

# 2021年度 日本ワインプロモーション実施報告（香港）

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

プロモーションの全体像

プロモーション実施スケジュール

プロモーションの目的と戦略

2021年度プロモーションで実施した施策

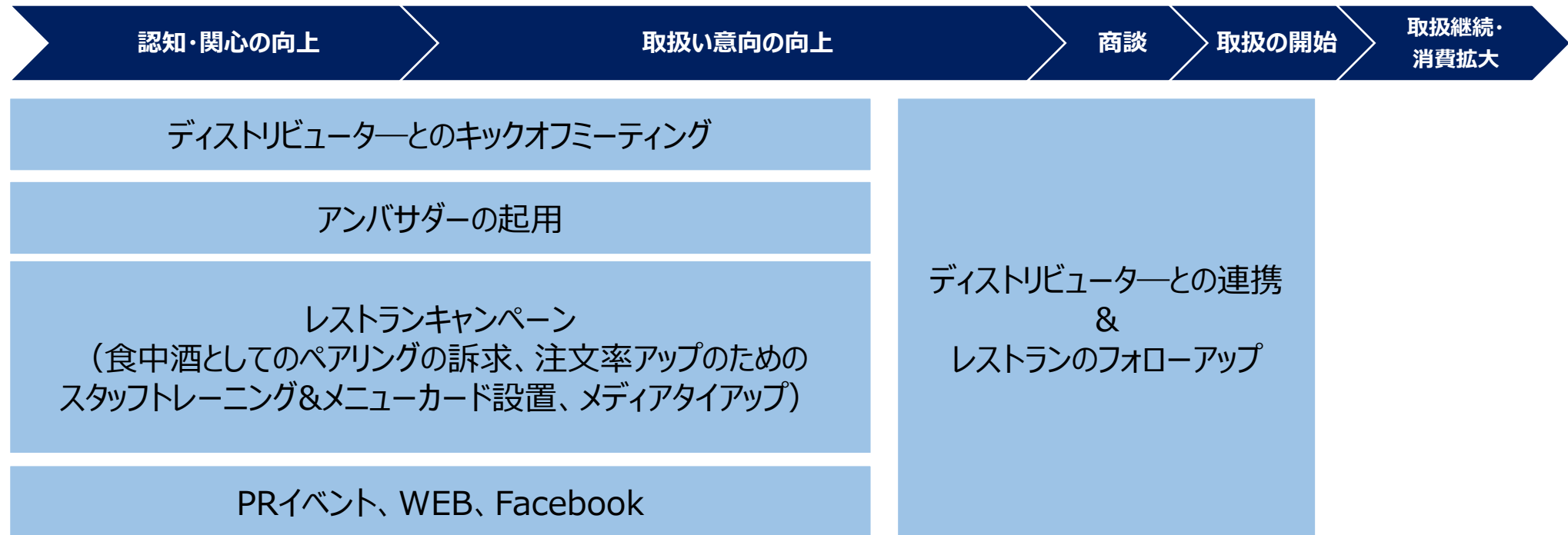
- ディストリビューターとのキックオフミーティング
- アンバサダーの起用
- PRイベント
- レストランキャンペーン
- メディアタイアップ
- WEBサイト
- Facebookの活用

# プロモーションの全体像

外食における日本ワインの認知・関心及び取扱意向の向上と、60店舗の取扱い拡大を目指しました

【 レストランでの日本ワイン取扱いのステップと2021年度施策 】

目標：  
+60店舗



# プロモーション実施スケジュール

	2021年度											
	2021年										2022年	
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ディストリビューターとのキックオフ												
アンバサダーの起用												
PRイベント												
レストランキャンペーン												
メディアタイアップ												
Web												
Facebook												

## プロモーションの目的と戦略

外食市場における取扱および消費を拡大させることを目的として、広東料理×マスカット・ベリーA、  
寿司/刺身×甲州というポジショニングを中心に日本ワインを訴求しました

