

# 2021年度 香港・台湾における 日本産ホタテ・ブリ（ハマチ）・タイのプロモーション報告

日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）

2022年4月

## 本資料の内容

- ◆プロモーション着眼点（香港・台湾）
- ◆プロモーション概要（香港）
- ◆プロモーション概要（台湾）

## プロモーション着眼点（香港・台湾）

## ポジショニング

香港・台湾をはじめとする中華圏で、縁起を重んじる旧正月に魚がよく食されていることに着目し、旧正月期を中心に日本産3魚種を日本由来の縁起物として訴求しています

中華圏における水産物と縁起物の結びつき

「年年有餘(余)」



「年年有魚」

として縁起のよい魚

日本における水産物の縁起

「立身出世」  
としてのブリ(ハマチ)



「順風満帆」  
としてのホタテ



「健康長寿・長寿富貴」  
としてのタイ



# プロモーション概要（香港）

# 施策全体像

識別マーク（キャラクター）をプロモーション全体で使用し、店外での広告・広報で興味・関心を喚起して、その需要を刈り取る場として店頭での販売促進を中心に実施しました

広告・広報で接した「あの魚」



WEB-CM



バナー広告



外食・小売店頭で、「あの魚」は「この魚」と想起・特定

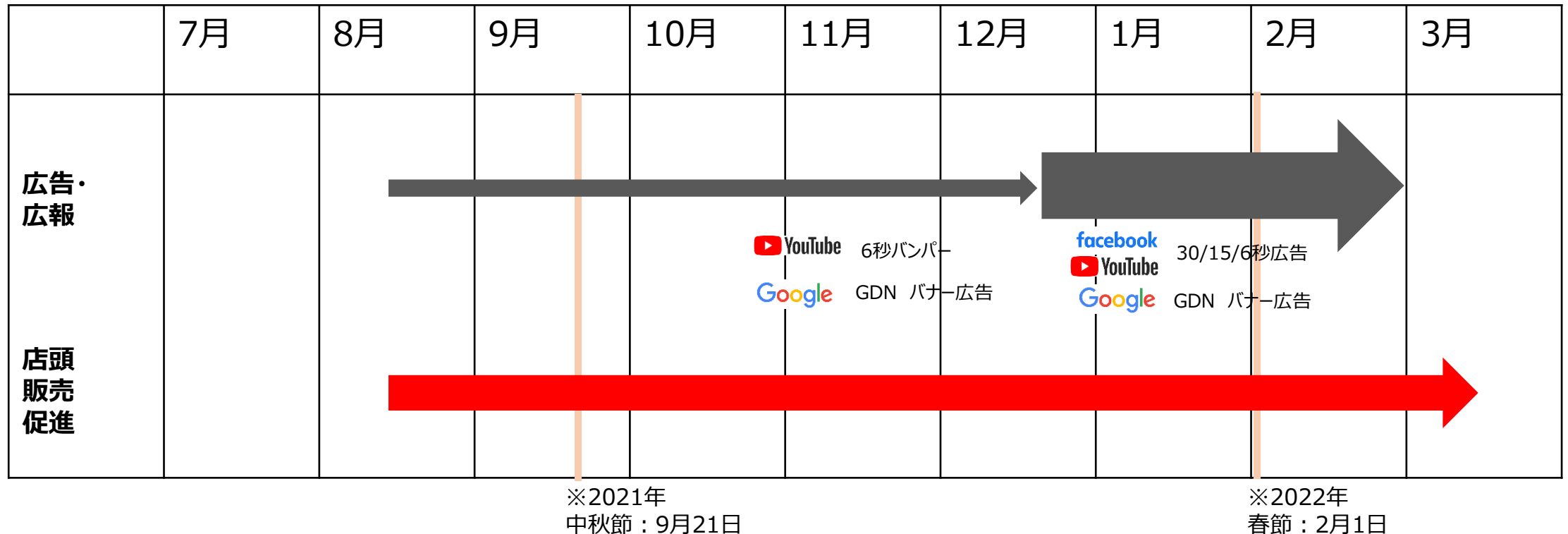


JFOODOが提供する店頭ツール類を使った販売促進

識別マークをプロモーション全体で一貫して使用

# キャンペーンスケジュール

これまでの資産を活用して上半期から主に店頭販売促進を行い、春節時期には店頭販売促進に加えて、  
 広告・広報・販売ツールを活用した戦略プロモーションを実施しました



# キービジュアル

昨年好評だったキービジュアルを継続して使用して、日本産ホタテ・ブリ（ハマチ）・タイが縁起の良い「日本開運魚」である、というコンセプトの定着を図りました

「順風満帆」としてのホタテ



「立身出世（出人頭地）」としてのブリ(ハマチ)



