



2019年度日本ワインプロモーション(香港・英国) 実施報告

日本食品海外プロモーションセンター (JFOODO)

2020年5月

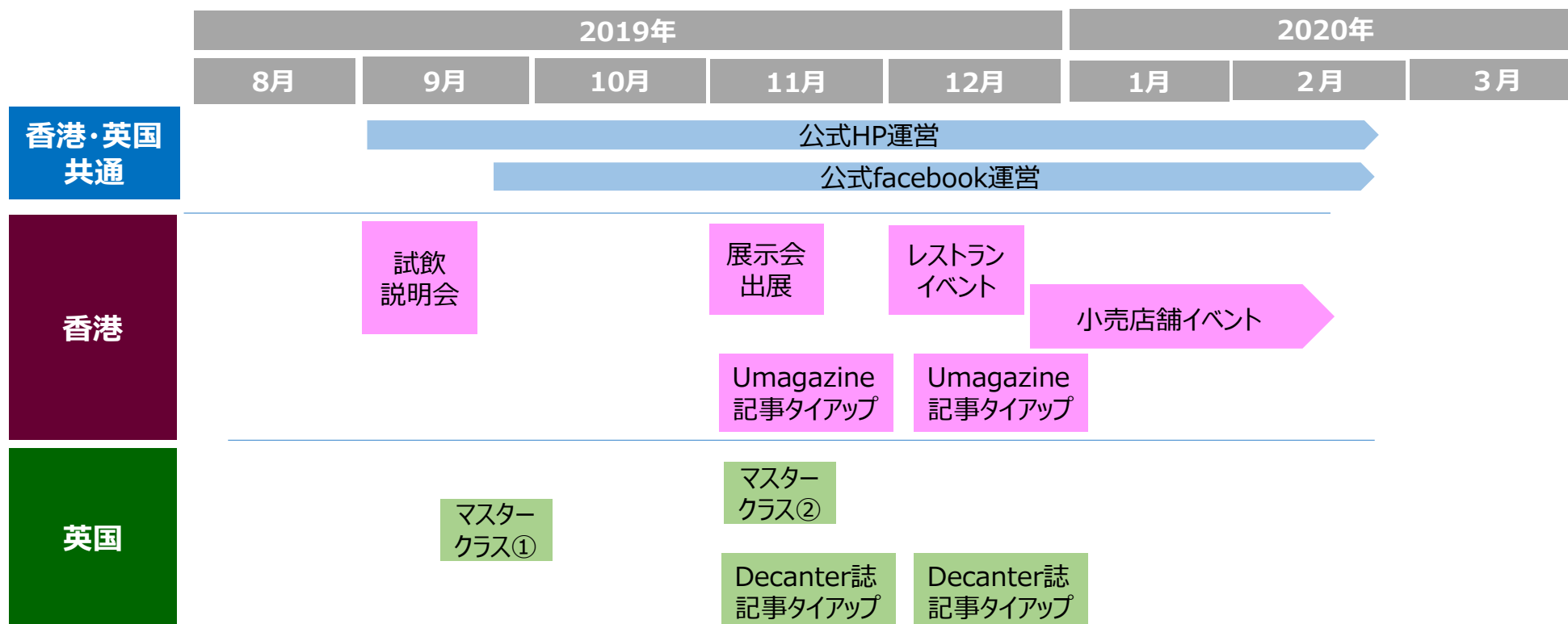
目次

- 施策の全体像
- 香港
- 英国

施策の全体像

日本ワインプロモーション（香港・英国）の全体像

香港では、マスカット・ベリーAをメインに甲州とナイアガラを加えた3品種について、英国では、甲州について、外食店舗での取扱意向を高めるためのプロモーションを実施しました