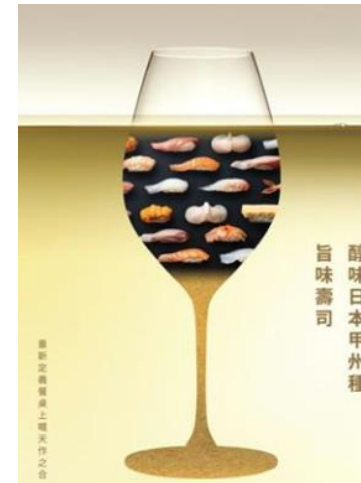
【日本ワインのキービジュアルとキャッチコピー】

マスカット・ベリーA



『マスカット・ベリーAの日本の味が、  
多種多様な広東料理の味にマッチする』

甲州



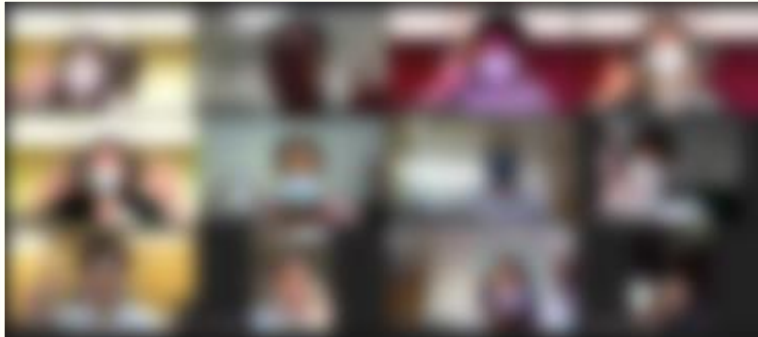
『ピュアな日本甲州種の味わいが  
寿司の旨味とマッチする』

## 2021年度プロモーションで実施した施策

### - ディストリビューターとのキックオフミーティング

施策実施前のキックオフミーティングを通じた早期の意識づけにより、  
日本ワイン事業者16社の現地ディストリビューター（12社）のプロモーションへの巻き込みができました

【ディストリビューターとのキックオフミーティング】



- ・開催日時 : 6月30日 (水) 15:30~16:30 (現地時間)
- ・形式 : オンライン
- ・言語 : 英語
- ・アジェンダ :
  - 香港での日本ワインの概況
  - 2020年度プロモーションのフィードバック
  - 2021年度プロモーションの目的、施策の説明
  - 日本ワインアンバサダーの紹介
  - ディストリビューター様への具体的なお願い

## 2021年度プロモーションで実施した施策 - アンバサダーの起用

香港のワイン業界に影響力とコネクションを持つ有識者2名をアンバサダーとして起用することで、  
日本ワインのポジショニングの説得力を高め、業界内の関心を喚起しました

左：Micky Chan氏（ワイン専門家）  
右：Reeze Choi氏（ソムリエ）



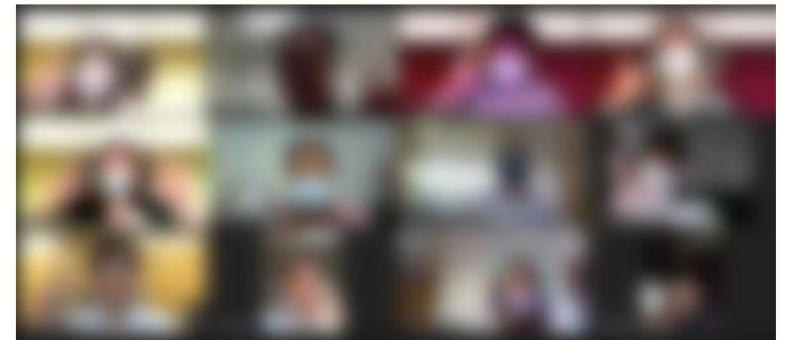
PRイベントでの解説



タイアップメディア上での解説



ディストリビューターとのキックオフでの説明



レストランキャンペーン  
参加 レストラン向け  
ワインの選定および  
ペアリングメニューの監修



## 2021年度プロモーションで実施した施策 - PRイベント

メディアやインフルエンサーを招待したPRイベントを実施して、日本ワインプロモーションを拡散させた結果、91件の露出につながりました

### 【実施概要】

- 実施日時：2021年8月5日
- 会場：レストラン大公館（Greater China Club）
- 主な対象者：メディア、インフルエンサー、レストラン関係者計33名
- イベントの内容：
  - ・日本ワインアンバサダーによる日本ワインの特徴と魅力の紹介
  - ・夏のキャンペーン参加事業者14社のワインの試飲コーナーの設置

