

2023年度 香港における日本酒プロモーション取り組み方針

日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）

2023年5月

目的と取り組み方針

日本酒と広東魚介料理の相性が良いという認知・飲用/購入意向の向上のために、取り組み方針に沿ってプロモーションを実施する

目的	取り組み方針			
	ターゲット像	コンセプト	対象店	施策の方向性
日本酒と広東魚介料理の相性が良いという認知、飲用/購入意向の向上	<ul style="list-style-type: none">・香港在住の18-59歳の男女 (コアターゲット30歳以上)・世帯年収550,001HKD以上・広東料理喫食時に 日本酒飲用経験がない消費者	日本酒は広東魚介料理に最も合う食中酒である	<ul style="list-style-type: none">・有名広東料理店・小売店	P3-4記載

ポジショニングの設定

2023年度においても「日本酒×広東魚介料理」の相性の良さについて訴求することで、
将来的に「日本酒は魚介類に最も合う食中酒である」という連想関係の確立を目標とする

【現在の連想関係】

和食だけが日本酒と相性のいい食事だと認識されている

		使用されている素材		
		肉	魚	その他
料理の種類	和食	○	○	○
	広東	×	×	×
	洋食	×	×	×
	その他	×	×	×

【2023年度施策で目指す連想関係】

魚介類と日本酒の相性の良さを理解させる
第1歩として、広東魚介料理と日本酒の相性の良さを認識・体験させる

		使用されている素材		
		肉	魚	その他
料理の種類軸	和食	○	○	○
	広東	×	○	×
	洋食	×	×	×
	その他	×	×	×

【将来的に目標とする連想関係】

日本酒と相性がいいのは魚介類を使用した料理全般であると認識・理解させる

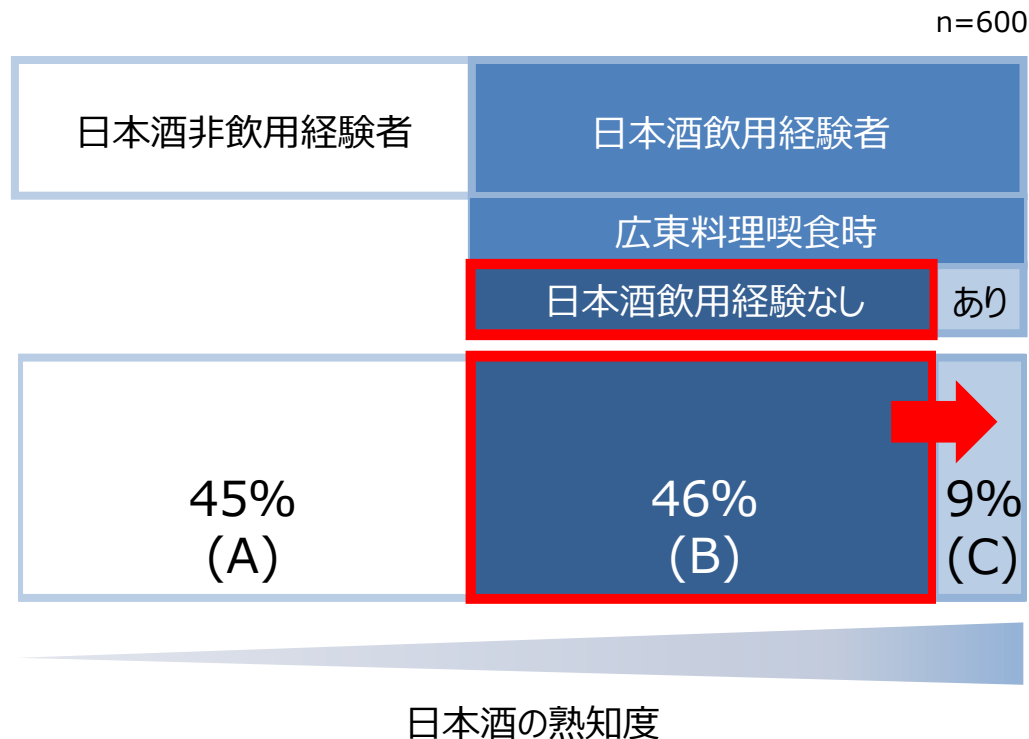
		使用されている素材		
		肉	魚	その他
料理の種類軸	和食	○	○	○
	広東	×	○	×
	洋食	×	○	×
	その他	×	○	×

施策の方向性

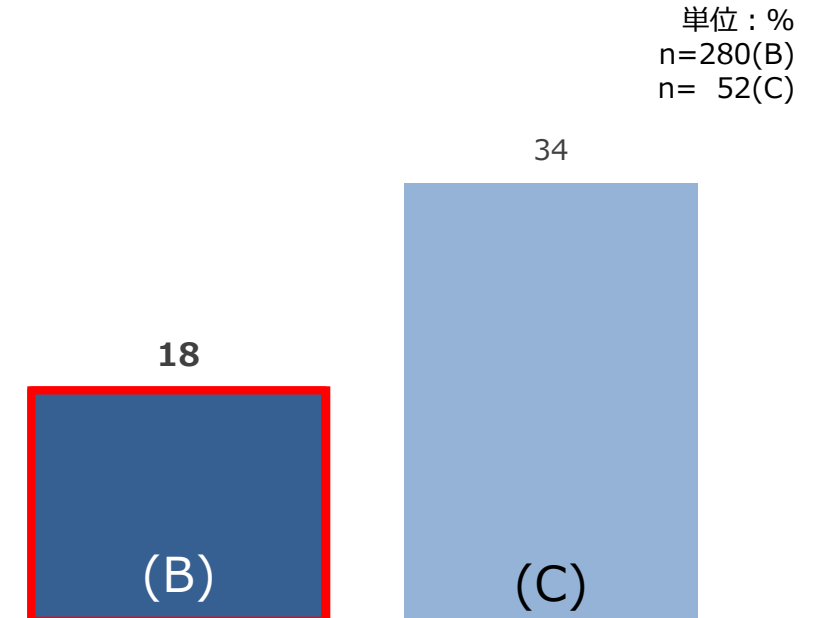
- 広東魚介料理喫食時の日本酒飲用促進

広東料理喫食時に日本酒の飲用経験がない消費者に対して、日本酒と広東魚介料理の相性を訴求することで、認知、飲用/購入意向の向上を目指す

【広東料理喫食時の日本酒飲用経験者割合】



【日本酒飲用理由：広東料理に合うから】



施策の方向性

- プロモーションの全体像

カスタマージャーニーに合わせた効果的な施策を展開することで、日本酒の消費拡大を促進する

