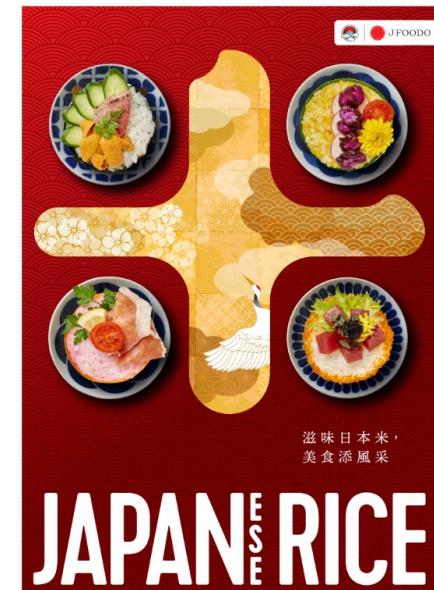
日本産のコメの“うまみ”が香港独特の食文化である多国籍料理でも楽しめるとして、キャンペーンとプロモーションのクリエイティブとコピーをそれぞれ開発しました



日本米の饗宴 日本産コメのうまみ in 香港  
【店舗キャンペーンクリエイティブ及びコピー】



日本産コメのうまみが、香港の美食に華を添える  
【プロモーションクリエイティブ及びコピー】



## ワークショップの開催（シェフコミュニティ向け）

日本産コメを多様な料理ジャンルに活用するために、どのようなポイントが重要となるか、在香港の和食・フュージョンジャンルのシェフ5名によるワークショップを開催しました

### <実施概要>

開催日時：2022年10月18日（火）

実施方法：オンライン及びオフラインのハイブリット

参加者：シェフコミュニティにご参加いただいたシェフ5名

TOMIYA氏（コミュニティキーシェフ 酒の和 運営）

NISHIMURA氏（UK's Kitchen Owner & Chef）

ALEX氏（Amusement Eatery Executive chef）

MAN氏（Amis Head chef）

ANGUS氏（Grandma Cafe Chef）

### <ワークショップ内容>

- ・日本産コメの特長
- ・日本産コメの可能性
- ・ディスカッション

【和食シェフ】  
"メニューでは白米らしさをそのまま  
生かすようにしている"



【ワークショップの様子】

【和食以外のシェフ】  
"ライスは食材の1つであり  
自由に調理するもの"

# コアレシピの開発

ワークショップでの結果とシェフ同士のコミュニケーションを通じて、日本産コメを多様な料理ジャンルで活用できる2種の炊飯方法をコアレシピとしてまとめ、動画とレシピブックを制作しました

## コアレシピ①

- 調理方法
  - ・洗う回数 3回
  - ・浸漬時間 45分
  - ・米と水の割合 1 : 1
  - ・炊く道具 炊飯器

- 結果  
ふっくらした適度な硬さのご飯

- 例  
炊き込みご飯

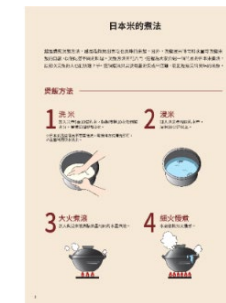
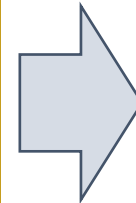


## コアレシピ②

- 調理方法
  - ・洗う回数 3回
  - ・浸漬時間 45分
  - ・米と水の割合 1 : 0.85
  - ・炊く道具 炊飯器

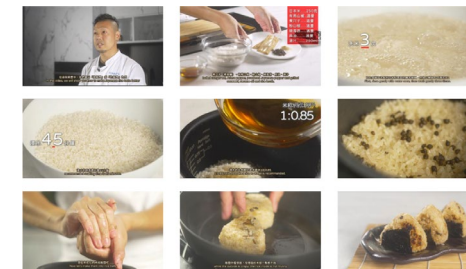
- 結果  
硬めで噛み応えがあり固めやすい

- 例  
おにぎり



【レシピブック】

[https://rice-jfoodo.jetro.go.jp/hk/pdf/RecipeBook\\_jp.pdf](https://rice-jfoodo.jetro.go.jp/hk/pdf/RecipeBook_jp.pdf)



【レシピ動画】

焼きおにぎり : <https://www.youtube.com/watch?v=pCyOrEK8-a4>  
炊き込みご飯 : <https://www.youtube.com/watch?v=0oFTFxJCTiM>