他





# 2021年度プロモーションで実施した施策

## - レストランキャンペーン

新規取扱い店60店舗でのレストランキャンペーンの実施により、日本ワインの食中酒としての認知・理解の向上、ならびに423本の日本ワインの販売を達成しました

アンバサダーの監修によるペアリングメニュー  
(お勧め料理 & 日本ワイン) の提供



アンバサダーによるキャンペーン  
参加店スタッフへのトレーニング



キャンペーン参加店での  
メニューカード設置



参加レストランからのコメント

「日本ワイン」があることを今まで知らなかったため、キャンペーンを通して知ることができて、よかった

ペアリングを実施してみて、「日本ワイン（甲州）」と海鮮料理が合うことが分かった

見栄えの良い写真付きのPOPが有益だった

# 2021年度プロモーションで実施した施策

## - メディアタイアップ

消費者がレストランを選ぶ際に参考にする有力なメディア「Weekend Weekly」において、キャンペーンに関する記事や動画を展開し、延べ58万人にリーチしました

### 【Weekend Weekly】

#### ■プロフィール

「香港で最も影響力があるトラベル、グルメ、レジャー情報誌。  
海外旅行、エンターテインメント、グルメ、ショッピングにおいて、最先端で価値あるレオ情報を提供。」

#### ■メディアデータ

- ・サイト月間PV数： 131,000,000
- ・Facebookフォロワー数： 936,487人  
(出所：New Media Group (Weekend Weekly 出版会社) 会社案内)