「健康長寿（長寿富貴）」としてのタイ



白色は通年用、金色は春節用



# WEBでの情報発信

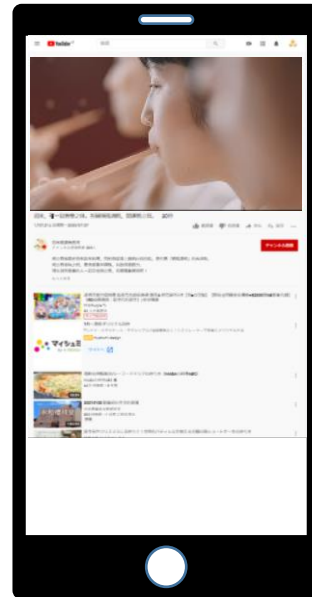
バナー広告およびWeb-CMを通じ、縁起の良い「日本開運魚」を訴求して  
特設キャンペーンサイトに誘導し、日本開運魚の認知・理解を高めました

## WEB

バナー広告  
※2月末まで



Web-CM  
※2月末まで  
※2020年度に制作した動画を活用



特設サイトに  
遷移

JFOODOの  
特設プロモーションサイト



特設サイトのQRコード



参加店舗の  
ロゴとリンクを掲載

# 特設キャンペーンサイト（繁体字・英語）

「日本開運魚」の特設サイトに主にバナー広告から消費者を誘導し、プロモーションに参加している現地外食・小売店の店舗情報や3魚種にまつわる豆知識に関する情報を発信しました

## 特設サイトのレイアウト



参加店舗の  
ロゴとリンクを掲載

## プリの豊富な栄養を伝えるコンテンツの例



特設サイトのQRコード  
(こちらでWeb-CMも公開中)



注：ページは繁体字・英語のみです

# 3魚種をつかった料理の開発

日本産ホタテ・ブリ（ハマチ）・タイのさらなる消費拡大を目的に、寿司・刺身に加わる新たな食べ方を訴求するため、3魚種を使った料理を開発しました

ホタテのバター醤油焼き



**日本開運魚簡易・極品食譜**  
用吉祥の日本開運魚做出美味料理吧！

**香煎牛油帆立貝**

材料（份量：2人用）

- 帆立貝（日本産）100g（約4個）
- 黄油 10g
- 酱油 10g
- 蒜末 5g

調理方法：約20分钟

- 锅中加入黄油，加入蒜末炒香。
- 加入帆立贝，煎至两面金黄，约3-4分钟。
- 加入酱油，翻炒均匀即可出锅。

**要點**

- 帆立贝新鲜，若不幸变质，请勿食用。
- 煎至两面金黄即可，煎至太老则口感不佳。

ホタテと春雨のんにく蒸し



**日本開運魚簡易・極品食譜**  
用吉祥の日本開運魚做出美味料理吧！

**蒜蓉粉絲蒸扇貝**

材料（份量：2人用）

- 帆立貝（日本産）4個
- 粉丝 40g
- 蒜末 10g
- 酱油 10g

調理方法：約25分钟

- 锅中加入蒜末，炒香。
- 加入粉丝，翻炒均匀。
- 加入帆立贝，蒸至熟透即可。

**要點**

- 帆立贝新鲜，若不幸变质，请勿食用。
- 粉丝要提前泡软。

ぶりしゃぶ



**日本開運魚簡易・極品食譜**  
用吉祥の日本開運魚做出美味料理吧！

**油甘魚刺身鍋**

材料（份量：2人用）

- 油甘魚（日本産）300g
- 葱 20g
- 生姜 10g
- 酱油 10g
- 蒜末 5g

調理方法：約40分钟

- 锅中加入葱、生姜、蒜末，炒香。
- 加入油甘鱼，煮至熟透即可。

**要點**

- 油甘鱼新鲜，若不幸变质，请勿食用。
- 葱、生姜要提前切好。

鯛しゃぶ



**日本開運魚簡易・極品食譜**  
用吉祥の日本開運魚做出美味料理吧！

**鯛魚刺身鍋**

材料（份量：2人用）

- 鯛魚（日本産）300g
- 葱 20g
- 生姜 10g
- 酱油 10g
- 蒜末 5g

調理方法：約40分钟

- 锅中加入葱、生姜、蒜末，炒香。
- 加入鯛魚，煮至熟透即可。

**要點**

- 鯛魚新鲜，若不幸变质，请勿食用。
- 葱、生姜要提前切好。

# 店頭での販売促進

広告・PRの時期に合わせて、外食・小売の店頭でJFOODO提供の店頭用ツールを掲出しました

ポスター(A2, A3, A4)



テーブルtent  
(3魚種、ホタテ、ブリ)