日本産コメの調理手順の4つのポイント :  
「洗い方」「浸漬時間」「水分量」「調理器具」

# 応用レシピの開発

コアレシピを基に、和食およびフュージョン料理ジャンルのシェフによる日本産コメを用いたメニュー開発を行いました



キーシェフ : Yu Tomiya,  
TOMMY's KITCHEN

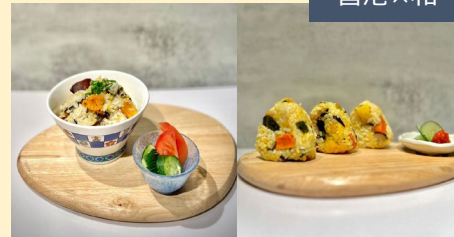


(左)栗と舞茸の炊き込みご飯。  
(右)穴子飯の焼きおにぎり。

和食



Angus Law,  
Grandmama Cafe



冬野菜の五目飯

香港×和



Alex Cheng,  
Amusement Eatery

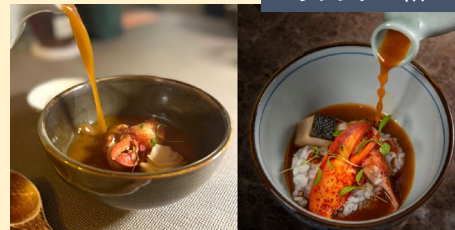


(左)ラテンアメリカのちまき。  
(右)ライスプディング。

欧州・南米



Man Rang,  
Amis



コニャック風味の  
ロブスタースープとライス

フレンチ×和



西村 祐弘,  
UK's Kitchen



肉巻きおにぎり

和食

【シェフの料理ジャンルおよび応用メニューの開発結果】

## セミナーの開催（外食店舗向け）

日本産コメの活用方法を広く伝達するために、在香港の多様な料理ジャンルのシェフ向けのセミナーを開催し炊飯方法の実践やディスカッションを通じて、キャンペーン参加と日本産コメの取り扱い意向を喚起しました

### <実施概要>

開催日時：2022年12月13日（火）

第一部：12:00~13:00

第二部：14:30~16:00

開催場所：Paragon Studio

### <開催結果>

- 参加店舗数：11社（15名）
- セミナー満足度：90%
- 今後の日本産コメ取扱意向  
増やしたい：3社  
どちらでもない：4社
- 店舗キャンペーンの参加意向：7社/11社中



Yu Tomiya,  
TOMMY's KITCHEN



西村 祐弘,  
UK's Kitchen

【登壇者】



【セミナーの様子】

# 情報発信（外食店舗向け）

店舗キャンペーンへの参加意向を喚起するために、記事広告、WEBサイト、レシピ動画及びレシピブックを通じて、日本産コメの特長や炊飯方法を紹介しました

## <概要>

掲載媒体：Open Rice

WEBサイト1本、facebook投稿1本

掲載日：2023年2月2日（木）

## <掲載結果>

・WEBサイト

リーチ数：19,859（2023/2/15時点）

・Facebook投稿

リーチ数：21,001

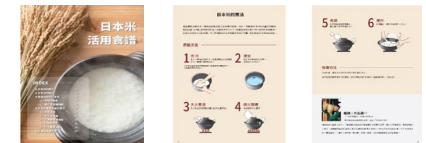
インプレッション数：22,117



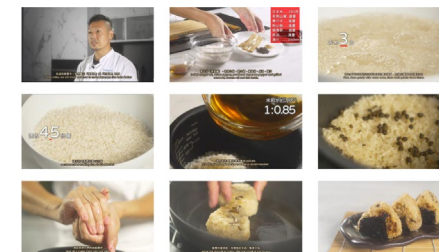
【記事広告への出稿】



【webサイトへの遷移】



【レシピブック】



【レシピ動画への遷移】



## 消費者向け定性調査

消費者に対して、日本産コメのイメージや、喫食・購入場所をヒアリングすることで、現在の香港消費者の日本産コメの理解状況を調査しました

### <実施概要>

開催日時：2022年11月18日（火）  
20:30-22:00

### <参加者>

- ・日本産コメ購入経験あり
- ・日本食喫食頻度月1回以上
- ・訪日回数6回以上
- ・料理の選択にアクティブ な以下5名  
20代後半 男性 ※訪日回数5回  
30代前半女性、30代後半男性、40代前半女性、40代前半男性