### 【タイアップ内容】

- 動画3本、記事3本の制作、ならびにFacebookを通じた露出
- レストランおよびペアリングメニューを紹介

### 【タイアップ記事・動画の合計リーチ数】

延べ576,203

＜動画配信＞  
アンバサダーによる  
日本ワイン紹介



＜オンライン記事＞  
キャンペーン紹介



＜Facebook投稿＞  
日本ワインと料理の  
ペアリング紹介



# 2021年度プロモーションで実施した施策

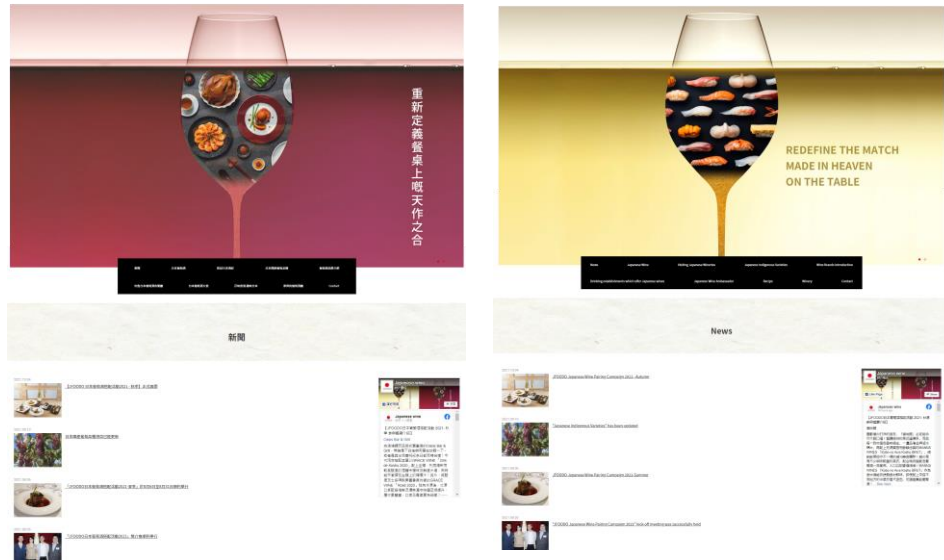
## - WEBサイト

繁体字ならびに英語で、日本ワインや香港で飲用できる銘柄や提供レストランなどの情報発信を行い、レストラン関係者や消費者の日本ワインに対する理解・関心を高めました

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

年度内に12回更新、3,650人がサイトを訪問

トップページ（左：繁体字、右：英語）



日本固有品種の紹介



### Koshu 甲州

甲州是在

#### Characteristics

Muscat Bailey A is basically a red wine variety, but it is also popular as a rosé wine and sparkling wine. The skin is thin, and the tannin content is low, so it is recommended for those who do not care for astringent red wines.

甲州於20

往各酒廠

品種名單

在葡萄酒

項。在20

獲了白金

近年的酒

Muscat Bailey A is commonly characterized as a dry red wine with a light color, its aromas consist of red fruits such as raspberries, strawberries and cherries, strawberry jam, cotton candy, and slightly wet root vegetables such as sweet potatoes and burdock roots. Its flavor profile is that of fresh fruit, high acidity, and soft tannins. Depending on the time of harvest and winemaking method, there are many more aromas and flavor styles than those listed above.



日本ワイン提供レストランの紹介

Drinking establishments which offer Japanese wines

It is subject to change without notice. Please contact stores for details.

<b>Bellefleur</b> 2/F, The Peninsula, 22 Collyer Quay, Tsim Sha Tsui, Hong Kong Tel. 2862-0000	<b>Cherry Wine Restaurant (Man Mo Street)</b> 1/F, 100-102, Man Mo Street, Tsim Sha Tsui, Hong Kong Tel. 2746-1200
<b>Cherry Wine Restaurant (Hoi Fung Street)</b> 1/F, 100-102, Hoi Fung Street, Tsim Sha Tsui, Hong Kong Tel. 2746-1200	<b>Hokkaido</b> 1/F, 100-102, Toke Street, Loansing Bay, Hong Kong Tel. 2347-1200
<b>YOZEN</b> 1/F, 100-102, Toke Street, Loansing Bay, Hong Kong Tel. 2347-1200	<b>French Restaurant</b> 1/F, 100-102, Toke Street, Loansing Bay, Hong Kong Tel. 2347-1200
<b>LA Japanese Cuisine</b> 1/F, 100-102, Toke Street, Loansing Bay, Hong Kong Tel. 2347-1200	<b>Yuki Yuki</b> 1/F, 100-102, Toke Street, Loansing Bay, Hong Kong Tel. 2347-1200
<b>Restaurant Sui &amp; Sui</b> 1/F, 100-102, Toke Street, Loansing Bay, Hong Kong Tel. 2347-1200	<b>Shizuoka</b> 1/F, 100-102, Toke Street, Loansing Bay, Hong Kong Tel. 2347-1200
<b>YOZEN</b> 1/F, 100-102, Toke Street, Loansing Bay, Hong Kong Tel. 2347-1200	<b>Shizuoka Chiku Chiku</b> 1/F, 100-102, Toke Street, Loansing Bay, Hong Kong Tel. 2347-1200
<b>Bellefleur</b> 2/F, The Peninsula, 22 Collyer Quay, Tsim Sha Tsui, Hong Kong Tel. 2862-0000	<b>Wine House (Kowloon)</b> 1/F, 100-102, Toke Street, Loansing Bay, Hong Kong Tel. 2347-1200
<b>Bellefleur</b> 2/F, The Peninsula, 22 Collyer Quay, Tsim Sha Tsui, Hong Kong Tel. 2862-0000	<b>Shizuoka (Kowloon)</b> 1/F, 100-102, Toke Street, Loansing Bay, Hong Kong Tel. 2347-1200
<b>Shizuoka (Kowloon)</b> 1/F, 100-102, Toke Street, Loansing Bay, Hong Kong Tel. 2347-1200	<b>Shizuoka (Kowloon)</b> 1/F, 100-102, Toke Street, Loansing Bay, Hong Kong Tel. 2347-1200