ミニフラッグ



スイングPOP



ステッカー  
(タイ、ブリ、ホタテ)



仕切り板  
(タイ、ブリ、ホタテ)



利是



## プロモーション概要（台湾）

# 施策全体像

識別マーク（キャラクター）をプロモーション全体で使用し、店外での広告・広報で興味・関心を喚起して、その需要を刈り取る場として店頭での販売促進を中心に実施しました

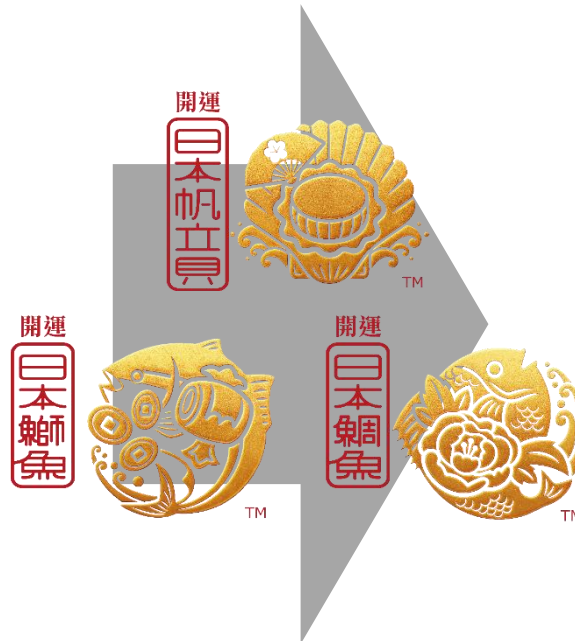
広告・広報で接した「あの魚」



WEB-CM

バナー広告

PR



外食・小売店頭で、「あの魚」は「この魚」と想起・特定



JFOODOが提供する店頭ツール類を使った販売促進

識別マークをプロモーション全体で一貫して使用

# キャンペーンスケジュール

これまでの資産を活用して上半期から主に店頭販売促進を行い、春節時期には店頭販売促進に加えて、  
 広告・広報・店頭ツールを活用したプロモーションを実施しました

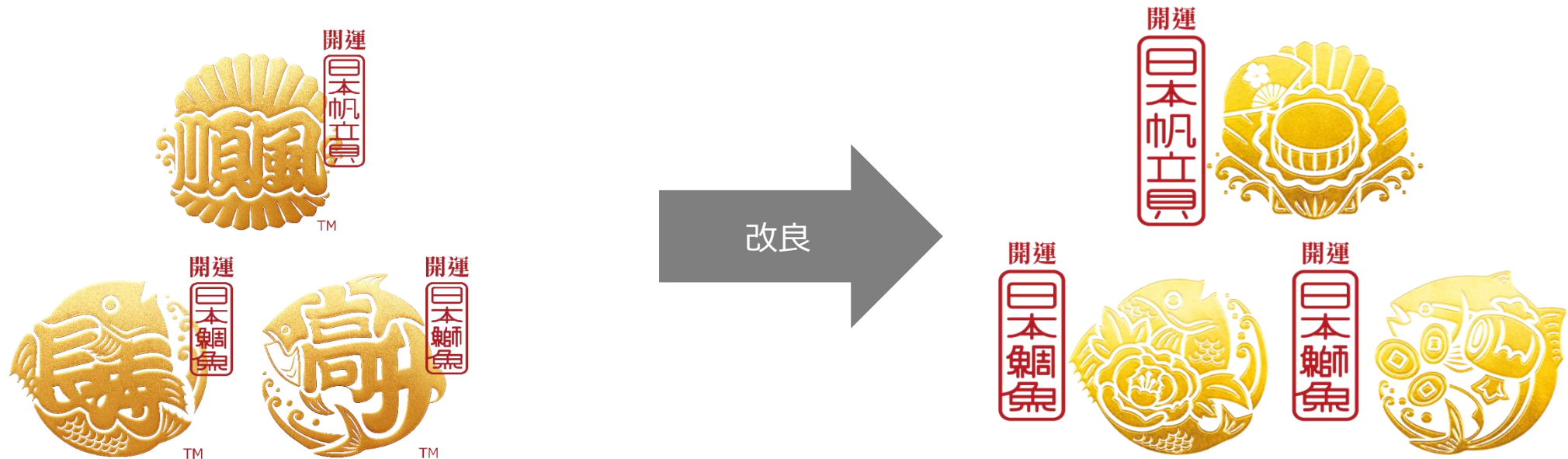


※2021年  
 中秋節：9月21日

※2022年  
 春節：2月1日

## 識別マークの改良

今までの識別マークのデザインをベースにしながら、各魚種名が消費者の頭に残るように強化し、またそれぞれが日本産の縁起の良い魚であることがより分かるように改良しました