### <調査内容>

- ・日本食の喫食状況、日本産コメのイメージ、コアレシピ試食他

“日本産コメメニューは  
寿司・海鮮丼を食べる  
ことが多い”

“日本産コメのイメージは  
粘り、噛み心地など  
食感に関する印象が強い”



【消費者調査の様子】

# 情報拡散（消費者向け）

店舗キャンペーン実施店舗での喫食意向を喚起するために、消費者に対して記事広告、デジタル広告  
webサイト、SNSを通して情報発信を行いました

## <概要>

掲載媒体：Weekend Weekly

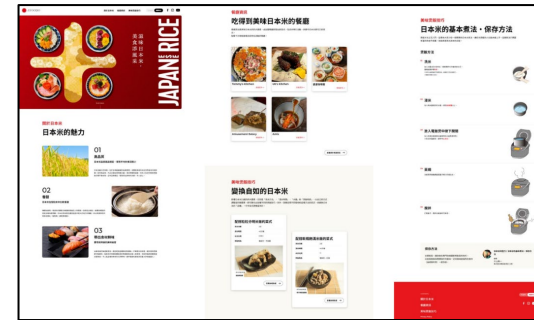
- ・WEBサイト・アプリ記事 1本  
掲載日：2022年12月28日（水）
- ・事業者会員向けeDM1本  
配信日：2023年1月5日（木）

## <掲載結果>

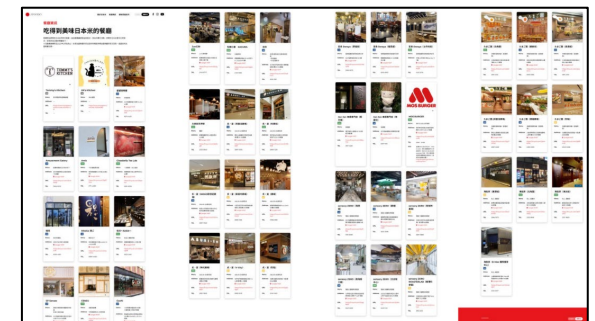
- ・WEBサイト・アプリ記事  
リーチ数：34,128（2023/1/10時点）
- ・事業者会員向けeDM  
リーチ数：25,310  
開封数：7,184



【記事広告への出稿】



【webサイトへの遷移】



【店舗キャンペーン情報】

# 情報発信（消費者向け）

各情報間を相互リンクするなど施策間を連動させ、店舗キャンペーンの情報拡散・集客を図りました

滋味日本米, 美食添風采  
▲ 320×100

▲ 320×50

▲ 728×90

【デジタル広告への出稿】  
配信期間：2023年2月9日（木）～25日（土）

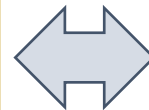
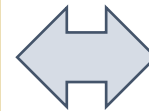
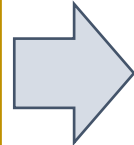
日本米饗宴  
【店頭でのポスター・チラシ掲出】

【webサイトへの遷移】

【公式SNSへの誘導】

店舗  
WEBサイト  
等

【参加店舗SNS】 【KOLによる投稿】



## 店舗キャンペーンの開催

計45店舗にて1カ月間日本産コメを使用したメニューの提供と、キャンペーンのポスター及びチラシの掲示を行いました

### <実施期間>

2023年2月1日~2月28日

### <参加店舗数>

計45店舗

和食料理店：21店舗

和食以外の多国籍料理店：24店舗

ファストフードチェーン：43店舗（※カウント対象外）

### <実施結果>

- ・日本産コメの新規取り扱い店舗数：4店舗
- ・今後の日本産コメ取り扱い意向
  - 維持：65%
  - 増やしたい：17%
  - 未定：17%



## 消費者の反応

本プロモーションを通じて、消費者に対してインターネット調査を実施し  
日本産コメの多様な活用方法を理解いただけ、消費者にも新たな楽しみ方を実感していただきました

### <調査概要>

- ・調査期間：2023/2/15（水）～2/28（火）
- ・調査方法：インターネット調査

### <主な調査対象者>

- ・香港に居住する20-64歳の男女
- ・日本食の喫食頻度月1回以上
- ・店舗キャンペーン認知者

### <主な調査結果>

- ・販売促進店舗キャンペーン認知率：70.5%
- ・日本産コメメニュー喫食率：34.4%
- ・喫食満足度：98.7%
- ・日本産コメの喫食意向：97.9%