香港

戦略

- ポジショニング

マスカット・ベリーA種を中心に、欧米産ワインと差別化するために「日本ワインは華人の食習慣に最も合う食中ワイン」として3品種をポジショニングしました

＜品種ごとのポジショニングとキービジュアル＞

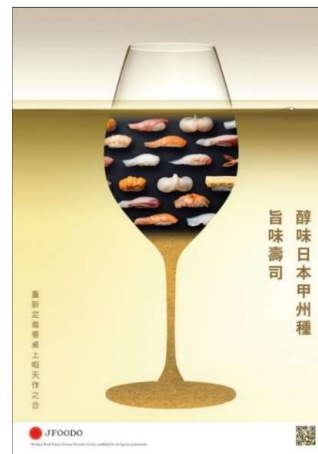
マスカット・ベリーA

ポジショニング：広東料理にもっとも合う
理由：タンニンが少ないから



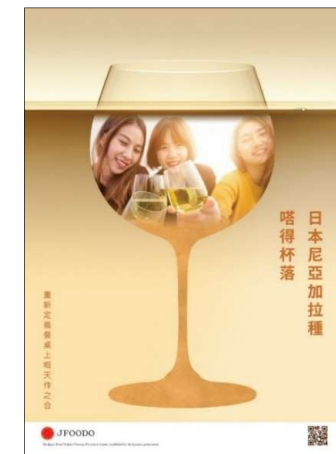
甲州

ポジショニング：寿司にもっとも合う
理由：鉄含有量が少ないから



ナイアガラ

ポジショニング：誰にでも飲みやすい
理由：アルコール度数が低く、甘いから



日本ワインアンバサダーの起用

香港のワイン業界に影響力のある有識者4組が、イベントへの登壇やメニューの開発などを通じて、日本ワインを訴求しました

Ms. Debra Meiburg MW
マスターオブワイン

日本ワインの
評価と発信



Mr. Micky Chan 陳銘基
HK Wine Academy

ワイン業界関係者との
マッチング/
ネットワーキング



Mr. Jimmy Ma 馬兆威
Hey Hey Kitchen Owner Chef

マスカット・ベリーAに
合う広東料理の監修



Mr.&Ms. Tadashi Agi 亜樹直
漫画家 (『神の雫』作者)

メディア/ワイン業界への
情報発信



試飲説明会

展示会 (HK International Wine & Spirits Fair) セミナー

レストランイベント

小売店舗イベント

実施した施策

- 試飲説明会

ワイン業界関係者やメディアに向けて、マスカット・ベリーAと広東料理と組み合わせの訴求を中心に、甲州およびナイアガラも含めた日本ワインを訴求しました

- イベント名称 : “A Tasting Event of Food and Wine Matching Japanese Wine, Muscat Bailey A & Cantonese Cuisine created by Chef. Ma”
日本葡萄酒Muscat Bailey A與食物搭配試飲試食會
(日本ワイン Muscat Bailey A テイスティングと馬シェフによるマッチング料理試食会)
- 実施日時 :
2019年9月9日 (月)
- 1回目 : 15 : 00 ~ 16 : 30 - 2回目 : 16 : 30 ~ 18 : 00
- 会場 :
香港ワインアカデミー (HK Wine Academy/香港葡萄酒教育中心) (Rm 1403-05, 102 Austin Road, TST, Kowloon)
- 紹介したワイン :
6事業者6銘柄
- 参加人数 : 輸入業者 & ディストリビュータ、料飲関係、ソムリエ、メディア、教育者、ワイン愛好者
- 1回目 : 22名 - 2回目 : 19名
- スピーカー :
- Ms. Debra Meiburg MW (16:00~18:00のみ)
- Mr. Micky Chan
- Mr. Jimmy Ma

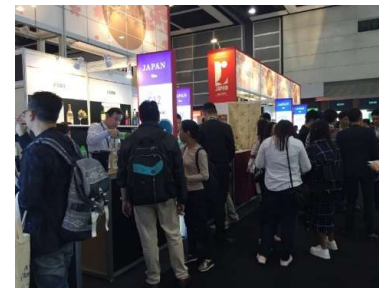


実施した施策

- HK International Wine & Spirits Fair

香港で最大の酒類見本市であるHK International Wine & Spirits Fairに出展して、
ワイン業界関係者に対し、日本ワインを訴求しました

- 展示会名称： Hong Kong International Wine & Spirits Fair 2019
- 会期： 2019年11月7日(木)~9日(土)
- 会場： 香港コンベンション・アンド・エキシビション・センター（灣仔）
- 主催者： 香港貿易発展局（HKTDC）
- 2019年実績： 来場者約15,248人、出展社 1,075社
- JFOODO出展内容



JFOODO 出展内容	日本ワインブース	PRブース	セミナー (事前登録制)
業界関係者 来場日	11月7~8日	11月7~8日	11月7日
紹介したワイン	4事業者20銘柄	6事業者9銘柄	4事業者4銘柄
来場者数	約2,500名	約3,200名	47名