今までの識別マークの欠点：  
 「順風」「長寿」「高升」の漢字が目立ち、  
 「日本帆立貝」「日本鯛魚」「日本鰯魚」の印象が残りづらい

新しい識別マークの改良点：  
 漢字を使わずに各魚種の便益を表現  
 「開運日本帆立貝」「開運日本鰯魚」「開運日本鯛魚」の  
 ハンコを大きくして日本産の印象を強めた



## 2021年度のキービジュアル

改良した識別マークを活用したキービジュアルを、広告・広報から店頭ツールまで一貫して使用して、  
日本産ホタテ・ブリ（ハマチ）・タイを縁起の良い「日本開運魚」として訴求しました

「順風満帆」としてのホタテ



「立身出世」としてのブリ(ハマチ)



「健康長壽」としてのタイ



白色は通年用、赤色は春節用

# WEBでの情報発信

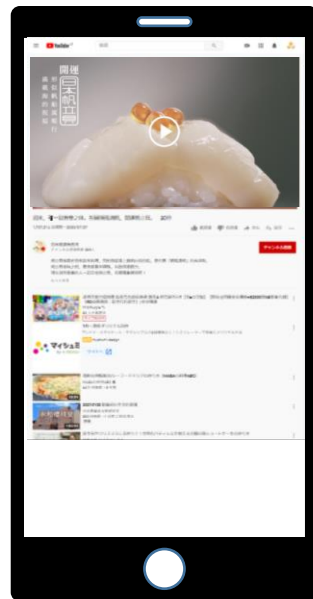
バナー広告およびWeb-CMを通じ、縁起の良い「日本開運魚」を訴求して  
特設キャンペーンサイトに誘導し、日本開運魚の認知・理解を高めました

## WEB

バナー広告  
※2月末まで

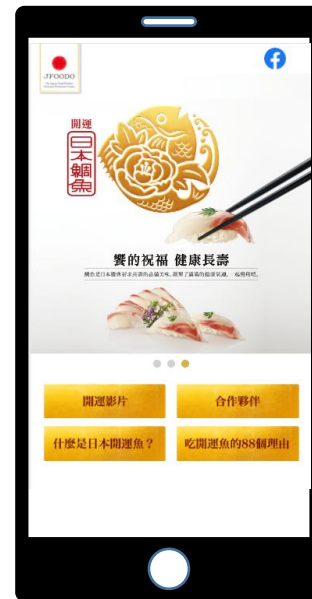


Web-CM  
※2月末まで



特設サイトに  
遷移

JFOODOの  
特設プロモーションサイト



合作夥伴

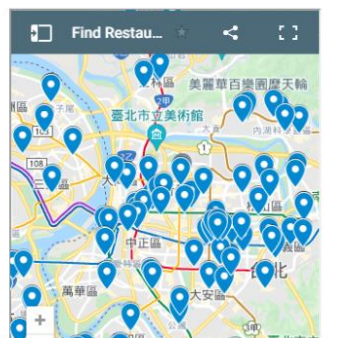


参加店舗の  
ロゴとリンクを掲載

# 特設キャンペーンサイト（繁体字）

主にバナー広告から「日本開運魚」の特設サイトへ消費者を誘導し、プロモーションに参加している現地外食・小売店の店舗情報や3魚種にまつわる豆知識に関する情報を発信しました

## 特設サイトのレイアウト



回到頁首

注：ページは繁体字のみ

## ブリの豊富な栄養を伝えるコンテンツの例



## 特設サイトのQRコード



# 人気インフルエンサーとのタイアップ

## 人気インフルエンサーが日本開運魚のホタテ・ブリ・タイを紹介し、消費者の喫食意向を喚起しました

### インフルエンサー① : (@zezechu)



過去の日本旅行で体験した日本の味を自分で料理して再現

食材の調達先として、JFOODOプロモーションに参加をしている小売店を紹介

[https://m.facebook.com/story.php?story\\_fbid=1260891707750999&id=224136808093166&m](https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=1260891707750999&id=224136808093166&m)

### インフルエンサー② : 家政煮厨金基師 (@hsiehyunglin)



旧正月に縁起のいいものを食べる習慣と絡めて、日本開運魚を食べることを紹介

JFOODOプロモーションに参加をしている外食店を紹介

[https://m.facebook.com/story.php?story\\_fbid=486544152841261&id=100044570403387&m](https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=486544152841261&id=100044570403387&m)

# 店頭での販売促進

広告・PRの時期に合わせて、外食・小売の店頭でJFOODO提供の店頭用ツールを掲出しました

ポスター(A2, A3)



春聯



オンパックステッカー



ミニフラッグ



クリップPOP  
(ホタテのみ)



紅包