# 2021年度プロモーションで実施した施策

## - Facebookの活用

Facebookでのレストランキャンペーン参加レストランやペアリングメニューの紹介など、全81回の投稿を通じて、延べ17,455回のリーチを獲得し、レストラン関係者や消費者の日本ワインに対する理解・関心を高めました

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

### レストランキャンペーン告知



Japanese wineさんが2021年7月19日 4:30の写真を追加しました。  
2021年7月19日

「JFOODO日本葡萄酒推廣2021」即將開始！  
日本葡萄酒大使蔡焯培先生 (Reeze Choi) 正為8月開始的「JFOODO日本葡萄酒搭配活動2021-夏季」努力籌備葡萄酒與料理配搭的菜單。今年夏天，於眾多餐廳皆能享用葡萄酒與不同料理的配搭。雖然現時仍未可以到日本旅行，但也希望大家在是次活動中，可以一同體驗來自日本各地所生產的葡萄酒，感受日本的滋味。  
【下周預告】將會介紹可享用日本葡萄酒和料理配搭的餐廳。請密切期待。... もっと見る

### PRイベントの報告



Japanese wineさんが2021年8月6日 2:00の写真を追加しました。  
2021年8月6日

「JFOODO日本葡萄酒搭配活動2021-夏季」由即日起至8月底，於全港20間餐廳展開。在合作餐廳，可以品嚐各種日本葡萄酒及與各款葡萄酒相配合的配搭料理菜單。  
合作餐廳除了日本料理之外，亦包括廣東菜及西餐等各式各樣的菜式。快與親朋好友一同享受充滿夏日滋味的日本葡萄酒搭配菜單吧！按此瀏覽合作餐廳詳情 <https://wine-jfoodo.jetro.go.jp/hk/index.html>  
想知道更多關於餐廳提供的日本葡萄酒及配搭料理的介紹，請密切留意本Facebook專頁！... もっと見る

### レストランキャンペーン参加店、ペアリングメニューの紹介



Japanese wineさんは西貢全記海鮮飯店にいます。  
2021年10月8日 - 香港

【JFOODO日本葡萄酒搭配活動 2021- 秋季 參與餐廳介紹】  
西貢全記海鮮酒家-萬年街店 及 西貢全記海鮮菜館-海傍街店  
位於西貢的全記海鮮菜館馳名全港，侍酒師Reeze Choi今次為全記三道招牌菜「椒鹽焗龍蝦」、「古法焗鮑魚」及「上湯焗龍蝦」製作了日本葡萄酒搭配菜單。Château Jun的「Château Jun Koshu」酒體豐盈，令「椒鹽焗龍蝦」表面更加可口，明朗的酸度亦令焗龍蝦份外鮮甜！Grace Wine的「Gris de Koshu」清醇的酒體和酸度，不但能中和「古法焗鮑魚」的油膩感，且可令焗鮑更可口！酸度均衡的Grace Wine「Grace Rosé」含有草莓等果實香氣，稍為冷凍後配搭「上湯焗龍蝦」，令爽脆的龍蝦肉更添鮮甜！把握機會，品嚐至高日本葡萄酒配搭享受！... もっと見る



Japanese wineさんが2021年8月19日 3:00の写真を追加しました — 場所: Umai 鵜舞  
2021年8月19日 - 深水埗區香港

JFOODO日本葡萄酒搭配活動 2021- 夏季 參與餐廳介紹  
Umai 鵜舞 Ramen Sumibiyaki  
鵜舞拉麵炭火燒  
三種不同的新鮮貝類與日本葡萄酒的配搭菜單，由侍酒師Reeze Choi親自監修。薄切的北海道粒貝及活北寄貝配合L'ORIENT Katsunuma Koshu享用時，能抑制貝類獨有的腥味，效果媲美擠上檸檬汁。富士石垣貝則與HOKKAIDO Kerner相配，後者的青檸及櫻桃香氣能夠激發出貝類的鮮味。... もっと見る