実施した施策

- ワインレストランPIINでのイベント

香港島Centralにあるワインレストラン品（PIIN）にて、ワイン業界関係者やメディアを対象に、招待制のイベントを2回開催しました

- イベント概要および日時：
 - 2019年12月11日（水） 13:00～15:30
“日本ワインと広東料理のテイastingサロン”（立食と着席混合のテイasting会）
 - 2019年12月12日（木） 18:30～21:00
“日本ワインと広東料理のテイastingディナー”（着席フルコースディナー）
- 会場：
 - ワインレストラン品（PIIN）（高級広東料理レストラン）
- 紹介したワイン：
 - 7事業者11銘柄
- 参加人数：
 - テイastingサロン：53名 - テイastingディナー：28名
- スピーカー：
 - Mr. Micky Chan
 - Mr. Reeze Choi 蔡淦烽（PIINヘッドソムリエ）
 - Mr.&Ms. Tadashi Agi（漫画『神の雫』原作者）



実施した施策

- 小売店舗での日本ワインフェア

高級ワイン販売店であるRoyce Cellar尖沙咀店にて、期間限定の販売や試飲会を開催して、消費者に対して日本ワインを訴求しました

■ イベント概要および日時：

- 試飲提供・販売期間：2019年12月16日（月）～2020年2月16日（日）

- セミナー：2020年1月3日（金）

Royce Cellarの上顧客15名を対象にアンバサダーのミッキー・チャン氏から日本ワインの魅力を着席型セミナーで訴求

- 試飲会：2020年1月17日（金）

Royce Cellarの顧客向を対象に日本ワインを取扱うディストリビューター様に参加した大規模試飲会を開催

■ 会場：

- Royce Cellar

1 Hilwood Rd., Tsim Aha Tsui, Kowloon, Hong Kong

<https://www.facebook.com/Roycecellarhk/>

■ 紹介したワイン：

4事業者15銘柄

■ スピーカー：

- Mr. Micky Chan



実施した施策 - メディア掲載

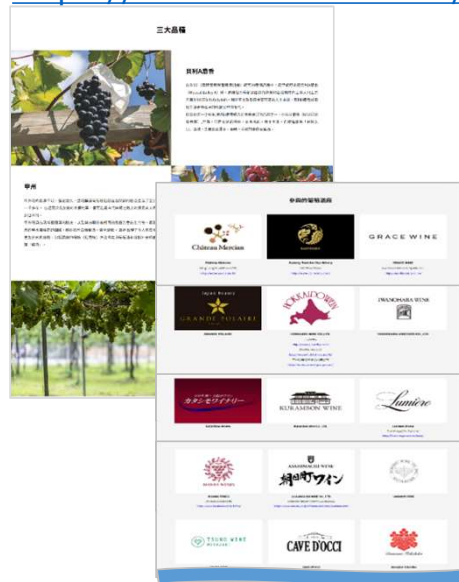
公式SNSにて日本ワインの品種や事業者を紹介しました。また、香港の消費者向けの雑誌『U magazine』に、4号連続で日本ワインが飲めるレストランと銘柄を紹介しました

Website: <公式SNS>

<https://wine-jfoodo.jetro.go.jp/hk-en/index.html>

Facebook:

<https://www.facebook.com/japanwine/>



<雑誌記事>



英国

戦略

- ポジショニング

日本固有種である甲州ワインを、鉄含有量が少ないので寿司と合わせても生臭くならないことから、「寿司にもっとも合う食中ワイン」として訴求しました



実施した施策

- マスタークラス

日本ワインについての有識者でもあるマスターオブワインを起用したマスタークラスを2回開催して、ロンドンのレストラン関係者などに対し、甲州と寿司の相性の良さを訴求しました

スピーカー	Mr. Patrick Schmitt MW, Editor-in-Chief of the drinks business	Sarah Abbott MW, Founder and CEO of Swirl Wine Group Ltd.,
開催日	9月30日 (月)	10月23日 (水)
会場	Asia House	67 Pall MallおよびTrade Soho
紹介したワイン	7事業者11銘柄	7事業者10銘柄
参加者数	46名	49名



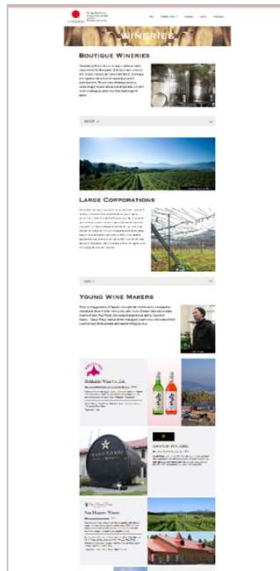
実施した施策

- メディア掲載

公式SNSにて日本ワインの特長や事業者を紹介しました。また、ワイン専門誌『Decanter』（2号連続）と『the drinks business』にて、日本ワインの特長や日本ワインが飲めるレストランと銘柄を紹介しました

＜公式website＞

<https://wine-jfoodo.jetro.go.jp/uk/index.html>



＜雑誌記事＞



